

# QUESTIONS

1. Quelle est la différence entre menu et carte?
2. Comment est-ce qu'on compose un menu ou une carte?
3. Qu'est-ce que pouvez-vous dire à propos des hors d'œuvres ?
4. Et des pâtes ?
5. Quelles sauces connaissez-vous? Essayez d'associer une sauce à un mets, c'est-à-dire, une sauce pour une entrée, une sauce pour un plat principal à base de pâtes, une sauce pour un plat principal à base de viande et une autre pour le poisson.
6. Quelle est la différence entre la pâte brisée et la pâte feuilleté ?
7. Combien de types de viande connaissez-vous ?
8. Qu'est-ce que c'est le pot-au-feu ?
9. Quels plats typiques français connaissez-vous ?
10. Quelle est la recette française que vous avez traduite et étudiée cette année qui vous a plu le plus ?

# RICETTA

## La Choucroute

Emblème de la gastronomie alsacienne, c'est un plat riche et noble (ce qui est rare pour un plat du terroir). Elle offre aujourd'hui de multiples variantes qui continuent de satisfaire grands et petits.

La fête de la choucroute alsacienne qui s'organise chaque automne dans

de nombreux villages témoigne du grand attachement des habitants de la région à cette tradition culinaire.



- **CRAUTI BIANCHI** 1,5 kg
- **BRODO DI CARNE** 125 ml
- **CIPOLLE** medie - 2
- **ALLORO** 1 foglia
- **VINO BIANCO** d'Alsazia,
- **SPICCHIO DI AGLIO** 1
- **BACCHE DI GINEPRO** 10
- **SEMI DI CORIANDOLO**
- **SALE** q.b.
- **PEPE NERO** q.b.
- **MAIALE SALATO ED AFFUMICATO** 300 gr
- **SALSICCE DI STRASBURGO** 6
- **PANCETTA AFFUMICATA** 400 gr
- **SALSICCE BIANCHE** grigliate - 250 gr
- **CARRÈ DI MAIALE SALATO** 750 gr
- **PATATE** medie - 6



Lavate i crauti sotto l'acqua fredda, una o due volte e sgocciolateli

Fate appassire le cipolle tritate nell'olio e nel burro, aggiungete successivamente i crauti e gli aromi (aglio, chiodi di garofano, alloro e i grani di coriandolo).

Bagnate la preparazione con il vino bianco ed il brodo (in mancanza del brodo utilizzate dell'acqua), salate leggermente e pepate.

Coprite la cocotte e lasciate cuocere a fuoco dolce per 1 ora almeno.

Dopo una buona ora di cottura mescolate la choucroute, aggiungete il carré di maiale salato, la pancetta affumicata, le salsicce di Strasburgo e lasciate cuocere a fuoco lento per un'ora e mezza controllando di tanto in tanto che ci sia ancora del liquido sul fondo della cocotte.

Trascorso questo tempo di cottura, distribuite le patate sbucciate e lavate sopra la choucroute dove cuoceranno per almeno 30 minuti.

Nel frattempo, grigliate le salsicce bianche.

Disponete la choucroute su di un piatto da portata caldo e guarnite con dei pezzi di carré di maiale, di maiale affumicato, di pezzi di pancetta, di salsicce di Strasburgo e dei pezzi di salsicce bianche grigliate.