



## FRANÇAIS DES COMMIS DE CUISINE/PLONGEURS/OFFICIERS DE CUISINE

REALISER DES PLATS, APPAREILS ET RECETTES DE BASE

FICHE : RECETTES

**OBJECTIF LANGAGIER** : connaître le lexique des ingrédients et des modes de préparation  
**APTITUDE TRAVAILLEE** : compréhension écrite

### Activité 1 :

Relier les ingrédients avec le nom de recette et avec la photographie correspondante.



• Crêpes •

• **Ingrédients** : 7 oeufs; 200 g de gruyère râpé; 1 grosse c. à soupe de crème fraîche épaisse; 2 c. à soupe de ciboulette; 1 pincée de noix de muscade râpée; 30 g de beurre



• Gratin Dauphinois •

• **Ingrédients** : 500 g de bouquets de choux-fleurs; 150 g de farine; 2 œufs ; 1 c. à soupe d'huile; 20 cl de bière blonde; 1/2 bouquet de persil plat; huile de friture; sel, poivre



• Beignets de chou-fleur •

• **Ingrédients** : 1 kg de pommes de terre; 1 gousse d'ail; 40 cl de crème fraîche liquide; 60 cl de lait; 3 pincées de noix de muscade; 30 g de beurre; sel, poivre



• Tarte aux fraises •

• **Ingrédients** : 250 g de farine ; 4 œufs ; ½ litre de lait ; 1 pincée de sel ; 50 g de beurre fondu



• Croque-monsieur •

• **Ingrédients** : 25 cl de crème liquide; 3 Jaunes d'œuf; 10 cl de lait entier; 50 g de sucre; 3 c.a café de sucre roux; 1 sachet de sucre vanillé



• Crème brûlée •

• **Ingrédients** : 300 grammes de fruits rouges surgelés; 3 c. à soupe de sucre glace; 1 blanc d'œuf ; 100 grammes crème fraîche; 50 grammes sucre en poudre



• Sorbet aux fruits rouges •

• **Ingrédients** : 8 tranches de pain de mie; 1 sachet de gruyère râpé; 2 tranches de jambon; 15 g de beurre



• Omelette au fromage •

• **Ingrédients** : 500 g de fraises; 6 c. à soupe de coulis de fraises; Pour la pâte sablée : 250 g de farine de blé; 125 g de beurre; 70 g de sucre glace; 2 jaunes d'œufs