

AVANT DE COMMENCER

1 Citez les cocktails, apéritifs ou boissons que vous connaissez qui utilisent des liqueurs et/ou eaux-de-vie françaises ? Connaissez-vous aussi des plats réalisés avec des liqueurs ou eaux-de-vie ? Si oui, lesquelles ?

Les eaux-de-vie et les liqueurs



Gambas flambées au Cognac

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 900/1000 g de gambas grises
- 1 ou 2 échalotes (grises si possible)
- 1 demi-verre de Cognac
- 15 cl de crème fraîche

Préparation :

Faire rapidement griller dans un beurre chaud les gambas ; une fois qu'elles sont cuites, ajouter les échalotes finement coupées, les faire dorer. Flamber au Cognac préalablement chauffé au bain-marie (ou au micro-ondes pour plus de rapidité). Une fois flambées, ajouter la crème fraîche, laisser réduire à feu doux 5 mn.

Crêpes au Cointreau

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 6 minutes

Ingrédients (pour 30 crêpes) :

- 4 cuillères de beurre fondu
- 6 oranges
- 6 cuillères à soupe de Cointreau
- 1.5 litre de lait
- 8 œufs
- 500 g de farine
- 120 g de sucre

Préparation :

Mélanger la farine et les œufs entiers puis ajouter doucement le lait avec le sucre. Ne pas trop travailler la pâte de façon à ce qu'elle soit épaisse. Ajouter le beurre fondu et le zeste des oranges. Faire cuire et conserver au chaud. Napper de Cointreau au moment de servir.



Pavés de saumon aux agrumes et Grand Marnier

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 6 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 pavés de saumon (sans la peau)
- 2 oranges à jus
- 1 citron jaune
- 20 cl de jus de litchi
- 1 verre de Grand Marnier
- 30 g de sucre
- féculé de maïs
- beurre, huile d'olive

Préparation :

Dans un plat, verser les oranges et les citrons pressés. Y mélanger le sucre, le jus de litchi et le Grand Marnier. Placer les pavés dans le plat et laisser mariner deux heures (minimum) dans le réfrigérateur. Égoutter les pavés et les rouler dans la féculé. Garder le jus. Chauffer la poêle (beurre ou huile selon les goûts) et faire revenir les pavés 2 à 3 minutes de chaque côté puis réserver. Dans une casserole, faire réduire le jus jusqu'à caramélisation. Saisir de nouveau les pavés une minute de chaque côté. Arroser les pavés avec la sauce caramélisée.

Compréhension écrite

2 Lisez les recettes, puis complétez le tableau.

Nom de la recette	Type de plat	Alcool utilisé	Utilisation de l'alcool	Autres ingrédients principaux

3 Complétez la recette suivante avec les mots proposés ci-dessous.

vin rouge – gibier – bouquet garni – bain-marie – gelée – farine – blanchir

La sauce Grand Veneur

Pelez et coupez les légumes en petits dés. Faites-les **1** _____ 5 minutes dans de l'eau bouillante. Égouttez les légumes et faites-les revenir avec le **2** _____ dans une sauteuse avec un peu d'huile. Laissez cuire 5 minutes. Ajoutez 40 g de beurre puis la **3** _____ et mélangez. Mouillez avec le vinaigre et le **4** _____ et laissez réduire.

Ajoutez le fond de **5** _____, assaisonnez et laissez cuire une heure environ.

Ajoutez le reste de beurre, la **6** _____ de groseilles et mélangez bien. Dégustez avec du gibier. Vous pouvez réaliser cette recette à l'avance et la congeler. Réchauffez alors ensuite délicatement au **7** _____ ou à feu très doux.

Production orale

4 À deux. Faites deviner à votre camarade les verbes suivants sur les différentes utilisations des liqueurs et eaux-de-vie en cuisine. Proposez une définition et si besoin donnez des exemples de recettes. Vous pouvez aussi vous aider d'Internet pour faire des recherches.

flamber – mariner – arroser – déglacer – napper

Exemple

Élève 1 : *C'est ce que l'on fait lorsque on ajoute un alcool sur un plat préparé, comme pour les crêpes au Cointreau.*

Élève 2 : *C'est napper !*