

SCRIPT

SECTEUR: LA GASTRONOMIE EN ALLEMAGNE

SUJET: LA PREPARATION D'UN PLAT TYPIQUE ALLEMAND :
APPRENEZ A PREPARER LA TRUITE MEUNIERE
ET APPRENEZ A CONNAITRE LES MOTS CLES



Bienvenue en Allemagne.

[Herzlich Willkommen in Deutschland.](#)

Alors que l'Allemagne est très connue pour ses plats de viande, nous voulons vous montrer aujourd'hui une préparation classique à base de poisson:

[Forelle Müllerin](#)

La truite – préparée dans le style de la femme du meunier



Voici les ingrédients - [Zutaten](#) qui seront nécessaires pour la préparation :

[Forelle](#) - truite écaillée et éviscérée

[Salz und Mehl](#) - sel et farine

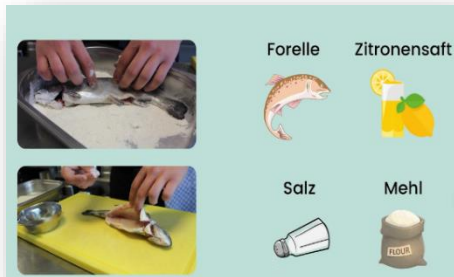
[Kartoffeln](#) - pommes de terre

[Zitrone und Petersilie](#) - citron et persil

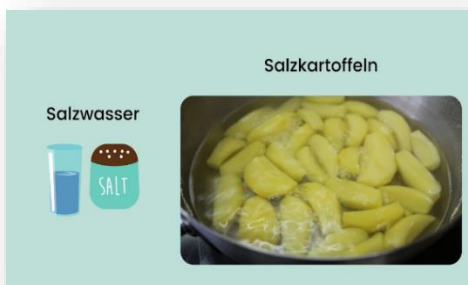
[Butterschmalz oder Öl](#) - beurre clarifié ou huile
und Butter - beurre ordinaire



La première étape consiste à préparer les pommes de terre crues - [die Kartoffeln](#). Elles sont d'abord épluchées - [schälen](#) et coupées en quartiers - [vierteln](#). Dans les restaurants haut de gamme, elles seront taillées en enlevant les bords, en allemand : [tournieren](#). Les morceaux découpés sont collectés et peuvent être utilisés ultérieurement, par exemple pour une soupe.



La truite - **Forelle** sera préparée ensuite. Elle est lavée, séchée et assaisonnée avec du jus de citron - **Zitronensaft** et du sel - **Salz**. Ensuite, elle est enrobée de farine - **Mehl**.



Les pommes de terre vont dans une casserole avec de l'eau salée bouillante - **Salzwasser** pendant environ 20 minutes. Ce type de préparation est appelé **Salzkartoffeln**.



La truite enrobée de farine va dans une grande poêle avec du beurre clarifié - **Butterschmalz** ou de l'huile - **Öl**. Attendez que la truite soit dorée - **goldbraun** d'un côté, puis retournez-la pour la faire frire de l'autre côté. Pendant ce temps, mettez le beurre dans une casserole et laissez-le brunir - **braune Butter**. Peu avant de servir, mettez le persil haché dans le beurre brun.



Pour le service, les tranches de citron - **Zitronenscheiben** sont placées sur l'assiette. Par-dessus, on place la truite - **Forelle**. Les pommes de terre - **Salzkartoffeln** sont disposées à côté et le beurre de persil - **Petersilienbutter** est versé dessus. Enfin, elle est décorée avec un peu de persil et les zestes de citron. Voilà : Die Forelle Müllerin an Salzkartoffeln mit Petersilienbutter

VOCABULAIRE

SECTEUR: LA GASTRONOMIE EN ESPAGNE

SUJET: LA PREPARATION D'UN PLAT TYPIQUE ALLEMAND :
APPRENEZ A PREPARER LA TRUITE MEUNIERE
ET APPRENEZ A CONNAITRE LES MOTS CLES

<i>allemand</i>	<i>français</i>
<i>Forelle Müllerin</i>	Truite meunière
<i>Zutaten</i>	Ingrédients
<i>Salz und Mehl</i>	Sel et farine
<i>Kartoffeln</i>	Pommes de terre
<i>Zitrone</i>	Citron
<i>Petersilie</i>	Persil
<i>Butterschmalz</i>	Beurre clarifié
<i>Öl</i>	Huile
<i>Butter</i>	Beurre
<i>schälen</i>	éplucher
<i>vierteln</i>	couper en quatre
<i>tournieren</i>	tourner
<i>Zesten</i>	zeste
<i>Scheiben</i>	tranches
<i>Saft</i>	Jus
<i>Petersilie</i>	Persil
<i>Hacken</i>	Hacher
<i>Zitronensaft</i>	Jus de citron
<i>Salzwasser</i>	Eau salée
<i>Salzkartoffeln</i>	Pommes de terre bouillies
<i>goldbraun</i>	dorées
<i>braune Butter</i>	beurre brun
<i>Forelle Müllerin an Salzkartoffeln mit Petersilienbutter</i>	Truite meunière sur pommes de terre vapeur au beurre de persil