

Bonjour à tous,

Pendant cette période difficile, continuez à pratiquer votre choix d'option.

Je vous invite à réaliser chez vous les recettes déjà vues en classe.

Vous possédez les recettes. Vous pouvez les modifier, tout en gardant la technique de base. (ex: Boeuf bourguignon, remplacez le boeuf par du veau ou de l'agneau).

A travailler:

Le potage Crecy (recette pour la rentrée)

Le potage cultivateur

Tout autre potage mixé (voir internet)

La salade niçoise

La sauce béchamel (lasagne... voir internet)

La cuisson rôtie (boeuf, poulet, veau, porc, agneau...) et son jus.

Boeuf bourguignon

Carbonnade flamande

Maîtriser la cuisson poêlée (fishsticks, steaks, champignons, pommes de terre...)

Taille de légumes : mirepoix, brunoises, tournés

La crème pâtissière

La tarte au chocolat

Salade de fruits (découpe de fruits en mirepoix)

Les crêpes

Pour les connaissances en technologie de cuisine, réviser :

Les termes culinaires

La cuisson rôtie + jus

La cuisson mijotée (carbonnade)

La cuisson à l'anglaise (légumes)

Les proportions crème pâtissière

Les proportions pâte à crêpes

Je pense que vous pouvez envoyer quelques photos de votre travail à monsieur Huart qui me les transmettra.

Je vous souhaite bon courage et prenez soin de vous.

A bientôt,

Philippe Bègue