

# TRANSCRIPTION

## COMPRÉHENSION ORALE | Stade 1 | Niveau 3

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

|         |                                                                                            |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| SUPPORT | Vidéo : <ul style="list-style-type: none"><li>• Recette de sauce aux canneberges</li></ul> |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------|

Alors moi je me fais une bonne provision de sacs de canneberges. Vous allez voir, y'a [il y a] une bonne disponibilité dans les tablettes d'épicerie autour de l'action de grâce. Écoutez, vous recevez, vous avez faites vot' [votre] euh... vot' souper d'action de grâce, vous avez faite vot' dinde, moi, en tous cas, je trouve que c'est un must de se faire une petite sauce aux canneberges avec ça. Y'a [il y a] 4 [z]ingrédients alors c'est vraiment pas compliqué. Ça, je voulais vous montrer ça, parce que je trouve ça ben intéressant. La canneberge elle a une petite poche d'air à l'intérieur. Ce qui fait que la canneberge au niveau de la récolte, c't'un [c'est un] fruit qui va flotter sur l'eau. Les producteurs vont utiliser cette particularité-là. Au début de la récolte ils vont faire, ils vont détacher le fruit du plant, et ensuite de tsa [ça] ils vont inonder complètement le champ. Ce qui fait que la canneberge va se mettre à flotter comme ça et ça va faciliter la récolte. C'est quand même génial.

Donc un sac de canneberge,  $\frac{3}{4}$  de tasse de sirop d'érable,  $\frac{3}{4}$  de tasse de jus d'oranges, on s'en garde une partie pour délayer votre fécule de maïs. C'est ben (bien) important de délayer la fécule de maïs avec un liquide froid. Alors, l'idée est vraiment pas d'aller mettre la fécule de maïs alors que vos canneberges sont en ébullition. Quand les canneberges vont commencer à avoir une ébullition, vous allez entendre, certaines canneberges vont commencer à éclater. C'est là qu'on va, euh, juger de la cuisson de la canneberge.

Là à ce moment- là, quand vous allez voir ça, y'a [il y a] une bonne ébullition, vous allez baisser votre feu, parce que ce qu'on veut à ce moment-là, à c't'étape-ci [cette étape-ci] là, de la recette, on va ajouter notre fécule de maïs, mais on laissera pas trop éclater les canneberges.

L'idée c'est que le produit, un coup fini, ce qui va être intéressant c'est de retrouver encore quelques, quelques canneberges encore entières ou à moitié là défait. C'est ça qui va faire la liaison de la sauce.

Les canneberges vont libérer, la, la pulpe et pis [puis] c'est ça qui va faire la liaison. Alors là on y va, on peut ajouter notre fécule.

Vous allez venir brasser tout ça. On va amener environ une minute d'ébullition et pis [puis] on retire du feu aussitôt. Notre sauce est prête. Un beau produit cuisiné, des canneberges qui poussent dans le paysage québécois. C'est agréable de cuisiner des produits d'ici. À la limite, une canneberge ça pourrait pousser dans votre platebande si on avait le bon, le bon sol. C'est une plante de type acide. Alors vous pourriez très bien en faire pousser des canneberges chez vous.