Transcription

Bonjour et bienvenue donc encore une fois sur Français avec Pierre. Alors, ça fait un moment déjà que l’on n’avait pas fait de recette de cuisine et donc aujourd’hui on va faire une nouvelle recette.
Alors comme toujours, ça va être simple mais efficace.
Alors, qu’est-ce qu’on va faire aujourd’hui ? Eh bien on va faire des croque-monsieurs.
Donc, les croque-monsieurs, c’est un plat, si on peut appeler ça un plat enfin c’est typique français. C’est un petit peu comme un sandwich avec du jambon et du fromage, mais vous allez voir, avec une petite touche française qui fait toute la différence.
Alors, au début, les ingrédients. Donc, du pain bien évidemment. Alors ça, on appelle ça du pain de mie. D’accord ? Des tranches de pain de mie. Ok ? On va avoir besoin d’un œuf, ou de plusieurs œufs. D’accord ? Donc attention à la prononciation toujours hein.
Un œuf, des œufs[zø] d’accord ? d’accord ? C’est irrégulier.
On va avoir besoin de fromage râpé. Et on va avoir besoin de tranches de jambon. Et on va avoir aussi besoin d’un fromage comme ça, en tranches, d’accord, qu’on utilise pour les sandwichs.
Et aussi, un petit peu de lait. Le lait. Qui doit être un [ε] ouvert.
On a tendance a souvent le faire un peu fermé, mais ça doit être normalement le lait. Voilà !
Alors, c’est parti. Vous allez voir comme toujours, hein, c’est simple et efficace. Alors, qu’est-ce qu’on fait ? Eh ben on va casser un œuf ou deux œufs. Voilà. Alors comme toujours hein, il faut bien se laver les mains avant de commencer. Et vous allez voir que vraiment, en cinq minutes c’est fait. C’est pratique. Les enfants adorent ça.
D’accord donc voilà, on, on fouette un petit peu ça. Alors pourquoi on fait ça ? Ah, vous avez vu hein, le chef a la main. Le chef Pierre, voilà voilà. Bien, alors maintenant pourquoi on fait ça ? Eh bien parce qu’on va tremper les tranches de pain de mie, d’accord, dedans. D’accord donc on le trempe comme ça, rapidement. Je vais utiliser cette assiette.
Hein, pas la peine non plus d’en mettre trop.
Voilà ! Alors après on met du jambon, le fromage en tranches.
Le fromage qui s’est un petit peu cassé. Ce n’est pas de la très bonne qualité hein, on est allé acheter ça au supermarché mais vous pourrez trouver certainement mieux. Voilà voilà, on peut en mettre une ou deux hein. Comme elle est un peu petite, je vais en mettre deux.
Voilà hein, comme ça à peu près. Hop ! Et on va prendre une autre tranche de pain que l’on va tremper à nouveau dans notre mélange avec des œufs et du lait.
Hop ! On recouvre. Et voilà ! Et c’est le fait justement que ce soit trempé dans ce mélange qui fait toute la différence.
Évidemment, du fromage râpé hein. Alors, si vous faites un régime, ben vous en mettez pas trop, et si vous êtes comme moi, et que vous aimez beaucoup ça, et ben vous en mettez beaucoup.
D’accord ? Donc voilà.
Comme toujours, c’est très simple, pratique, facile, et voilà c’est fini.
Donc maintenant évidemment, il faut le mettre au four.
Alors on va mettre ça … au four, hop, que j’ai préchauffé.
Alors, bon on va en faire, là j’en ai fait qu’un hein, mais je vais en faire, normalement on en fait deux ou trois, tant qu’à faire.
Là je vais en faire un, et après, j’en ferai d’autres.
Alors, vous le mettez assez haut quand même, pour que ça grille bien, surtout le fromage, ok ? Donc là, j’ai préchauffé le four, et on va laisser ça, le thermostat, c’est-à-dire la température, ben on peut mettre le, le maximum hein, bon, là c’est deux cent cinquante, deux cent vingt, deux cent cinquante, et on laisse à peu près dix minutes.
Donc, on se retrouve dans dix minutes, dix minutes, un quart d’heure, et vous allez voir le résultat.
Bien ! Donc ça fait à peu près un quart d’heure, hein, comme je l’ai dit, ça dépend du four, donc il faut surveiller hein, il faut être attentif.
Et, on va voir le résultat. Bien. Alors, attention il ne faut pas se brûler.
C’est quoi ce truc ? Ok ! Ouh ! Regardez ça comme c’est beau !
Ah, ça n’a pas l’air bon ça ? Donc voilà, euh, vous pouvez, vous le servez évidemment sur une belle assiette et puis vous pouvez rajouter avec une bonne salade et ça vous fait un excellent diner par exemple, ou bien un goûter pour les enfants.
Alors, le mieux pour savoir si c’est bon, et bien c’est de faire goûter les enfants.

Hmm ! C’est bon le croque-monsieur !