

## À vous !

Chaque participant reçoit une définition et une photo. Pour des groupes plus grands, on peut partager la classe en deux groupes et chaque groupe reçoit 10 définitions et 10 photos. Un participant commence et lit sa définition. Celui ou celle qui pense avoir la photo correspondante dit « j'ai ! » et pose l'image sur la table à côté de la définition. Puis c'est à lui/elle de lire sa carte.



Nous sommes des fruits de mer. Notre chair est tendre et délicate. Nous sommes souvent cuisinées avec du beurre et des herbes. On nous sert en entrée.

Je suis un poulet rôti tendre et délicieux. Je suis un plat principal du repas de Noël. On me sert en général avec des marrons et des champignons.



les coquilles Saint-Jacques



le chapon

Nous sommes des fruits de mer que l'on mange crus à Noël. On nous déguste en entrée, nature, avec un filet de citron ou un peu de vinaigre d'échalotes.

Je suis souvent servi en entrée. Je suis une spécialité culinaire à base de foie frais issu de l'élevage et de l'engraissement par gavage des oies et des canards.



les huitres



le foie gras

Je pétille et je suis emblématique de tous les bons repas français. J'accompagne les mets raffinés pour rendre les repas encore plus festifs.

Je suis un joli bonbon traditionnel qu'on offre après les repas à Noël. J'ai dans mon emballage un gentil message qu'on lit quand on m'ouvre.



le champagne



les papillotes

Je suis une gourmandise très appréciée pendant les fêtes. On m'offre souvent comme cadeau ou après le repas.

Je suis une sélection de grandes spécialités françaises. Je permets aux convives d'explorer différentes saveurs avant le dessert.



les chocolats



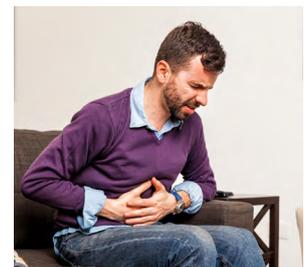
le plateau de fromages

Je ressemble à un tronc d'arbre et je suis emblématique du repas de Noël français. Je suis faite de génoise et de crème au beurre

J'arrive quand on a trop mangé pendant les repas copieux de Noël. Je rappelle qu'il faut manger avec modération, même à Noël !



la buche de Noël



la crise de foie



**Pour le biscuit, il faut**

100 g de \_\_\_\_\_, 5 \_\_\_\_\_ (4 jaunes, 4 blancs battus en neige, 1 œuf entier), 100g de \_\_\_\_\_, 1 sachet de \_\_\_\_\_, du \_\_\_\_\_, une \_\_\_\_\_, un \_\_\_\_\_

Travailler ensemble 4 jaunes d' \_\_\_\_\_ avec le \_\_\_\_\_ et le \_\_\_\_\_. Quand le mélange est crémeux, ajouter un \_\_\_\_\_ entier et travailler encore. Ajouter peu à peu la \_\_\_\_\_, puis les blancs battus en neige, délicatement et légèrement. Appliquer le \_\_\_\_\_ légèrement beurré sur la \_\_\_\_\_. Étaler la pâte régulièrement.

Enfourner à 200 degrés pendant 10 minutes. Sortir le gâteau et le retourner sur une surface froide, sans enlever le papier. Recouvrir le gâteau d'un \_\_\_\_\_ humide.

**Pour la crème au beurre, il faut**

100g de \_\_\_\_\_, 3 jaunes d' \_\_\_\_\_, 100g de \_\_\_\_\_, 1/2 tasse d' \_\_\_\_\_, 250 g de \_\_\_\_\_ mou, 2ml d'extrait de \_\_\_\_\_

Fondre le \_\_\_\_\_ dans l' \_\_\_\_\_ sur feu doux pour obtenir un sirop épais. Verser lentement le sirop chaud sur les jaunes d' \_\_\_\_\_ sans cesser de remuer avec un \_\_\_\_\_ jusqu'à refroidissement complet. Ajouter le \_\_\_\_\_ ramolli en pommade et mélanger pour obtenir une crème lisse. Partager la crème en deux. Parfumer une moitié avec le \_\_\_\_\_ et l'autre moitié avec le \_\_\_\_\_ fondu dans un peu d'eau.

**Pour faire la buche, il faut**

Retirer le papier sulfurisé du gâteau. Tartiner avec la crème au café et rouler le biscuit délicatement dans le sens de la longueur. Égaliser les extrémités à l'aide d'un couteau. Recouvrir le gâteau roulé de crème au chocolat et imiter l'écorce du bois à l'aide du dos d'une fourchette.



Décorer avec des figurines traditionnelles et garder au frais jusqu'à dégustation !

**À vous !**

- a Complétez ensemble la recette.
- b Cherchez sur internet la vidéo d'une recette en français d'un plat de Noël allemand, par exemple en entrant dans votre moteur de recherche : « recette du Stollen » et regardez-la. La recette est-elle compréhensible ? La préparez-vous de la même manière ? À l'aide de la vidéo, faites un glossaire.
- c Présentez en français une recette de Noël de votre choix à la classe.

Fotos: Zucker © Getty Images/pioneer111, Eier © Getty Images Plus/iStock/Mimadeo, Mehl © Thinkstock/iStock/spetnitskaya nadya, Vanillezucker © Diana Taliun - stock.adobe.com, Backpapier © Getty Images/iStock/Basilios1, Backblech © Getty Images/iStock/Yuanruli, Küchentuch © Getty Images/iStock/Magone, Schokolade © Thinkstock/iStockphoto, Wasser © Thinkstock/iStock/zozzo, Butter © Shutterstock.com/Robyn Mackenzie, Kaffee © iStock/stocksnapper, Schneebesen © Thinkstock/iStock/stickytoffeepudding, buche de Noël oben © iStock/marilyna, buche de Noël unten © Getty Images/iStock/Haris Calkic

**Glossaire des étapes de la recette pas à pas:**

travailler	zusammenrühren	fondre	schmelzen
ajouter	hinzufügen	obtenir	erreichen
appliquer	legen	verser	gießen
étaler	verteilen	remuer	rühren
enfourner	in den Ofen schieben	mélanger	verrühren
sortir	herausnehmen	partager en deux	in zwei Hälften teilen
retourner	stürzen	parfumer	parfümieren
enlever	entfernen		
recouvrir	abdecken		

retirer	abziehen
tartiner	bestreichen
rouler	aufrollen
égaliser	abschneiden
recouvrir	überziehen
imiter	imitieren
décorer	verzieren
garder au frais	kühl halten

**LÖSUNGEN FÜR DEN LÜCKENTEXT**

- sucre, œufs, farine, sucre vanillé, papier sulfurisé, plaque de four, torchon
- œufs, sucre, sucre vanillé, œuf, farine, papier sulfurisé, plaque de four, torchon
- sucre, œufs, chocolat noir, eau, beurre, café
- sucre, eau, œufs, fouet, beurre, café, chocolat noir