

Date :
Prénom et nom :

Section APPRENTISSAGE

COMPRÉHENSION ORALE | Stade 1 | Niveau 3

Domaine	Vie personnelle
Situation	Participation à une activité culturelle ou sportive
Intention	Comprendre une recette

SUPPORTS	Vidéos : • <i>La cuisine avec Stéphane Lécuyer</i> • <i>Recette de sauce aux canneberges</i>
----------	--

Crédits iconographiques : Productions Audio Z, Shutterstock.com, Université de Montréal

Crédits vidéographiques : Productions Audio Z

VIE PERSONNELLE | Participation à une activité culturelle ou sportive

AMORCE



DÉCOUVERTE

Compréhension générale

- a)    Visionner la vidéo *La cuisine avec Stéphane Lécuyer*. Notez les mots reconnus.

VIE PERSONNELLE | Participation à une activité culturelle ou sportive

- b)  Associez le ustensiles de cuisine aux mots correspondants.

	Illustrations		Ustensiles
1.		A	une tasse
2.		B	un bol
3.		C	une tasse à mesurer
4.		D	un moule à muffins
5.		E	une spatule
6.		F	un zesteur
7.		G	un fouet
8.		H	une cuillère à thé
9.		I	un four

VIE PERSONNELLE | Participation à une activité culturelle ou sportive

c)



Visionnez de nouveau la vidéo *La cuisine avec Stéphane Lécuyer*. Repérez les ingrédients que le cuisinier utilise dans la préparation des muffins aux canneberges.

	Illustrations		Ingrédients
1.		A	
2.		B	
3.		C	
4.		D	
5.		E	
6.		F	
7.		G	
8.		H	
9.		I	
10.		J	

VIE PERSONNELLE | Participation à une activité culturelle ou sportive

Compréhension détaillée

- a)    Visionnez de nouveau la vidéo *La cuisine avec Stéphane Lécuyer*. Placez les illustrations identifiées de A à K dans l'ordre des étapes de la préparation des muffins.



A
zester une orange



B
ajouter le yogourt



C
casser un œuf



D
il faut avoir deux parties :
ingrédients secs et ingrédients
humides à part



E
ajouter la partie de
sauce à la canneberge



F
mettre du son de blé



G
prêt à enfourner



H
ajouter le sec sur l'humide



I
mettre le sucre



J
malaxer doucement



K
répartir uniformément les ingrédients

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.
11.

VIE PERSONNELLE | Participation à une activité culturelle ou sportive

b)  Répondez aux questions suivantes.

1. On doit préchauffer le four à :

- ☐ 250 degrés Fahrenheit.
- ☐ 350 degrés Fahrenheit.
- ☐ 400 degrés Fahrenheit.

4. La recette de muffins contient :

- ☐ une tasse de sauce aux canneberges.
- ☐ une tasse et 1/3 de sauce aux canneberges.
- ☐ deux tasses de sauce aux canneberges.

2. Il faut surveiller la cuisson pendant :

- ☐ 20 minutes.
- ☐ 25 minutes.
- ☐ 30 minutes.

5. La recette de muffins contient :

- ☐ un œuf.
- ☐ 3 œufs.
- ☐ pas d'œufs.

3. Il faut mettre l'huile :

- ☐ dans la partie d'ingrédients humides.
- ☐ dans la partie d'ingrédients secs.

c)  Déterminez si les affirmations sont vraies ou fausses.

	Affirmations	Vrai	Faux
1.	Il faut mettre dans la recette deux poignées d'amandes.		
2.	Il faut mettre les ingrédients humides dans les ingrédients secs.		
3.	Il faut répartir uniformément l'appareil à muffins.		
4.	Il faut beurrer les moules avant de répartir la pâte à muffins.		
5.	Il faut faire la recette de muffins au robot ou au mélangeur.		

Compréhension de précisions complémentaires

 Associez les mots de la colonne de gauche à leur antonyme.

	Mots		Antonymes
1.	mouler	A	bien cuit
2.	moelleux	B	démouler
3.	enfourner	C	sortir du four / défourner

VIE PERSONNELLE | Participation à une activité culturelle ou sportive

CARACTÉRISTIQUES



Écoutez les extraits de la vidéo *La cuisine avec Stéphane Lécuyer*.

- a) Remarquez la prononciation du mot « œuf », au singulier et au pluriel.
- b) Remarquez la prononciation de la locution « ça n'a pas de bon sens ».
- c) Repérez l'emploi fréquent du terme « là » à l'oral.

POUR ALLER PLUS LOIN



Suivez les consignes du professeur.

REPÈRES SOCIOCULTURELS

- a) Les canneberges sont aussi appelées atocas du Québec. Le terme « atocas » est emprunté aux langues iroquoiennes.



VIE PERSONNELLE | Participation à une activité culturelle ou sportive

b) La culture de la canneberge.



c) La canneberge sur les tables de l'Action de grâce et de Noël.



Recette

MUFFINS AUX CANNEBERGES



Préparation : 25 min.

Cuisson : 25 min.

Portions : 12

INGRÉDIENTS

- 3/4 de tasse (190 ml) de farine de blé entier
- 3/4 de tasse (190 ml) de son de blé
- 1/4 de tasse (65 ml) de flocons d'avoine à cuisson rapide (gruau)
- 1/4 de tasse (65 ml) de sucre
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- 1 œuf
- 1/4 de tasse (65 ml) d'huile d'olive
- 1/2 tasse (125 ml) de yogourt nature
- 1 c. à thé (5 ml) de zestes d'orange
- 1 1/2 tasse (375 ml) de sauce aux canneberges et à l'orange

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 400°F. Dans un bol, mélanger la farine de blé entier, le son de blé entier, le sucre, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude. Dans un autre bol, mélanger l'œuf, l'huile, le yogourt et la sauce aux canneberges. Incorporer les ingrédients secs dans la préparation humide. Mélanger très doucement pour que l'appareil soit homogène.
2. Cuire 20 à 25 minutes. Les muffins sont cuits lorsque, sous une légère pression du doigt, ils reprennent leur forme.

Recette

SAUCE AUX CANNEBERGES



Préparation : 10 min.

Cuisson : 10 min.

Portions : 3

INGRÉDIENTS

Premier mélange

- 1 sac (500 g) de canneberges, fraîches ou surgelées
- 1/2 tasse (125 ml) de jus d'orange
- 3/4 de tasse (190 ml) de sirop d'érable

Second mélange

- 3 c. à thé (15 ml) de fécule de maïs
- 1/4 de tasse (65 ml) de jus d'orange

ÉTAPES

1. Dans une casserole, mélanger les canneberges avec le jus d'orange et le sirop d'érable.
2. Amener à ébullition en brassant. Près du point d'ébullition, les canneberges commenceront à éclater, il ne faut pas qu'elles éclatent toutes, car il est intéressant de conserver des canneberges entières. C'est pourquoi vous devez les laisser bouillir seulement de 3 à 4 minutes.
3. Incorporer le second mélange et laisser bouillir une minute. Retirer du feu et réfrigérer.