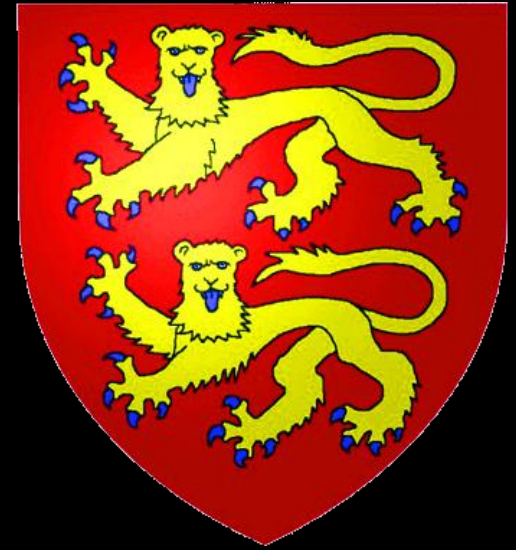




LA NORMANDIE

LA GASTRONOMIE NORMANDE

ARANTXA MOTA

GASTRONOMIE NORMANDE

- LA CHARCUTERIE
- LE FROMAGE
- LES PLATS TYPIQUES

La charcuterie

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



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

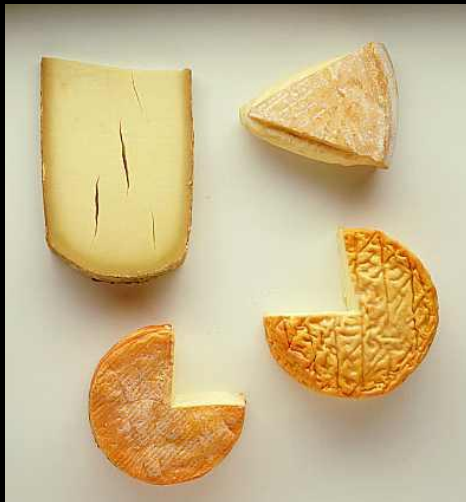
- Fabriqué dans la Pays de Bray.
Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1969. C'est un fromage à base de lait de vache, à pâte molle. Le fromage a six formes différents : cœur, grand cœur, carré, rectangulaire, bouchon y double bouchon.

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.

Les fromages

1. A l'aide des définitions données auparavant, mettez le nom à chaque fromage



RECETTE: Filets de bar à la Normande

- Ecoutez et regardez cette émission et dites :

http://www.dailymotion.com/video/x4xavo_filet-bar-a-la-normande_creation

1. Quels sont les ingrédients de cette recette?
(aidez-vous de la diapo suivante, employez les partitifs)

Les ingrédients



RECETTE: Filets de bar à la Normande

- Ecoutez et regardez cette émission et dites :
 - 2) Quels sont les ustensiles utilisés pour préparer la recette?
- (aidez-vous de la diapo suivante, employez les articles déterminés)

Les ustensiles



RECETTE: Filets de bar à la Normande

- Ecoutez et regardez l'enregistrement et dites :

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

Aidez-vous de la diapositive suivante.

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

1) Première étape:

2) Deuxième étape:

3) Troisième étape:

Bar à la normande



Les plats typiques

Les huîtres de Courcelles



Les plats typiques

Les crevettes d'Honfleur



Les plats typiques

Les tripes à la mode de Caen



RECETTE:

Les tripes à la mode de Caen

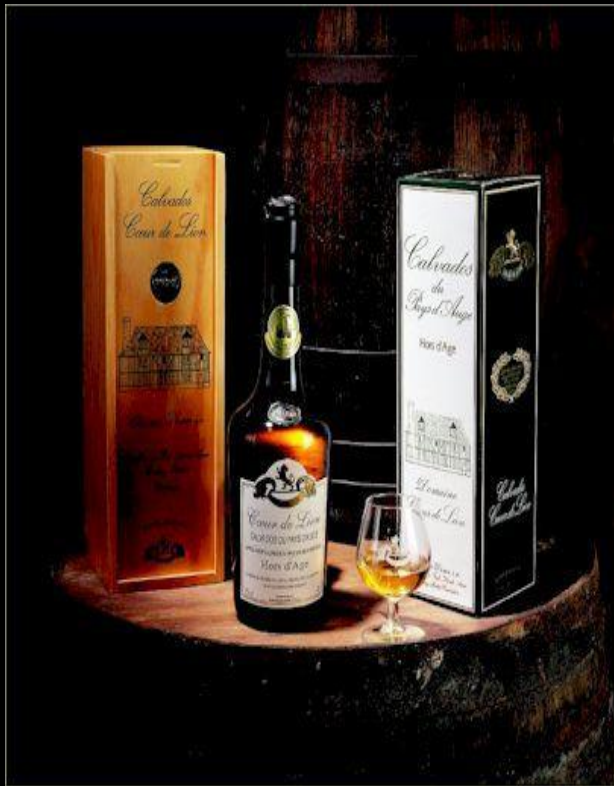
- Regardez l'image et dites :
 - 1) Quels sont les ingrédients de cette recette?
Aidez-vous de la diapositive précédente.
(employez les articles partitifs)

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**.
- **Jeanne d'Arc** a été martyrisée à Rouen.