

## La bûche de Noël

*Ex 1 : Ouvrez les parenthèses en mettant les verbes à l'impératif et choisissez les articles corrects.*

Pour moi un noël sans bûche c'est inimaginable. Pour nos amis allemands quand je dis « bûche » je ne parle pas d'un morceau.....bois mais d'un gâteau en forme.....morceau de bois. C'est.....dessert traditionnel de Noël en France. Seulement comme je passe mes Noëls en Allemagne où on ne connaît pas ce délice je dois le fabriquer moi-même.

Alors, s'il vous plaît, \_\_\_\_\_ (admirer) mon héroïsme car je ne suis pas une grande pâtissière et .....bûche n'est pas ce qu'on appelle un gâteau facile.

D'abord la génoise\_\_\_\_\_ (tenir) ça n'a pas l'air sorcier. Il faut séparer les jaunes et les blancs de quatre œufs, bon ça ok.

\_\_\_\_\_ (mélanger) les jaunes avec 125 grammes ..... sucre, facile.

\_\_\_\_\_ (ajouter) 60 grammes.....beurre ramolli, voilà, 100 grammes.....farine et .....levure chimique.

La suite battre en neige les blancs d'œufs avec une pincée..... sel.

Les \_\_\_\_\_ (incorporer) au reste, c'est fait.

\_\_\_\_\_ (étaler) la pâte sur un papier sulfurisé, je m'en sors pas mal.

\_\_\_\_\_ (enfourner) pendant 12 minutes à 180 degrés.

Pour la garniture on a le choix mais pour qu'elle ressemble vraiment à une bûche il faut.....chocolat.

Faire fondre 100 grammes.....chocolat noir *au bain marie*.

\_\_\_\_\_ (mixer) 150 grammes..... beurre.

\_\_\_\_\_ (ajoutez) 200 grammes..... sucre glace puis le chocolat fondu.

Zut ! Ma génoise ! Ouf, elle n'a presque pas brûlé. Il faut la retourner vite sur un torchon humide, enlever le papier sans se brûler, aïe aïe bravo. Pendant qu'elle est encore chaude il faut la rouler avec le torchon sans la casser et elle se casse. Bon \_\_\_\_\_ (aller) ça se verra pas. Une fois refroidie il faut la dérouler à nouveau, \_\_\_\_\_ (couper) les bords, \_\_\_\_\_ (étaler) la moitié du chocolat. Bon ce n'est pas régulier mais ça passe. Et maintenant il faut la rouler lentement, faut surtout pas qu'elle craque et merde. Bon je la recolle un peu.

Maintenant \_\_\_\_\_ (imiter) une branche.

\_\_\_\_\_ (couper) un bout de la bûche en biais et la \_\_\_\_\_ (poser) dessus.

Ouais couvrir le tout du reste.....crème et \_\_\_\_\_ (strier) le chocolat avec une fourchette. Ça ressemble à de l'écorce ?

\_\_\_\_\_ (écouter) je fais ce que je peux. Et voilà la partie la plus amusante, la décoration. ..... noix, ..... sucre glace pour imiter la neige et cacher la misère, puis quelques petites figurines importées de France bien sûr. Il paraît que ça doit rappeler la grosse bûche de bois qu'autrefois on faisait brûler le soir de Noël. Plus elle brûlait longtemps plus les récoltes seraient bonnes l'année suivante. J'avoue quand j'ai servi ma bûche mes amis allemands n'ont pas du tout compris ce que ça devait représenter. Ils ont vu un sous-marin comment **leur en vouloir**.

*Ex 2: Regardez l'image et remplissez les mots dans les champs selon les numéros (avec articles un, une, des).*

1 \_\_\_\_\_

7 \_\_\_\_\_

2 \_\_\_\_\_

8 \_\_\_\_\_

3 \_\_\_\_\_

9 \_\_\_\_\_

4 \_\_\_\_\_

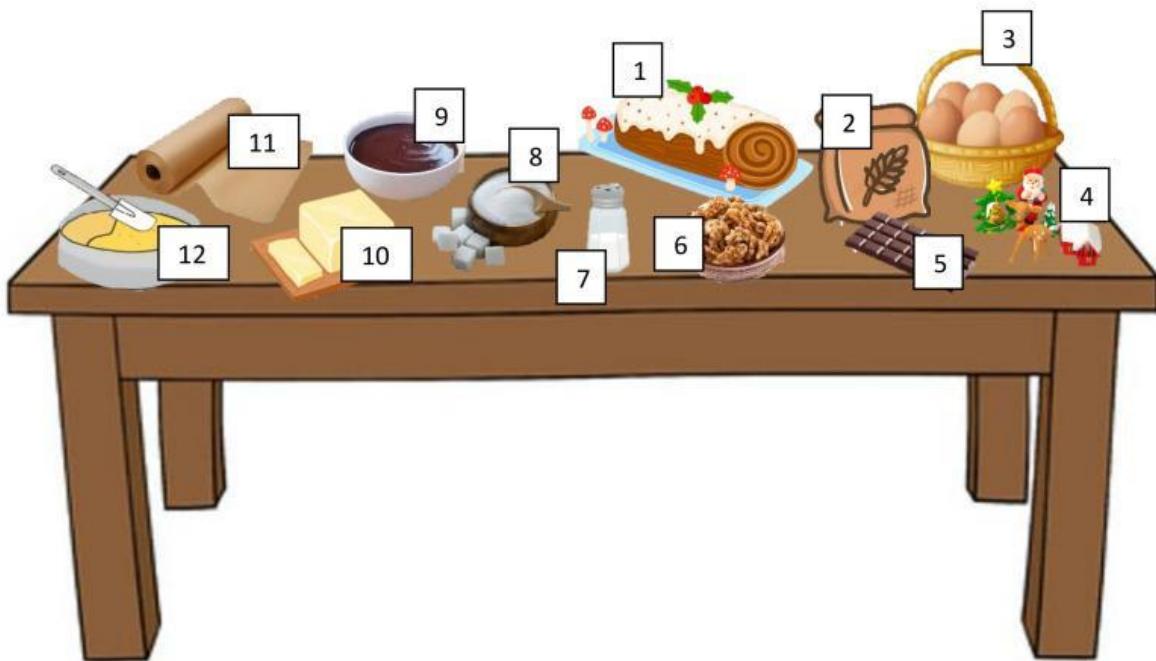
10 \_\_\_\_\_

5 \_\_\_\_\_

11 \_\_\_\_\_

6 \_\_\_\_\_

12 \_\_\_\_\_



*Ex 3 : Répondez Vrai ou Faux.*

1. Une bûche est le dessert traditionnel de Noël en Allemagne.
2. Ce n'est pas difficile de préparer une bûche de Noël.
3. C'est une grande pâtissière qui prépare ce dessert dans la vidéo.
4. Ça n'a pas l'air sorcier signifie que ce n'est pas difficile à faire ou à comprendre.

5. Pour préparer une bûche il faut avoir des œufs, du beurre, du sucre, du sel, de la farine et du lait.
6. Il faut enfourner la bûche pendant douze minutes.
7. La génoise a brûlé pendant la préparation de la bûche.
8. Les amis allemands ont compris que le dessert ressemblait à une bûche de bois.

*Ex 4 : Reliez les expressions à leurs définitions.*

En vouloir à quelqu'un	Se débrouiller d'une situation difficile
Ça n'a pas l'air sorcier	Travailler les blancs d'oeuf
Battre en neige	Tracer, marquer de rayures à l'aide d'ustensiles divers
S'en sortir pas mal	Couper en diagonale
Faire fondre au bain marie	Ce n'est pas difficile à faire ou à comprendre
Couper en biais	Etre fâché, en colère, avoir des sentiments négatifs envers qqn
Strier avec une fourchette	Méthode permettant de chauffer en douceur, sur un fond d'eau chaude, sans contact direct avec la flamme