





<p style="text-align: center;"><b>quiche lorraine</b></p> 	<p>1 pâte feuilletée 6 oeufs 6 grosses cuillères de crème fraîche 400 g de lardons fumés 100 g de gruyère rapé noix de muscade en poudre</p>
<p style="text-align: center;"><b>la ratatouille</b></p> 	<p>3 oignons 2 gousses d'ail 500g de courgettes 500g de poivrons 500g d'aubergines sel et poivre 2 cuillères d'huile 500g de tomates</p>
<p style="text-align: center;"><b>la truffade</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 kg de pommes de terre</li> <li>- 800 g de tome de Cantal fraîche</li> <li>- 100 g de petits lardons</li> <li>- 1 oignon émincé</li> <li>- 2 cuillères à soupe d'huile</li> <li>- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse</li> <li>- du sel</li> <li>- du poivre</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>le cassoulet</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 kg de haricots blancs dits lingots</li> <li>- 1 palette de porc frais</li> <li>- 1 kg de saucisse de Toulouse</li> <li>- 500 g de conflit d'oie avec sa graisse</li> <li>- 1 crosse de jambon</li> <li>- 1 saucisson d'ail</li> <li>- 1 kg d'épaule de mouton désossée et piquée d'ail</li> <li>- 400 g de couennes</li> <li>- 200 g d'oignons</li> <li>- 100 g de beurre</li> <li>- 4 tomates pelées</li> <li>- 3 carottes</li> <li>- 1 oignon piqué de 4 clous de girofle</li> <li>- 1 gros bouquet garni</li> <li>- 1 très bonne cuillère à soupe de farine bien bombée</li> <li>- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates</li> <li>- thym</li> <li>- laurier</li> <li>- chapelure</li> <li>- sel</li> </ul>





## EXPLIQUER LES PLATS;

vad äter du ?	qu'est-ce que tu manges ?
det är en varm smörgås	c'est un croque-monsieur
vad är det ?	qu'est-ce que c'est ?
vad är det i den ?	qu'est-ce qu'il y a dedans ?
vad är den gjord av ?	de quoi est-il fait ?
vilket är receptet ?	quelle est la recette ?
vad är det gjord av ?	il est fait de quoi ?
vad innehåller den ?	il contient quoi ?
den är gjord av...	il est fait de...
den innehåller	il contient
innehålla	contenir
skinka	du jambon
ost	du fromage
smör	du beurre
béchamelsås	de la sauce béchamel
det är en slags smörgås	c'est une sorte de sandwich
det är en grillad macka	c'est un sandwich grillé
en soppa	une soupe
en gryta	un ragoût
en blandning av	un mélange de
ung. basen är gjord på grönsaker	c'est à base de légumes
huvudingrediensen	l'ingrédient principal
det behövs, man behöver	il faut
olja	de l'huile
margarin	de la margarine
salt	du sel
peppar	du poivre
en paj	une tarte
en kaka, en tårta	un gâteau
det är en förrätt	c'est une entrée
en rätt	un plat
en efterrätt	un dessert
den är gräddad i ugnen	il est cuit au four
i stekpannan	à la poêle
låta koka	faire bouillir
låta smälta	faire fondre
smälta	fondre
smält	fondu
steka, grädda	cuire
skala	éplucher
skära, hugga, klippa	couper
skiva, skära i smala skivor	émincer
en bit	un morceau
tillsätta	ajouter
tillsätta (mer, igen)	rajouter
man tillsätter	on ajoute
smeten, degen	la pâte
kyla av, kallna	refroidir
låta, lämna	laisser
knäcka ägg	casser les œufs
skilja vitorna och gulorna	séparer les blancs et les jaunes
vispa äggen	battre les œufs
blanda	mélanger
bestro med	saupoudrer de
sätta, ställa, lägga	mettre
stekning, gräddning	la cuisson
gratäng	gratin (m)
gratinerad	gratiné

kött	de la viande
fisk	du poisson
grönsaker	des légumes
potatis	pomme de terre (f)
lök	oignon (m)
gurka	concombre (m)
en paté	une terrine
en sallad	une salade
råkost, råa grönsaker	des crudités
skaldjur	des crustacés
hacka	hacher
hackat kött, köttfärs	de la viande hachée
rå	cru
smula	miette (f)
tärna	couper en dé
en skiva	une tranche
potatisgratäng	gratin dauphinois
värma	chauffer
låta värma	faire chauffer
ugnen	le four
en mikrovågsugn	un four à micro-ondes
grillen	le grill
rostad, grillad	rôti
bryna	revenir
låt bryna	faites revenir
småkoka, puttra	mijouter
på svag värme	à feu doux
en grytkastrull	une marmite
kalvkött	du veau
nötkött	du bœuf
mäktig, väl tilltagen	copieux -euse
lätt	léger
smaklig, aptitlig	appétissant
utsökt	délicieux
en form	un moule
förvärma	pré-chauffer
under lock	sous couvercle
bryna, göra gyllenbrunt	dorer
smöra	beurrer
mjöl	farine (f)
socker	du sucre
senap	de la moutarde
dressing	sauce vinaigrette (f)
smaksättning, kryddning	assaisonnement (m)
kryddor	des épices
knåda	pétrir
breda ut	étaler
en liten bulle	une boulette
mos	purée (f)
timjan	du thym
lagerblad	du laurier
dill	aneth (m)
persilja	persil (m)
fastna, klistra	coller
en sil	un passoire
kniv	couteau (m)
gaffel	fourchette (f)
sked	cuiller (f) cuillère (f)
sked med något i (en sked mjöl)	cuillerée (f)
mald peppar	du poivre moulu

mala - mald	moudre - moulu
på stark värme	à feu vif
på medelstark värme	à feu moyen
en matsked med innehåll	une cuillerée à soupe
en tesked med innehåll	une cuillerée à café
en visp	un fouet
vispgrädde	la crème Chantilly, la crème à fouetter
vaniljsås	la crème anglaise
röra om	remuer
gryn (i t.ex. mjöl, sås), klump	grumeau (m)
florsocker	sucre glace (m)
strösocker	sucre semoule (m)
bitsocker	sucre en morceaux
ströbröd	chapelure (f)
klyfta (av vitlök)	gousse (f)
riven	râpé
tjock - tjocklek	épais - épaisseur (f)
hälla	verser
ett lager	une couche
skal, skorpa, kant	croûte (f)
dra ut, sträcka ut	étirer
kvarter, klyfta (om äpple)	quartier (m)
ingrediens	ingrédient (m)
mjuk	moelleux
syrlig	acidulé
uppochnervänd, utspilld	renversé
mild, elegant	suave
en kastrull	une casserole
en burk, en liten mugg	un pot
en mugg, en kopp	une tasse
ett glas	un verre
en flaska	une bouteille
en större mugg (frukostmugg)	un bol
liten skål	un ramequin
ung. allt-i-allo-kastrull	un fait-tout
behållare, skål	réipient (m)
en nypa	une pincée
köksredskap, kökstillbehör	ustensile de cuisine (m)
(vid)bränd	cramé
brinna, bränna	brûler
ett kylskåp	un réfrigérateur
en frys	un congélateur
matvara	aliment (m)
vaniljsocker	sucre vanillé
mjölk	lait (m)
smörgås (med sött på)	tartine (f)
bre på en smörgås	tartiner
sylt, marmelad	confiture (f)
fördela	répartir
krossa, mosa	écraser
pajdeg	la pâte brisée
klä, garnera	garnir
bitter, besk, mörk (om choklad)	amer, amère
strimla	lanière (f)
liten kastrull	poêlon (m)

## le clafoutis



500 g de cerises noires  
125 g de sucre en poudre  
80 g de farine  
80 g de beurre  
4 oeufs  
1/4 de litre de lait  
1 pincée de sel  
1 sachet de sucre vanillé

## l'omelette norvégienne



une génoise (ou une douzaine de biscuits à la cuillère)  
3 cuillères à soupe de kirsch

Pour la glace

3/4 de litre de crème anglaise à la vanille (3/4 de litre de lait, 5 jaunes d'oeufs, 85 g de sucre, gousse de vanille)  
200 g de crème fraîche  
200 g de fruits confits  
3 cuillères à soupe de kirsch

Pour la meringue

4 blancs d'oeufs  
250 g de sucre en poudre

## la fondue savoyarde



- 200 g de comté
- 200 g de gruyère
- 200 g d'emmenthal
- 4 verres de vin blanc sec
- ½ cuillère à café de paprika
- 1 gousse d'ail
- de la noix de muscade
- 1 cuillère à soupe de fécule de pomme de terre
- 1 verre à liqueur de kirsch
- poivre
- 1 pincée de Cayenne
- une baguette de pain coupée en gros dès.

## le coq au vin



coq : 1.5 kg  
lard : 100 gr  
champignons de Paris : 150 gr  
carottes : 2  
ail : 1 gousse  
petits oignons : 8  
persil plat : 15 branches  
laurier : 1 feuille  
thym : 1 brin  
beurre : 50 gr  
farine : 1 c. à café  
vin rouge : 75 cl  
cognac : 2 c. à soupe  
sel fin  
poivre blanc