

Vidéos Tatie Maryse

Jayne Abrate
abratejayne@gmail.com

Introduction

Ces trois vidéos sont des leçons de cuisine de Tatie Maryse. Sur son site à [www.tatiemaryse.com], vous trouverez des recettes, des articles et d'autres vidéos. Les activités sont destinées à des élèves débutants ou au niveau intermédiaire.

À la fin, vous trouverez une liste de vocabulaire et des activités qui peuvent s'appliquer à l'ensemble des extraits.

Video #1

Pomme Cannelle de Tatie Maryse

https://www.youtube.com/watch?v=co6_RCtQgTs

Transcription

- (1) Salut la team! Aujourd'hui on aborde une nouvelle recette, à savoir les pommes cannelles.
- (2) Alors, observez sur le plan de travail—il n'y a ni pomme ni cannelle. Puisqu'en fait, les pommes cannelles c'est une viennoiserie typique des Antilles qu'on consomme traditionnellement avec un chocolat très parfumé.
- (3) Pour réaliser cette viennoiserie, il faut tous les éléments qu'on retrouve traditionnellement dans un pain—à savoir, de la farine, du sel, de la levure boulangère—et puis également des éléments qu'on trouve dans une brioche—à savoir, de l'eau, du lait, du sucre et du beurre.
- (4) C'est parti pour la recette. Avant de commencer il faut noter que tous les ingrédients doivent être à température corporelle, aux alentours de 37 degrés.
- (5) Donc j'ai mis à chauffer légèrement mon lait et mon eau que je vais additionner à la levure boulangère. Puis je vais y rajouter le sucre. À ce stade-là, on laisse la levure et le sucre se dissoudre totalement. Il faut compter à peu près cinq minutes. Alors là, j'ai déjà mis le sel dans ma farine.
- (6) On va commencer l'étape un peu salissante—bien incorporer le beurre et de la travailler à la main.... Ça y est. Le beurre est incorporé à la farine. Je peux désormais incorporer le mélange—rappelez-vous—d'eau, levure, lait et sucre. Pour info, elle est totalement dissoute maintenant.
- (7) Ça y est. La boule est totalement malaxée. On peut démarrer le pétrissage. Alors le pétrissage a pour objectif d'oxygéner la pâte, vous voyez, raison pour laquelle je l'écrase de cette façon et je la replie pour incorporer un maximum d'air dans la pâte et ainsi apporter de l'oxygène à la levure.
- (8) Une fois le pétrissage terminé, on repositionne la boule de pâte dans le cul de poule que l'on va venir couvrir d'un torchon humide pour laisser l'ensemble pousser pendant une heure et demie à une température avoisinant les 35 degrés. Donc si à la maison vous êtes... il fait froid, vous pouvez mettre la boule dans le four préchauffé aux alentours de 50 degrés et la laisser pendant une heure et demie.
- (9) Nous revoilà après le temps de pause de la pâte. Celle-ci a doublé de volume. Il nous restera donc à la travailler pour façonner la pomme cannelle.
- (10) Une fois la pâte dégazée nous allons réaliser des pâtons. Avec chacun des pâtons nous allons réaliser des bou-

dins qui font environ 20 centimètres de long. J'ai préparé un jaune d'œuf délayé avec deux cuillères à soupe de lait à peu près. On va appliquer cette dorure sur les pommes cannelles et les enfourner immédiatement. C'est parti. On enfourne.

- (11) Ça y est. Après 20 à 30 minutes dans le four à 180 degrés chaleur tournante. Voilà le résultat final des pommes cannelles bien dorées et bien appétissantes, l'occasion pour moi de vous expliquer justement d'où vient ce nom «pomme cannelle». C'est en référence à un fruit qu'on trouve chez nous aux Antilles et qui se présente sous forme de petites boules de cette façon. Mais écoutez, il ne reste plus qu'à les déguster, et moi, je vous dis: «à très bientôt pour une autre vidéo Tatie Maryse».

Video #2

La Préparation du colombo en dix étapes

<https://www.youtube.com/watch?v=1eYJZwmtkY8>

Transcription

- (1) Salut la team! J'espère que vous avez apprécié ma dernière minute Tatie Maryse où je partageais avec vous tous mes conseils et astuces pour réussir parfaitement une marinade de viande ou de poisson. Aujourd'hui on continue la série avec tous mes conseils et astuces pour réussir parfaitement votre colombo. C'est parti!
- (2) Alors cela risque de vous faire sourire, mais évidemment les deux incontournables pour réussir un colombo, c'est la poudre à colombo d'une part mais également et très certainement à retenir, les graines à roussir. Vous voyez ces graines à roussir. C'est un mélange de graines de moutarde, graines de fenouil grec et également graines de cumin. Ce petit mélange donne le goût vraiment très caractéristique du colombo. Indispensable.
- (3) Pour utiliser ces graines à roussir, il vous faut dans un premier temps mettre à chauffer un fond d'huile dans une casserole, puis les jeter de façon... vous entendez ce bruit? Ça fait comme des popcorns. Une fois que votre huile est parfumée avec les graines à roussir, pour ma part je les enlève, car j'ai déjà remarqué qu'elles donnent une saveur un peu amère au colombo. Autre élément incontournable pour réussir votre colombo—il faut avoir mis à mariner votre viande suffisamment longtemps à l'avance. Pour cela, n'hésitez pas à regarder ma minute Tatie Maryse consacrée aux marinades.
- (4) Autre conseil—il vous faut mettre à saisir la viande dans une huile bien chaude, infusée avec les graines à roussir, en prenant soin de laisser de côté la marinade. Pour retrouver le bon goût du colombo, les graines à roussir que j'ai retirées au début—vous vous souvenez?—je les incorpore à la préparation une fois que ma viande est bien roussie. Autre incontournable du colombo, le choix de légumes. Alors là-dessus, j'ai envie de dire qu'il n'y a pas de règle. Moi, je mets de la courgette, de l'aubergine, de la pomme de terre en fonction de ce que j'ai sous la main. Aujourd'hui il s'avère que j'ai de l'aubergine et de la pomme de terre. Donc c'est ce que je mettrai dans mon colombo.
- (5) On l'a laissé cuire pendant environ 40 minutes donc. Notez que la cuisson du colombo est très importante, car il faut laisser à la viande le temps de prendre toutes les saveurs.
- (6) Maintenant vient la phase où on peut finaliser l'assaisonnement en y ajoutant un petit peu de persil ciselé et puis une petite gousse d'ail si cela manque à la cuisson. Ça y est. Vous connaissez tous mes conseils et astuces pour réussir votre colombo à la maison.
- (7) À vous de jouer pour le réaliser également chez vous.

Vidéo #3

Faire sa vinaigrette en une minute

<https://www.youtube.com/watch?v=Ps-xzu0k1zg>

- (1) Salut la team! Dans cette minute Tatie Maryse je réponds à une question d'Élodie de Nantes qui me demande comment réaliser simplement une vinaigrette à la maison. C'est parti.
- (2) La base de la vinaigrette, c'est quatre ingrédients—à savoir de l'eau, du sel, de l'huile et un acide. Je prépare ma base de vinaigrette. À cette base de vinaigrette, je vais y rajouter de nouveaux ingrédients pour y apporter un maximum de goût. Vous remarquez que dans ma vinaigrette il y a davantage de liquide que d'huile. Je la

réalise dans un bocal pour ainsi pouvoir la mélanger facilement et créer l'émulsion. Pour y apporter davantage d'onctuosité...j'y mets de la moutarde et parce que j'aime la couleur, j'y mets également du persil.

- (3) Après y avoir mis la moutarde et le persil, je donne un dernier coup de shaker. Ça y est! Ma vinaigrette est prête à l'emploi. Voici de quoi varier les plaisirs avec votre vinaigrette...l'eau je la remplace par du jus de tomate quand je fais une salade de tomates. Le sel...utilisez également des sels aromatisés. Toutes les huiles destinées à l'assaisonnement conviendront à votre vinaigrette. Le jus de citron peut être remplacé par des vinaigres quels qu'ils soient ou encore d'autres jus d'agrumes. Et enfin, pour ce qui est du condiment moutarde, remplacez-le par du miel ou encore de la sauce soja ou d'autres sauces.
- (4) Pour Élodie et tous les autres, voilà comment réaliser facilement à la maison votre vinaigrette maison et ainsi éviter de l'acheter au supermarché. À bientôt!

Vocabulaire globale

à peu près	nearly, approximately	dorure (f.)	egg wash to give a golden color
aborder	to tackle	écraser	to smash
agrumes (m.)	citrus	enfournier	to put in the oven
ail (m.)	garlic	enlever	to take out, to remove
ainsi	thus	environ	approximately
alentours (m. pl.)	surroundings, vicinity	étape (f.)	step, stage
amer	bitter	éviter	to avoid
apporter	to bring	farine (f.)	flour
aromatisé	flavored	fenouil grec (m.)	fenugreek
assaisonnement (m.)	seasoning	fond d'huile (m.)	covering the bottom of the pan with oil
astuce (f.)	trick	four	oven
aubergine (f.)	eggplant	gousse (f.)	clove (of garlic), (vanilla) bean
avérer (s')	to prove to be	goût (m.)	taste
avoisinant	approximately	graine (f.)	grain, seed
bocal (m.)	(canning) jar	huile (f.)	oil
boudin (m.)	type of sausage, rope shape	incontournable	unavoidable
boule (f.)	ball	justement	precisely, exactly
brioche (f.)	type of sweet, buttery bread	légèrement	lightly
cannelle (f.)	cinnamon	levure boulangère (f.)	yeast
casserole (f.)	saucepan, pan	malaxé	relaxed
chaleur tournante	convection (oven)	mélanger	to mix
chauffer	to heat	miel (m.)	honey
ciseler	to cut with scissors	parfumé	flavored, perfumed
colombo (m.)	typical Martinican dish	partager	to share
consacrer	to devote	pâte (f.)	dough, pasta, batter
conseil (m.)	(piece of) advice	pâton (m.)	small piece of dough
convenir	to be appropriate	persil (m.)	parsley
courgette (f.)	zucchini	pétrissage (m.)	kneading
cuire	to cook	plan de travail (m.)	workspace
cuisson (f.)	cooking	pomme cannelle	fruit in the sugar apple family, also a pastry
cul de poule (m.)	round-bottom bowl (argot)	pousser	to grow, to rise (bread)
davantage	more	préchauffer	to preheat
dégazer	to deflate	rajouter	to add
déguster	to taste (food)	recette (f.)	recipe
délayer	to thin	replier	to fold over
démarrer	to begin	retenir	to retain, to remember
désormais	henceforth		
dissoudre	to dissolve		

retirer	to remove
roussir	to brown
saisir	to sear (meat); to seize
salissant	messy
saveur (f.)	flavor, taste
sel (m.)	salt
soin (m.)	care
soja (m.)	soy
sourire	to smile
stade (m.)	stage
torchon (m.)	dish towel
viennoiserie (f.)	pastry

Activités de préparation

1. (Vidéo #1) Cherchez des recettes en anglais et en français pour le pain et pour la brioche. Faites des recherches pour identifier les ingrédients nécessaires et les étapes essentielles de leur préparation. Quelles sont les actions clé de la préparation du pain et de la brioche?
2. Imaginez une pomme cannelle.
3. (Vidéo #2) Cherchez des recettes en anglais et en français pour un colombo. Faites des recherches pour identifier les ingrédients nécessaires et les étapes essentielles de la préparation. Quelles sont les actions clé de la préparation d'un colombo?
4. Quels viandes ou fruits de mer peut-on utiliser dans un colombo?
5. Décrivez les différentes façons de préparer le poulet que vous connaissez.
6. (Vidéo #3) Cherchez des recettes en anglais et en français pour la vinaigrette. Faites des recherches pour identifier les ingrédients nécessaires et les étapes essentielles de la préparation. Quelles sont les actions clé de la préparation d'une vinaigrette?
7. Avec quels aliments peut-on servir une vinaigrette?
8. Réfléchissez aux occasions où vous avez goûté une vinaigrette. Quels adjectifs utiliseriez-vous pour la décrire?
9. (Toutes les vidéos) Présentez le reste du vocabulaire nécessaire pour comprendre l'extrait.
10. Regardez l'extrait vidéo une première fois et notez les mots que vous comprenez. La deuxième fois que vous le regardez, notez surtout les chiffres et les ingrédients mentionnés.

Activités d'exploitation

Questions de compréhension

Vidéo #1

1. De quels ingrédients et ustensiles a-t-on besoin pour réaliser la recette?
2. Avec quoi peut-on parfumer le chocolat?
3. Relevez cinq verbes pour des actions nécessaires à la réalisation des pommes cannelles.
4. Quelle est la différence entre un pâton et un boudin?
5. Comment est-ce qu'on fait dorer un pain?
6. Quel appareil ménager est essentiel pour faire le pain?
7. D'où vient le nom «pomme cannelle»?

8. Quelle est la différence principale entre un pain et une brioche?
9. Décrivez la différence entre un four normal et un four à chaleur tournante.
10. Convertissez les températures mentionnées en degrés Fahrenheit.

Video #2

1. De quels ingrédients et ustensiles a-t-on besoin pour réaliser la recette?
2. Quels aliments peut-on mariner? Y en a-t-il qu'il faudrait mariner?
3. Quels sont les assaisonnements principaux utilisés dans ce colombo?
4. À quoi servent les graines à roussir? Quelles graines sont utilisées?
5. À quoi compare-t-elle les graines?
6. Quels légumes ajoute-t-elle au colombo? Y a-t-il des alternatives?
7. Quelles actions sont montrées mais pas mentionnées?
8. Qu'est-ce qui détermine le temps de cuisson?
9. Quelles sont les étapes de préparation du colombo? Quelle est la toute dernière chose à faire avant de le déguster?

Video #3

1. De quels ingrédients et ustensiles a-t-on besoin pour réaliser la recette?
2. Quelle est la fonction principale d'une vinaigrette?
3. Quels sont les quatre éléments de base d'une vinaigrette?
4. Quelles seraient d'autres façons de mélanger une vinaigrette?
5. Qu'est-ce qu'elle ajoute à la vinaigrette qui ne fait pas partie des quatre éléments de base?

Activités générales de vocabulaire

1. Identifiez les durées mentionnées dans chaque recette.
2. Identifiez les températures mentionnées dans chaque recette.
3. Identifiez tous les ustensiles utilisés.
4. Identifiez tous les appareils ménagers nécessaires.
5. Relevez toutes les expressions qui indiquent des approximations.
6. Quelles interjections trouvez-vous qui ne sont pas nécessaires à la recette mais font partie du style parlé?
7. Relevez tous les adverbes réguliers dans chaque recette.

Activités d'extension

1. Cherchez la recette sur laquelle est basée cette vidéo. Reconstituez une version de la recette avec tous les ingrédients, les quantités, les températures et les instructions.
2. Incorporez dix nouveaux adverbes au texte.
3. Réécrivez votre recette en incorporant les quantités d'ingrédients dans le texte.
4. Créez une liste d'ingrédients qu'il faudrait acheter pour la recette. Faites le calcul de combien de chaque ingrédient il faudrait pour préparer la recette pour toute la classe. Quel serait le budget nécessaire?

5. (Vidéo #1) Cherchez sur Internet une photo de la plante (pomme cannelle) après laquelle on a nommé cette pâtisserie. Cherchez des photos d'autres plantes (fleurs, fruits, légumes) typiques des Antilles. Imaginez ou recréez leurs formes avec votre propre pâte.
6. (Vidéo #1) Cherchez sur YouTube des vidéos en français qui expliquent le pétrissage, l'activation de la levure, la cuisson du pain.
7. (Vidéo #2) Cherchez sur YouTube la vidéo de Tatie Maryse sur les marinades. Combinez les éléments essentiels de la marinade à la préparation du colombo.
8. (Vidéo #2) Cherchez sur Internet une recette pour la poudre de colombo. Quelles sont les épices utilisées?
9. (Vidéo #2) Faites des recherches sur internet pour trouver l'origine du mot «colombo» et l'origine de chaque épice qui le compose.
10. (Vidéo #3) Prenez la vidéo et incorporez de la musique, des images qui correspondent aux différentes étapes ou des titres.
11. (Vidéo #3) Faites des recherches dans votre supermarché local pour identifier les différentes variétés d'huile, de vinaigre et de sels aromatisés que vous trouvez.
12. (Vidéo #3) Faites des recherches dans votre supermarché local pour identifier tous les ingrédients dans des vinaigrettes vendues. Dans quel rayon se trouvent-elles?
13. (Vidéo #3) Imaginez dix recettes de vinaigrette en changeant un des éléments de base. Pensez aux différentes salades que vous avez mangées et comment vous pouvez assortir la vinaigrette à la salade comme Tatie Maryse avec le jus de tomates pour une salade de tomates.

Explorer le sens des mots

I. Les Synonymes: Trouvez dans le texte des synonymes pour les termes suivants.

1. approximativement
2. essentiel
3. assez
4. goût
5. disponible
6. pâtisserie
7. ajouter
8. former
9. faire
10. délicieux

II. Les Antonymes: Trouvez dans le texte des antonymes pour les termes suivants.

1. oxygéner
2. propre
3. ajouter
4. moins
5. partiellement
6. chaud
7. difficilement

8. terminer
9. il n'y a pas de règle
10. exactement

III. Les Définitions: Faites correspondre les mots avec leur définition.

- | | | |
|----------------------|-------|---|
| 1. enfourner | _____ | donner du goût à une huile en y ajoutant des épices, par exemple |
| 2. ciseler | _____ | serviette utilisée dans la cuisine |
| 3. dorure | _____ | ingrédients qu'on met sur un pain pour qu'il prenne une jolie couleur à la cuisson |
| 4. infuser | _____ | donner du goût à une viande en la laissant pour la nuit dans différents ingrédients |
| 5. fond d'huile | _____ | travailler une pâte |
| 6. mariner | _____ | incorporer |
| 7. mélanger | _____ | mettre dans le four |
| 8. chaleur tournante | _____ | couper aux ciseaux |
| 9. bocal | _____ | réipient en verre avec un couvercle |
| 10. pétrir | _____ | mettre une petite couche d'huile dans une poêle |
| 11. torchon | _____ | four où on fait circuler l'air avec une ventilateur pendant la cuisson |
| 12. dissoudre | _____ | incorporer un ingrédient sec complètement dans un liquide |

IV. Cochez l'intrus.

- | | | | |
|--------------------|-------------------|--------------------|---------------|
| 1. viennoiserie | pomme cannelle | brioche | colombo |
| 2. cumin | persil | poivre | fenouil grec |
| 3. jus de citron | vinaigre | jus de citron vert | lait |
| 4. plan de travail | cul de poule | casserole | bocal |
| 5. moutarde | levure boulangère | sauce soja | jus de tomate |
| 6. four | boudin | pâton | boule |

Projets / Devoirs

1. Organisez une dégustation de plats préparés par les élèves (par exemple, différentes formes de pain inspirées par les pommes cannelles, différents types de colombo ou diverses utilisations de vinaigrettes).
2. Écrivez une recette incorporant les éléments de la recette écrite que vous avez trouvée et de la démonstration vidéo.
3. Réécrivez votre recette au passé, au futur ou au conditionnel en y incorporant toutes les variantes que vous avez trouvées.
4. Faites votre propre démonstration (en direct ou enregistrée sur vidéo) de la préparation d'un plat.