

La recette de la quiche des français

Objectif : Comprendre une recette

Compétences : Compréhension orale, Lexique, Production orale

Support : <https://www.youtube.com/watch?v=12LtsdzXdUs>

Niveau : A1

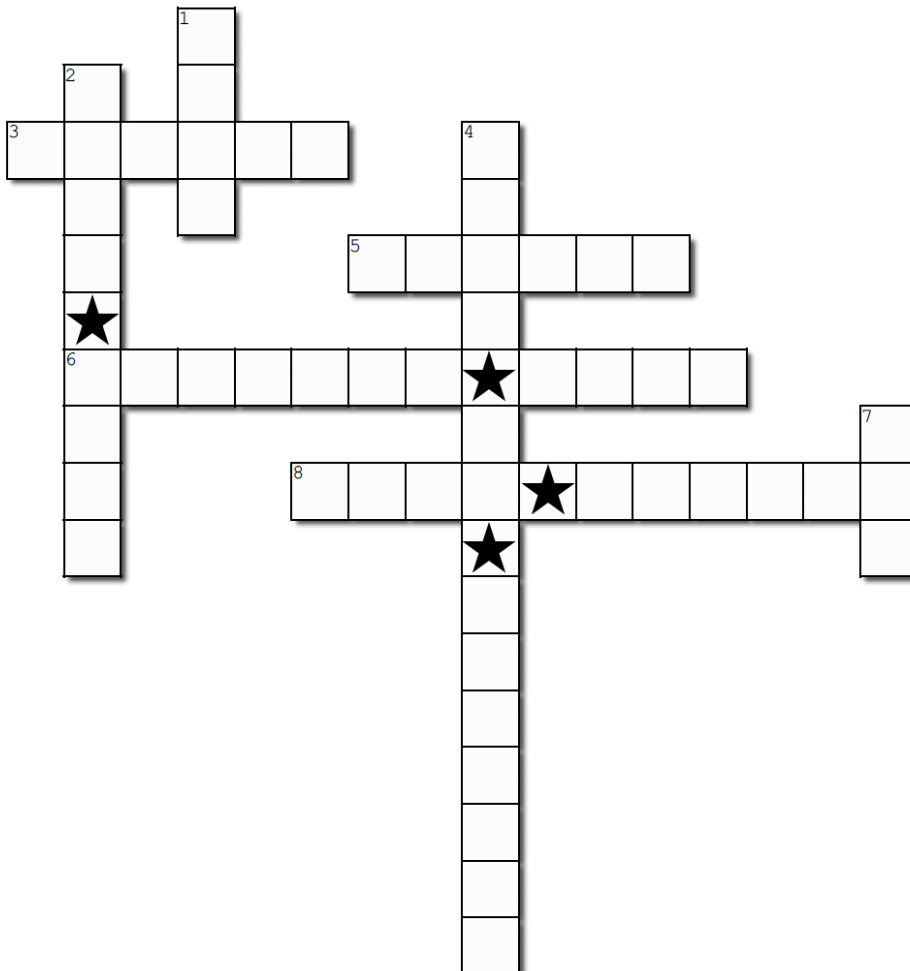


I. Mise en route.

Réponses libres

II. Les ingrédients.

Quels sont les ingrédients nécessaires pour cette recette de la quiche ?



- 1 Lait
- 2 Lard fumé
- 3 Farine
- 4 Noix de muscade
- 5 Poivre
- 6 Fromage rapé
- 7 Sel

- 8 Pâte brisée

III. Compréhension orale.

1. Quels sont les ingrédients de la véritable quiche lorraine ?

oeufs lard fumé crème fumé

2. Un « appareil » est : un mélange intermédiaire de différents ingrédients.

Souligne un synonyme de ce mot.

une garniture - un robot - un fromage

3. À combien de degrés, il faut préchauffer le four ? Entoure la bonne réponse.

160°C – 180°C – 220°C

4. Dans la recette, on utilise une pâte brisée. Quelle autre pâte peut-on utiliser ?

Entoure la bonne réponse.

Une pâte sablée – Une pâte feuilletée – Une pâte au beurre

IV. Culture

1. En quelle année les premières quiches apparaissent en France ?

1356 1586 1877

2. En général, quel est l'accompagnement de la quiche ?

du riz - de la salade verte – des haricots verts

V. Production orale.

Réponses libres.