

## 5.2 À LA CUISINE

**Marie:** Bonjour chef, qu'est-ce qu'on prépare aujourd'hui?

**Chef:** Un ragout de bœuf. Apporte d'abord tous les légumes: 2 oignons, 4 carottes et 8 pommes de terre. Après va chercher un gros morceau de bœuf: un kilo et demi environ.

**Marie:** Voilà, j'ai tous les ingrédients sur la table. Qu'est-ce que je fais maintenant?

**Chef:** Lave et épluche tout ça, puis émince finement les oignons et coupe les carottes en rondelles et les pommes de terre en quartiers.

**Marie:** Voilà, les légumes sont prêts.

**Chef:** Maintenant coupe la viande en cubes de taille moyenne et prépare 50 cl de bouillon de bœuf.

**Marie:** C'est fait. Je fais cuire la viande maintenant?

**Chef:** Oui. Prends une cocotte et fais revenir le bœuf dans 50 grammes de beurre.

**Marie:** C'est bon, la viande est brune de tous les côtés.

**Chef:** Bien, alors ajoute les oignons, les carottes et du sel et du poivre.

**Marie:** J'ajoute le bouillon aussi?

**Chef:** Bien sûr et laisse mijoter à feu doux.

**Marie:** Et les pommes de terre?

**Chef:** Ajoute les pommes de terre à la fin, dans une heure et demie, et laisse cuire encore 30 minutes.

### 1. RÉPONDEZ.

1. Quel plat prépare Marie aujourd'hui?
2. Quels légumes faut-il?
3. Combien de viande faut-il?
4. Comment est-ce que Marie coupe la viande?
5. Combien de bouillon faut-il?
6. Qu'est-ce qu'on ajoute dans la cocotte avec la viande?
7. Quand est-ce qu'on ajoute les pommes de terre?
8. Combien de temps cuit-on le ragout de bœuf?

## 2. COCHEZ LA BONNE RÉPONSE.

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| 1. Pour faire un ragout il faut | <input type="checkbox"/> des carottes et du chou     |
|                                 | <input type="checkbox"/> du bœuf et des oignons      |
|                                 | <input type="checkbox"/> des poivrons et du bouillon |
| 2. Il faut couper les carottes  | <input type="checkbox"/> en morceaux                 |
|                                 | <input type="checkbox"/> en rondelles                |
|                                 | <input type="checkbox"/> en lamelles                 |
| 3. On prépare le ragout dans    | <input type="checkbox"/> un plat                     |
|                                 | <input type="checkbox"/> une poêle                   |
|                                 | <input type="checkbox"/> une cocotte                 |
| 4. Il faut cuire le ragout      | <input type="checkbox"/> à feu moyen                 |
|                                 | <input type="checkbox"/> à feux doux                 |
|                                 | <input type="checkbox"/> à la vapeur                 |
| 5. On cuit le ragout pendant    | <input type="checkbox"/> une heure                   |
|                                 | <input type="checkbox"/> une heure et demi           |
|                                 | <input type="checkbox"/> deux heures                 |

## 3. ÉCRIVEZ LA RECETTE DU RAGOUT DE BŒUF.

### INGRÉDIENTS:

---

---

---

---

### PRÉPARATION:

---

---

---

---

---

---

---

---

## 5.3 LE CHEF LUDOVIC GRANGER

Je suis chef de cuisine depuis plus de 15 ans. Je passe plus de 10 heures à la cuisine chaque jour mais j'aime beaucoup mon travail. Je voyage plusieurs fois par an pour découvrir différentes cuisines nationales et trouver de l'inspiration pour de nouveaux plats. J'aime préparer des plats sains et bien équilibrés, alors tous les matins je vais au marché pour choisir les meilleurs légumes et après je passe aussi à la boucherie pour commander de la viande fraîche. J'expérimente souvent avec de nouvelles idées. Mes spécialités sont la salade niçoise aux pommes et aux noix et le gigot d'agneau à la boulangère. Le gigot est un plat traditionnel français mais j'ajoute certaines épices orientales. Ça change beaucoup le goût.

### 1. RÉPONDEZ.

1. Depuis combien de temps Ludovic Granger est chef de cuisine?
2. Combien de temps passe-t-il à la cuisine?
3. Pourquoi voyage-t-il?
4. Quel type de plat prépare-t-il?
5. Où achète-t-il les légumes?
6. Quand va-t-il au marché?
7. Où va-t-il après le marché?
8. Quelles sont ses spécialités?
9. Qu'est-ce qu'il ajoute à la salade niçoise?
10. Quel type de plat et le gigot d'agneau à la boulangère?

### 2. Reliez.

- |                 |                      |
|-----------------|----------------------|
| 1. Boulangerie  | a. saucissons        |
| 2. Boucherie    | b. gâteaux           |
| 3. Pâtisserie   | c. produits de base  |
| 4. Fromagerie   | d. légumes           |
| 5. Marché       | e. produits laitiers |
| 6. Charcuterie  | f. pain              |
| 7. Épicerie     | g. poissons          |
| 8. Poissonnerie | h. viande            |

## LA SALADE NIÇOISE

**TEMPS DE PRÉPARATION:** 30 minutes

### INGRÉDIENTS:

Pour 4 personnes il faut:

- 2 œufs durs
- 300g d'haricots verts
- 2 pommes de terre cuites
- 2 grosses tomates
- une laitue
- un oignon
- un poivron
- 200g de thon
- des olives vertes et noires
- de la vinaigrette

### PRÉPARATION:

Couper les pommes de terre, les tomates et les poivrons en dés, les œufs en quartier et les haricots à moitié. Émincer les oignons. Mettre tous les ingrédients dans un saladier et bien mélanger. Assaisonner la salade avec la vinaigrette.

## GIGOT À LA BOULANGÈRE

**TEMPS DE PRÉPARATION:** 2 heures

### INGRÉDIENTS:

Pour 4 personnes il faut:

- 1 gigot d'agneau de 1,5 kg
- 1 kilo de pommes de terre
- Thym
- Laurier
- Sel et poivre
- 5 gousses d'ail
- Un 1/2 litre de bouillon de bœuf.
- 30 gr de beurre

### PRÉPARATION:

Épluchez et coupez en fines tranches les pommes de terre. Enduisez le gigot de beurre, de sel et de poivre. Déposez les pommes de terre dans un grand plat à four. Mettez les gousses d'ail dans le plat. Saupoudrez de sel, de poivre, de thym et de laurier émietté. Arrosez avec le bouillon et parsemez de petites noisettes de beurre. Mettez les pommes de terre dans le four à 180°.

Laissez cuire une demi-heure. Au bout de ce temps, augmentez la température à 210-220° et posez le gigot sur les pommes de terre. Laissez cuire pendant 1 heure. À mi-cuisson, retournez le gigot. Laissez reposer le gigot 10 minutes avant de le couper.

# COMMENT DIRE

---

## 1. LES TECHNIQUES DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

<b>Ajouter</b>	Il faut ajouter de l'huile.
<b>Arroser</b>	N'oublie pas d'arroser le rôti.
<b>Assaisonner</b>	On assaisonne la salade juste avant de la servir.
<b>Couper</b>	Coupe le fromage en dés et les oignons en rondelles.
<b>Éplucher</b>	Je n'aime pas éplucher les pommes de terre.
<b>émincer</b>	Il faut émincer les oignons avant de les cuire.
<b>Farcir</b>	On farcit des poivrons ou des courgettes?
<b>Laver</b>	Il faut toujours bien laver la salade.
<b>Mélanger</b>	Mélangez bien les œufs et le sucre.
<b>poivrer</b>	Poivrer la salade mais pas trop.
<b>Saler</b>	Goûter le ragout avant de le saler.
<b>Verser</b>	Verser la vinaigrette sur la salade.

## 2. LES TECHNIQUES DE CUISSONS

<b>Faire cuire</b>	Il faut d'abord faire cuire la viande.
<b>Faire fondre</b>	On fait fondre le chocolat au bain-Marie.
<b>Faire frire</b>	Il faut faire frire le poisson à feu doux.
<b>griller</b>	On va griller des saucisses aujourd'hui.
<b>mijoter</b>	Laisser mijoter la choucroute pendant une heure.

# GRAMMAIRE

---

## L'IMPÉRATIF

- Il n'y a que 2. personnes de la 1. et 2. personnes du pluriel. Le sujet n'est pas exprimé. La plupart des verbes prennent des formes de présent. Les verbes en **-er** prennent "s" à la fin de la 2. personne du pluriel.

Verbes en -er
<b>Regarder</b>
<b>Regarde</b> cette voiture!
<b>Regardons</b> ce film!
<b>Regardez</b> cette photo!

Les autres verbes
<b>Sortir</b>
<b>Sors</b> d'ici!
<b>Sortons</b> ce soir.
<b>Sortez</b> de la cuisine.

Négations
<b>Partir</b>
<b>Ne pars pas.</b>
<b>Ne partons pas.</b>
<b>Ne partez pas</b>

- Quelques verbes ont un impératif irrégulier.

Avoir
<b>Aie</b> patience.
<b>Aillons</b> confiance.
<b>Aillez</b> du courage.

Être
<b>Sois</b> gentil.
<b>Soyons</b> prudents.
<b>Soyez</b> à l'heure!

Vouloir
<b>Veille</b> sortir
<b>voulons</b>
<b>Veillez</b> patienter.

- Impératif des verbes réfléchis :

Se reposer
<b>Repose-toi</b> demain.
<b>Reposons-nous</b> ici.
<b>Reposez-vous</b> bien.

S'habiller
<b>Habille-toi</b> bien.
<b>Habillons-nous</b> vite!
<b>Habillez-vous</b> ici.

Négation
<b>S'énervé</b>
<b>Ne t'énerve pas.</b>
<b>Ne nous énervons pas.</b>
<b>Ne vous énervez pas</b>

## EXERCICES

---

### 1. FAITES DES PHRASES À LA 2<sup>E</sup> PERS. DU SINGULIER DE L'IMPÉRATIF.

1. (faire) attention. → \_\_\_\_\_
2. (apporter) ce sac. → \_\_\_\_\_
3. (choisir) un vin. → \_\_\_\_\_
4. (demander) l'addition. → \_\_\_\_\_
5. (réfléchir) à ce problème. → \_\_\_\_\_
6. (vider) la corbeille à papier. → \_\_\_\_\_

## 2. METTEZ LES VERBES À L'IMPÉRATIF.

1. (finir/vous) \_\_\_\_\_ cet exercice.
2. (regarder/nous) \_\_\_\_\_ ce film.
3. (être/vous) \_\_\_\_\_ à l'heure demain.
4. (terminer/nous) \_\_\_\_\_ vite ce travail.
5. (prendre/vous) \_\_\_\_\_ la premier rue à droite.
6. (vouloir/vous) \_\_\_\_\_ fermer la fenêtre.

## 3. FAITES DES PHRASES À LA FORME NÉGATIVE.

1. (ne pas perdre/nous) \_\_\_\_\_ de temps ici.
2. (ne pas faire/vous) \_\_\_\_\_ beaucoup de bruit.
3. (ne pas commencer/tu) \_\_\_\_\_ le film sans moi.
4. (ne pas rentrer/vous) \_\_\_\_\_ tard ce soir.
5. (ne pas aller/tu) \_\_\_\_\_ chez Sophie demain.
6. (ne pas avoir/vous) \_\_\_\_\_ peur de mon chien.

## 4. METTEZ LES VERBES À L'IMPÉRATIF.

1. (se méfier/vous) \_\_\_\_\_ de cette voisine.
2. (se souvenir/tu) \_\_\_\_\_ de cette histoire.
3. (se habiller/nous) \_\_\_\_\_ chaudement, il fait froid.
4. (se lever/vous) \_\_\_\_\_ tôt demain matin.
5. (se laver/tu) \_\_\_\_\_ les mains avant le déjeuner.
6. (se coucher/vous) \_\_\_\_\_ avant minuit ce soir.
7. (se promener/nous) \_\_\_\_\_ au bord de la mer.

## 5. TRANSFORMEZ À LA FORME NÉGATIVE.

1. Lève-toi à 7 heures. → \_\_\_\_\_
2. Rase-toi demain. → \_\_\_\_\_
3. Couchez-vous maintenant. → \_\_\_\_\_
4. Reposez-vous sur le canapé. → \_\_\_\_\_
5. Peigne-toi avec cette brosse. → \_\_\_\_\_
6. Baignez-vous dans ce lac. → \_\_\_\_\_

## 6. METTEZ LES VERBES À L'IMPÉRATIF.

1. (manger/tu) \_\_\_\_\_ ta soupe tout de suite.
2. (ne pas donner/vous) \_\_\_\_\_ cette lettre à Marie.
3. (avoir/tu) \_\_\_\_\_ plus confiance en toi.
4. (se laver/nous) \_\_\_\_\_ les mains avant le dîner.
5. (être/vous) \_\_\_\_\_ gentils avec les clients.
6. (ne pas toucher/vous) \_\_\_\_\_ à ses décorations.
7. (aller/tu) \_\_\_\_\_ chez le médecin demain.
8. (ne pas se coucher/vous) \_\_\_\_\_ tard ce soir.
9. (finir/nous) \_\_\_\_\_ vite ce travail.
10. (descendre/tu) \_\_\_\_\_ du toit tout de suite.
11. (se détendre/vous) \_\_\_\_\_ près de la piscine.
12. (ne pas se coiffer/tu) \_\_\_\_\_ comme ça.