

Cordon Bleu a la brioche



<https://www.bonap.fr/cordon-bleu-broche/>

Tapez sur le lien ci-dessus, regardez la vidéo (jusqu'a 1.57) et répondez à l'exercice

Πατήστε στον παραπάνω σύνδεσμο, δείτε το βίντεο (μέχρι το 1.57) και απαντήστε στην άσκηση

Exercice 1

Mettez la préparation de la recette au correct ordre

Βάλτε την εκτέλεση της συνταγής στην σωστή σειρά

- a) Dans une casserole, faites bouillir le jus d'un orange.
= Μέσα σε μία κατσαρόλα, βράστε τον ζωμό από ένα πορτοκάλι
- b) Placez les blancs de poulet sur un autre film alimentaire et créez un rectangle avec la viande.
= Τοποθετείστε τα στήθη κοτόπουλο σε μία άλλη μεμβράνη και δημιουργείτε ένα ορθογώνιο παραλληλόγραμμο με το κρέας
- c) A l'aide d'une cuillère en bois, roulez le rectangle.
= Με την βοήθεια μιας ξύλινης κουτάλας, τυλίξτε το ορθογώνιο παραλληλόγραμμο.
- d) Grillez- le et retirez la cuillère avant de servir.
= Ψήστε το στην σχάρα και αφαιρέστε την κουτάλα πριν το σερβίρετε.
- e) Couvrez avec un film alimentaire et aplatissez-les
= Καλύψτε τα με μία μεμβράνη και ισιώστε τα
- f) Enroulez – le avec du jambon cuit et placez des écorces d'un orange sur les 2 cotes de la cuillère.
= Τυλίξτε τα με το ψημένο ζαμπόν και τοποθετείστε στις άκρες από τις δύο μεριές της κουτάλας τις φλούδες από ένα πορτοκάλι

- g) Coupez les blancs de poulet au milieu et dépliez-les.
= Κόψτε τα στήθη κοτόπουλο στην μέση και ανοίξτε τα
- h) Badigeonnez le rectangle avec la marinade et déposez par-dessus des tranches de jambon et de fromage.
= Αλείψτε το ορθογώνιο παραλληλόγραμμο με την μαρινάρα και τοποθετήστε από επάνω φέτες ζαμπόν και τυρί.
- i) Ajoutez du miel et du paprika en poudre et faites bouillir encore une fois pour faire la marinade.
= Προσθέστε μέλι και πάπρικα σε σκόνη και βράστε το ακόμα μία φορά για να κάνετε την μαρινάρα.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
g	e	b	a	i	h	c	f	d