

truffe

1 qui est Brillat-Savarin?

il est l'auteur du livre la Physiologie du Goût

c'est un écrivain français

2 qu'est-ce qu'il a écrit?

3 comment appelle-t-il la truffe ?

il appelle la truffe le diamant de la cuisine

appeler

je m'appelle

tu t'appelles

il s'appelle

nous nous appelons

vous vous appelez

ils s'appellent

il a appelé la truffe

il l'appelle

4 depuis quand mange-t-on la truffe en France ?

on mange la truffe depuis le Moyen Âge

on la mange

5 où trouve-t-on la truffe ?

on la trouve sous la terre, mêlée aux racines des arbres ; en Provence

ce champignon mêlé

mélangée

6 comment cherche-t-on la truffe ?

on cherche la truffe avec des chiens truffiers, avec des cochons et avec certaines mouches

7 quand est-ce qu'on ramasse les truffes ? on ramasse la truffe/les truffes à la fin de l'automne ou en hiver

8 comment appelle-t-on aussi la truffe du Périgord ?

on peut appeler la truffe du Périgord la truffe noire

9 qu'est-ce que c'est que le Périgord ? le Périgord est une région/française de France

10 dans quels autres pays trouve-t-on aussi des truffes ? on peut trouver la truffe en Italie, en Espagne et aussi en Chine/ainsi qu'en Chine et aux pieds de l'Himalaya

11 combien coûte la truffe ?

les truffes coûtent

la truffe vaut entre 500 et 1000 euros/de 500 à 1000 euros le kilo

livre ; valoir-valeur

12 combien pèse-t-elle ?

la truffe pèse entre 20 et 100 grammes mais elle peut peser jusqu'à une livre

Gramme

13 qu'est-ce qu'on peut bien manger avec la truffe ?

on peut manger une omelette aux truffes ; on mange bien la truffe avec de la viande, avec du gibier et du pâté de foie gras

au cinéma (à + le) ; à la piscine ; à l'hôpital ; aux urgences

14 comment fait-on une omelette aux truffes ? on conserve/met la truffe avec des œufs frais pendant 24 heures

15 quelle est la truffe la plus prestigieuse ?

la truffe la plus recherchée est la truffe du Périgord pour sa saveur riche