8356desrecettes

|  |  |
| --- | --- |
|  | on va au restaurant ce soir? |
|  | je n’ai pas envie de sortir |
|  | alors on fait la cuisine ensemble chez moi? |
|  | ah oui, quelle bonne idée! |
|  | qu’est-ce qu’on va faire? |
|  | je ne sais pas, j’aime presque tout |
|  | en entrée on peut faire une soupe à l’oignon |
|  | oui, excellent! j’adore la soupe à l’oignon gratinée |
|  | et comme plat principal on peut faire un bœuf bourguignon? |
|  | qu’est-ce que c’est? |
|  | c’est un ragoût avec de la viande de bœuf, des carottes, des petits oignons |
|  | ça a l’air bon, d’accord, on fait des pâtes avec ce ragoût? |
|  | oui, ça va bien ensemble |
|  | et puis on peut faire une petite tarte aux framboises en dessert |
|  | c’est parfait; comment fait-on la soupe à l’oignon? |
|  | on épluche 5-6 oignons, on coupe les oignons en lamelles et on les met dans une casserole |
|  | d’accord et on fait bouillir les oignons? |
|  | oui, ensuite on ajoute un morceau de pain |
|  | très bien et ensuite on la verse dans des bols? |
|  | oui, et on met du fromage râpé au-dessus et on le met au four pendant quelques minutes |
|  | oui, il faut faire fondre le fromage, n’est-ce pas? |
|  | c’est ça |
|  | et pour le bœuf bourguignon? |
|  | on coupe la viande en petits morceaux, on fait cuire la viande dans une poêle |
|  | et on pèle les carottes et on épluche les oignons? |
|  | tout à fait et on met tout dans une grande marmite |
|  | et on fait cuire pendant longtemps? |
|  | oui, on fait cuire ce ragoût pendant au moins deux heures à feu doux |
|  | on ajoute un peu de sel et un peu de poivre? |
|  | oui, mais pas trop |
|  | ça a l’air très bon ça! |
|  | bien sûr que c’est bon! |
|  | et puis les pâtes ce n’est pas compliqué à faire cuire |
|  | et pour la tarte aux framboises? |
|  | il faut acheter de la farine, du beurre, des œufs et du lait |
|  | après on mélange la farine avec les œufs, le beurre fondu et le lait, n’est-ce pas? |
|  | oui, c’est correct, et on laisse reposer la pâte pendant au moins une heure |
|  | après on étale la pâte dans un moule à tarte et on met les framboises au-dessus? |
|  | absolument mais on verse de la crème pâtissière sur la pâte d’abord, et ensuite on ajoute les framboises |
|  | parfait, et puis on fait cuite la tarte 20-25 minutes au four? |
|  | et voilà notre grand repas est terminé! |
|  | ça va être super! on va aller faire les courses pour commencer! |
|  | allons-y! tu as la liste des courses? |
|  | oui la voilà: |
|  | on doit acheter de la farine, du beurre, des framboises, de la viande de bœuf, des carottes, des oignons, du fromage, du sel, du poivre, des œufs, de la crème pâtissière et du lait |

några viktiga matglosor

|  |  |
| --- | --- |
|  | une recette |
|  | faire cuire |
|  | cuire |
|  | bouillir |
|  | étaler |
|  | la pâte |
|  | laisser reposer |
|  | refroidir |
|  | faire chauffer |
|  | mettre au four |
|  | mijoter |
|  | à feu doux |
|  | faire frire |
|  | ajouter |
|  | mélanger |
|  | battre |
|  | casser des œufs |
|  | saupoudrer |
|  | saler |
|  | poivrer |
|  | une pincée |
|  | couper |
|  | une lamelle |
|  | un quartier |
|  | rincer |
|  | éplucher |
|  | peler |
|  | râper |
|  | une tranche |

läs recepten nedan och försök förstå dem:

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

förklara följande recept på franska för din kompis:

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |