

La PETITE TOUCHE DU CHEF

1. Regardez la première séquence de la vidéo (jusqu'à 1'15), puis remettez la recette de la choucroute dans l'ordre.

- On fait infuser avec du cumin, de la coriandre, du thym, du laurier et des baies de genièvre.
- On cuit la choucroute une vingtaine de minutes avec des poitrines fumées.
- On pèse la choucroute.
- La choucroute est rincée une ou deux fois (selon son acidité).
- On ajoute des oignons confits.

2. Regardez la deuxième séquence de la vidéo (jusqu'à 2'50), puis répondez aux questions.

1. Depuis quand « La crêperie des Canettes » utilise-t-elle la même recette des crêpes ?

.....

2. Quels sont les ingrédients que l'on utilise toujours pour préparer les crêpes ?

.....

3. Quelle est la différence entre une crêpe et une galette ?

.....

4. Que peut-on mettre dans les galettes ?

.....

5. Que peut-on mettre dans les crêpes ?

.....

3. Regardez la troisième séquence de la vidéo, puis dites si les affirmations suivantes sont vraies (V) ou fausses (F).

- 1. Au menu aujourd'hui, il y a un rognon de veau.
- 2. On fait cuire le rognon entier pour lui laisser une texture plus agréable.
- 3. On ajoute des matières grasses pour cuire le rognon.
- 4. Le rognon est servi avec une sauce béarnaise.
- 5. La sauce est à base de vin blanc, de moutarde et de crème.
- 6. La touche finale du chef est d'ajouter des herbes.
- 7. Le rognon est servi avec des légumes.

V	F
V	F
V	F
V	F
V	F
V	F
V	F

Pour aller plus loin...

La vie de la cuisine de la célèbre « Brasserie Bofinger » vous intéresse ?

Allez sur le site www.bofingerparis.com et visionnez notamment la vidéo du chef (www.bofingerparis.com/fr/chef).

Vous pouvez également consulter les menus du restaurant « Au Petit Bouchon Chez Georges » sur la page suivante du site du restaurant aupetitbouchonchezgeorges.fr.