

## La recette du boeuf bourguignon – activités imprimables

### Activité 1. Regardez la recette vidéo et associez les quantités aux ingrédients.

	●	●	pommes de terre
1 kilo	●	●	vin rouge
2	●	●	sucre
500 grammes	●	●	bouquet garni
1	●	●	viande de boeuf
200 grammes	●	●	oignon
2 cuillers à soupe	●	●	carottes
75 centilitres	●	●	fécule de pommes de terre ou maïzena
3 cuillers à soupe	●	●	gousses d'ail
		●	lardons
		●	champignons de Paris

### Activité 2. Complétez le texte à trous suivant avec les éléments /verbes/ donnés.

*chauffer – Couper- Couvrir – dorer – Émincer – mélanger – mettre – mijoter – Rajouter – réserver – revenir – Servir – tailler - Verser*

Faire ..... un fond d'huile d'olive dans la cocotte.

Y faire ..... quelques minutes les morceaux de viande, et les ..... de côté.

Faire .....les lardons, puis les ..... avec la viande.

..... l'oignon et l'ail.

Dans la cocotte, faire revenir les oignons et l'ail émincés pendant 5 minutes.

..... les carottes en bâtonnets ou en rondelles.

Rajouter les carottes coupées.

..... le sucre, puis la fécule de pommes de terre ou la maïzena.

Bien .....

..... le vin rouge, ajouter le bouquet garni (feuille de laurier, thym) et aux premiers frémissements, rajouter la viande et les lardons.

..... , baisser la température et laisser mijoter pendant 2 heures.

Couper les pommes de terre en deux, ..... les champignons en lamelles.

Au bout de 2 heures, rajouter les pommes de terre et les champignons.

Laisser ..... pendant 1 heure. .... avec une pointe de persil !

**Activité 3. Complétez le texte à trous suivant avec les éléments /ingrédients/ donnés.**

*ail - bouquet garni – carottes – champignons - fécule de pommes de terre - huile d'olive – lardons – oignon – persil - pommes de terre – sucre – viande - vin rouge*

Faire chauffer un fond d'..... dans la cocotte.

Y faire dorer quelques minutes les morceaux de..... , et les mettre de côté.

Faire revenir les ..... , puis les réserver avec la viande.

Émincer l'..... et l'..... .

Dans la cocotte, faire revenir les oignons et l'ail émincés pendant 5 minutes.

Couper les ..... en bâtonnets ou en rondelles.

Rajouter les carottes coupées, pendant 6 à 7 minutes.

Rajouter le ..... , puis la ..... ou la maïzena.

Bien mélanger.

Verser le ..... , ajouter le ..... (feuille de laurier, thym) et aux premiers frémissements, rajouter la viande et les lardons.

Couvrir, baisser la température et laisser mijoter pendant 2 heures.

Couper les ..... en deux, tailler les ..... en lamelles.

Au bout de 2 heures, rajouter les pommes de terre et les champignons.

Laisser mijoter pendant 1 heure. Servir avec une pointe de ..... !

**Activité 4. Mettez dans l'ordre les étapes de la préparation du boeuf bourguignon.**

- N° .....
- ..... Ajouter la viande, les lardons, le bouquet garni.
  - ..... Ajouter le sucre. Rajouter la fécule de pommes de terre.
  - ..... Couper les carottes en batonnets ou en rondelles. Les rajouter aux oignons.
  - ..... Couper les pommes de terre en deux. Tailler les champignons en lamelles.
  - ..... Éplucher l'ail, les carottes et l'oignon. Émincer l'ail et l'oignon. Rajouter l'oignon émincé et l'ail. Les faire colorer .
  - ..... Faire mijoter une demi-heure avant l'arrivée des invités.
  - ..... Faire revenir les lardons. Les enlever. Les réserver.
  - ..... Laisser mijoter encore une bonne heure.
  - ..... Laisser mijoter pendant deux heures.
  - ..... Mettre dorer les morceaux de viande. Les remuer. Réserver la viande. La mettre de côté.
  - ..... Rajouter les pommes de terre et les champignons.
  - ..... Servir le boeuf bourguignon en mettant une pointe de persil dessus.
  - ..... Verser une bouteille entière de vin rouge. Couvrir et baisser la température.

**Activité 5. Exploitation grammaticale. Faites conjuguer la recette dans les temps et modes pertinents pour le niveau du groupe /et pour la recette/.**

- Faire chauffer un fond d'huile d'olive dans la cocotte.
- Y faire dorer quelques minutes les morceaux de viande, et les mettre de côté.
- Faire revenir les lardons, puis les réserver avec la viande.
- Émincer l'oignon et l'ail.
- Dans la cocotte, faire revenir les oignons et l'ail émincés pendant 5 minutes.
- Couper les carottes en bâtonnets ou en rondelles.
- Rajouter les carottes coupées.
- Rajouter le sucre, puis la fécule de pommes de terre ou la maïzena.
- Bien mélanger.
- Verser le vin rouge, ajouter le bouquet garni (feuille de laurier, thym) et aux premiers frémissements, rajouter la viande et les lardons.
- Couvrir, baisser la température et laisser mijoter pendant 2 heures.
- Couper les pommes de terre en deux, tailler les champignons en lamelles.

Au bout de 2 heures, rajouter les pommes de terre et les champignons.

Laisser mijoter pendant 1 heure. Servir avec une pointe de persil !