

# 3 La quiche lorraine

## FICHE ENSEIGNANT

Nom de la fiche : La quiche lorraine

Émission : Recette roulette

Source : La chaîne marmiton

Durée de la vidéo : 2 : 34 minutes

Thème : une recette française

Niveau : huitième année

Temps prévu pour l'application de la fiche : 1 séance de 40 minutes

Pour accéder à la vidéo : <http://www.youtube.com/watch?v=FtlyqkFzU4M>

Objectifs :

- Pratiquer la compréhension orale.
- Dégager les mots clés d'un petit reportage.
- Enrichir et développer le vocabulaire.
- Aborder des thèmes culturels.
- Connaître des traditions des pays francophones

Transcription de l'émission :

FEMME – Bonjour, sois le bienvenu dans Recette roulette, la recette du jour est... la quiche lorraine. Pour 4 personnes, il nous faut une pâte brisée, 200 grammes de lardon, 3 œufs, 20 centilitres de crème épaisse, 20 centilitres de lait, 30 grammes de beurre, de la muscade, du sel et du poivre. Première étape, on met le four à préchauffer à 180 degrés. Deuxième étape, on va étaler la pâte brisée dans le moule. Une fois que la pâte est étalée, on enlève le surplus de pâte sur le bord avec un couteau ou avec des ciseaux, on pique également la pâte avec une fourchette pour l'empêcher de gonfler durant la cuisson. C'est maintenant le tour du lardon d'entrer en scène, puisqu'on va le faire rissoler dans une poêle, sa matière grasse suffisamment comme ça, pendant que le lardon est seul, me vient la question la quiche lorraine c'est délicieux mais peut-être as-tu envie que je réalise d'autres recettes de quiche, si c'est le cas dites-moi lesquelles dans les commentaires. Une fois le lardon doré, on les égoutte soigneusement avec un égouttoir ou alors, carrément avec un papier absorbant et on les répartit ensuite sur le fond de tarte ; bon, on répartit ça d'une façon homogène, il faut que tout le monde en ait, pas de jaloux. On va maintenant préparer ce qu'on appelle l'appareil ou la migaine, c'est à dire le mélange d'œufs et de crème que l'on va verser au-dessus de la quiche, on va casser les œufs dans le saladier, on ajoute ensuite en fouettant le lait et la crème et on termine par un peu de muscade peau parfumée, du sel et du poivre. Avant de verser cette préparation sur le lardon, je vais disposer dessus de petits dés de beurre. C'est parti pour 45 à 50 minutes de cuisson. Rien de tel qu'une bonne salade pour accompagner ma quiche lorraine recette, si tu as envie d'une autre recette, je te conseille de faire la tourte pour les champignons, un régal. Rendez-vous, demain, à 11 heures pour une nouvelle recette et si tu ne veux pas en perdre une miette, un conseil : abonne-toi à la chaîne marmiton. J'ai des taches tout le temps, pas juste.

Suggestions :

Par groupes, présenter une recette costaricienne en français.

# 3 La quiche lorraine

## FICHE APPRENANT

Nom, prénom : \_\_\_\_\_ Classe : \_\_\_\_\_

### A. Regardez la vidéo sans le son et cochez la ou les bonne(s) réponse(s).

- 1) Cette vidéo est une émission de \_\_\_\_\_.
  - a. sport.
  - b. cuisine.
  - c. littérature.
- 2) Qui est le personnage de la vidéo ?
  - a. Une personne âgée.
  - b. Un jeune homme.
  - c. Une jeune fille.
- 3) Cette personne est \_\_\_\_\_.
  - a. dans une cuisine
  - b. dans une chambre
  - c. dans une salle à manger
- 4) Cette personne donne l'impression d'être \_\_\_\_\_.
  - a. enthousiaste
  - b. sympathique
  - c. sérieuse
- 5) Qu'est-ce qu'elle fait ?
  - d. Elle lit un livre des recettes.
  - e. Elle prépare une recette.
  - f. Elle mange une tarte.
- 6) Combien d'ingrédients sont nécessaires pour préparer cette quiche ?
  - a. Sept.
  - b. Huit.
  - c. Neuf.

### B. Regardez la vidéo avec le son.

D'après la vidéo, quels ingrédients ne sont pas nécessaires pour préparer ce plat ?

*l'eau            le lait            le fromage*  
*Le pain        le beurre        la viande*

### Dans la préparation de la recette, quel est l'ordre des ingrédients ?

Le lait	___	Le beurre	___
La crème	___	La muscade	___
Le poivre	___	Le lardon	___
La pâte	1	Les œufs	___
Le sel	___		

### Cochez la bonne réponse.

- 1) La préparation de cette quiche dure \_\_\_\_\_.
  - a. 40 à 45 minutes
  - b. 30 à 35 minutes
  - c. 45 à 50 minutes
- 2) Pour accompagner la quiche, elle conseille \_\_\_\_\_.
  - a. du pain
  - b. une sauce
  - c. une salade
- 3) Cette émission commence à \_\_\_\_\_.
  - a. 10 heures.
  - b. 11 heures.
  - c. 12 heures.

### C. Vocabulaire. Associez les mots aux dessins.

*Une fourchette – un moule – une poêle – un saladier*



**CORRIGÉ DES EXERCICES DE LA FICHE****A. Regardez la vidéo sans le son et cochez la ou les bonne(s) réponse(s).**

- 1) Cette vidéo est une émission de cuisine.
- 2) Qui est le personnage de la vidéo ? Une jeune fille.
- 3) Cette personne est dans une cuisine.
- 4) Cette personne donne l'impression d'être enthousiaste et sympathique.
- 5) Qu'est-ce qu'elle fait ? Elle prépare une recette.
- 6) Combien d'ingrédients sont nécessaires pour préparer cette quiche ? Neuf.

**B. Regardez la vidéo avec le son.**

**D'après la vidéo, quels ingrédients ne sont pas nécessaires pour préparer ce plat ?**

l'eau      le fromage      le beurre

**Dans la préparation de la recette, quel est l'ordre des ingrédients ?**

Le lait	4	Le beurre	9
La crème	5	La muscade	6
Le poivre	8	Le lardon	2
La pâte	1	Les œufs	3
Le sel	7		

**Cochez la bonne réponse.**

- 1) La préparation de cette quiche dure 40 à 45 minutes.
- 2) Pour accompagner la quiche, elle conseille une salade.
- 3) Cette émission commence à 11 heures.

**C. Vocabulaire. Associez les mots aux dessins.**

une poêle



un saladier



une fourchette



un moule

Images : <https://www.bing.com/images/>