

<http://www.cuisinezcommeunchef.com/>

Après avoir écouté l'enregistrement répondez aux questions suivantes:

- 1) Est-ce qu'il faut couper finement des oignons?
- 2) En quelle forme le chef coupe la blette et pourquoi?
- 3) Quels épices ajoute-t-il?
- 4) Qu'est-ce qu'un alicament?
- 5) Combien de temps fait-il cuire le lieu jaune dans le four?
- 6) Comment est le vin qui est servi avec ce plat?