faire la cuisine 5

|  |
| --- |
| **Bonjour Clara! On mange ensemble ce soir?** Bonjour *Jean-Paul! Oui, pourquoi pas? Qu’est-ce qu’on mange?* **On commande des pizzas?** *Ah non! On fait quelque chose nous-mêmes!* **D’accord. Qu’est-ce qu’on fait alors?** *On peut faire une petite salade en entrée.* **Parfait! On fait une salade niçoise.** *Qu’est-ce qu’il y a dedans?* **Et ben, il y a de la salade verte, des tomates, des poivrons, du thon, du maïs, du riz et des olives.** *D’accord, et qu’est-ce qu’on va faire comme plat principal?* **On pourrait faire une blanquette de veau?** *Ah oui, absolument.* **Qu’est-ce qu’il y a dans la blanquette?** *Ben, il faut acheter des oignons, de l’ail, du bouillon, du thym, du laurier, du persil, de la viande, des carottes et des champignons.* **Il faut des œufs aussi non?** *Oui, on a besoin de deux jaunes d’œuf.* **Et la viande? il faut acheter des morceaux de veau?** *Oui, c’est ça et il faut faire cuire la viande dans une poêle. Après on ajoute les oignons, l’ail, les champignons et un peu de sel et de poivre.* **Ensuite on prend une grande marmite à moitié remplie d’eau?** *Oui et on ajoute les carottes coupées en rondelles, les poivrons et tout ce qu’on avait fait cuire dans la poêle.* Et *il ne faut pas oublier le thym, le laurier et le bouillon bien sûr.* **On laisse cuire à feu doux pendant une heure et demie.** *On goûte et on rajoute du sel et du poivre si nécessaire.* **Et finalement on ajoute les deux jaunes d’œuf et le persil. Et voilà la blanquette est prête à servir!** *Magnifique! Et après un petit plateau de fromage avant le dessert.* **Ah oui, le dessert! Qu’est-ce qu’on fait comme dessert? Tu as une idée?** *Une tarte aux abricots?* **Non, je n’aime pas les abricots.** *Une mousse au chocolat?* **Bof, ça ne me parle pas trop.** *Je sais! On fait des crèmes caramels!* **Ah oui! Chouette! On se donne rendez-vous devant le supermarché à cinq heures?** *D’accord! À cet après-midi!* **Bonne journée!** *Merci, pareillement!* |