**Français I**

**Jeudi, 27 mai 2010**

**Synthèse faite par Verônica**

**LES ARTICLES PARTITIFS**

Masculin – du

Féminin – de la

Voyelle – de l’

Pluriel – des

Ex: Il y a de la pollution.

Phrases négatives:

Il n’y a pas de pollution.

**QUANTITÉS PRÉCISES**: Beaucoup, Peu, un litre, une tasse, un verre, un carnet. Pour tout les mots utiliser “de” ou d’ .

Vidéo sur un restaurant français à Rio de Janeiro. Ensuite, on a fait des exercices sur la vidéo et pour exprimer ses gouts et préférences alimentaires et décrire des aliments**.**

**Vocabulaire**:

Légumes: pommes de terre, des carottes, courgettes, chou–fleur, aubergine.

Fruits: citron, banane, ananas, fraise, avocat, cerise, pastèque.

Produits laitiers: du lait, de beurre, fromage, yaourt.

Viande: du poulet, du porc, de la dinde, du saucisson, du poisson, du lapin, du canard, un homard

Céréales: du riz, du soja, des haricots, du maïs.

Boissons: du vin, de l’eau, du café, du soda.

Plats et desserts: une crème brulée, une tarte aux pommes, du sorbet, de la glace.

Pour terminer, la prof. a divisé la classe en groupes de deux pour faire l’activité suivante: “Vous organisez un dîner pour la classe. Par groupes, imaginez le menu, sachant que: votre professeure est végétarienne; quelques filles suivent un régime pour garder la ligne; certains étudiants aiment bien manger; tous veulent goûter une spécialité française.”

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| RechercheTitreCoin-h-g |  | RechercheTitreCoin-h-d |
|  | [**Ratatouille méridionale**](http://www.marmiton.org/Recettes/Recette_ratatouille-meridionale_46962.aspx) |  |
| RechercheTitreCoin-b-g |  | RechercheTitreCoin-b-d |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| bullette_headerPlat principalbullette_headervegetarien | |  |  | | --- | --- | | Très facile | Bon marché | |

bullette_headerL&apos;avis des InternautesNote : 5 sur 5Note : 5 sur 5Note : 5 sur 5Note : 5 sur 5Note : 5 sur 5(21 votes)

|  |
| --- |
| cadre_spirales_haut_495_D3E884 |
| Préparation : 25 min  Cuisson : 30 min   Ingrédients (pour 4 personnes) :  - 2 aubergines - 2 courgettes - 2 poivrons (1 rouge, 1 vert) - 3-4 tomates - 1 bel oignon ou 4 petits oignons frais - 10 olives noires dénoyautées - 3 gousses d'ail - thym - sel, poivre - 6 cuillères à soupe d'huile d'olive  Préparation :   Laver les légumes, couper les aubergines et les courgettes en tranches un peu épaisses (1 cm) dans le sens de la longueur et sans les éplucher.  Détailler ensuite ces tranches en bâtonnet de la même épaisseur (1 cm) Couper ensuite ces bâtonnets de façon à vous retrouver avec des petits cubes de légumes.  Vider les poivrons de leurs graines. Les tailler en lamelles puis en morceaux (1 cm) pour vous retrouver avec des morceaux de forme à peu près identiques à ceux des courgettes et aubergines. Procéder de la même manière pour les tomates.  Au final, vous vous retrouvez avec pleine de petits cubes de légumes.  Trancher finement l'ail et les olives noires. Détailler en petits morceaux l'oignon (ou les oignons frais avec le vert), puis mettre l'huile d'olive dans une sauteuse et faire revenir tous les légumes à feu moyen.  Saler, poivrer, ajouter le thym et faire mijoter à feu doux, couvert, 20 min en surveillant que cela n'accroche pas.  Servir chaud (accompagné tout simplement d'œufs au plat). |
| cadre_lisse_bas_495_D3E884 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | [Version imprimable](javascript:impression();) | [Envoyer à un(e) ami(e)](http://www.marmiton.org/Recettes/Envoyer-Ami_ratatouille-meridionale_46962.aspx) | [Ajouter à mon carnet](http://www.marmiton.org/Espace-Perso/Mon-Carnet-Recette-Edit.aspx?RecipeId=ca0d8f54-8c0d-4559-a8dd-a971ff80e914&Service=2) | [Top 20 des envois](http://www.marmiton.org/Recettes/Top-Envois.aspx) | [Ajouter à mon carnet](http://www.marmiton.org/Espace-Perso/Liste-De-Courses-Pop-up.aspx?num_recette=46962&Service=1) |

|  |  |
| --- | --- |
| picto-conseil | *Comme j'aime bien varier sur les éventuels restes, on peut également se servir de cette ratatouille pour une tarte d'entrée. Dans ce cas, on la déposera ( une fois cuite) sur une pâte feuilletée. On pourra aussi y parsemer des rondelles fines de fromage de chèvre; cuire au four 30 minutes environ.* |

|  |  |
| --- | --- |
| Conseil vin | *Un bandol rosé bien frais ou un patrimonio rosé* |

|  |
| --- |
| Recette proposée par francoise\_673. |

|  |
| --- |
|  |

<http://www.marmiton.org/Recettes/Recettes-Incontournables-Detail_ratatouille_r_4.aspx>