

Défi numéro 1

Vous pouvez répondre directement à l'adresse de l'école de Sérigny :
ce.0860637A@ac-poitiers.fr

1/ Plat traditionnel alsacien à base de choux.

2/ Une légende de L'Aubrac évoque la création de ce plat par la rencontre de trois évêques des diocèses de Rodez, Mende et Saint-Flour au croisement des trois départements. A l'heure du repas, chacun aurait apporté un ingrédient : la tome du Rouergue, les pommes de terre d'Auvergne, le beurre, le lait et le savoir-faire du Gévaudan, ainsi serait né ce plat typique de l'Aubrac.

3/ Il se compose d'une soupe de poissons que l'on mange avec des croûtons de pains tartinés souvent aillés, de rouille et de poissons servis entiers. Il a été inventé à Massalia pendant la Grèce Antique.

4/ Tarte salée dont la pâte est recouverte de migaine et de lardons. C'est une recette traditionnelle lorraine mais elle s'est largement diffusée dans toute la France.

5/ C'était l'aliment quotidien des paysans gascons. Elle variait d'une maison à l'autre et suivant le rythme des saisons avec les ressources du potager et du saloir. Le principe de sa recette consiste à faire cuire longuement un assortiment de légumes et de viandes en général confites.

6/ Morceaux de viande de bœuf cuits à la cocotte dans du vin rouge avec des carottes. La cuisson est lente et à feu doux. Les aliments cuisent ainsi peu à peu en s'imprégnant de vin. Le plat peut être accompagné de lardons, d'oignons, d'ail et de bouquet garni.

7/ Spécialité régionale du Languedoc, à base de haricots secs et de viande. A son origine, il était à base de fèves. Il tiendrait son nom de la cassole en terre cuite émaillée fabriquée à Issel.

8/ Préparation culinaire normande préparée avec les 4 estomacs (panse, feuillet, bonnet et caillette) de bœuf qui aurait son origine au Moyen Age.

9/ Spécialité niçoise de légumes cuits (principalement aubergines, courgettes, poivrons et tomates).

10/ Plat à base de poisson, spécialité de la région de Nîmes en France, auquel on ajoute lait ou crème fraîche, huile d'olive, jus de citron et diverses épices avant de le gratiner au four. On peut aussi le mélanger à une purée de pommes de terre.

11/ Ingrédients pour ce plat qui peut se déguster chaud ou froid: 1 à 1,5 kg d'oseille, du persil, de la ciboulette, plusieurs feuilles de choux, de l'ail vert, de la crème fraîche, 10 œufs, éventuellement du lard. C'est une spécialité de chez nous.

12/ Plat traditionnel du pays basque à base de tomates, de poivrons rouges, de piment doux d'Espelette liés avec des œufs brouillés. La maman de Xavier la fait extrêmement bien