



# FRANCOUZŠTINA S TERI

LETNÍ VÝZVA

HÁDANKA

## DEVINE LE PLAT EN PRATIQUANT TA PRONONCIATION !

Cassoulet



Coq au Vin



Ratatouille



Bouillabaisse



Bœuf Bourguignon



- 1) \_\_\_\_\_ : C'est un plat emblématique de la Bourgogne, mais on le trouve dans de nombreuses variations régionales à travers la France. Il s'agit de morceaux de coq marinés puis cuits lentement dans du vin rouge. Le plat est enrichi par l'ajout de lardons, de champignons, de petits oignons et de carottes, ainsi que de gousses d'ail, de thym et de laurier.
- 2) \_\_\_\_\_ : C'est un ragoût de bœuf braisé dans du vin rouge avec des légumes tels que des carottes, des oignons et des champignons. Le secret de ce plat réside dans la cuisson lente et prolongée, qui permet au bœuf de devenir fondant et aux saveurs de se concentrer. Ce plat est souvent servi avec des pommes de terre ou des pâtes.
- 3) \_\_\_\_\_ : C'est un plat copieux originaire du Languedoc. Il est composé de haricots blancs, de morceaux de viande comme le confit de canard, des saucisses de Toulouse, et divers morceaux de porc. La surface du plat forme une croûte dorée et croustillante pendant la cuisson, qu'il faut souvent casser pour l'incorporer au reste du cassoulet.
- 4) \_\_\_\_\_ : C'est un plat végétarien emblématique de la Provence, consistant en un mélange de légumes d'été : tomates, aubergines, courgettes, poivrons et oignons, cuits lentement dans de l'huile d'olive avec de l'ail et des herbes de Provence. Ce plat est souvent servi comme accompagnement ou comme plat principal végétarien, et peut être dégusté chaud ou froid.
- 5) \_\_\_\_\_ : Originaire de Marseille, ce plat traditionnel est préparé avec plusieurs variétés de poissons méditerranéens, des fruits de mer, des tomates, des oignons, du fenouil, de l'ail et des herbes. Les poissons sont cuits dans un bouillon riche et aromatique, souvent avec du safran. Il est servi avec des croûtons de pain frottés à l'ail et une sauce rouille épicée, qui est un mélange de mayonnaise, d'ail, de piment et de safran.



# FRANCOUZŠTINA S TERI

LETNÍ VÝZVA

HÁDANKA

## DEVINE LE PLAT EN PRATIQUANT TA PRONONCIATION !

Salade Niçoise



Quiche Lorraine



Escargots de Bourgogne



Tartiflette



Choucroute



6) \_\_\_\_\_ : Originare de la région Lorraine, c'est une tarte salée à base de pâte brisée ou feuilletée, garnie d'un mélange de crème fraîche, d'œufs et de lardons. Cette tarte est cuite au four jusqu'à ce que la garniture soit dorée et légèrement gonflée. Elle est souvent servie chaude en entrée ou en plat principal accompagnée d'une salade verte.

7) \_\_\_\_\_ : Ce plat alsacien est composé de choucroute (choux fermentés) cuite avec du vin blanc, des baies de genièvre et des oignons, et garnie de diverses charcuteries telles que des saucisses de Strasbourg, du lard fumé, du jambon et parfois du jarret de porc. Ce plat est généralement servi avec des pommes de terre à l'eau ou vapeur.

8) \_\_\_\_\_ : Originare de Nice, cette salade colorée et fraîche est composée de tomates, d'œufs durs, d'olives niçoises, d'anchois ou de thon, et parfois de haricots verts et de pommes de terre. Assaisonnée d'huile d'olive, de sel, de poivre et parfois de vinaigre, cette salade est un hommage à la cuisine méditerranéenne. Elle est souvent servie en entrée ou en plat principal léger.

9) \_\_\_\_\_ : Il s'agit d'un plat savoyard réconfortant à base de pommes de terre en tranches, de lardons et d'oignons, le tout recouvert de fromage reblochon coupé en deux et gratiné au four jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré. Ce plat riche et crémeux est parfait pour les journées d'hiver et est souvent dégusté avec une salade verte pour équilibrer les saveurs.

10) \_\_\_\_\_ : C'est une spécialité de Bourgogne où les escargots sont cuits dans une sauce persillade à base de beurre, d'ail et de persil. Ils sont souvent présentés dans leurs coquilles ou dans des plats spécialement conçus avec des cavités pour chaque escargot. Ce plat est souvent accompagné de pain frais pour tremper dans la délicieuse sauce.



# FRANCOUZŠTINA S TERI

LETNÍ VÝZVA

HÁDANKA

## DEVINE LE PLAT EN PRATIQUANT TA PRONONCIATION !

*Cassoulet*



*Coq au Vin*



*Ratatouille*



*Bouillabaisse*



*Bœuf Bourguignon*



**1) Coq au Vin :** C'est un plat emblématique de la Bourgogne, mais on le trouve dans de nombreuses variations régionales à travers la France. Il s'agit de morceaux de coq marinés puis cuits lentement dans du vin rouge. Le plat est enrichi par l'ajout de lardons, de champignons, de petits oignons et de carottes, ainsi que de gousses d'ail, de thym et de laurier.

**2) Bœuf Bourguignon :** C'est un ragoût de bœuf braisé dans du vin rouge avec des légumes tels que des carottes, des oignons et des champignons. Le secret de ce plat réside dans la cuisson lente et prolongée, qui permet au bœuf de devenir fondant et aux saveurs de se concentrer. Ce plat est souvent servi avec des pommes de terre ou des pâtes.

**3) Cassoulet :** C'est un plat copieux originaire du Languedoc. Il est composé de haricots blancs, de morceaux de viande comme le confit de canard, des saucisses de Toulouse, et divers morceaux de porc. La surface du plat forme une croûte dorée et croustillante pendant la cuisson, qu'il faut souvent casser pour l'incorporer au reste du cassoulet.

**4) Ratatouille :** C'est un plat végétarien emblématique de la Provence, consistant en un mélange de légumes d'été : tomates, aubergines, courgettes, poivrons et oignons, cuits lentement dans de l'huile d'olive avec de l'ail et des herbes de Provence. Ce plat est souvent servi comme accompagnement ou comme plat principal végétarien, et peut être dégusté chaud ou froid.

**5) Bouillabaisse :** Originaire de Marseille, ce plat traditionnel est préparé avec plusieurs variétés de poissons méditerranéens, des fruits de mer, des tomates, des oignons, du fenouil, de l'ail et des herbes. Les poissons sont cuits dans un bouillon riche et aromatique, souvent avec du safran. Il est servi avec des croûtons de pain frottés à l'ail et une sauce rouille épicée, qui est un mélange de mayonnaise, d'ail, de piment et de safran.



# FRANCOUZŠTINA S TERI

LETNÍ VÝZVA

HÁDANKA

## DEVINE LE PLAT EN PRATIQUANT TA PRONONCIATION !

Salade Niçoise



Quiche Lorraine



Escargots de Bourgogne



Tartiflette



Choucroute



**6) Quiche Lorraine :** Originare de la région Lorraine, c'est une tarte salée à base de pâte brisée ou feuilletée, garnie d'un mélange de crème fraîche, d'œufs et de lardons. Cette tarte est cuite au four jusqu'à ce que la garniture soit dorée et légèrement gonflée. Elle est souvent servie chaude en entrée ou en plat principal accompagnée d'une salade verte.

**7) Choucroute :** Ce plat alsacien est composé de choucroute (choux fermentés) cuite avec du vin blanc, des baies de genièvre et des oignons, et garnie de diverses charcuteries telles que des saucisses de Strasbourg, du lard fumé, du jambon et parfois du jarret de porc. Ce plat est généralement servi avec des pommes de terre à l'eau ou vapeur.

**8) Salade Niçoise :** Originare de Nice, cette salade colorée et fraîche est composée de tomates, d'œufs durs, d'olives niçoises, d'anchois ou de thon, et parfois de haricots verts et de pommes de terre. Assaisonnée d'huile d'olive, de sel, de poivre et parfois de vinaigre, cette salade est un hommage à la cuisine méditerranéenne. Elle est souvent servie en entrée ou en plat principal léger.

**9) Tartiflette :** Il s'agit d'un plat savoyard réconfortant à base de pommes de terre en tranches, de lardons et d'oignons, le tout recouvert de fromage reblochon coupé en deux et gratiné au four jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré. Ce plat riche et crémeux est parfait pour les journées d'hiver et est souvent dégusté avec une salade verte pour équilibrer les saveurs.

**10) Escargots de Bourgogne :** C'est une spécialité de Bourgogne où les escargots sont cuits dans une sauce persillade à base de beurre, d'ail et de persil. Ils sont souvent présentés dans leurs coquilles ou dans des plats spécialement conçus avec des cavités pour chaque escargot. Ce plat est souvent accompagné de pain frais pour tremper dans la délicieuse sauce.