

La gastronomie italienne

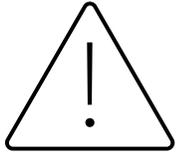
LES RECETTES DE CUISINE



Traduire ou pas?

- **Les plats/spécialités**

ex: pesto, crostino, foccacia, peperonata, bruschetta



- pistou (cuisine provençale)
- fougasse (pain provençal)
- piperade (spécialité basque)

Les ingrédients

parmesan vs. parmiggiano?

mortadelle vs. mortadella?

mozzarelle vs. mozzarella?

Olive taggiasche?

=> olives caillettes (en France elles sont de Nice)



*I buccellati
siciliani?*

Quand on a affaire à une spécialité (ou un ingrédient) pratiquement inconnue dans le pays cible, on garde le terme italien et on ajoute une brève description
ex: biscuits fourrés à la figue (aux figues)

=> importance des recherches



Google
France

Recherche Google

J'ai de la chance

Exemples

- 2 mozzarelle di bufala
- radicchio di Treviso
- sardine a beccafico
- pollo alla diavola
- 2 boules de mozzarella de bufflonne
- trévisé ou salade de Trévisé
- sardines en becfigues
- poulet à la diavola (ne pas confondre avec « poulet à la diable »)



Les singuliers et les pluriels

- En général, on respecte la grammaire italienne
- MAIS...
 - certains pluriels italiens font « -is » ou « -es » en français
ex: spaghettis, gnocchis, raviolis (attention: « raviole(s) » existe aussi)
tagliatelles, vermicelles
 - certains mots italiens peuvent rester au singulier et prendre un -s au pluriel
ex: pizzas, espressos, risottos

=> Toujours vérifier l'usage



Les produits typiques (AOC, AOP, IGP, etc.)

- Les charcuteries

Sauf exceptions (jambon de Parme, mortadelle),
on garde le nom italien

Attention: pancetta peut, en fonction du
contexte, être traduit par lardons

- Les fromages

idem

Le menu

Attention à ne pas traduire en automatique
« premier plat », « deuxième plat », etc.

Composition d'un repas à la française

- Entrée/hors d'œuvre // Amuse-bouche
- Plat principal/de résistance
- (Plateau de) fromages
- Desserts
- Café
- Etc.



Struttura del pranzo tradizionale italiano

1. Antipasto	4. Contorno & Insalata
2. Primo piatto	5. Frutta / Dolce
3. Secondo piatto	6. Caffè & Digestivo

Adapter le menu italien pour des français

- Plats de pâtes/riz/soupes
- Viandes/poissons
- Légumes/Accompagnements

Exercice

En fonction du contexte...

- Condimento
- Soffritto
- Salsa / passata (pomodoro)
- Sugo
- Assaisonnement / accompagnement / sauce
- Hachis de (légumes)
- Sauce tomate / coulis
- Sauce / jus (de rôti, de viande, etc.)

Aide en ligne

- GLOSSAIRE DE LA CUISINE ITALIENNE

<http://www.italienpasta.com/GLOSSAIRE%20DE%20LA%20CUISINE%20ITALIENNE.php>

- LEXIQUES CULINAIRES

<https://www.cuisinealafrancaise.com/fr/lexique-culinaire>

<https://www.supertoinette.com/glossaire-cuisine?page=1>

<https://cuisine-facile.com/lexique.php>

<http://www.dictionnaire-gastronomique.com/w.html>

- NON GUARDARE

http://projetbabel.org/cucina_francese_italiano.htm

<https://www.lexisrex.com/Italien/Vocabulaire/La-Cuisine>

- MA COMPARARE CON

<https://www.misya.info/glossario-gastronomico>





grammes = g
c. à s.
...

Enrichissez vos
glossaires!

Rigatonis à l'aubergine et mozzarella

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MN
CUISSON : 20 MN

- 350 g de rigatonis
- 2 boules de mozzarella
- 2 aubergines ■ 1 gousse d'ail ■ 40 cl de coulis de tomate ■ 150 g de parmesan
- 1/2 bouquet de basilic
- 4 c. à soupe d'huile d'olive ■ sel ■ poivre.

Hachez l'ail dégermé, coupez les aubergines en dés. Chauffez 2 c. à soupe d'huile dans une poêle. Faites-y sauter les dés d'aubergine 5 mn à feu vif, versez le coulis de tomate et ajoutez le parmesan. Poivrez et laissez mijoter 10 mn à feu doux.

Faites bouillir un grand volume d'eau salée, plongez-y les pâtes et faites cuire al dente le temps indiqué sur le paquet (environ 10 mn).

Égouttez les pâtes, reversez-les dans la casserole et ajoutez la sauce aux aubergines. Mélangez délicatement, rectifiez l'assaisonnement et laissez frémir 5 mn.

Répartissez les pâtes dans les assiettes de service. Ajoutez une demi-boule de mozzarella sur chacune, arrosez d'un filet d'huile d'olive et décorez de basilic. Servez rapidement.

Ravioles au gorgonzola et noix

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 40 MN
CUISSON : 7 MN

Pour la pâte : ■ 250 g de farine + 30 g pour le plan de travail ■ 2 œufs + 1 jaune ■ 50 g de parmesan râpé ■ 10 cl de crème fleurette ■ 1 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 c. à café de sel fin.
Pour la farce : ■ 100 g de gorgonzola ■ 100 g de cerneaux de noix ■ 100 g de ricotta ■ 1 oignon ■ 1 bouquet de basilic ■ sel ■ poivre.

Préparez la farce : mixez les noix avec l'oignon haché et le basilic effeuillé. Ajoutez la ricotta et le gorgonzola. Salez, poivrez, réservez au frais.

Creusez un puits dans la farine, ajoutez le sel, incorporez les œufs et le jaune et versez l'huile. Travaillez jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Étalez la pâte en couche fine sur un plan de travail fariné (l'idéal est de le faire à la machine à pâtes).

Découpez-la en carrés de 10 cm. Garnissez-les de farce, fermez en triangle. Soudez bien les bords en pressant. Préchauffez le four à 180 °C.

Plongez les ravioles dans une casserole d'eau salée bouillante. Quand ils remontent à la surface, déposez-les dans un plat huilé. Saupoudrez de parmesan, ajoutez 1 filet de crème, salez, poivrez. Passez au four 5 mn avant de servir.

Spaghettis au canard

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 25 MN
CUISSON : 45 MN

- 500 g de spaghettis frais ■ 100 g de roquette
- 10 feuilles de basilic.
- Pour la sauce :** ■ 1 magret de canard ■ 1 boule de mozzarella ■ 2 carottes
- 1 oignon ■ 2 gousses d'ail
- 500 g de pulpe de tomate
- 10 cl de vin blanc ■ 1 c. à soupe de concentré de tomate ■ sel ■ poivre.

Préchauffez le four à 180 °C. Émincez l'oignon et les carottes pelés. Hachez les gousses d'ail. Entaillez la peau du canard en croisillons, salez, poivrez. Saisissez le magret côté peau 5 mn à feu vif dans une sauteuse. Placez-le dans un plat à four, côté peau au-dessus, et enfournez 15 mn.

Réchauffez la graisse rendue dans la sauteuse. Faites-y cuire l'oignon 3 mn, ajoutez les carottes et l'ail. Poursuivez la cuisson 5 mn, incorporez la pulpe de tomate, le vin et le concentré. Salez, poivrez, faites compoter 15 mn. Mixez.

Égouttez la mozzarella, déchirez-la en morceaux. Coupez le magret en cubes, hachez-les avec 2 c. à soupe de sauce à la tomate. Versez le hachis dans le reste de sauce. Faites cuire les pâtes 3 mn dans 2 l d'eau salée. Égouttez, versez dans la bolognaise au canard. Ajoutez la mozzarella et des feuilles de basilic et roquette.

Orecchiette au cima di rapa

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MN
CUISSON : 20 MN

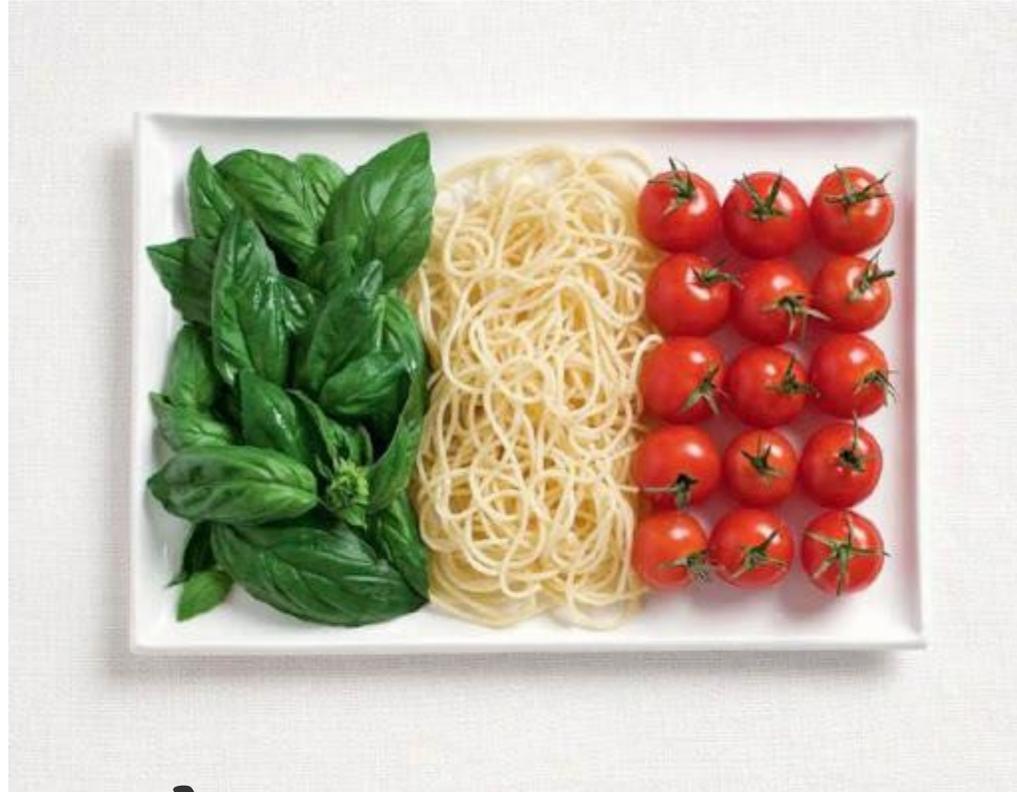
- 400 g d'orecchiette
- 600 g de cima di rapa ou de brocolis ■ 2 gousses d'ail ■ 4 filets d'anchois à l'huile ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ piment d'Espelette ■ sel ■ poivre.

Détaillez les cima di rapa en petits morceaux. Faites les cuire 5 mn dans un grand volume d'eau bouillante salée. Récupérez-les à l'écumoire et plongez-les dans de l'eau glacée. Égouttez au bout de 5 mn. **Versez les pâtes** dans le bouillon de cuisson des légumes. Faites-les cuire al dente le temps indiqué sur le paquet. Égouttez en réservant 1 louchon de bouillon de cuisson.

Chauffez l'huile dans une poêle. Ajoutez l'ail émincé et les anchois hachés. Faites revenir 2 mn, puis ajoutez les pâtes et les légumes. Mélangez à feu vif en ajoutant un peu de bouillon de cuisson au besoin. Poivrez saupoudrez de piment et servez aussitôt.

L'info en plus

Le cima di rapa est un brocoli rave très apprécié en Italie. On en consomme à la fois les feuilles et les extrémités, qui ressemblent à de petits brocolis.



À vous de jouer!

