

QUELQUES GESTES CULINAIRES



épousser une pomme de terre



remuer avec une cuiller en bois



battre des œufs en neige avec un batteur



râper du fromage



verser dans une casserole



couper des rondelles de saucisson, des tranches de pain



entamer un pot de moutarde; après quoi, le pot est entamé



découper un poulet sur une planche à découper (l'aile, la cuisse, le blanc)



préparer un poisson (les arêtes, la tête, la peau)



déboucher une bouteille avec un tire-bouchon

QUALITÉS ET DÉFAUTS DES PRODUITS

- ⊕ une tomate **bien mûre**; un camembert **moelleux**; une sauce **onctueuse**; une orange **juteuse**; des croissants **chauds**; une viande **tendre**.
- ⊖ la viande est **trop salée** ≠ pas assez salée; la confiture est trop **sucrée**; les haricots verts sont **trop cuits**; le yaourt est **périmé** (= la date limite de vente est dépassée); le poisson n'est **pas frais**; la viande est **dure**; le pain est **sec, rassis** (≠ mou); la glace a **fondu**.

QUELQUES EXPRESSIONS IMAGÉES

- Ça ne mange pas de pain: ce n'est pas trop difficile.
- Il y a à boire et à manger: il y a de bonnes et de mauvaises choses.
- Boire comme un trou*: boire énormément (d'alcool, bien sûr...).
- Avoir un appétit d'ogre (= un gros appétit) ≠ un appétit d'oiseau.

Remarques:

- Utilisation de « à »:
 - une tarte **aux** pommes, une crêpe **à** la confiture (= avec des pommes, de la confiture...);
 - un pot-au-feu « **à** l'ancienne »; un plat « **à** la lyonnaise » (= à la manière ancienne, à la manière lyonnaise...);
 - un plat cuit « **au** four », « **à** la poêle » (= cuit au moyen du four, de la poêle).
- Utilisation de « de »:
 - de la confiture **d'**orange, un gratin **de** chou-fleur (= fait à base d'orange, de chou-fleur...).

E X E R C I C E S

1 Complétez les mots manquants dans les recettes suivantes.

1. Le gratin dauphinois

1kg de pommes de terre - 2 œufs - 1/2 l de lait - 100 g de crème fraîche - 40 g de beurre - 100 g de gruyère - ail, sel, poivre

râpez - bouillir - battez - remuez - coupez - épluchez - assaisonnez - cuire - versez

- _____ les pommes de terre et _____-les en rondelles fines.
- Frottez un plat à gratin avec de l'ail et du beurre, puis placez-y les pommes de terre.
- Faites _____ le lait.
- _____ les œufs en omelette. Mélangez avec le lait et la crème. _____ bien.
- _____ le mélange sur les pommes de terre. _____ avec du sel et du poivre.
- _____ le gruyère et mettez-le sur les pommes de terre. Ajoutez le reste de beurre.
- Mettez à _____ à four chaud pendant 45 minutes.

2. La mousse au chocolat

200 g de chocolat noir - 150 g de sucre - 4 œufs - un peu de café fort
neige - fondu - ajoutez - battez - versez - fondre

- Faites _____ le chocolat dans une casserole avec le café.
- _____ les jaunes d'œufs.
- _____ les blancs en _____.
- _____ -les doucement dans le chocolat _____ et ajoutez le sucre.

2 Choisissez les termes possibles.

- Il *fait cuire / coupe en rondelles / découpe / épluche / sucre* les pommes de terre.
- Je prépare *un plat / un poisson / une spécialité / un appétit*.
- La sauce est *salée / sucrée / trop cuite / onctueuse / bien mûre / juteuse*.
- Il enlève *les arêtes / la cuisse / la peau / la neige / la tête* du poisson.
- La glace est *dure / trop sucrée / salée / sèche / trop cuite*.

3 Formulez le nom du plat en utilisant la préposition adéquate.

- Une tarte avec des abricots _____
- Des pommes de terre cuites dans le four _____
- Des tomates cuites comme en Provence _____
- Un gratin à base d'aubergines _____
- Un croissant avec des amandes _____
- Une glace avec de la fraise _____