

**Lucée professionnel Janja
Средња стручна школа
Јања-Бијељина**

**FRANCOPHONIE
2021**

CUISINONS FRANÇAIS!

classe : IV 4

Janja, Bijeljina

- 
- A white ceramic plate is centered on a wooden surface. To the left of the plate is a silver fork, and to the right is a silver knife. The background is a wooden plank wall with a vertical stripe of white, blue, and red, resembling the French flag. The text is overlaid on the left side of the image.
- Sûrement vous vous demandez pourquoi nous avons choisi ces plats.
 - C`est très simple. Nos professeurs Aleksandar Cvijanovic et Vladan Kurtovic nous disent toujours que la cuisine française est la meilleure. Ils nous disent toujours que la préparation de ces plats est intéressante et amusante. C'est un art de combiner les légumes et les viandes.
 - Et quand notre professeur Nena Babic nous parle et présente son amour pour la langue, littérature et culture française, c`est comme le dessert.
 - Maintenant c'est claire, nous aussi aimons le français et la cuisine française.

LE POTAGE

- La crème du Barrois est un plat célèbre de la gastronomie Française. Elle a été créée par le nom de la comtesse Du Barry, courtisane et maîtresse en titre de Louis XV car à l'époque, chaque nouveau plat porte le nom du roi !

- Le potage Dubarry est un plat originaire de Lyon, le cuisinier de la comtesse du Barry au 18e siècle. C'est un plat très gourmand dont les dieux exerçaient dans la bouche.

MARSEILLE

Wikipédia



LE POTAGE DUBARRY

PRÉPARATION:

- 55 MIN, TRÈS FACILE



Ingrédients:

- 1 chou fleur



- 1 blanc de poireau



- 50 g de beurre



- 40 g de farine



- 1 litre de bouillon de volaille



- 100 g de crème liquide



- 100 g croûtons



- sel, poivre



PRÉPARATION

- Lavez et épluchez le poireau et le chou fleur.



Émincez finement le poireau et coupez en bouquets le chou fleur.
Vous les ferez cuire 1
minutes dans l'eau bouillante salée.



Dans une cocotte chaude, faites fondre le beurre et faites revenir le poireau, ajoutez une pincée de sel. Remuez. Ajoutez la farine, faites revenir 3 ou 4 minutes, puis ajoutez le bouillon. A la première ébullition, ajoutez le chou fleur et faites cuire à feu doux pendant 20 minutes.



Ajoutez la crème liquide, portez à ébullition puis mixez finement. Si la crème vous semble trop épaisse, vous pouvez ajouter un peu de lait. Elle doit être onctueuse. Rectifiez l'assaisonnement en ajoutant du sel et du poivre.

Servez chaud!



la miche aux poireaux

L'histoire

- **La flamiche** est un type de tarte dans la cuisine traditionnelle du Nord de la France et de la Picardie . On en compte plusieurs parmi lesquelles :
- la flamiche dinantaise faite à base de fromage maigre (boulette de Romedenne) et d'œufs; elle se déguste chaude et accompagnée d'un vin de Bourgogne.
- la flamiche au maroilles, originaire de l'Avesnois , présente en Nord-Pas-de-Calais
- la flamiche samarienne, tourte aux poireaux et au saumon frais originaire d'Abbeville et de la baie de Somme en Picardie.

Caractéristiques

- La flamiche aux poireaux est fabriquée avec de la pâte feuilletée , des poireaux , du bouillon de viande, du beurre , un œuf plus un jaune d'œuf, de la crème épaisse, sel , poivre , muscade et un jaune d'œuf pour dorer la pâte.
- La pâte est posée dans une tourtière, on y verse le velouté de poireau et on recouvre avec un cercle de pâte badigeonné de jaune d'œuf .

Flamiche aux poireaux

Préparation: Très facile

Temps: 45 min

INGRÉDIENTS:

- 300 g de poireaux
- 300 g farine
- 200 g de beurre
- 120 g fromage
- 3 oeufs
- 100 ml de l'eau
- sel, poivre



PRÉPARATION:

- Mélanger la farine et le sel dans un plat. Ajouter le beurre puis l'incorporer à la farine
- en pétrissant rapidement et légèrement du bout des doigts. On doit obtenir une sorte
- de semoule grossière en 2 ou 3 min. Incorporer rapidement l'eau. Cuire à four chaud
- /200° c /environ 15 minutes.





Les poireaux couper en petits rectangles. Faites chauffer le beurre dans une sauteuse et faites revenir les poireaux à feu doux, en remuant sans cesse jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau dans la sauteuse.

- Dans une jatte fouettez les oeufs avec du sel et du poivre. Déroulez la pâte dans un moule à tarte, garnissez avec les poireaux, versez délicatement la crème et enfournez pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée.



- Servez aussitôt.



Les œufs en meurette



- sont un plat traditionnel de la cuisine bourguignonne, à base d'œufs pochés et de sauce au vin rouge meurette (ou sauce bourguignonne). La meurette est une sauce au vin rouge cuisinée avec des lardons, des oignons, des échalotes, des champignons et diverses épices.



- Il existe deux variantes de cuisson des œufs pochés, soit dans de l'eau bouillante vinaigrée, servis avec la sauce Meurette (ou le blanc d'œuf conserve sa couleur blanche) soit directement cuit dans la sauce Meurette (ou l'œuf s'imprègne de la couleur et du goût de la sauce Meurette).

Les œufs en meurette

POUR LA SAUCE
MEURETTE

30 g de beurre



50 g d'oignon haché



80 g lardons



10 g de farine



80 g de champignons



1 petit carottes



100 ml bouillon
de bouef



Sel, poivre



INGREDIENTS:

80 g de petits lardons tout prêts



2 oeufs



2 tranches de pain de campagne



30 ml de vin rouge



Les œufs en meurette

PRÉPARATION :

- Épluchez et émincez finement les oignons.



Mettez le beurre à fondre dans une poêle, faites-y revenir les lardons et les champignons pendant quelques minutes.



Versez alors le vin rouge et faites-le réduire des trois quarts puis ajoutez le bouillon de boeuf. Salez, poivrez et faites cuire à feu doux jusqu'à ce que la sauce ait réduit des deux tiers. (la sauce est cuite quand on ne sent plus l'odeur de l'alcool du vin).

Casser les œufs et les pocher dans de l'eau vinaigrée frémissante. Les laisser environ 2 mn 30 puis les égoutter sur du papier absorbant. Toastez les tranches de pain, frottez-les avec la gousse d'ail. Dresser les œufs sur les tranches de pain, napper de sauce et servir aussitôt.





Soufflé

L'histoire

(Wikipedia)

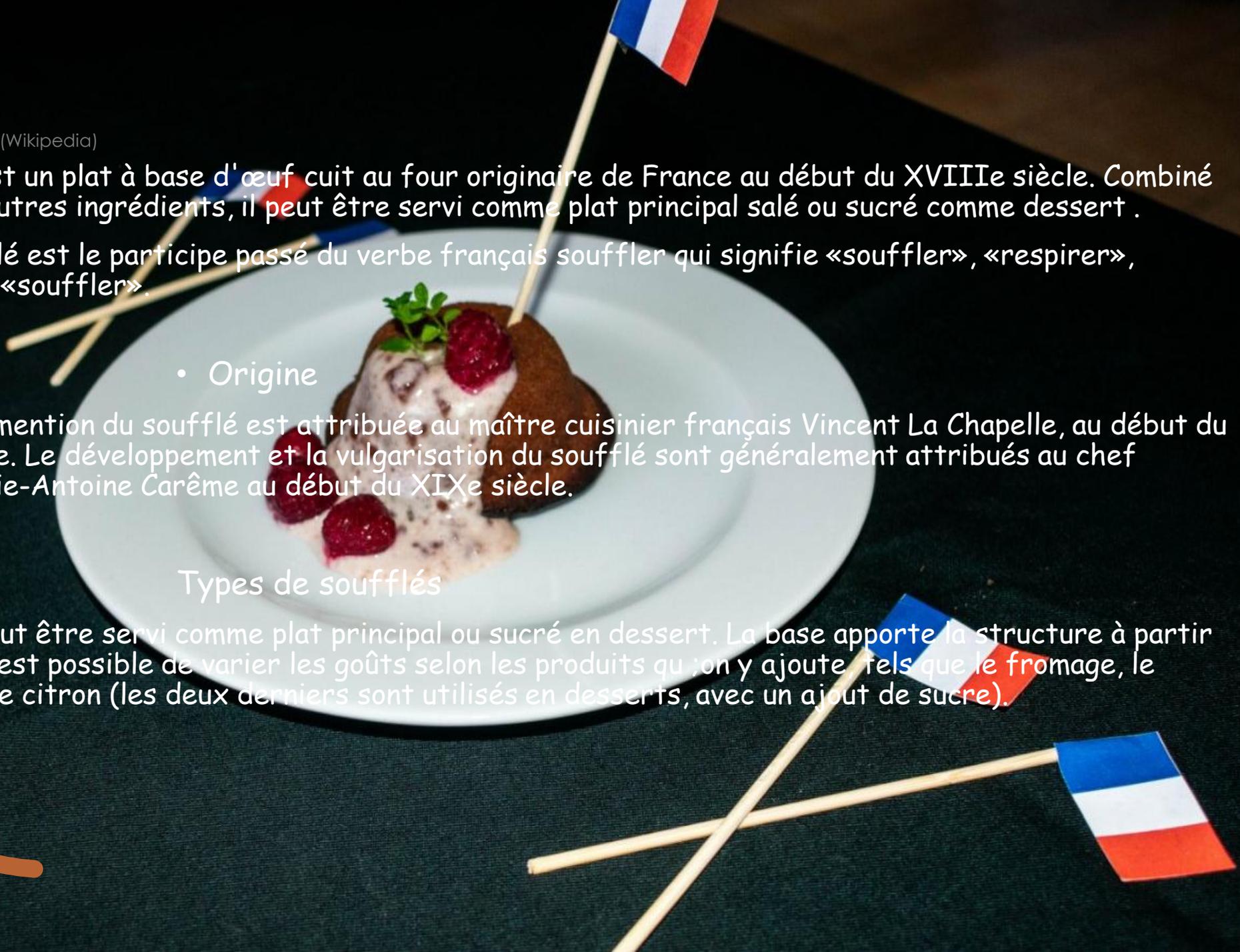
- Un soufflé est un plat à base d'œuf cuit au four originaire de France au début du XVIIIe siècle. Combiné avec divers autres ingrédients, il peut être servi comme plat principal salé ou sucré comme dessert.
- Le mot soufflé est le participe passé du verbe français souffler qui signifie «souffler», «respirer», «gonfler» ou «souffler».

• Origine

- La première mention du soufflé est attribuée au maître cuisinier français Vincent La Chapelle, au début du XVIIIe siècle. Le développement et la vulgarisation du soufflé sont généralement attribués au chef français Marie-Antoine Carême au début du XIXe siècle.

Types de soufflés

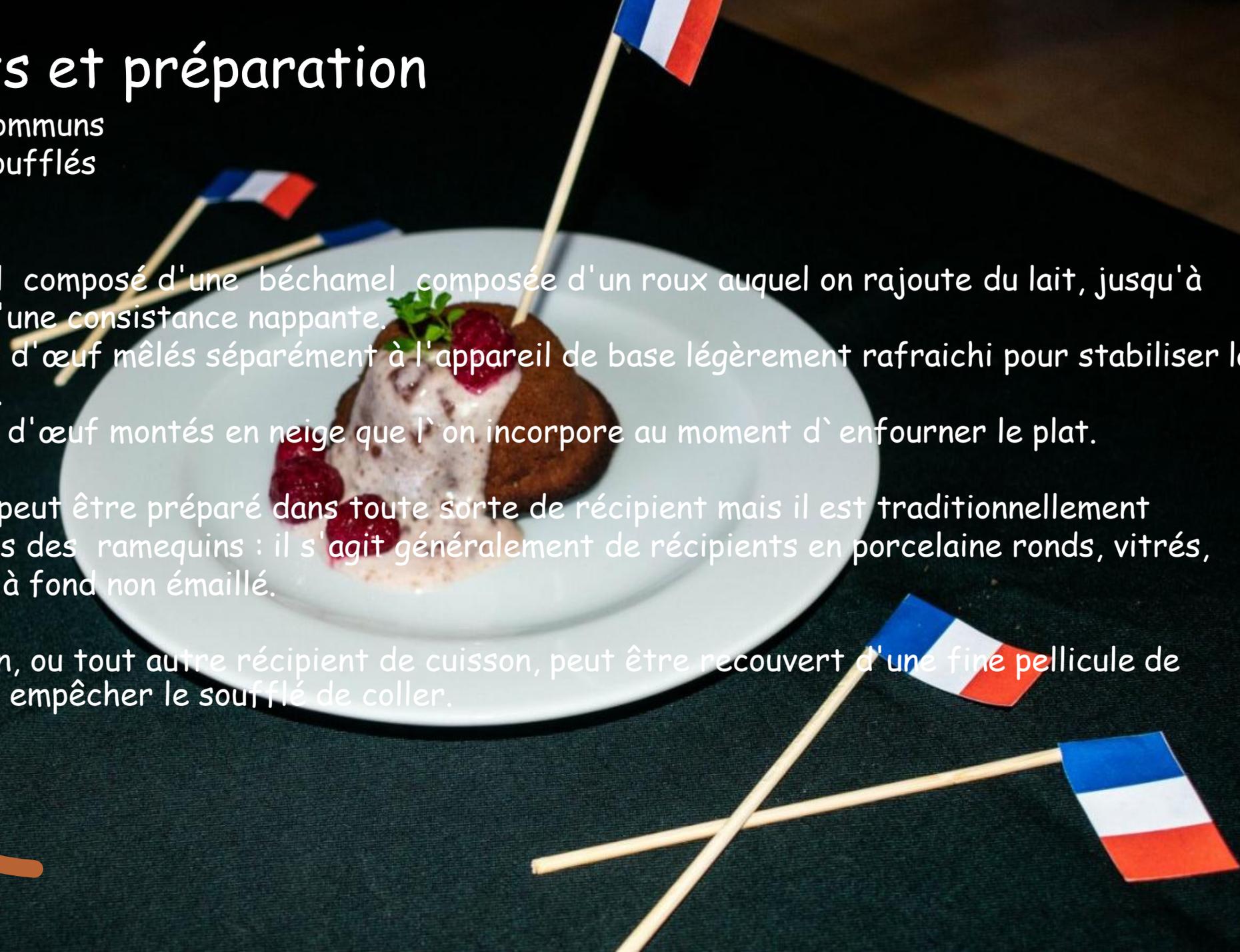
- Le soufflé peut être servi comme plat principal ou sucré en dessert. La base apporte la structure à partir de laquelle il est possible de varier les goûts selon les produits qu'on y ajoute, tels que le fromage, le chocolat, ou le citron (les deux derniers sont utilisés en desserts, avec un ajout de sucre).



Ingrédients et préparation

Les ingrédients communs à tous types de soufflés sont :

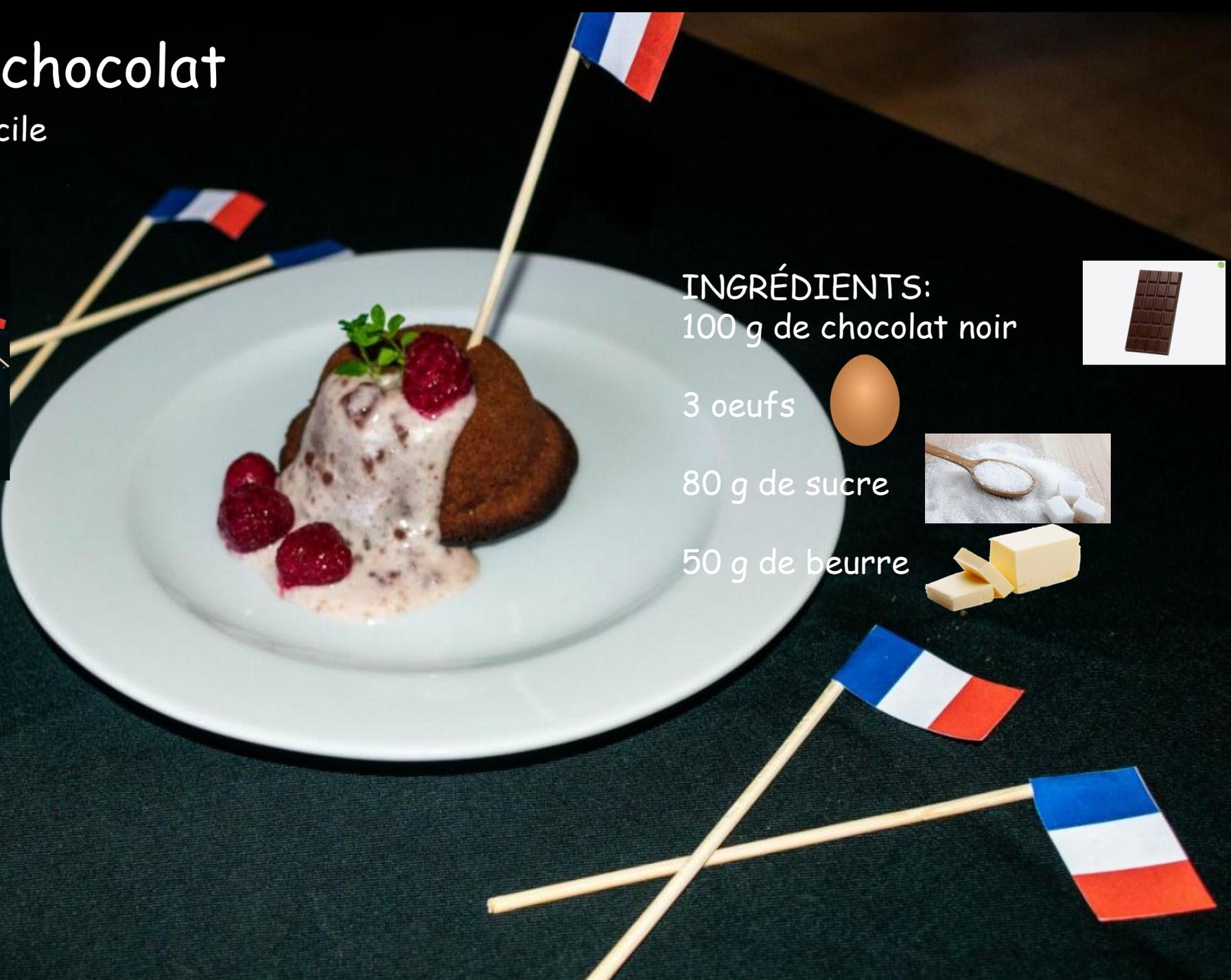
- un appareil composé d'une béchamel composée d'un roux auquel on rajoute du lait, jusqu'à obtention d'une consistance nappante.
- des jaunes d'œuf mêlés séparément à l'appareil de base légèrement rafraichi pour stabiliser la préparation.
- des blancs d'œuf montés en neige que l'on incorpore au moment d'enfourner le plat.
- Le soufflé peut être préparé dans toute sorte de récipient mais il est traditionnellement préparé dans des ramequins : il s'agit généralement de récipients en porcelaine ronds, vitrés, à fond plat, à fond non émaillé.
- Le ramequin, ou tout autre récipient de cuisson, peut être recouvert d'une fine pellicule de beurre pour empêcher le soufflé de coller.



Soufflés au chocolat

Préparation: Très facile

Temps: 20 min



INGRÉDIENTS:

100 g de chocolat noir



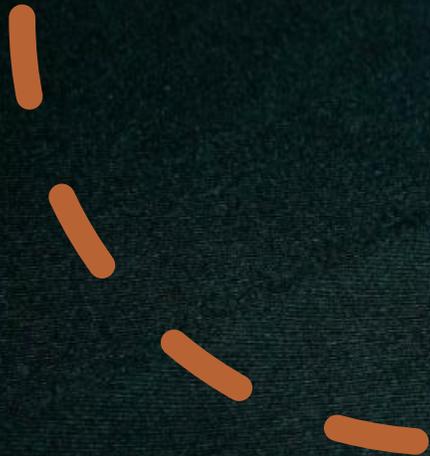
3 oeufs



80 g de sucre



50 g de beurre



Préparation:

- Préchauffer le four à 180°C
- Mélanger les oeufs, le sucre et la farine.
- Faire fondre le chocolat + le beurre au bain-marie ou au micro-ondes.
- Rajouter au mélange précédent. Verser dans les moules et rajouter 1 carré de chocolat blanc par muffin.
- Faire cuire 6-7mn à 180 C



POULET DU CHASSEUR

- C'est un plat de poulet qui fait partie de la cuisine française. Les ingrédients principaux du poulet chasseur sont du poulet sauté et une sauce chasseur réduite préparée avec des tomates, des champignons, des oignons, du vin blanc, du brandy et de l'estragon.
- Plusieurs autres plats du monde entier partagent ces noms; Pourtant, chaque version est très différente, avec peu ou pas de similitudes en plus de l'utilisation du poulet.

Wikipedia

Ma première Histoire de France

Étymologie

- Chasseur signifie «chasseur» en français, qui fait également référence à la sauce chasseur . Le poulet du chasseur partage le même nom littéral que le poulet cacciatore en Italie (cacciatore signifie «chasseur» en italien).
- Le poulet du chasseur français est préparé avec du poulet sauté cuit croustillant et une sauce chasseur composée de tomates, champignons, oignons, vin blanc, brandy et estragon. Avant de faire sauter, le poulet peut être dragué dans la farine. Les ingrédients de la tomate peuvent inclure des tomates en dés, des tomates concassées en conserve et de la pâte de tomates en conserve.
- Les ingrédients supplémentaires dans le poulet du chasseur peuvent inclure les échalotes , l'huile d'olive, le bouillon de poulet et le vermouth , et en plus de l'estragon, les épices et les assaisonnements supplémentaires peuvent inclure la marjolaine , le thym , le laurier , le sel et le poivre.

Ingrédients

- Ingrédients
- 0,5 kg de poulet
- 80 g de farine
- 100 g de beurre
- 200 g de champignons
- 100 g de carotte
- 100 g oignon haché
- 5 dl de bouillon de boeuf
- 1,5 dl de crème fraîche
- 150 g de tomate de conserve
- Huile, sel, poivre du moulin



PRÉPARATION :

- Découpez le poulet, puis roulez des morceaux de poulet dans la farine.
- Ensuite dorez le poulet dans beurre de chaque côté.
- Versez le vin rouge et laissez que l'alcool évapore.
- Faites revenir l'oignon dans la poêle, salez, poivrez, ajoutez les champignons et les carottes mélangez pendant 2 min. Versez sur le poulet, ajoutez un litre de bouillon, la tomate et le poulet réservé. Portez à ébullition.
- Couvrez et laissez mijoter 1 heure à feu doux.
- Retirez le couvercle, puis laissez réduire la sauce 5 minutes.
- **Servez** avec des pâtes au beurre, si désiré.



LES TOURNEDOS

Historique

- Le vocable « tournedos » ou « tourne-dos » désigne à partir du xviii^e siècle, une manière de présenter sur un étal une denrée, particulièrement le poisson, dont la fraîcheur est douteuse. « Vendre à tourne-dos », c'est donc agencer sa marchandise à l'envers de ce qui serait habituellement, à dos tourné pour en cacher les défauts.

Wikipedia



Ma première
Histoire
de France

- Le tournedos de bœuf avec légumes
- Le tournedos de bœuf est une spécialité culinaire gastronomique traditionnelle de cuisine française.
- En cuisine, le tournedos est destiné à être grillé (exposé directement à une chaleur vive) ou sauté (cuit à bonne chaleur dans un corps gras) quelques minutes sur ses deux faces.



Les apprêts de tournedos sont parmi les plus nombreux de la cuisine gastronomique française, le *Guide Culinaire* d'Auguste Escoffier propose par exemple pas moins de 95 recettes diverses et variées, la plus connue étant, sans nul doute, celle du tournedos Rossini.

Le tournedos de bouef avec legumes

Preparation: 40 min facile

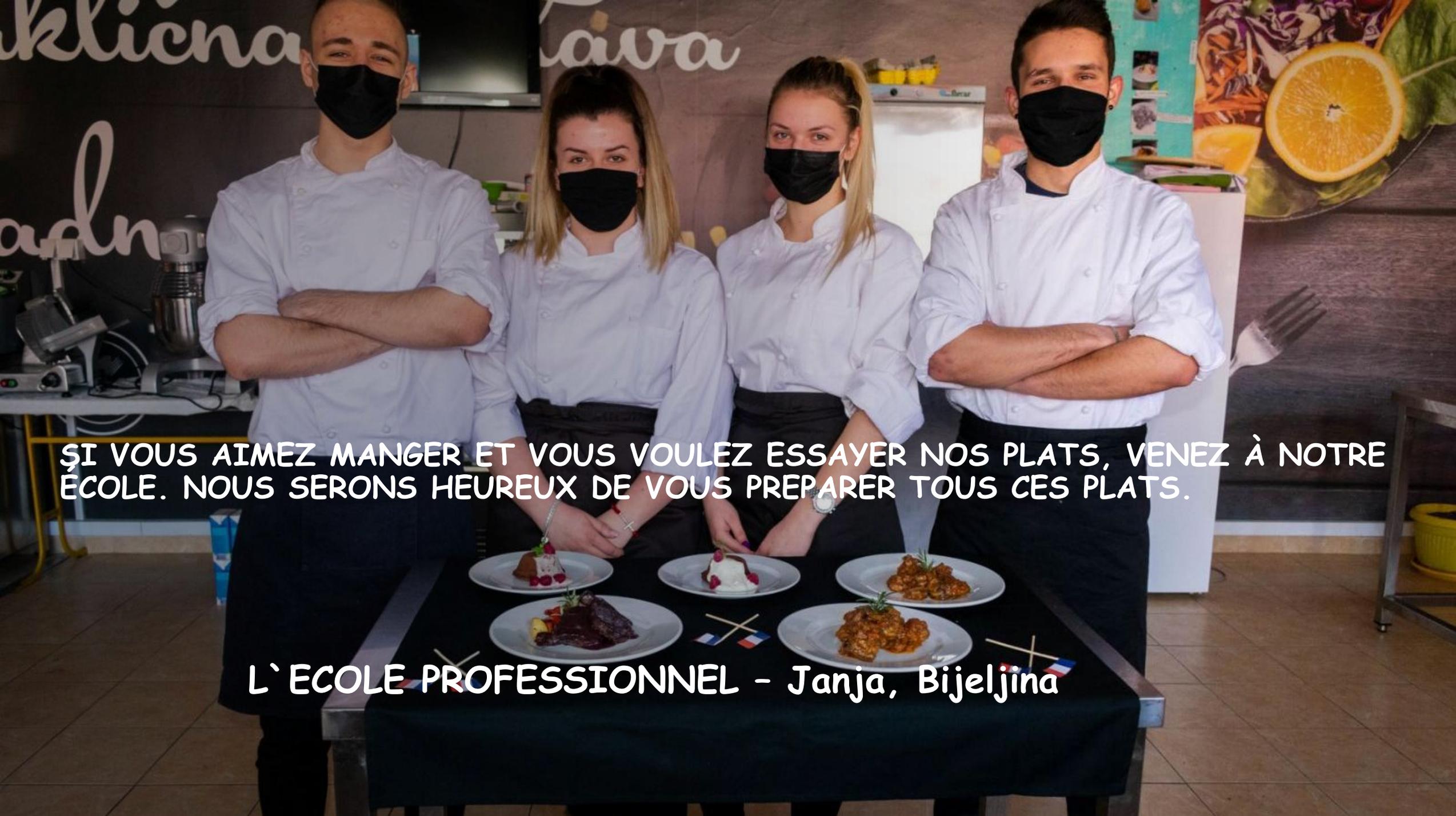
Ingrédients

250 g de tournedos
150 dl de vin rouge
50 g de beurre
50 g de pomme de terre
50 g de chou fleur
30 g de poivron

Préparation:

- Lavez le chou fleur et Sortez les tournedos et laissez-les à température ambiante pour que la viande se détende.
- séparez-le en petits bouquets. Coupez les legumes et faites cuire à couvert à feu doux environ 30 minutes. Salez et poivrez.
- Faites fondre le reste de beurre dans une poêle. Lorsqu'il est noisette, ajoutez les tournedos. Poêlez-les à feu vif 3 minutes de chaque côté pour une cuisson saignante. Ajoutez le vin rouge, salez et poivrez. Dressez les légumes en dôme dans chaque assiette. Nappez de sauce. Déposez dessus le tournedos.





SI VOUS AIMEZ MANGER ET VOUS VOULEZ ESSAYER NOS PLATS, VENEZ À NOTRE ÉCOLE. NOUS SERONS HEUREUX DE VOUS PRÉPARER TOUS CES PLATS.

L'ÉCOLE PROFESSIONNEL - Janja, Bijeljina



Réalise par:

Groupe 1:

- Bojana Mitrović
- Kristina Mrkaljević
- Edin Hamzić
- Marko Vujić

Groupe 2:

- Tamara Vučić
- Željana Bilić
- Miloš Dragičević
- Aleksa Mihajlović

à l`aide de professeurs:

**Aleksandar Cvjetinović, Vladan Kurtuma et
Nena Babić**

Bijeljina, le 5 mars 2021