

SOIR DE FÊTE

(Un samedi matin, à la maison.)

Le mari : Ma chérie, aujourd'hui c'est ta fête et c'est moi qui fais la cuisine; Jacques et Laura viennent dîner ce soir.

La femme : Ça, c'est gentil: Laura et moi, on veut aller visiter le musée d'Art moderne cet après-midi. On va faire les courses ensemble ce matin, tu veux?

Le mari : Non, je vais me débrouiller tout seul. Va déjeuner avec Laura... Passe une belle journée, ma chérie!

(Un peu plus tard.)

Le mari : Bon. J'ai tout ce qu'il faut: les huîtres, les citrons, la viande de bœuf, les sauces, l'huile, la salade verte, plusieurs fromages et pour le dessert, de la glace au chocolat et des biscuits... Ah! il manque le pain et le vin, du rouge et du blanc. J'irai tout à l'heure après le match de foot. Une bonne après-midi devant la télé et tout le monde est content...

(En fin d'après-midi.)

Le mari : Alors ma chérie, le musée?

La femme : Super, tu aurais dû venir. Il y a des œuvres de Calder que je ne connaissais pas... Et toi mon pauvre chéri, tu as passé la journée dans la cuisine?

Le mari : Pas du tout, je suis allé au supermarché, puis j'ai regardé Nantes-Marseille à la télé – un très beau match – et après, j'ai ouvert les huîtres.

La femme : Hmm, j'adore ça! Et qu'est-ce que tu as préparé d'autre?

Le mari : Eh bien, ce soir, on mange une fondue bourguignonne, avec plein de sauces et une salade verte.

La femme : Pas mal! et comme dessert? Une tarte?

Le mari : Non, une glace au chocolat avec des biscuits.

La femme : Finalement, tu te débrouilles très bien; tu vas préparer plus souvent les repas.

Le mari : Zut, j'ai oublié d'acheter le pain et le vin. J'y vais, les magasins sont encore ouverts...

La femme : Dépêche-toi, Laura et Jacques vont bientôt arriver!

LA RECETTE DE LA TARTE AU SAUMON

Sylvie : Allô, Martine! Bonjour, c'est Sylvie. J'ai besoin de ton aide: comment tu prépares ta quiche au saumon? Elle est délicieuse.

Martine : Écoute, c'est très facile: tu achètes une tarte salée au supermarché. Il faut aussi 300 grammes de saumon fumé, un pot de crème fraîche, quatre œufs, un demi-litre de lait et, bien sûr, un peu de sel et du poivre.

Sylvie : Attends, pas si vite, je note... Un pot de crème... un gros ou un petit?

Martine : Un gros, c'est mieux. Tu coupes le saumon en petits morceaux. Dans un saladier, tu mélanges les œufs, la crème fraîche et petit à petit, tu ajoutes le lait. Tu verses cette préparation sur la tarte, tu mets les morceaux de saumon, tu sales, tu poivres et tu fais cuire au four pendant 45 minutes.

Sylvie : À quelle température?

Martine : À feu moyen. Tu arrêtes quand c'est doré et tu sers ta quiche bien chaude, avec une salade verte.

Sylvie : Merci Martine, tu sais que je ne suis pas encore un cordon bleu... Mais ça va venir... peut-être!

► VOIR AUSSI CHAPITRE 12 « LES COURSES ».

Les aliments

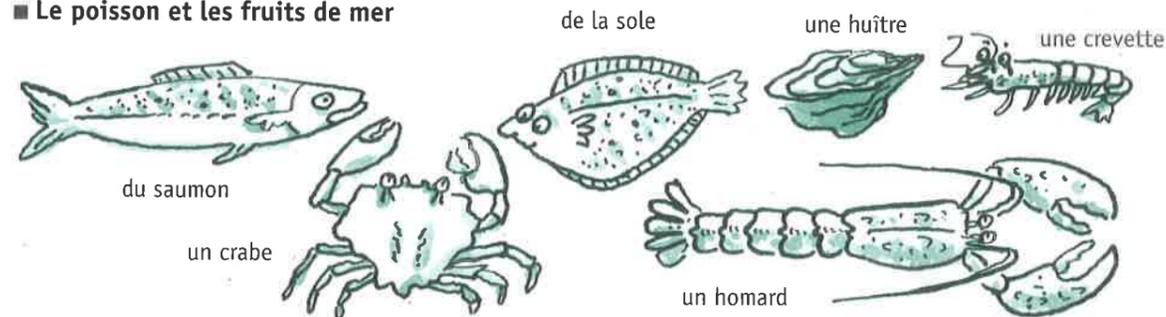
Les légumes



La viande

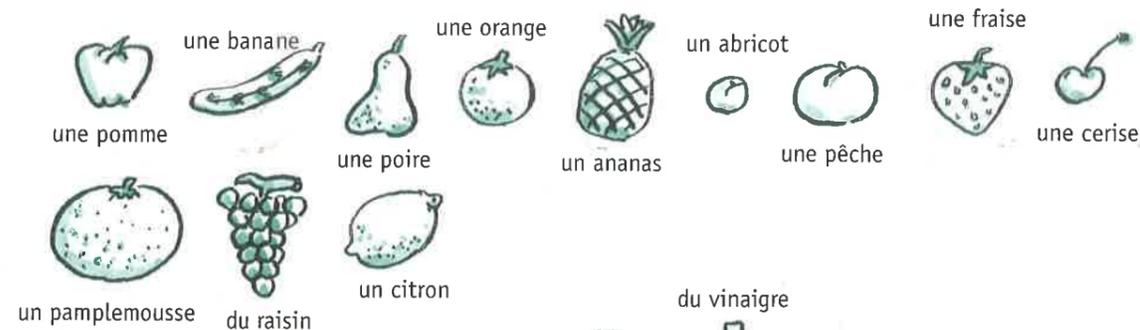


Le poisson et les fruits de mer



■ **Les produits laitiers :** du lait, du beurre, de la crème fraîche, un yaourt, du fromage, du fromage blanc.

Les fruits



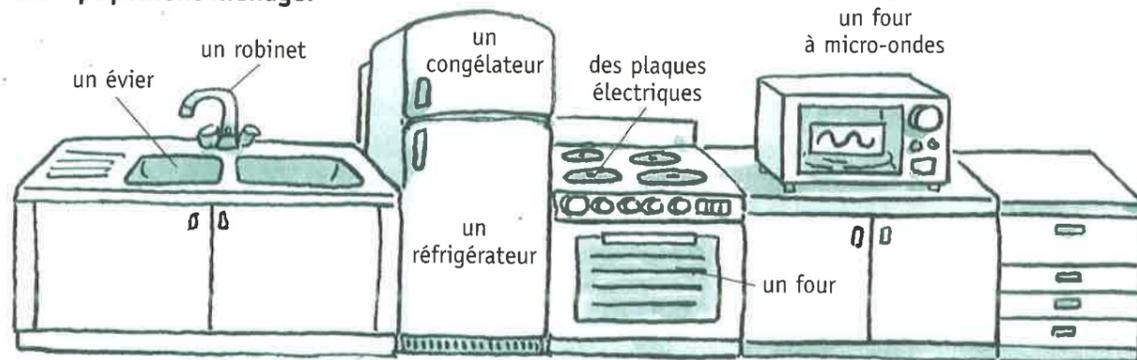
Les épices et les assaisonnements



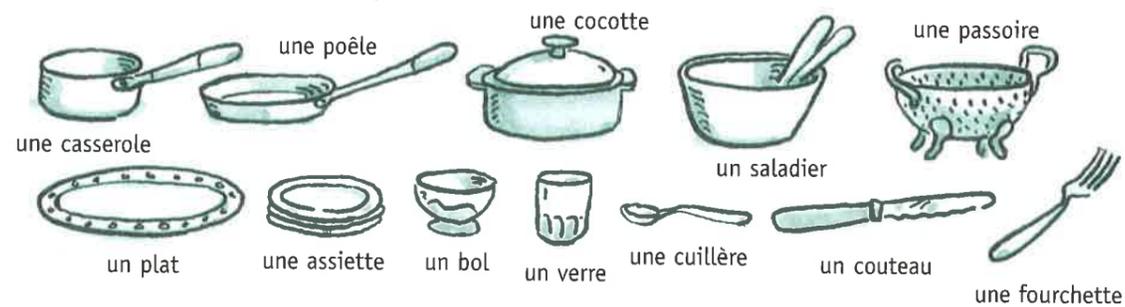
Les quantités



L'équipement ménager

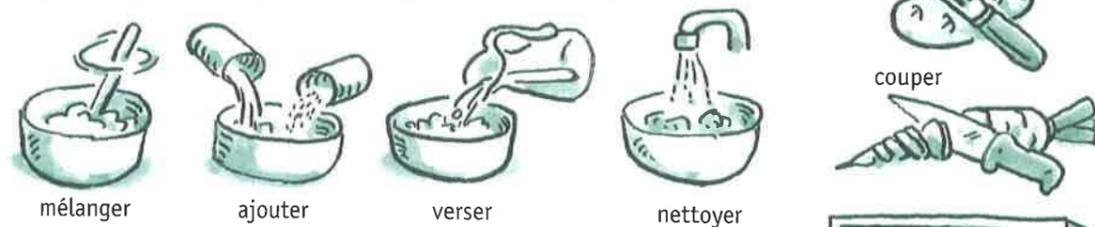


Les ustensiles et la vaisselle



Faire la cuisine

éplucher des légumes, des fruits
nettoyer (laver), couper, verser, mélanger, ajouter, mettre,
faire chauffer (à feu **doux, moyen, vif**), faire cuire, mettre au four, faire rôtir



Pour aller plus loin

un cordon bleu = une personne qui fait très bien la cuisine

faire rôtir



1 Barrez l'intrus.

Exemple: une pincée - une cuillerée - un bol - ~~un couteau~~ - un verre - une poignée

- une cuillère - une poêle - un couteau - une fourchette
- une cocotte - une casserole - une passoire - une poêle

- un four - une plaque électrique - un réfrigérateur - un micro-ondes
- un paquet - une boîte - une bouteille - un sac - un pot
- une assiette - un bol - un couteau - un plat - un saladier

2 Les quantités: classez du plus petit au plus grand.

— une cuillerée - — un pot - — un paquet - — une pincée - — un verre - — un sac - — un bol

3 Barrez les mots impossibles dans ces phrases;

Exemple: Coupez les tomates, les oignons, ~~le lait~~.

- Versez le pain, l'huile et le vinaigre.
- Mélangez la cuillère, la farine, le lait et les œufs.
- Épluchez les pommes de terre, le riz et les carottes.
- Nettoyez la salade, les yaourts et la crème fraîche.

4 Associez les actions avec les ustensiles ou les ingrédients (deux associations sont parfois possibles).

- | | |
|----------------------|---|
| 1. On mélange | a. dans une casserole, une poêle ou une cocotte |
| 2. On coupe | b. avec un couteau |
| 3. On épluche | c. dans un four |
| 4. On met à chauffer | d. un liquide |
| 5. On fait rôtir | e. une salade |
| 6. On verse | f. avec une cuillère ou une fourchette |
| 7. On lave | g. des légumes |
| 8. On cuit | h. dans un four à micro-ondes |

5 Remettez la recette de la sauce vinaigrette dans l'ordre.

- a. Ajoutez une cuillerée de moutarde forte.
- b. Mélangez bien le sel et la moutarde et ajoutez un peu de poivre.
- c. Versez ensuite deux cuillerées de vinaigre. Mélangez encore.
- d. Coupez en petits morceaux les oignons nettoyés.
- 1 e. Prenez un saladier.
- f. Enfin, versez quatre cuillerées d'huile et mélangez le tout.
- g. Mettez au fond du saladier une ou deux pincées de sel.
- h. Pour finir, ajoutez à la sauce quatre petits oignons coupés.

6 Activité. Vous donnez à votre voisin(e) une recette très simple de votre pays/région; vous indiquez les ingrédients nécessaires. Il (Elle) vous pose des questions sur les quantités et la préparation.