



PODCAST : "A table avec French Rêve !"

RECETTE DE LA RATATOUILLE PROVENÇALE



*** PRATIQUE EN CUISINE / QUESTIONS DE COMPREHENSION ***

Niveau A (A1+ / A2)

1. La recette du jour est une spécialité de quelle région ?

- Les Hauts-de-France L'Auvergne-Rhône-Alpes Provence-Alpes-Côte d'Azur

2. Quel film américain a rendu cette spécialité culinaire célèbre ?

.....

3. La recette proposée est pour 4 personnes.

- Vrai Faux

4. Complétez les éléments manquants dans les quantités de la recette :

- 4 oignons
- gousses d'ail
- 2 aubergines
- 5
- 6 tomates
- poivron (ou plus, selon les goûts), poivron jaune ou rouge,
- de l'huile d'olive
- du
- du sel

5. Il y a combien d'étapes de préparation dans la recette ?

.....

Niveau B (B1/B2)

6. Pour cette recette, il est recommandé de garder la peau des tomates.

- Vrai Faux

7. Que faut-il enlever des gousses d'ail avant la cuisson ?

.....

8. Combien de temps faut-il laisser les aubergines cuire ?

.....

9. Quel type de vin et quelle quantité peut-on utiliser avec cette recette ?

.....

10. Cette recette se mange seule, sans accompagnement.

- Vrai Faux

Réponses Niveau A (A1+/A2) : 1. PACA = Provence-Alpes-Côte-d'Azur / 2. Le film « Ratatouille » de Disney (2007) / 3. Vrai / 4. (5) gousses d'ail, 5 (courgettes), (Un demi, ½) poivron, du (poivre) / 5. Il y a 8 étapes de préparation de la recette.

Réponses B (B1/B2) : 6. Faux / 7. Il faut enlever le germe / 8. 10 minutes de cuisson pour les aubergines / 9. Du vin blanc, un verre / 10. Faux, on peut la manger avec du riz ou des pâtes.

*** TRANSCRIPTION DU PODCAST***

Bonjour et bienvenue sur le premier podcast de la série « A table ! » pour pratiquer le français avec appétit, et pour découvrir la gastronomie française et les spécialités des régions.

Je m'appelle Aurélie et, aujourd'hui, je vous propose un voyage culinaire dans ma région : Direction le sud-est de la France, pour PACA : La région Provence-Alpes-Côte-d'Azur !

La recette du jour ? La ratatouille provençale !

C'est une recette facile à réaliser et pour tous les gourmands (les végétariens et les Vegan aussi !).

Le temps de préparation est de 30 minutes environ puis 1 heure sur le feu pour bien mijoter.

C'est une spécialité qui a été popularisée par le film « Ratatouille » de Disney en 2007.

Attention : Pas de petit rat-Chef dans ma cuisine... Seulement des bons produits frais de saison ! C'est parti !

D'abord, les ingrédients !

Pour préparer une ratatouille provençale pour 4 personnes, il vous faut :

- 4 oignons
- 5 gousses d'ail
- 2 aubergines
- 5 courgettes
- 6 tomates
- ½ poivron (ou plus, selon les goûts), poivron jaune ou rouge,
- de l'huile d'olive
- du poivre
- du sel

Maintenant, les étapes de préparation :

ÉTAPE 1 : Selon la méthode de votre choix, enlevez la peau des tomates.

ÉTAPE 2 : Coupez tous les légumes en gros cubes d'environ 2 cm sur 2 cm.

ÉTAPE 3 : Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole et faites revenir les oignons et les gousses d'ail sans le germe.

ÉTAPE 4 : Ajoutez ensuite les aubergines et laissez cuire pendant 10 minutes.

ÉTAPE 5 : Ajoutez les courgettes et le poivron, et laissez encore cuire pendant 5 minutes.

ÉTAPE 6 : Terminez par les tomates. Laissez cuire à couvert pendant 30 minutes. Laissez ensuite réduire à découvert pendant au moins 1h en mélangeant de temps en temps.

ÉTAPE 7 : Vous pouvez également mouiller les légumes avec du vin blanc sec (un verre) au début de la cuisson à couvert.

ÉTAPE 8 : Salez et poivrez à votre goût.

Et voilà ! C'est prêt !

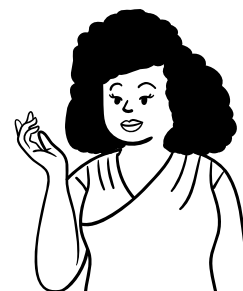
Vous pouvez servir la ratatouille seule ou avec un accompagnement de riz ou des pâtes... selon votre préférence !

Vous pouvez retrouver la recette complète sur www.marmiton.org, un excellent site de recettes que je recommande pour pratiquer le français... en cuisinant !

Bon appétit et à bientôt sur French Rêve pour un nouveau podcast « A table ! ».



Photo de Codrin Alex: <https://www.pexels.com/fr-fr/photo/nourriture-legumes-mains-porter-7439978/>



French Reve© All rights reserved.