

ΓΑΛΛΙΚΑ Α ΓΥΜΝΑΣΙΟΥ

Δημιουργήθηκαν ομαδικές εργασίες με θέμα: Έλληνες που έζησαν στη Γαλλία ή Γάλλοι φιλέλληνες. Δημιουργήθηκαν αφίσες με βασικές πληροφορίες αυτών των ατόμων, παρουσιάστηκαν στην τάξη και εν συνεχεία κολλήθηκαν σε χώρο που μας παραχωρήθηκε από το σχολείο.



ΓΑΛΛΙΚΑ Β ΓΥΜΝΑΣΙΟΥ

Δημιουργήσαμε μενού φαγητών. Αφόρμηση στάθηκε το κεφάλαιο του εγχειριδίου της β γυμνασίου που αναφέρεται στην ικανότητα παραγγελίας σε εστιατόριο στα γαλλικά.



MENU

ENTRÉE

- CHAMPIGNONS AUX OIGNONS
(CHAMPIGNONS OIGNONS AIL CELEBI BECARGOTS)
- MOUSSE DE FOIE GRAS, BRIOCHE ET POMME
(FOIE GRAS BÉCHAMEL POMME BRANDY)
- CRUDITÉS
(CAROTTE, POTIRON ROUGE, ASPERGES, CELERI, VINAIGRETTE)



PLAT PRINCIPAL

- BŒUF BOURGUIGNON
(BŒUF, BACON, OIGNON, AIL, VIN ROUGE, CHAMPIGNONS, SOUILLON DE BŒUF, TOMATE, HERBES)
- SOUFFLÉ
(ŒUF, GRUYÈRE, SAPE, PERLE, MOUTARDE, CHAPELURE)
- SOLE MEUNIÈRE
(SOLE, CITRON, PERLE)



DESSERT

- MACARONS
(MACARONS, SUCRE, ŒUF)
- MILLEFEUILLE
(PÂTE DE PÂTE, PÂTE, LAIT, ŒUF, SUCRE, CRÈME)
- SAINT-HONORÉ
(ŒUF, SUCRE, CACAÛ, LAIT, PÂTE À CHOUX, CRÈME CHAMOISÉ)

PIERRE VOULGARIS





ENTREES - PLAT PRINCIPAL - DESSERTS

FRANCE

Anastasopoulos Nicolas B1

1



ENTREES Salade niçoise (Nice)

Ingrédients :

Tomates: 4

Thon: 200 g

Anchois: 1 boîte

Poivrons verts: 1

Œufs: 2

Olives noires: 15

Radis: 4

Mesclun: Quelques feuilles

Huile d'olive: 4 cuillères à soupe

Vinaigre de vin: 2 cuillères à soupe

Moutarde: 1 cuillère à café

Sel, poivre

2



ENTREES Quiche Lorraine (Lorraine)

Ingrédients :

- 1 pâte brisée maison ou du commerce
- 200 g de lardons fumés (ou pancetta coupée en morceaux)
- 150 g de gruyère râpé 3 œufs
- 250 ml de crème fraîche épaisse
- Sel et poivre, au goût
- Une pincée de noix de muscade (facultatif)



ENTREES Soupe à l'oignon (Campagne)

Ingrédients

- Soupe**
- 6 oignons jaunes, pelés
 - 55 g (1/4 tasse) de beurre
 - 125 ml (1/2 tasse) de vin rouge
 - 30 ml (2 cuillères à soupe) de cognac
 - 1 litre (4 tasses) de bouillon de poulet
 - 1 litre (4 tasses) de bouillon de bœuf
 - 15 ml (1 cuillère à soupe) de farine grillée pâle
 - 1 pincée de muscade moulue
- Garniture**
- 200 g (2 tasses) de fromage gruyère râpé
 - 12 tranches de pain baguette d'environ 1 cm d'épaisseur, grillées
 - 1 petite gousses d'ail, coupée en 2



PLAT PRINCIPAL
Ratatouille
(Provence)

Ingrédients :

- 350g d'aubergine
- 350 g de courgette
- 350 g de poivron de couleur rouge et vert
- 350 g d'oignon
- 500 g de tomates bien mûres
- 6 cuillères à s d'huile d'olive
- 1 brin de thym
- 1 feuille de laurier
- poivre
- sel
- 3 gousses d'ail

5



PLAT PRINCIPAL
BOEUF BOURGUIGNON
(Bourgogne)

Ingrédients :

- Pour la viande
- Boeuf à braiser: 1.5 kg
- Carottes: 2 pièces
- Oignon: 1 pièce
- Farine de blé: 30 g
- Gousses d'ail: 2 pièces
- Vin de Bourgogne: 1.5 l
- Huile de tournesol: 3 ml
- Sel fin: 6 pincées
- Moulin à poivre: 6 tours
- Fond de veau: 40 ml
- Pour la garniture
- Lardons: 150 g
- Oignon(s) grelot: 150 g
- Champignon(s) de Paris: 150 g
- Sucre en poudre: 10 g
- Beurre doux: 50 g
- Huile d'olive: 3 ml

6



**Bouillabaisse rapide
(Marseille)**

Ingrédients

ROUILLE

- 5 ml de jus de citron
- Une pinçée de safran
- 3 gousses d'ail, hachées finement
- 2 jaunes d'oeufs
- 1 ml (1/4 cuillère à thé) de sel
- Une pincée de poivre de Cayenne
- 125 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive

BOULLABAISSE

- 1 poireau, coupé en deux et émincé finement
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- 30 ml (2 cuillères à soupe) d'huile d'olive
- 30 ml (2 cuillères à soupe) de Pernod
- 500 ml (2 tasses) de fumet de poisson
- 500 ml (2 tasses) de pommes de terre pelées et coupées en petits dés
- 454 g de filets de tilapia, coupés en dés
- 115 g de petites crevettes crues, décortiquées
- 115 g de petits pétoncles
- 60 ml (1/4 tasse) de persil plat, ciselé
- Sel et poivre



DESSERTS
Mousse au
chocolat
(Paris)

Ingrédients :

- 200g Chocolat noir
- 6 Oeufs
- Sel



DESSERTS Millefeuilles (Paris)

Ingrédients

1 kg de pâtes feuilletées

Crème mousseline

500 g de lait entier

1 gousse de gousses de vanille

50 g de sucre en poudre ou sucre semoule

100 g de jaunes d'œuf

45 g de fécule de maïs Maïzena

150 g de beurre

Montage & finition

Fondant

150 g de chocolat noir

9



DESSERTS Tarte aux pommes (Bretagne)

Ingrédients :

1 pâte brisée

3 pommes

300 g de compote de pommes

20 g de beurre

2 c. à s. de sucre roux

10