

Nom: \_\_\_\_\_ Classe: \_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_

# Ratatouille

La ratatouille est un plat typique de France. C'est un ragoût de légumes. Dans le ragoût, il y a tomate, courgette, aubergine, poivron vert, poivron jaune, oignon, échalot, ail, huile d'olive, origan, herbes de province, et sel. On sert la ratatouille avec le riz, et avec le parmesan râpé si on désire. C'est un plat populaire parce qu'elle utilise les ingrédients qui ne coûtent pas beaucoup. Ce plat est aussi mentionné dans le film de Pixar qui s'appelle Ratatouille.



tomate



courgette



aubergine



poivron vert



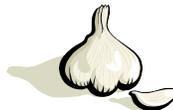
poivron jaune



oignon



échalot



ail



huile d'olive



origan



herbes de province



sel



riz



parmesan râpé

## Révision des couleurs:



1. De quelle couleur est le riz? \_\_\_\_\_
2. De quelle couleur est l'huile d'olive? \_\_\_\_\_
3. De quelle couleur est la tomate? \_\_\_\_\_
4. De quelle couleur est l'aubergine? \_\_\_\_\_
5. De quelle couleur est l'ail? \_\_\_\_\_
6. De quelle couleur est la courgette? \_\_\_\_\_

7. De quelle couleur sont les poivrons?

\_\_\_\_\_

Nom: \_\_\_\_\_ Classe: \_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_

**Questions pour discuter:**

1. Dans quels plats manges-tu des tomates?

Je mange les tomates quand je mange \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

2. En quels plats est-ce qu'on utilise souvent (often) les poivrons? On utilise

souvent les poivrons quand on prepare \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_.

3. Quelles problèmes causent les oignons? Une problème que les oignons

causent est \_\_\_\_\_.

4. Qu'est-ce que tu manges avec le riz? J'utilise le riz pour préparer

\_\_\_\_\_.

Nom: \_\_\_\_\_ Classe: \_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_

## Ratatouille

Si tu veux un plat délicieux, prépare la ratatouille! La ratatouille est un plat typique de France. C'est un ragoût végétarien, et c'est parfait pour manger quand il fait froid. Les médecins recommandent de manger la ratatouille parce qu'il y a beaucoup de légumes dans ce plat. J'explique comment préparer la ratatouille:

Il faut des tomates, deux courgettes, une aubergine, un poivron vert, un poivron jaune, un oignon, deux échalots, de l'ail, d'huile d'olive, d'origan, des herbes de province, et du sel. C'est un plat typique dans la région de Provence en France. C'est un plat savoureux qui n'est pas très chère<sup>1</sup> à préparer. Pour les légumes de bonne qualité, achète les ingrédients à un marché des fruits.

Premièrement, coupe les courgettes, l'aubergine, et les poivrons en les grands morceaux<sup>2</sup>. Après, coupe l'oignon et les échalots en les petits morceaux, et met les oignons dans un grand pot avec l'huile d'olive pour les caraméliser. Quand les oignons sont doux<sup>3</sup>, ajoute les grands morceaux de légumes et les épices, et fait cuire à feu doux pour 30 minutes. Quand les légumes sont doux, ajoute les tomates concassées<sup>4</sup> et bouille<sup>5</sup> doucement pour 30 minutes de plus. Quand la ratatouille est finie, sert avec un bol de riz, et met du parmesan râpé au dessus<sup>6</sup>.

<sup>1</sup>chère = expensive

<sup>2</sup>morceaux = pieces

<sup>3</sup>doux = soft/low

<sup>4</sup>concassés = crushed

<sup>5</sup>bouille = boil

<sup>6</sup>dessus = on top of

### Questions de compréhension: Vrai ou faux?

1. La ratatouille est idéale pour manger en janvier ou février quand il fait froid.
2. Si tu veux préparer un repas végétarien, tu peux servir la ratatouille avec riz.
3. Les médecins ne recommandent pas de manger la ratatouille parce qu'il n'y a pas beaucoup de légumes dans la ratatouille.
4. Pour acheter les ingrédients pour la ratatouille, il faut aller à la marché des fruits pour des légumes de bonne qualité.

**Activité de partenaire: allons au marché!**

*Directions: Avec ton partenaire, fait une liste pour comment acheter les ingrédients pour ce repas.*

<b>Pour préparer...</b>	<b>Il faut aller à quelle marché?</b>	<b>Qu'est-ce qu'il faut acheter?</b>
Une salade		
La ratatouille avec du riz		
Du fromage et du pain		
Un gâteau pour dessert		
Des fleurs pour la table		