

1. vad äter du?
2. jag äter sniglar
3. åh, jag avskyr sniglar
4. jag, jag älskar sniglar
5. tillreder du dem själv ?
6. ja, med smör och mycket vitlök
7. är tillagningen lång ?
8. ja, den är mycket lång om man tar färska sniglar
9. gillar du grodlår också ?
10. nej, det gillar jag inte alls, och du?
11. ja, jag äter ganska ofta grodlår
12. hur tillagar man dem ?
13. man låter steka dem i en stekpanna
14. gör man en panering ?
15. ja självklart, man gör en panering med ägg, mjöl, salt, peppar och ströbröd
16. vilken smak har det ?
17. det har smak av torr kyckling
18. kan jag smaka ?
19. ja om du vill, du skall se, det är mycket gott!
20. åh ja, inte illa, vill du smaka mina sniglar?
21. åh nej tack, jag tycker det är äckligt
22. det är dregligt (baver=dregla)
23. de är slemmiga (visqueux)
24. ja, sniglar dreglar
25. vet du att man använder snigeldreggel inom kosmetiken?
26. ja, man säger att det är mycket bra för huden



1. qu'est-ce que tu manges ?
2. je mange des escargots
3. ah, je déteste les escargots
4. moi, j'adore les escargots
5. tu les prépares toi-même ?
6. oui, avec du beurre et beaucoup d'ail
7. la préparation est longue ?
8. oui, elle est très longue si on prend des escargots frais
9. tu aimes les cuisses de grenouilles aussi ?
10. non, (ça) je n'aime pas du tout, et toi ?
11. oui, je mange assez souvent des cuisses de grenouilles
12. on les prépare comment ?
13. on les fait frire dans une poêle
14. on fait une panure ?
15. oui, bien sûr, on fait une panure avec des œufs, de la farine, du sel, du poivre et de la chapelure
16. ça a quel goût ?
17. cela a le goût du poulet sec
18. je peux goûter ?
19. oui, si tu veux, tu vas voir c'est très bon !
20. ah oui, pas mal, tu veux goûter mes escargots ?
21. ah non, merci, je trouve ça dégueulasse
22. c'est baveux
23. ils sont visqueux
24. oui, les escargots bavent
25. tu sais qu'on utilise la bave des escargots en cosmétique ?
26. oui, on dit que c'est très bien pour la peau



chanson escargot1

Petit escargot porte sur son \_\_\_\_\_ sa maisonnette  
Aussitôt qu'il pleut, il est tout heureux, il \_\_\_\_\_ sa tête  
  
Petit escargot porte sur son \_\_\_\_\_ sa maisonnette  
Aussitôt qu'il pleut, il est tout heureux, il \_\_\_\_\_ sa tête  
  
Petit escargot porte sur son \_\_\_\_\_ sa maisonnette  
Aussitôt qu'il pleut, il est tout heureux, il \_\_\_\_\_ sa tête



chanson escargot2

Un escargot s'en allait à la \_\_\_\_\_  
Pour s'\_\_\_\_\_ une paire de \_\_\_\_\_,  
Quand il arriva, il faisait \_\_\_\_\_ nuit noire  
Il s'en retourna \_\_\_\_\_.  
Un escargot s'en allait à l'école  
Car il voulait apprendre à chanter  
Quand il arriva, ne vit que des \_\_\_\_\_  
C'était les \_\_\_\_\_.  
Un escargot s'en allait en vacances  
Pour visiter l'Inde et le Japon  
\_\_\_\_\_ sept ans, il était toujours en France  
Entre Dijon et... Lyon !



pub61soins1

ah ouais ! Bonjour madame !  
bonjour ! euh, je voudrais un \_\_\_\_\_ s'il vous plaît  
alors, voilà c'est un soin écologique



ce n'est pas parce que vous \_\_\_\_\_ votre banque que vous \_\_\_\_\_  
tout \_\_\_\_\_, kapsul, la banque ça se \_\_\_\_\_, satisfait ou remboursé, Société Générale

pub61lid1

l'entrée préféré de mon homme préféré !  
pourquoi ? je ne suis pas \_\_\_\_\_ ?  
ah qu'est-ce que tu es \_\_\_\_\_ mon amour ! et beau en plus !  
alors qu'est-ce que tu as fait ?  
\_\_\_\_\_ le microscope de ton grand-père  
ah non, non, non ; désolé grand-père  
tiens, \_\_\_\_\_ ?



les 12 escargots préparés à 1 euro 99, \_\_\_\_\_ s'en excuser

mais cassé, cassé ou.....?

cassé, cassé.....

Lidl le \_\_\_\_\_ des bonnes choses

### pub61agathe1

Miroir ? mmmm....Miroir ? Quoi \_\_\_\_\_ ? Miroir !

\_\_\_\_\_.

Suis-je la plus belle ?

Tu es....pas très belle. Tu es même \_\_\_\_\_ quoi.

Quoi ? Mais je ne suis pas \_\_\_\_\_ ! Mais qu'est-ce que je \_\_\_\_\_ faire ?

Écoute-moi, je \_\_\_\_\_ te confier le secret

Dans la nature tu \_\_\_\_\_, un escargot tu \_\_\_\_\_, le ramener tu devras, impressionnée tu \_\_\_\_\_

Vraiment ? \_\_\_\_\_ !

Bon, j'en ai trouvé un

Et maintenant \_\_\_\_\_ ?

Approche-toi !

Wouaw !

Miroir, miroir ! Et pour lui, \_\_\_\_\_ ?

Non !



© Chris Cocooning / Femme Actuelle



Nouvelle égérie  
de Amor Amor  
de Cacharel, la fraîche  
et spontanée  
Thylane Blondeau  
nous parle beauté  
sans langue de bois.

Thylane Blondeau  
“La bave d’escargot  
a sauvé ma peau”

**Public :** Quel est ton rituel beauté ?

**Thylane Blondeau :** Je nettoie mon visage matin et soir avec l’eau micellaire de Bioderma puis j’utilise un produit de fou à la bave d’escargot que m’a montré ma maman ! Quand elle me l’a offert, j’ai trouvé ça dégueulasse et je ne voulais pas le mettre sur mon visage... En fait, ça marche vraiment : ça a changé ma peau en deux mois. Et je promets que je ne suis pas sponsorisée. On l’a acheté. En tant qu’ado, quand j’ai un bouton, je le perce et ça laisse forcément des marques rouges que je garde pendant des mois. Mais avec ce produit, les marques disparaissent en même temps que les points noirs et que les autres imperfections.

**Quel est ton rapport au parfum ?**

Mon premier parfum était un sans alcool pour bébé de Bonpoint. Je l’ai gardé jusqu’à mes 13 ans. Ensuite, j’ai beaucoup changé jusqu’à trouver Amor Amor de Cacharel, il y a deux ans. C’est un truc de fou qu’on m’ait appelée pour faire la pub du parfum.

*“Je déteste sourire !”*

**Comment te maquilles-tu au quotidien ?**

Si je n’ai pas d’événement particulier ou que je sors simplement avec des amis, je ne me maquille presque pas. Je mets juste une touche de mascara, du gloss et aussi du concealer – car

voyageant beaucoup, j’ai de véritables cernes. Comme je suis égérie L’Oréal Paris, tous mes produits viennent de chez eux. Ils savent ce que j’aime et ce que j’utilise et m’envoient mes soins préférés à la maison.

**Et pour une soirée ?**

J’aime faire ressortir mes yeux, qui sont très bleus, avec une couleur sombre (marron, violet) sur mes paupières que je choisis en fonction de ma tenue.

**Une astuce pour se sentir sexy ?**

Je suis très mode depuis toujours. Il faut que j’aime mon look pour que je me sente bien et que je puisse passer une soirée cool.

# Sniglar provençale

Gillar du sniglar borde du testa det här goda receptet. Sniglar provençale är en krämig och smakrik rätt där du blandar vitlök, citronjuice och persilja med smör och låter smakerna bli fylliga i ugnen.



## Ingredienser

4 portioner  
24 kokta sniglar  
150 g smör  
3 vitlöksklyftor  
2 tsk citronjuice  
1 dl hackad persilja  
2 krm salt och peppar  
1 krm vitpeppar  
Lägg till i inköpslista

## Gör så här

- Sätt ugnen på 225°C.
- Blanda smör med finhackade vitlöksklyftor, citronjuice, hackad persilja, salt och vitpeppar.
- Lägg sniglar i 4 formar (för 4 port). Täck varje snigel med smöret. Gratinera i 5-10 minuter. Servera med vitt bröd.
- Öppna timer: 5 minuter

# Grodlår persillade

★★★★☆ 5

♡ Spara

Av: Danyel Couet Från: Sveriges yngsta mästerkock

8 ingredienser | 30 min

Grodlår är en fransk specialitet, här steks de frasiga i rikligt med smör och massor av vitlök och persilja.

Smårätter/tapas

Fransk mat

## Ingredienser



4



ca 20 grodlår

ca 1 dl vetemjöl

8 klyftor vitlök

ca 150 g smör, klarifierat

ca 1,5 dl färsk bladpersilja, finhackad

salt

svartpeppar

citron, klyftor till servering



Lägg i inköpslista



Spara



Foto: TV4

## Gör så här

### Öppna matlagningsläget

- 1 Värm en panna med ca 1 msk klarifierat smör.
- 2 Vänd grodlåren i mjöl och lägg dem sedan i en sil för att slå bort resten av mjölet.
- 3 Stek dem på bägge sidor, salta och peppra. Lyft upp dem på ett fat. Torka ur pannan.
- 4 Finhacka vitlök och persilja så fint som möjligt.
- 5 Lägg i resten av det klarifierade smöret i pannan och tillsätt vitlök och persilja. Tänk på att det inte får vara för varmt i pannan. Vitlöken får inte ta färg.
- 6 Lägg i grodlåren och vänd runt dem i smöret i ca 2 minuter. Färdigt att servera!

# CUISSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE

PRÉPARATION 20 MN CUISSON 6 MN



## ENTRÉE

Mystérieusement emblématiques de la cuisine française, les cuisses de grenouilles sont en fait consommées dans le monde entier (même les Anglais en consommaient 8000 ans avant notre ère !). Mais cette recette de cuisses en persillade, où l'ail et le persil se marient à la saveur fine de la chair de la grenouille, est bien française. Ce plat facile et rapide à réaliser est à déguster avec quelques quartiers de citron.

## INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

- Une trentaine de cuisses de grenouilles (surgelées ou non)
- 250 g de beurre (à clarifier avant cuisson)
- 100 g de farine
- 1 botte de persil frisé
- 4 gousses d'ail
- Sel
- Poivre

## Conseils

- 250 g de beurre (à clarifier avant cuisson)

## PRÉPARATION

Parer les cuisses de grenouilles en enlevant, avec un couteau, la partie dorsale pour ne garder que la cuisse.

Hacher le plus finement possible l'ail et le persil.

Disposer la farine dans un plat et y déposer les cuisses de grenouilles.

Mélanger ensuite à la main pour bien fariner toutes les cuisses. Les passer éventuellement à la passoire pour retirer le surplus de farine.

Préparer un beurre clarifié.

Faire fondre 100 g de beurre clarifié à la poêle et y saisir les cuisses de grenouille sur chaque face.

Les réserver hors du feu et essuyer le fond de la poêle avec du papier absorbant pour retirer le beurre.

Dans cette même poêle, faire fondre le reste de beurre clarifié, soit 150 g, puis ajouter l'ail et le persil. Bien mélanger, puis ajouter les cuisses de grenouilles. Laisser cuire 5 minutes à feu moyen.