

DES ALIMENTS BIEN FRANÇAIS!

1 Lis attentivement ces deux pages sur la gastronomie française.



Le **foie gras** est le produit roi de la gastronomie française! Il se mange froid en entrée. On le déguste principalement pendant les repas de fête.



Beurre cru, beurre doux, beurre salé, beurre fin, beurre allégé, beurre à tartiner: le **beurre** dans tous ses états est l'ingrédient indispensable de la cuisine française.



Perles de la mer, les **huîtres** enchantent les papilles des amateurs. Crues ou cuites, elles contribuent à la réputation culinaire française.



Le **fromage blanc** est présent dans tous les frigos de l'Hexagone. C'est un fromage frais, semblable à un yaourt. Il se mange en dessert avec du sucre, du miel ou des fruits.



Attention à ne pas confondre le pâté et le foie gras... les Français ne pardonnent pas! Le foie gras est un foie de canard ou d'oie «engraissé», cuit puis stérilisé. C'est un aliment raffiné, un produit de luxe. Le pâté, lui, est une farce de viande hachée, assaisonnée puis cuite au four. C'est un aliment simple et familial.



Il existe en France une multitude de variétés de fromages, mais la star c'est lui, le **camembert!**



Tendre et savoureuse, l'**entrecôte** est le morceau de viande à griller par excellence, à la maison comme au restaurant. Nature ou avec une sauce, elle est toujours accompagnée de pommes de terre ou de frites¹.



Cette viennoiserie à forme d'un croissant de lune, se trouve dans toutes les boulangeries de France. Très apprécié par les Français au petit-déjeuner, le **croissant au beurre** est un monument gastronomique.



¹ frites = patatine



Maintenant tu peux regarder la vidéo «La gastronomie française» sur www.imparosulweb.eu

DES SPÉCIALITÉS TRÈS FRANÇAISES!



Véritable fleuron² de la pâtisserie française, le **macaron**, petit gâteau rond au cœur tendre, se décline de toutes les couleurs!

² fleuron = pezzo forte



Simple et gourmand, doré et croustillant, c'est le **croque-monsieur**. Ce sandwich chaud est un typique snack français.



Baveuse³, nature ou garnie, l'**omelette** est un incontournable de la cuisine française. On se régale toujours avec ce plat facile et peu onéreux.

³ baveuse = poco cotta



La **fondue bourguignonne** est un *must* de la convivialité: plein de petits cubes de viande à faire cuire dans une huile chauffée et à accompagner de différentes sauces.



Sucrées ou salées, les **crêpes** sont un grand classique de la cuisine française.



La **raclette** est le plat idéal pour partager un moment convivial entre amis lors des soirées d'hiver.



Célèbre tarte salée, la **quiche** est un emblème de la tradition culinaire hexagonale.

Elles sont très populaires et elles portent le même nom, mais ne confondez pas la fondue bourguignonne (à base de viande) et la fondue savoyarde (à base de fromages fondus).



2 Est-ce que tu connais un de ces aliments ou spécialités? Le(s)quel(s)?

3 D'après toi, où achète-t-on les aliments présentés en page de gauche?

4 Fais une recherche et trouve les aliments nécessaires pour faire une bonne raclette entre amis.

5 Fais une autre recherche et trouve avec quoi on peut garnir les crêpes sucrées.
