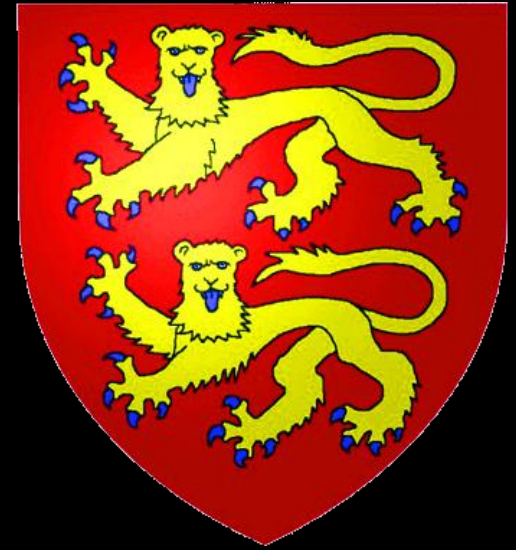




LA NORMANDIE

LA GASTRONOMIE NORMANDE

ARANTXA MOTA

Vérifiez vos réponses

GASTRONOMIE NORMANDE

- LA CHARCUTERIE
- LE FROMAGE
- LES PLATS TYPIQUES

La charcuterie

1. Quel est le noms de ces deux produits normands ?



La charcuterie

Le boudin de Mortagne



La saucisse de Vire



LE FROMAGE

- LE LIVAROT
- LE CAMENBERT
- LE PONT L'ÊVÉQUE
- LE NEUFCHÂTEL

LIVAROT

Fabriqué dans la région de Livarot. Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) depuis 1975. C'est un fromage à base de lait entier de vache, à pâte molle et à croûte orange.



CAMEMBERT

Fabriqué dans la région Normandie. C'est un fromage à base de lait de vache, à pâte molle et à croûte fleurie (moisie par un champignon). Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) depuis 1983.



NEUFCHÂTEL

Fabriqué dans le Pays de Bray. Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1969. C'est un fromage à base de lait de vache, à pâte molle. Le fromage a six formes différents : cœur, grand cœur, carré, rectangulaire, bouchon y double bouchon.



PONT L'ÉVÊQUE

Fabriqué en Pont-l'Evêque (Calvados). Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1976. C'est un fromage à base de lait de vache, à pâte molle. Le fromage a une forme carrée. Le pont l'évêque a la croûte beige ou orange.



RECETTE: Filets de bar à la Normande

1. Quels sont les ingrédients de cette recette?
(employez les partitifs)

- ✓ Du poisson (du bar)
- ✓ Du persil
- ✓ Des échalotes
- ✓ Des carottes
- ✓ Du vin blanc
- ✓ Du beurre

RECETTE: Filets de bar à la Normande

2) Quels sont les ustensiles utilisés pour préparer la recette?

(employez les articles déterminés)

- ✓ Un couteau de chef
- ✓ Une planche
- ✓ Une cuillère en bois
- ✓ Des casseroles
- ✓ Un plat à four, une plaque à four
- ✓ Un four

RECETTE: Filets de bar à la Normande

3) Quelles sont les étapes de réalisation de la recette?

(employez la deuxième personne du pluriel de l'impératif)

1) Première étape: PRÉPAREZ LES FILETS DE BAR

2) Deuxième étape: FAITES CUIRE LE POISSON –
RECUPEREZ LE COURT BOUILLON

3) Troisième étape: SERVEZ

Les plats typiques

Les huîtres de Courcelles



Les plats typiques

Les crevettes d'Honfleur



RECETTE:

Les tripes à la mode de Caen

1) Quels sont les ingrédients de cette recette?

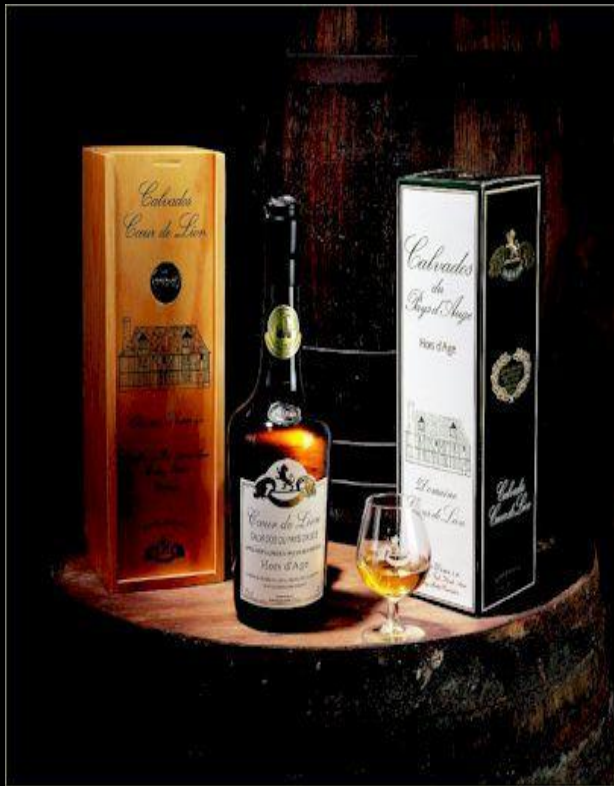
Les ingrédients sont : du gras double, des pieds de veau, des bardes de lard, des carottes, des oignons, de l'ail, du beurre, du cidre, du Calvados et des clous de girofle.

Les boissons

Le calvados

La Bénédictine

Le cidre



LES BOISSONS

- La Normandie n'a pas beaucoup de culture vinicole, cependant Il y a d'autres boissons très importantes et très consommées :
- **Le cidre** : boisson à base de pommes fermentées.
- **Le Calvados** : eau-de-vie, obtenue à partir de la deuxième distillation du cidre. Typiquement normand.
- **La Bénédictine**: liqueur à base de 27 plantes et d'épices originaires des 4 coins du monde.

POUR EN SAVOIR PLUS...

- Dans la gastronomie normande, les fruits de mer sont aussi importants que le fromage dans une table normande. La Normandie est la première région productrice d'**huîtres**, de **moules** et de **coquillages**.