Matière : Compréhension et expression écrite

Niveau : L1

Chapitre I : Apprendre à rédiger

Compréhension écrite

Compréhension écrite

Conseils et recettes de cuisine

Dans notre monde où une partie de l'humanité meurt de faim, il peut paraître choquant de voir se multiplier les émissions télévisées consacrées aux recettes de cuisine.

Et pourtant, nous sommes nombreux à suivre ces émissions culinaires où de grands cuisiniers, d'habiles cuisinières, donnent des conseils, proposent des recettes, présentent des ingrédients, et promettent de nous transformer en vrais cordons bleus. Ainsi, sur une chaîne publique, voici deux chefs qui annoncent:

Aujourd'hui nous allons vous donner la recette d'une entrée aux poires et au roquefort. Puis nous préparerons devant vous un saumon frit dans l'huile d'olive.

Pour l'entrée, prendre une poire mûre mais ferme. Peler la poire, l'émincer en fines lamelles: couper une bonne tranche de roquefort et l'écraser, puis y ajouter une bonne cuillère de mayonnaise faite maison; ne pas trop saler, poivrer et servir aux amis qui apprécieront. C'est délicieux.

Passons au saumon. Attention, n'achetez que du saumon sauvage. Evitez le saumon d'élevage. Pour saler, nous vous déconseillons le sel ordinaire, il est préférable d'utiliser la fleur de sel. Quant à l'huile d'olive, il faut la faire venir des Baux-de-Provence. Avant de plonger la tranche de saumon dans l'huile, vous devez attendre que l'huile soit bien chaude, attendre qu'elle chante, qu'elle grésille. Déposez le saumon dans l'huile du côté de la peau, couvrez la poêle et laissez frire 15 minutes sans retourner le poisson.

VOCABULAIRE

- un ingrédient: élément qui entre dans une préparation, un mélange (la farine, le sucre, les œufs...)
- un cordon-bleu (expression idiomatique): une excellente cuisinière.
- peler: enlever la peau (d'un fruit ou d'un légume).
- émincer: couper en tranches minces, en lamelles.
- quant à (préposition) + nom ou pronom: en ce qui concerne... Moi, j'adore les plats sucrés,
- mon mari préfère le salé, quant aux enfants, ils aiment tout, le salé et le sucré,
- frire: faire cuire dans de l'huile bouillante.
- grésiller: faire entendre une succession de bruits secs, comme le fait l'huile bien chaude.

GRAMMAIRE

Prendre, peler, émincer, couper, écraser, ajouter, saler, poivrer, servir: tous ces infinitifs ont une valeur impérative, injonctive. Ils expriment un ordre, un conseil général et impersonnel, une consigne. On rencontre l'infinitif à valeur impérative dans les recettes, les avis adressés au public (Ne pas se pencher à la fenêtre; Ne pas ouvrir les portes du train en marche...).

Matière : Compréhension et expression écrite

Niveau : L1

Chapitre I : Apprendre à rédiger

Compréhension écrite

- Attention à la place de la négation à l'infinitif et à l'impératif.

Ne pas acheter de saumon d'élevage. /N'achetez pas de saumon d'élevage.

Ne pas servir de vin rouge avec ce plat. /Ne servez pas de vin rouge avec ce plat.

- Attention à la place du pronom personnel à l'infinitif et à l'impératif. Mettre la viande dans la casserole et la faire cuire à feux doux. Mettez la viande dans la casserole et faites-la cuire à feux doux.

A - Compréhension globale

1 À votre avis, les conseils donnés dans ce texte s'adressent:

- a) à des hommes
- b) à des femmes
- c) aux deux

B-Compréhension détaillée

1 Le premier paragraphe du texte n'a pas le même ton que les autres. Il exprime:

- a) l'approbation. Justifiez avec un mot du texte.
- b) la critique. Justifiez avec un mot du texte.

2 Donnez des exemples pris dans le texte exprimant l'ordre, le conseil ou la dissuasion.

ACTIVITÉS LINGUISTIQUES

Comprendre un mot grâce au contexte.

- a) Quel est le sens du mot chef dans ce texte ?
- b) Quel est le sens du verbe chanter ? Trouvez dans le texte le verbe synonyme :
- c) Trouvez dans le document une expression synonyme de cordon-bleu:
- d) Ici, une entrée est:
 1. l'endroit par où l'on entre quelque part.
 - 2 l'action d'entrer.
 3. le premier plat d'un repas.

Matière : Compréhension et expression écrite

Niveau : L1

Chapitre I : Apprendre à rédiger

Compréhension écrite

2 Remplacez le verbe par un nom correspondant en faisant les transformations nécessaires. Il peut paraître choquant de voir se multiplier les émissions consacrées aux recettes de cuisine.

Production écrite

Écrivez une recette pour un plat de votre choix. Utilisez un langage clair et des verbes à l'impératif pour donner des instructions précises. N'oubliez pas d'inclure la liste des ingrédients, le temps de préparation, le nombre de portions, et les étapes nécessaires pour préparer cette salade de fruits.

Succulent /Aromatique /Parfumé / Fondant/
Croustillant /Crémeux /Tendre/ Doré/ Épicé
/Délicat/ Savoureux /Juteux /Moelleux /Parfumé
/Sucré /Salé /Acidulé

Commencez par /Ensuite /Dans un
grand bol /Mélangez /Ajoutez
Incorporez /Assaisonnez/
Saupoudrez Coupez
/Émincez /Hachez finement Faites
chauffer /Réservez/ Refroidissez