

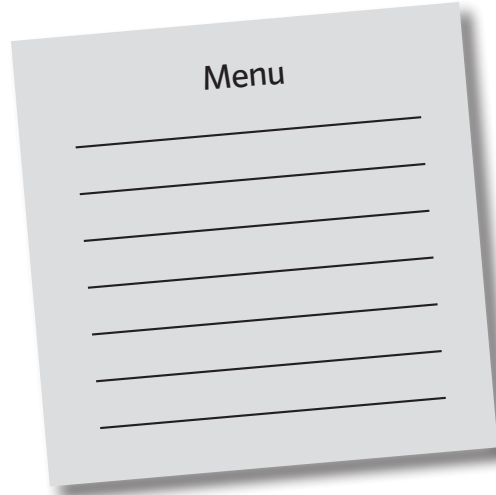


## Traditions de Noël (A2)

### 1. Le réveillon, un repas de fête en famille !

Le 24 décembre, c'est le réveillon : chaque famille a ses traditions. Voici un menu de réveillon traditionnel.

a. Et dans votre famille, que mange-t-on le 24 décembre ? Complétez le menu.





b. Comparez les plats.

sucré | salé | apéritif | entrée | plat principal | dessert

### 2. La bûche de Noël

a. Associez les mots suivants à la bûche ou à la bûche de Noël.

La bûche		La bûche de Noël
	feu bois dessert réveillon cheminée chauffer sucré	

b. À votre avis, de quels ingrédients a-t-on besoin pour faire une bûche de Noël ?

du chocolat	<input type="checkbox"/>	de la levure chimique	<input type="checkbox"/>
du sucre	<input type="checkbox"/>	une génoise (biscuit roulé)	<input type="checkbox"/>
des glaçons	<input type="checkbox"/>	du beurre	<input type="checkbox"/>
de la farine	<input type="checkbox"/>	de la neige	<input type="checkbox"/>
du sucre vanillé	<input type="checkbox"/>	du café	<input type="checkbox"/>
du rhum	<input type="checkbox"/>	des œufs	<input type="checkbox"/>



## Traditions de Noël (A2)

### 3. Pour faire une bûche de Noël, il faut d'abord faire une génoise.

Associez les phrases.

#### Ingrédients

4 œufs  
un verre de sucre en poudre  
un verre de farine  
un sachet de levure chimique

- |                  |   |
|------------------|---|
| 1. Battre...     | a. la pâte sur une plaque, sur 1 cm d'épaisseur.<br>Faire cuire 20 minutes à 180°C. |
| 2. Ajouter...    | b. les 4 jaunes d'œuf avec un verre de sucre en poudre.                             |
| 3. Incorporer... | c. délicatement les 4 blancs d'œuf montés en neige.                                 |
| 4. Étaler...     | d. le gâteau sur une serviette humide. Laisser refroidir un peu.                    |
| 5. Démouler...   | e. un verre de farine et le sachet de levure.                                       |

### 4. La recette de la bûche de Noël

Remettez dans l'ordre les différentes étapes de la recette.

#### Ingrédients

une génoise  
250g de chocolat  
200g de beurre

- |                                     |   |   |
|-------------------------------------|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | 1 | Faire fondre le chocolat au bain-marie. Ajouter le... |
| <input type="checkbox"/>            |   | mélange sur le dessus. Mettre au frigo...             |
| <input type="checkbox"/>            |   | beurre mou. Étaler 3/4 de ce mélange...               |
| <input type="checkbox"/>            |   | le gâteau sur lui-même. Étaler le reste du...         |
| <input type="checkbox"/>            |   | sur toute la surface de la génoise, puis rouler...    |
| <input type="checkbox"/>            |   | quelques heures pour refroidir. Décorer.              |



1. b.

sucré : une bûche de Noël, des truffes aux chocolat

salé : tout le reste

entrée : des huîtres, de la langouste. La salade peut aussi être une entrée.

plat principal : une dinde aux marrons, un gratin de légumes

dessert : une bûche de Noël, des truffes aux chocolat

Attention : le fromage, c'est le fromage – ce n'est pas un dessert !

2. a.

La bûche : feu, bois, cheminée, chauffer

La bûche de Noël : dessert, réveillon, sucré

b.

du chocolat	<input checked="" type="checkbox"/>	de la levure chimique	<input checked="" type="checkbox"/>
du sucre	<input checked="" type="checkbox"/>	une génoise (biscuit roulé)	<input checked="" type="checkbox"/>
des glaçons	<input type="checkbox"/>	du beurre	<input checked="" type="checkbox"/>
de la farine	<input checked="" type="checkbox"/>	de la neige	<input type="checkbox"/>
du sucre vanillé	<input type="checkbox"/>	du café	<input type="checkbox"/>
du rhum	<input type="checkbox"/>	des œufs	<input checked="" type="checkbox"/>

3. 1b – 2e – 3c – 4a – 5d

4. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Ajouter le...

beurre mou. Étaler 3/4 de ce mélange...

sur toute la surface de la génoise, puis rouler...

le gâteau sur lui-même. Étaler le reste du...

mélange sur le dessus. Mettre au frigo...

quelques heures pour refroidir. Décorer.