

Les spécialités culinaires françaises

Nous avons choisi de vous parler de trois spécialités culinaires françaises :

- *La fondue savoyarde, est une spécialité qu'on mange à la montagne.*

On trempe des petits morceaux de pain dans du fromage fondu. C'est rigolo !

Si on fait tomber son morceau de pain dans le plat, on a un gage !

On peut aussi faire une fondue en trempant des morceaux de fruits dans du chocolat fondu. C'est bon !



- Le bœuf Bourguignon, qui vient de la région de la Bourgogne !

La viande du bœuf est coupée en morceaux et est cuite avec des carottes et des oignons dans de la sauce.



- La quiche Lorraine, qui vient de l'Est de la France.

Sur une pâte à tarte, il y a un mélange d'œufs, de crème fraîche, de fromage et de lardons.



fait par Pierrick et Melek.