**RATATOUILLE**

<https://fr.islcollective.com/francais-fle-fiches-pedagogiques/vocabulaire/nourriture/ratatouille/21984>

**Préparation :** 20 mn | **Cuisson :** 60 mn | **Difficulté :** Facile



|  |
| --- |
| **1**Lavez et détaillez les courgettes, l'aubergine, le poivron vert et le rouge, en cubes de taille moyenne. Coupez les tomates en quartiers, et émincez l'oignon.  **2**Dans une poêle, versez un peu d'huile d'olive et faites-y revenir les uns après les autres les différents légumes pendant 5 minutes pour qu'ils colorent. Commencez par les poivrons, puis les aubergines, les courgettes et enfin les oignons et les tomates que vous cuirez ensemble.   **3**Après avoir fait cuire les légumes, ajoutez-les tous aux tomates et aux oignons, baissez le feu puis mélangez.  Ajoutez un beau [bouquet garni](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/16/bouquet-garni.shtml) de thym, de romarin et de laurier, salez, poivrez, puis couvrez pour laisser [mijoter](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/86/mijoter.shtml) 40 minutes en remuant régulièrement.   **4**A environ 10 minutes du terme de la cuisson, ajoutez les deux belles gousses d'ail écrasées puis couvrez de nouveau. N'hésitez pas à goûter et à assaisonner de nouveau selon vos goûts.  Pour finir... Dégustez votre ratatouille tiède ou froide (les parfums s'expriment d'autant mieux), seule avec du pain grillé ou en accompagnement.  Elle se conserve 2 à 3 jours au réfrigérateur.  Les cuissons successives ne sont pas indispensables, mais elles permettent à chaque légume de bien exprimer ses saveurs. |
| **Vins conseillés** : Rosé, Bergerac, Bordeaux, Blanc liquoreux |

|  |
| --- |
| **Pour 4 personnes**   * 2 courgettes * 1 aubergine * 1 poivron vert et   1 rouge   * 3 tomates * 1 oignon * 2 gousses d'ail * 1 bouquet garni * huile d'olive * sel et poivre du moulin |
|  |
|  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | |  | | --- | |  | | |

**COMPRÉHENSION ÉCRITE :**

**Pour la préparation de cette recette, il faut  combien de temps?**

**Quels sont les ingrédients de base utilisés dans l’élaboration de cette recette ?**

**Qu’est-ce qu’un bouquet garni ?**

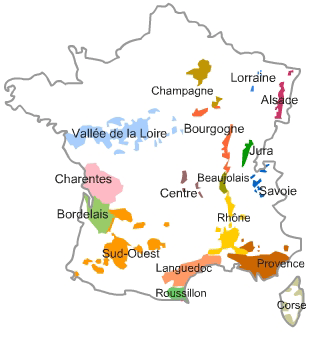
**Quel est l’ustensile de cuisine mentionné dans la recette ?**

**VERBES :**

**Donnez l’infinitif des verbes mentionnés dans la recette.**

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |

**CIVILISATION : Les vins de France**

source : http://www.vin-web.com/

**Pouvez-vous associer les appellations aux domaines viticoles ?**

|  |  |
| --- | --- |
| **Appellation** | **Domaine Viticole** |
| 1. Vins de pays charentais | 1. Roussillon 2. Val de Loire 3. Languedoc 4. Charentes 5. Sud-Ouest 6. Bordelais 7. Corse 8. Rhône 9. Bourgogne |
| 1. Médoc |
| 1. Santenay |
| 1. Bergerac |
| 1. Saint-Émilion |
| 1. Coteaux-du- Languedoc |
| 1. Muscat de Rivesaltes |
| 1. Chinon |
| 1. Corse Figari |
| 1. Hermitage |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**les couleurs du vin**

**VOCABULAIRE :**

**Les ingrédients de la recette : Associez l’image à son nom :**

|  |  |
| --- | --- |
|  | * Des tomates * Des gousses d’ail * Des oignons * Une aubergine * Du thym * Un bouquet garni * Du romarin * Des poivrons * Du poivre * Une courgette * Du laurier |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

**Vocabulaire de la cuisine : À quoi ça sert ?**

Exemple : ****

**Commencez pour relier les images et puis faire des phrases comme dans l’exemple**

