



The Rainbow Kitchen Magic present



An evening of French Breton cooking

Vocabulary games **RECIPES**

Entrée:

Breton surprise (*Sea or land surprise*)

Plat du jour:

Breton Chicken

OR Portobello mushroom fricassee

Dessert:

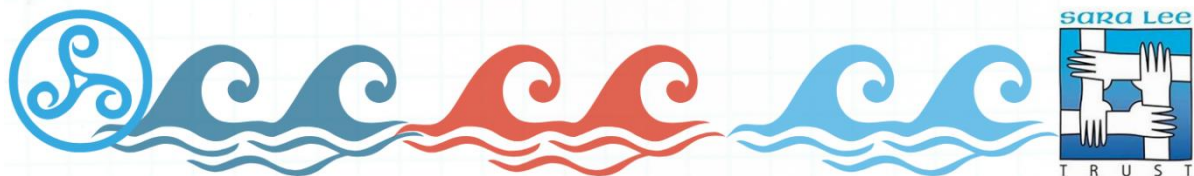
Apple or pear almond tarte



isabellekitchenmagic@yahoo.com

mobile:07890459186

Find us on facebook www.rainbowkitchenmagic.com



French vocabulary for the Breton meal 😊 enjoy matching /finding the vocabulary. Follow the examples. Use your intuition, knowledge and any translator/dictionary you want! Cheating is encouraged as it is actually researching!

Ingrédients

1. maquereau fumé –(E)
2. betteraves
3. Salade verte
4. cresson
5. roquette
6. Ciboulette
7. persil
8. vinaigre
9. échalote
10. huile
11. moutarde en grain
12. miel
13. cidre
14. eau
15. Sel
16. Poivre
17. pain de seigle
18. beurre
19. haricots
20. pois chiches
21. mayonnaise
22. yaourt
23. câpres
24. citron
25. nori
26. paprika fumé
27. algues
28. cornichons

Méthodes

1. Mélanger
2. Ecraser
3. secouer
4. garnir
5. Ajouter
6. Saupoudrer
7. Servir
8. Partager
9. Déposer
10. Ajouter
11. Trancher
12. Hacher

Ingredients

- A. Salt
- B. shallot
- C. vinegar
- D. rocket
- ~~E. smoked mackerel~~
- F. beetroots
- G. Green salad,
- H. cress
- I. cider
- J. water
- K. Chive
- L. parsley
- M. oil
- N. grain mustard
- O. Honey
- P. Chickpeas
- Q. mayonnaise
- R. lemon
- S. Pepper
- T. Rye bread
- U. butter
- V. beans
- W. nori
- X. smoked paprika
- Y. seaweed
- Z. gherkins
- AA. yogurt
- BB. capers

Methods:

- a) Add
- b) Sprinkle
- c) Serve
- d) Share
- e) crush
- f) shake
- g) garnish
- h) chop
- i) Mix
- j) Put
- k) Add
- l) Slice

Materiel

- bocal jar
- cuiller _____
- assiette _____
- couteau _____

Material

1. Knife
2. Plate
- ~~3. Jar~~
4. spoon

mesures et decoupes

1. filet
2. tranche
3. cube
4. morceaux
5. Cuillères à café
6. Cuillères à soupe
7. poignée
8. Grammes
9. Litre

measures and cuts

- a. slice _____
- b. piece _____
- c. grams _____
- d. handful _____
- e. litre _____
- f. filet **Filet** _____
- g. teaspoon _____
- h. tablespoon _____
- i. cube _____

Ingédients & Matériel Write the English equivalent on the line (follow the example)

beurre salé : _____ salted butter _____

huile : _____

poulet (cuisses/pilons) : _____

os : _____

peau : _____

vinaigre de cidre: _____

échalote: _____

maïzena/ou farine: _____

oignon: _____

pomme: _____

gousse d'ail: _____

feuille de laurier: _____

thym : _____

romarin : _____

champignons de Paris : _____

cidre: _____

bouillon de poulet: _____

Bouillon de légumes : : _____

crème fraîche: _____

couteau : _____

planche à découper: _____

grande poêle/casserole : _____

cuillère en bois: _____

Ingredients & Material

~~salted butter~~ - apple - thyme - rosemary - mushrooms - oil - onion - chicken (thighs/drumsticks) - bay leaf - bones - wooden spoon - clove garlic - skin - cider - chopping board - cider vinegar - crème fraiche - large frying pan/cooking pot - shallot - cornflour/or flour - chicken stock - knife - vegetable stock

Match the French cooking instructions to the English

1. Emincer **C**
2. laisser
3. mariner
4. préparer
5. éplucher
6. éviter
7. fondre
8. retire
9. mettre
10. passer à l'étape suivante
11. cuire
12. Déglacer
13. porter à ébullition
14. ajuster

- a. prepare
- b. avoid
- c. ~~Slice finely~~
- d. Leave
- e. Marinate
- f. put
- g. go to the next step
- h. Deglaze
- i. Melt
- j. Take out
- k. adjust
- l. peel
- m. bring to a boil
- n. cook

Tarte pomme ou poire amande

Ingrédients

Pâte Brisée:

- 250 gr de farine ordinaire
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 œuf (facultatif)
- 125 gr de beurre (ou une alternative végétalienne)

Garniture

Des fruits:

6 pommes ou poires pelées, coupées en quatre puis coupées en deux

Crème:

- 50 gr de sucre
- Essence de vanille
- Essence d'amande
- 200 ml de crème (ou alternative végétalienne)
- 4 cuillères à soupe de semoule/farine d'amandes
- 1 œuf
- 3 cuillères à soupe d'amandes effilées

Matériel

- Balance
- saladier
- Plat a tarte
- Cuillère
- Fouet
- Couteau
- Spatule

What ingredients and material in the following list are used in this recipe- which ones ~~are not used~~ which ones are possibly used ?

Follow the example:

Sugar , pears , almonds , flour , ~~mustard~~ , butter, vanilla essence, egg, semolina , almond meal , sliced almonds, walnuts, scales, mixing bowl , almond essence, chocolate chips , pie dish, whisk, cocotte minute, cream

Méthode

1. Dans un saladier, préparez la pâte en mélangeant du bout des doigts (2) la farine, le sucre et le beurre jusqu'à ce qu'elle ressemble(3) à de la chapelure (4).
 2. Ajouter l'œuf ou le lait petit à petit en l'incorporant(5) bien
 3. Laisser reposer(6) environ une demi-heure au réfrigérateur (7)
 4. Étalez(8) la pâte dans le plat et piquez(9)-la tout autour avec une fourchette
 5. Cuire à blanc pendant 10 minutes dans un four(10) préchauffé(11) (mettre un cercle de papier cuisson, recouvrir de pierres à four ou de pois chiches/riz ou haricots non cuits)
 6. Pendant ce temps préparer la crème en fouettant ensemble l'œuf et le sucre
 7. Ajouter la crème, la semoule et ou la poudre d'amande et les arômes(12)
 8. Déposez les pommes ou les poires au fond(13) de la pâte
 9. Verser la crème autre
 10. Saupoudrer d'amandes effilées et d'un peu de sucre
 11. Cuire au four pendant 35 minutes ou jusqu'à ce que les fruits soient cuits et que la crème soit dorée(14)
- Servir avec (-pour plus de gourmandise) ajouter de la glace ou de la crème fraîche

Read the method try to guess the words and expressions for:

1. mixing bowl
2. tips of fingers,
3. Looks like,
4. Breadcrumbs
5. Incorporate
6. Rest
7. Fridge
8. Lay
9. Prick
10. oven
11. preheated
12. aromates
13. at the bottom
14. golden

