

A2

LES ALIMENTS



LES LÉGUMES



UNE TOMATE



UNE POMME DE TERRE



UN OIGNON



UNE SALADE



UNE CAROTTE



UN POIVRON



DES PETITS POIS



UN AIL



UNE AUBERGINE



UN CHAMPIGNON



UN CHOU-FLEUR



UN BROCOLI



UNE ASPERGE



UN HARICOT VERT



UN CONCOMBRE



UN RADIS



UN POIREAU



UN ARTICHAUT



UN POTIRON
UNE COURGE



UN NAVET



UNE BETTERAVE



UN CÉLERI



UN CHOU



UN CHOU DE BRUXELLES



UN ÉPINARD



UNE COURGETTE



UNE ENDIVE



UNE PATATE DOUCE

LES LÉGUMES SECS



UNE LENTILLE



UN HARICOT BLANC



UN POIS CHICHE



LES CÉRÉALES



LE BLÉ



L'AVOINE



LE MAÏS

LES CÉRÉALES

LES FRUITS



UNE ORANGE



UNE POMME



UNE POIRE



UNE BANANE



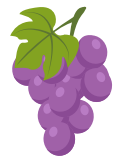
UNE FRAISE



UNE PÊCHE



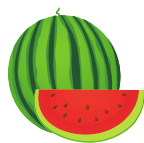
UN ANANAS



UN RAISIN



UN CITRON



UNE PASTÈQUE



UN MELON



UN KIWI



UNE CERISE



UN AVOCAT



UN ABRICOT



UNE NOIX DE COCO



UNE FIGUE



UN PAMPLEMOUSSE



UNE CLÉMENTINE



UNE PRUNE



UNE MANGUE



UNE GRENADE



UNE PAPAYE



LES FRUITS ROUGES ET LES BAIES



UNE FRAISE



UNE FRAMBOISE



UNE MÛRE



UNE MYRTILLE



UN CASSIS



UNE GROSEILLE

LES FRUITS SECS



UNE NOIX



UNE NOISETTE



UNE PISTACHE



UNE AMANDE

UNE NOIX DE
CAJOUUNE NOIX DE
MACADAMIA

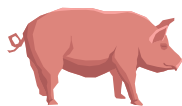
LA VIANDE



LE BOEUF



LE VEAU



LE PORC

L'AGNEAU
LE MOUTON

LE STEAK



LE FILET



LE BIFTECK



LA CÔTE



LA CÔTELETTE



L'ENTRECÔTE



LE GIGOT



LE JAMBON

LA VIANDE
HACHÉE

LA SAUCISSE



LE LARDON

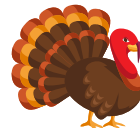


LE HAMBURGER

LA VOLAILLE



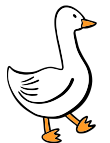
LE POULET



LA DINDE



LE CANARD



L'OIE



LE BLANC



LA CUISSE



L'AILE



LE MAGRET

LE GIBIER



LE SANGLIER



LE CERF



LE LAPIN

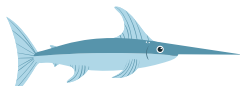


LE LIÈVRE

LE POISSON



LE THON



L'ESPADON



LE SAUMON



LA SOLE



LE MERLU / LE COLIN



LE MAQUEREAU



LE CABILLAUD



LA SARDINE



L'ANCHOIS



LA DORADE



LE CALAMAR



LE POULPE

LES FRUITS DE MER



LA CREVETTE



LA LANGOUSTINE



LA LANGOUSTE



LE HOMARD



LA MOULE



L'HUÎTRE

LA CLOVISSE
LA PALOURDE

LE CRABE

L'ARAIGNÉE
DE MER

LE POUCE-PIED

LA COQUILLE
SAINT-JACQUES

LA COQUE

A2

LES ALIMENTS



LES PRODUITS LAITIERS



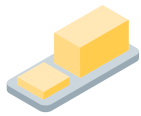
LE LAIT



LE FROMAGE



LE FROMAGE
BLANC



LE BEURRE



LE YAOURT



LA CRÈME
FRAÎCHE



LA CRÈME
CHANTILLY



LA GLACE

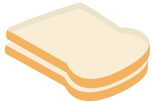


LE MILK-SHAKE

LES PRODUITS CÉRÉALIERS TRANSFORMÉS



LE PAIN



LE PAIN DE MIE



LES PÂTES



LES LASAGNES



LA PIZZA



LE RIZ



LA SEMOULE



LE COUSCOUS

LES MATIÈRES GRASSES ET LES CONDIMENTS



L'HUILE



LE VINAIGRE



LA MARGARINE



LE SEL



LE POIVRE



LE KEPCHUT



LA MOUTARDE



LA MAYONNAISE

LES PRODUITS SUCRÉS / DE CONFISERIE



LE SUCRE



LE MIEL



LE SIROP



LA CONFITURE



LE CHOCOLAT



LE BISCUIT



LE GÂTEAU



LE CROISSANT



LE BONBON

LES BOISSONS



L'EAU
PLATE



L'EAU
GAZEUSE



LE VIN



LA BIÈRE



LE JUS
D'ORANGE



LE JUS
DE FRUIT



LE SODA



LE CAFÉ



LE THÉ



LA TISANE

LES HERBES AROMATIQUES ET LES ÉPICES



LE PERSIL



LA MENTHE



LA CORIANDRE



LA CIBOULE



LE BASILIC



LE THYM



LE LAURIER



LE ROMERIN



LE SAFRAN



LA CANNELLE



LA VANILLE



LE GINGEMBRE



LE CLOU
DE GIROFLE



LE PIMENT



L'ORIGAN



LE CUMIN



LE CURRY



LE PAPRIKA

A2

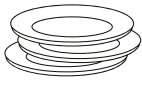
LES USTENSILES ET L'ÉQUIPEMENT MÉNAGER



LES USTENSILES



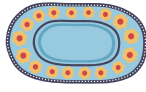
LES COUVERTS
LA CUILLÈRE
LA FOURCHETTE
LE COUTEAU



L'ASSIETTE



LE PLATEAU



LE PLAT



LE VERRE



LE VERRE
À PIED



LA COUPE



LA TASSE



LE SALADIER



LE BOL



LA PASSOIRE



LE ROULEAU
À PÂTISSERIE



LA SPATULE



LA LOUCHE



L'ÉCUMOIRE



LE FUET



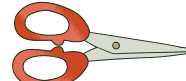
LA COCOTTE
LA MARMITTE



LA CASSEROLLE



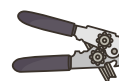
LA POËLLE



LES CISSEAUX
DE CUISINE



LE TIRE-
BOUCHON



L'OUVRE-
BOÎTES



L'OUVRE-
BOUTEILLES



LE PRESSE-
AIL



LE TABLIER



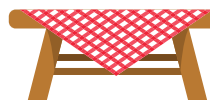
LES GANTS
DE CUISSON



LA SERVIETTE



LE CHIFFON



LA NAPPE



LE VERRE
DOSEUR



LA BALANCE



LE MOULE

LES ÉQUIPEMENTS MÉNAGERS



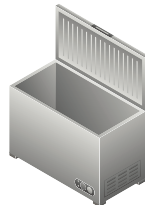
LE FOUR



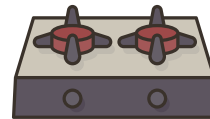
LE MICRO-ONDES



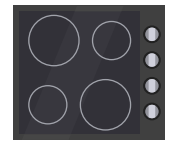
LE RÉFRIGÉRATEUR
LE FRIGIDAIRE



LE CONGÉLATEUR



LA PLAQUE À
GAZ



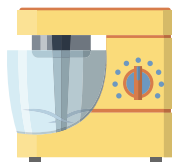
LA PLAQUE
VITROCÉRAMIQUE



LE MIXEUR



LE BATTEUR



LE ROBOT DE
CUISINE



LE BARBECUE



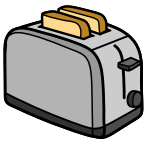
LA GRILLE



LE HACHOIR



LA CAFETIÈRE



LE GRILLE-
PAIN

LES QUANTITÉS ET LES CONTENANTS



UNE BOUTEILLE



UNE CARAFE



UN VERRE



UNE COUPE



UNE TASSE



UN POT



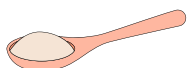
UNE BRIQUE



UN PAQUET



UN BOL



UNE CUILLÉRÉE



UNE POIGNÉE



UNE PINCÉE



UNE GOUTTE



UN MORCEAU



UNE TRANCHE



LE LITRE
LE MILLILITRE
LE CENTILITRE



LE KILO
LE GRAMME

A2

LES ACTIONS SUR LES ALIMENTS



LAVER / RINCER



ÉPLUCHER



COUPER



AJOUTER



MÉLANGER



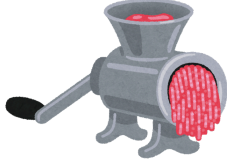
REMUER



VERSER



CASSER



HACHER



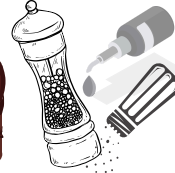
PÉTRIR



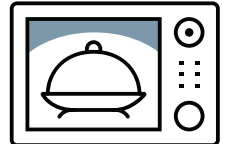
ÉTALER



SAUPOUDRER



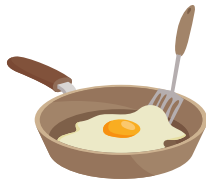
ASSAISONNER



RÉCHAUFFER



FAIRE REVENIR



(FAIRE) FRIRE



(FAIRE) BOUILLIR



(FAIRE) CUIRE



METTRE AU FOUR
CUIRE AU FOUR
ENFOURNER



(FAIRE) GRILLER



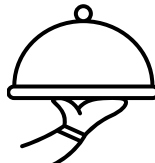
CUIRE AU
BAIN-MARIE



CUIRE À LA
VAPEUR



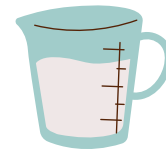
TARTINER



SERVIR



PESER



MESURER



DÉCORER

LES GARNITURES



DE LA SALADE



DES LÉGUMES



DES FRITES



DES POMMES
DE TERRE



DU RIZ



DE LA
RATATOUILLE

LES CUISSONS



BLEU

La viande est à peine cuite, très rouge à l'intérieur, presque crue



SAIGNANT

La viande est rouge et chaude à l'intérieur, cuite à l'extérieur.



À POINT

La viande est bien cuite à l'extérieur et légèrement rosée à l'intérieur.



BIEN CUIT

La viande est complètement cuite à l'intérieur, plus sèche, sans rose.

LES GOÛS ET LES SENSATIONS



ACIDE



AMER- AMÈRE



ÉPICÉ(E)



SUCRÉ(E)



SALÉ(E)



FADE



GRAS - GRASSE



GOUTEUX
GOUTEUSE