

CO – B1 – GASTRONOMIE : Le Tiep bou dien

SOURCE : WWW-RFI.FR

Écoutez 2 fois l'enregistrement et répondez aux questions suivantes:

Total :/10

- 1. Le tiep bou dien vient d'être inscrit sur la liste du Patrimoine Culturelde l'Unesco.
- Il s'agit d'un plat :
 - a. Du Sénégal
 - b. Du Nigéria
 - c. Du Ghana
- 2. Il se mange :
 - a. Régulièrement
 - b. Pour des occasions spéciales
 - c. Aux anniversaires uniquement
- 3. Pour Tamsir Ndir, chef cuisinier, le tiep bou dien et le jollof rice sont 2 plats :
 - a. Complémentaires
 - b. Différents
- 4. Le jollof rice se fait avec :
 - a. Des crevettes
 - b. De l'agneau
 - c. Du poulet
- 5. Quels sont les ingrédients du Tiep bou dien:
 - a. Du poisson et des légumes
 - b. Du riz et du poisson
 - c. Du riz, du poisson et des légumes

- 6. Pour le chef Tamsir Ndir, le jollof rice est un plat inspiré du tiep bou dien.
 - a. Vrai
 - b. faux

- 7. Avec quel type de poisson prépare-t-on le tiep bou dien?
.....
 - a. Du merlan
 - b. Du cabillaud
 - c. Du mérrou-thiof

- 8. Combien de temps faut-il pour le préparer?
 - a. 2 à 3 heures
 - b. 4 à 5 heures
 - c. 5 à 6 heures

- 9. Pour préparer ce plat, le chef cuisinier il faut :
 - a. Être passionné de cuisine
 - b. Avoir de la patience
 - c. Savoir improviser

- 10. Pour le faire, le chef recommande de/d'
 - a. Suivre au pied de la lettre la recette
 - b. Être un.e cuisinier.ère expérimenté.ée
 - c. Y ajouter quelques épices