



West Virginia University in Vendée

Groupe: Aliénor

Thème: La Cuisine Française

Date : 2006-06-16

Vocabulaire et noms essentiels:

- 1) galette (f) – un gâteau plat et rond
- 2) crêpe (f) – un gâteau léger
- 3) œuf de caille (m) – un œuf d'un petit oiseau
- 4) huile (f) – un liquide qu'on extrait des végétaux (les olives par exemple) et des animaux pour faire la cuisine
- 5) pincée de sel (f) – une petite quantité à prendre avec les doigts
- 6) champignon (m) – un végétal sans chlorophylle, un voisin d'une moisissure

Éléments de culture:

Pour avoir une expérience vraie de la cuisine française, il faut regarder le processus entier ! Ici, nous avons les crêpes, une pâte sucrée, et les galettes, similaires aux « pancakes » aux Etats-Unis. Ensemble, les deux créent un repas français inoubliable ! Le Vodcast détaille les étapes de ce repas en famille, avec Sara et les Cavan. La vraie magie vient avec les réactions des membres de la famille pendant le repas ! Les Français apprécient bien la cuisine, et chaque repas est un chef-d'œuvre lui-même ! Les deux plats sont faciles à créer, et nous avons inclus les ingrédients pour vous ! Bon appétit !