



# Les Plats traditionnels français



Blanquette de veau

Croquemonsieur

Galette des Rois

Cassoulet

Choucroute

Bouillabaisse

Gratin dauphinois

Daube provençale

Ratatouille

Pot-au-feu

Croque madame

Boudin

# Bouillabaisse

C'est un plat traditionnel marseillais de poisson originaire de la Grèce antique. Il se compose d'une soupe de poissons que l'on mange avec des croûtons de pains tartinés, souvent aillés, de poissons servis entiers et de pommes de terre.



► L'origine du mot bouillabaisse. Le nom bouillabaisse vient de la vieille expression provençale "bolhabaissa" - de bolh "il bout" et abaissa "il abaisse", en parlant du feu, autrement dit "quand ça bout, tu baisses"



ingrédients) :



1 kg de poisson de roche de Méditerranée (girelles, une tête de congre, rascasses, roucaous, gobis...)



5 crabes



2 tomates



1 oignon



2 gousses d'ail



2 branches de fenouil



2 feuilles de laurier



1.5 l d'eau

# Blanquette de veau



**C'est un plat complet typiquement français à base de viande de veau bouillie, de carottes et de sauce au beurre.**

# Croquemonsieur

C'est une sorte de sandwich chaud, au pain de mie, au jambon et au fromage (le plus souvent de l'emmental), grillé à la poêle, au four ou dans un appareil spécialisé.



# Choucroute

C'est une préparation alimentaire typique de l'Alsace, obtenue par fermentation naturelle de variétés sélectionnées de choux. Elle peut être accompagnée de viande, de charcuterie et de pommes de terre



# Daube provençale

C'est une recette originaire de Provence composée de bœuf mariné dans du vin rouge, de carottes et d'aromates. Originellement cuite dans un récipient en terre cuite munie d'un couvercle permettant une cuisson à l'étouffée





# Cassoulet

C'est un plat traditionnel dont la base est un ragoût de haricots blancs longuement mijoté, c'est là le secret de la réussite. Dans ce ragoût sont ajoutés, selon les versions, du confit d'oie ou de canard, du lard, du jarret de porc, de la saucisse, de l'agneau. On peut y trouver aussi de la tomate, du céleri ou de la carotte.

Il peut être ou non recouvert de chapelure



# Galette des Rois

C'est une tarte qu'on consomme traditionnellement à l'Épiphanie : une fève est cachée dedans et la personne qui obtient cette fève devient le roi (ou la reine) de la journée et a le droit de porter une couronne de fantaisie puis choisit sa reine (ou son roi).





## Le Carré Français Roma

...

Page aimée · 29 décembre 2015, à proximité de Rome · Modifié ·

Le Carré Français rend hommage aux pompiers de Paris avec une série limitée de fèves. Dimanche : Qui sera le Roi ?

Dans la plus grande partie de la France, la galette des Rois est originellement une galette à base de pâte feuilletée, simplement dorée au four et mangée accompagnée de confitures ; elle peut également être fourrée avec diverses préparations : frangipane, fruits, crèmes, chocolat, compote de pommes... Dans le Sud de la France, on sert en revanche le gâteau des Rois, une brioche aux fruits confits en forme de couronne parfumée à la fleur d'oranger, préférée à la galette en pâte feuilletée, péjorativement appelée « parisienne » [réf. nécessaire]. Le royaume de France se partageait alors en Langue d'oc où l'on fabriquait toujours un gâteau des Rois (la recette de la pâte variant suivant les régions : « flamusse » de Bresse, « patissous » du Périgord, « coque des rois » ariégeoise, « royaume » des Cévennes, « garfou » du Béarn, « goumeau » de Franche-Comté, etc.) et langue d'oïl où l'on préparait dès le xve siècle un dessert de pâte sablée fourré de crème d'amandes qui devient plus tard une pâte levée à la levure de bière nommée « gorenflot »<sup>1</sup>. On trouve aussi des galettes à base de pâte sablée dans l'Ouest.

# Gratin dauphinois

C'est un mets français, d'origine dauphinoise à base de pommes de terre de crème fraîche.



# Ratatouille

C'est un met composée de légumes cuits (coupés en rondelles ou en quartiers), aubergines, courgettes, poivrons et tomates, ainsi que des oignons, de l'ail et de l'huile d'olive. Il n'y a pas de recette précise mais des principes à respecter.



# Boudin



C'est une préparation de charcuterie qui se consomme chaud ou froid



# Croque madame

C'est une sorte de sandwich chaud, au pain de mie, au jambon et au fromage (le plus souvent de l'emmental), grillé à la poêle, au four ou dans un appareil spécialisé, avec un œuf au-dessus









## LA FRANCE CULINAIRE