



Noël en France

Traditions de Noël, Écoute, décembre 2018, p.19

À Noël, les Français font le réveillon le 24 décembre au soir (*am Abend*) avec toute la famille. On commence avec l'apéritif, il y a beaucoup de petits hors d'œuvres, comme des œufs de lump sur des toasts, et du champagne. En entrée, on mange du foie gras, du saumon et des huîtres. Le plat principal est souvent la traditionnelle dinde aux marrons. Bien sûr, en dessert, on mange la bûche de Noël. Dans certaines familles, on a les cadeaux le 24 décembre à minuit (*Mitternacht*). Dans d'autres familles, on attend le 25 décembre matin : le père Noël met les cadeaux sous le sapin.

Le réveillon : das Weihnachtsessen

Le cadeau :



Le sapin :



Exercice 1 : Trouve le nom de ces images

œufs de lump, foie gras, saumon, huîtres, dinde aux marrons, bûche de Noël



Exercice 2 : Voici un menu de Noël en France. Complète avec les bons mots.



<i>Menu de Noël</i> En apéritif En entrée En plat principal En dessert
--

Exercice 3 : Et dans ta famille, quel est le menu de Noël ? Écris le menu de Noël traditionnelle dans ta famille.

Questions :

1. Quelles différences remarques-tu avec ton pays ?
2. Quel est le repas traditionnel dans ton pays ?
3. Quand as-tu tes cadeaux ?
4. Avec qui fêtes-tu Noël ?
5. Tu as une façon particulière de fêter Noël ?



Recette **bûche de Noël** au chocolat

<https://www.750g.com/buche-au-chocolat-facile-r80405.htm>

Ingrédients pour 8 personnes

Pour le biscuit :

- 100 g de farine
- 100 g de sucre 
- 3 jaunes d'œuf + 3 blancs d'œuf
[Dotter] [Eiweiss]
- 1 cuillère à café de levure 
[Teelöffel]



Pour la crème :

- 1 l de lait 
- 5 jaunes d'œuf
[Eiweiss]
- 1 tablette de chocolat noir 
- 120 g de sucre 
- 3 cuillères à soupe de fécule de pomme de terre
[Teelöffel] [Kartoffelstärke]

Préparation

Étape 1 :

- Mélangez [*mischen*] 100g de **sucre** + 3 **jaunes d'œufs** + **farine** + la **levure**.

Étape 2 :

- Avec les **3 blancs d'œuf**, montez les **blancs en neige** [*Eisschnee*] et mélangez avec le reste.

Étape 3 :

- Faire cuire **20 minutes** à **180°**.

Étape 4 :

- Auf einem nassen Tuch, den Teig hinlegen und mit einem anderen Tuch überdecken. Abkühlen lassen.

Étape 5 :

- Faire la crème : Chauffez [*wärmen*] 1 litre de lait + 1 cuillère à soupe de sucre.

Étape 6 :

- Mélangez les **5 jaunes** + **2 cuillères à soupe** de **sucre** + la **fécule**.
- Ajoutez [*hinzufügen*] la moitié [*die Hälfte*] du **lait chaud**.

- Alles wieder in die Pfanne geben + **chocolat** [*schon geschmolzt*]. Eindicken

Étape 7 :

- Die Crème auf dem Teig verteilen. Den Teig rollen und noch einmal mit Crème bestreichen. Den Kuchen verziehen.