

Newsletter 1: mai 2010

Le blog!

Il faut que je vous communique cette recette. Il y a quelques semaines, j'ai fait une mousse au chocolat pour un groupe d'étudiants. On apprenait le vocabulaire relatif à la cuisine et les devoirs étaient de préparer une spécialité de leur choix pour goûter en classe. Je me suis sentie obligée de faire quelque chose moi aussi, il fallait bien les motiver!

La semaine suivante, ils ont apporté des quiches, des biscuits et des gâteaux mais c'est la mousse au chocolat qui a eu le plus de succès! ça me paraît évident qu'on sache faire une bonne mousse au chocolat, mais peut-être pas partout?

Il y a quelques trucs à respecter pour réussir votre mousse: d'abord, faites fondre le chocolat à feu très doux, attention à ne pas le brûler. Et puis, les blancs en neige doivent être bien fermes et incorporez-les délicatement, une cuillère à la fois, en soulevant légèrement la mousse. Elle sera bien onctueuse sans avoir à ajouter de crème!

Pour finir, tout est dans le chocolat que vous allez choisir. La recette "traditionnelle" recommande de prendre du chocolat à 70% minimum de cacao, mais il faut aussi du chocolat de qualité!

Donc, sur la page suivante, **la recette!**

Pour les débutants / Beginners' corner:

Activités interactives (*Online games*):

Pratiquez le vocabulaire et les verbes.
Option audio pour certains:

<http://www.digitaldialects.com/French.htm>

Pratiquez des situations comme se présenter, les menus de restaurant, s'orienter, etc. Site de la BBC:

http://www.getinto.com/fr/language_practice/default.asp?linkfromURL=language

Bonne chance!

Expressions du mois:

En relation avec la nourriture.

Qu'est-ce que ça veut dire?

- 1- Avoir du pain sur la planche?
- 2- Ce n'est pas du gâteau?
- 3- Mettre du beurre dans ses épinards?
- 4- Mettre son grain de sel?
- 5- La moutarde me monte au nez?
- 6- Avoir un coeur d'artichaut?
- 7- Travailler pour des prunes?
- 8- Couper la poire en deux?

Réponses sur la page suivante!

Newsletter 1: mai 2010

Mousse au chocolat facile

Préparation : 10 min

Cuisson : 0

Ingrédients (pour 4 personnes)

3 oeufs

100 g chocolat noir

50 g de beurre

80 g de sucre

Préparation :

- Faire fondre doucement le chocolat avec le beurre dans un peu d'eau, au bain marie.
- Mélanger les jaunes et le sucre séparément. Ajouter au chocolat refroidi.
- Puis, battre les blancs en neige fermes.
- Ajouter délicatement les blancs au mélange, petit à petit.
- Mettre au frigo 2 heures minimum.

Bon appétit !

Infos:

Les résultats d'un sondage récent au Royaume-Uni annoncent que, pour les employeurs, les langues étrangères représentent le deuxième atout le plus important chez un candidat, après les compétences en informatique.

Article à consulter:

<http://www.cilt.org.uk/home/news/news%20items/employers%20rank%20languages%20most.aspx>

Réponses: Expressions du mois

- 1- Avoir beaucoup de travail.
- 2- Ce n'est pas facile.
- 3- Améliorer ses conditions de vie.
- 4- Intervenir dans les affaires des autres.
- 5- Je vais me mettre en colère!
- 6- Tomber amoureux(se) facilement.
- 7- Travailler pour rien.
- 8- Faire des concessions.

Trucs et astuces:

Regardez en français un film que vous avez déjà vu dans votre langue. Vous vous concentrerez alors sur les dialogues plus que sur l'intrigue. Avec les DVDs, il est souvent possible de changer la langue, ou même de mettre les sous-titres en français.

For comments, suggestions, etc, please email: info@one-stop-french.com

Join us on Facebook: <http://www.facebook.com/pages/One-Stop-French/110845212262316?ref=ts>

and in Wellington, NZ: <http://www.facebook.com/group.php?gid=112057898804227>