

## AVANT DE COMMENCER

**1** Quels plats français à base de pommes de terre connaissez-vous ? Y a-t-il des spécialités à base de pommes de terre dans votre pays ?

## Les pommes de terre

Tubercule comestible, la pomme de terre est un légume très utilisé dans la cuisine française. Il constitue d'ailleurs la base de nombreuses spécialités régionales. Pourtant, la pomme de terre a été introduite en France qu'en 1640 suite à la découverte des Amériques d'où elle est originaire et était principalement destinée à nourrir les animaux. Avec le temps, elle a été consommée par les hommes afin d'éviter les famines.



### Pour 4 personnes

Cuisson : 45 minutes

Préparation : 15 minutes

#### Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 200 g de lardons fumés
- 200 g d'oignons émincés
- 1 reblochon
- 2 cuillères à soupe d'huile
- Ail, sel, poivre

## La tartiflette

### Préparation

Éplucher les pommes de terre, les couper en dés, bien les rincer, et les essuyer dans un torchon propre. Faire chauffer l'huile dans une poêle, pour y faire fondre les oignons ; rajouter ensuite les pommes de terre.

Faire dorer tous les côtés des dés de pommes de terre, rajouter les lardons, et finir de cuire. D'autre part, gratter la croûte du reblochon et le couper en deux (ou en quatre). Préparer un plat à gratin en frottant le fond et les bords avec de l'ail. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7). Dans le plat à gratin, verser une couche de pommes de terre aux lardons, disposer dessus la moitié du reblochon, puis de nouveau des pommes de terre. Terminer avec le reste du reblochon (croûte vers les pommes de terre), et enfourner pendant environ 20 min.



## La salade piémontaise

### Préparation

Coupez les tomates en morceaux, ainsi que les pommes de terre après les avoir épluchées. Écalez les œufs et coupez-les en 8. Coupez les cornichons en rondelles. Mettez les tomates, les pommes de terre, les œufs, les cornichons et le jambon dans un saladier. Ajoutez la mayonnaise, le vinaigre, la crème et le persil. Salez et poivrez. Pour finir, mélangez bien le tout et placez au frais au moins deux heures avant de servir.

### Pour 4 personnes

Cuisson : 30 minutes

Préparation : 30 minutes

#### Ingrédients

- 400 g de tomates roma
- 600 g de pommes de terre à chair ferme cuites avec la peau (environ 30 minutes)
- 3 œufs durs
- 8 gros cornichons
- 200 g de jambon blanc coupé en dés
- 150 g de mayonnaise
- 2 cuillères à soupe de crème
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- Sel, poivre

## Compréhension écrite

### 2 Lisez le texte, puis répondez aux questions.

- 1 Quand les pommes de terre sont apparues en France et d'où viennent-elles ?
- 2 Pourquoi les hommes ont commencé à consommer les pommes de terre ?
- 3 Qu'est-ce que le reblochon ? Dans quelle recette l'utilise-t-on ?
- 4 Comment sont préparées les pommes de terre dans la salade piémontaise ?

### 3 Complétez la recette suivante à l'aide des mots donnés.

éplucher – eau bouillante – beurre – fouet – lait – muscade – le sel – moulin à légumes

## La purée de pommes de terre à l'ancienne

### Préparation

Faire cuire les pommes de terre dans une grande casserole remplie d'1 \_\_\_\_\_. Une fois cuites, les égoutter et les 2 \_\_\_\_\_. Les réduire en purée à l'aide d'un 3 \_\_\_\_\_ (choisir la grille la plus fine). Pendant ce temps, faire chauffer le 4 \_\_\_\_\_ dans une petite casserole. Une fois bien chaud, l'ajouter à la purée et mélanger le tout avec un 5 \_\_\_\_\_ à pâtisserie. Incorporer le 6 \_\_\_\_\_ en dés, tout en fouettant. Terminer en assaisonnement avec la noix de 7 \_\_\_\_\_, quelques tours de poivre du moulin et 8 \_\_\_\_\_. Servir immédiatement.



## Production écrite

### 4 Imaginez un menu enfant pour une pataterie. Choisissez les plats que vous allez proposer en fonction du type de restaurant, des goûts et des spécificités de l'enfant. Rédigez également une brève introduction pour présenter votre menu et inviter les clients.