



La gastronomie louisianaise



Corrigé

I. Associez les caractéristiques de la cuisine louisianaise à leurs origines.

A)	certaines méthodes de cuisson	I)	les pains
B)	la charcuterie	J)	les pâtes
C)	la moutarde	K)	les plats à base de riz et de haricots rouges
D)	le jambalaya	L)	les sandwiches
E)	les beignets	M)	les sauces
F)	les confiseries	N)	les viandes et les poissons grillés ou frits
G)	les herbes et les épices locales	O)	l'okra
H)	les légumes exotiques		

française	espagnole	africaine	allemande
E-F-I-M	D	N-O	B-C

antillaise	aborigène	italienne
A-H-K	G	J-L

II. Cochez le type de cuisine lié à ces caractéristiques.

	Cajun	Créole
Avec des chefs formés en Europe		<input checked="" type="checkbox"/>
Avec un style de vie citadin		<input checked="" type="checkbox"/>
Créée par les Acadiens	<input checked="" type="checkbox"/>	
Des plats fins		<input checked="" type="checkbox"/>
Des recettes campagnardes	<input checked="" type="checkbox"/>	
Origine dans les bayous	<input checked="" type="checkbox"/>	
Origine dans les restaurants de la Nouvelle-Orléans		<input checked="" type="checkbox"/>
Ses aliments base : les oignons en morceaux, le piment et le céleri	<input checked="" type="checkbox"/>	
Une cuisine créative, adaptable, différente	<input checked="" type="checkbox"/>	

III. Dans quel ordre entendez-vous les plats suivants :

- a) 6 le bread pudding
- b) 8 l'étouffée d'écrevisses
- c) 3 l'andouille
- d) 12 le jambalaya
- e) 2 l'alligator sauce piquante
- f) 13 le mirliton

g) **9** le filé

h) **15** le po-boy

i) **4** les beignets

j) **11** les huîtres

k) **7** les cuisses de ouaouarons

l) **14** le muffuletta

m) **10** le gumbo

n) **1** la sauce Tabasco

o) **5** le boudin blanc épicé