



1. *Quel est le vecteur transmetteur de chaleur qui est produit pour gratiner?*

La chaleur sèche (chaleur par rayonnement)

2. *Nommez deux aliments crus qui sont cuits après avoir été gratinés.*

Les tomates et les fines tranches de poisson

3. *A quelle température gratine-t-on?*

200°C à 300°C

4. *Quels sont les aliments supplémentaires utilisés pour obtenir*

a) une croûte sèche?

Panure, mie de pain, fromage râpé

d) une croûte moelleuse et juteuse?

Une sauce crème ou sauce Mornay

5. *Compléter chaque exemple cité par un plat de votre choix:*

Recette à base d'œufs

Oeufs pochés florentine (aux épinards)

Recette à base de pommes de terre

Gratin dauphinois

Recette à base de légumes

Endives belges gratinées

6. *Élaborer un menu avec au moins 4 plats pour lesquels la technique de cuisson „gratiner“ est utilisée chaque fois. De plus, préparez-vous de façon à pouvoir expliquer la préparation d'un plat.*

Exemple:

Soupe à l'oignon gratinée

Endives belges gratinées au jambon

Miroton de bœuf

Gnocchi à la Parisienne

Tomates provençales

Gratin d'oranges