



*Learn French While Cooking!*

## Épisode 1: Intro-Vinaigrette

### Teaching resources

#### Table of Contents

The recipe.....	1
How to maximize learning with <i>Learn French While Cooking!</i> .....	2
Basic grammar.....	4
1. Conjugated verb + infinitive .....	4
2. Je m'appelle.....	4
3. Vous/tu .....	4
4. Conjunctions .....	4
5. Voici/voilà .....	4
6. Plurals.....	5
Intermediate & advanced grammar .....	5
2. Depuis .....	6
3. Present participle .....	6
4. Imperfect tense .....	6
5. Simple past tense .....	6
6. Simple past v imperfect tense.....	7
7. Simple future tense .....	7
8. Direct object pronouns .....	7
9. Indirect object pronouns.....	8
Basic Cloze Passage.....	9
Advanced Cloze Passage .....	12
French transcript.....	15

#### The recipe

As explained in Episode 1, it's the proportions that are the key.

- 1/4 red wine vinegar
- 1/4 French mustard (Grey Poupon or the equivalent)
- 1/2 olive oil

1. In your proportions, make sure to leave room in the jar to be able to shake/mix the ingredients.



### ***Learn French While Cooking!***

2. Put the mustard and the vinegar in a jar. Close jar and shake very well.
3. Add the olive oil, close jar and shake well.

That's it!

### **How to maximize learning with *Learn French While Cooking!***

#### **Complete beginners:**

If you have never taken French before and would like to learn, I would recommend signing up for lessons, either online or in your local community. Doing this in tandem to the cooking show will get you learning fast!

1. Watch the episode and follow along in English.
2. Repeat step 1.
3. Read through the *Basic grammar* explanations in the *episode resources*. Watch the episode again and pause and refer to the grammar explanations as you go. Repeat as many times as necessary.
4. Then, do the *basic cloze passage* activity for beginners (below.) Listen, read long with the French and fill in the French words as best you can. Check your answers with the *episode transcript*.
5. Finally, when you try the recipe, hopefully you have heard the explanation enough times that you can listen and follow the instructions as you cook!

**False beginners:** If you studied a couple of years of high school French, 10 years ago, for example, you fall into a category we call "false beginners." To best use the cooking show, I would recommend signing up for lessons to supplement what you'll get out of the cooking show. However, just watching and cooking along with me will also help you regain what you've forgotten and learn more. Please see the strategies above (1-5) to make the most out of each episode.



### ***Learn French While Cooking!***

**Intermediate learners:** You know quite a bit of grammar and vocabulary, but you may have trouble putting it all together, both in speaking and writing. You may also have trouble understanding spoken French.

1. Use the same strategies 1-4 as outlined above. Pay attention to both the basic grammar points and intermediate and advanced ones.
2. Then, try the *advanced cloze passage* activity. Listen, read long with the French and fill in the French words as best you can. Check your answers with the *episode transcript*.
3. Then, watch the episode with French subtitles. Repeat this until you can simply listen and understand (without the subtitles!)
4. Get cooking while watching without subtitles!

**Advanced learners:** You can converse, read and write fairly easily. You have the basic grammar down, and you can recall vocab, on a wide range of topics, easily. You are able to put the language together so that it's comprehensible.

1. Watch the episode with no subtitles the first time to see how much you can understand on your own.
2. Watch again with the French subtitles to get anything you may have missed.
3. Read through the *Intermediate and advanced grammar*. Watch episode again.
4. Then, try the *advanced cloze passage* activity. Listen with no subtitles and read long with the French and fill in the French words as best you can. Check your answers with the *episode transcript*.
5. Watch again with French subtitles. If there are still some words or phrases you have difficulty with, go ahead and use the English subtitles.
6. Watch the version without subtitles again without any "help" and get cooking!



## Basic grammar

### 1. Conjugated verb + infinitive

A verb, such as the verb *pouvoir* (to be able to) when conjugated can be used, with an infinitive. The immediate future tense is formed in this way: *aller* (to go) conjugated + the infinitive

- *vous pouvez voir* - you can see
- *j'adore cuisiner* - I love to cook
- *vous pouvez apprendre* - you can learn
- *vous pouvez comprendre* - you can understand
- *vous allez pouvoir trouver* - you are going to be able to find (the immediate future tense) note: you can string 2 infinitives together!

### 2. Je m'appelle

It's one of the first things we learn and is often translated as "my name is..." but it's important in understanding the language to know that this means literally "I call myself." It's a reflexive verb, which will become important as you increase your skills (see below.)

### 3. Vous/tu

Throughout the episode, I refer to "you" plural - *vous*; it is also used in formal situations when you don't know someone; *tu* is used with people you know - friends and family. It's singular.

### 4. Conjunctions

- *aussi bien que* - as well as

### 5. Voici/voilà

These act like verbs. *Ici*=here; *là*=there; so, *voici*=here is/are; *voilà*=there is/are



### **Learn French While Cooking!**

- *Les voici* - here they are; *les*=they
- *Voilà, vous avez préparé une vinaigrette* - there you are, you've prepared a vinaigrette

## **6. Plurals**

When you have a noun or adjective ending in *-al*, as in *familial*; the plural is formed by removing *-al* and adding *aux*

- *les repas familiaux* - family meals

## **7. Qui/que**

Who, which

*Que* is used for a direct object; *qui* is used for a subject.

In English these can be omitted "the recipe I learned"; in French they may not *la recette que j'ai apprise*

- *les étudiants qui sont un petit peu plus avancés* - the students who are a bit more advanced; the students are the subject of the verb, so we use *qui*.
- *je vais vous apprendre les recettes que ma maman m'a apprises* - I'm going to teach you the recipes that my mom taught me; here my mom is the subject of the verb and the recipes are the direct object, so we use *que*.

## **Intermediate & advanced grammar**

### **1. Reflexive verbs**

Verbs that refer to oneself

Here are the subject pronouns with their reflexive pronouns:

*je me; tu te, il/elle/on se; nous nous, vous vous, is/elles se*

- *je m'appelle (s'appeler)* - I call myself
- *je me trouve (se trouver)* - I'm located, I "find myself"
- *tout va se passer* - everything is going to happen. Some verbs are reflexive w/o referring back to oneself. Here we have *aller*



### **Learn French While Cooking!**

+ infinitive for the future tense. Remember that the reflexive pronoun stays with the verb it belongs to in the infinitive.

- *je me régala* (*se régaler*) - I enjoyed/relished (the food)

## **2. Depuis**

Since, for

- *Je suis prof de français depuis 25 ans* - I've been a French teacher for 25 years.  
Remember that when *depuis* is used as "since" or "for" for something that is still going on today, we simply use the present tense in French.

## **3. Present participle**

It's usually used with *en* and is formed by taking the verb in the *nous* form, dropping the *-ons* and adding *-ant*

- *en apprenant* - by learning

## **4. Imperfect tense**

Describes how things used to be. It's formed by taking the verb in the *nous* form, dropping the *-ons* and adding the imperfect endings (*-ais, -ais, -ait, -ions, -iez, -aient*).

- *Ma mère était une excellente cuisinière et mon père était prof de français* - My mom was an excellent cook and my father was a French professor.
- *À cette époque, j'adorais le vinaigre, et j'en mettais beaucoup plus que ma mère me demandait d'en mettre. Et moi, je me régalais, j'adorais ça.* - At that time, I loved vinegar, and I put more than my mother asked me to. I enjoyed it, I loved that.

## **5. Simple past tense**

It's for a completed action in the past and is formed with an auxiliary verb (*avoir* or *être*) + the past participle.

- *j'ai trouvé* - I found (have found)



### **Learn French While Cooking!**

- *ils se sont connus (se connaître)*- they met. This is a reciprocal verb - they met each other. These verbs, like reflexive verbs, are conjugated with être. The verb *connaître* in the simple past means "met"; in the imperfect it means "knew".
- *les recettes que ma maman m'a apprises* Remember, if a direct object precedes the verb in the simple past, the past participle agrees in gender and number with the object. Here the direct object *les recettes* is feminine and plural, so *-es* is added to *appris*

### **6. Simple past v imperfect tense**

- *Je l'ai apprise quand j'étais très jeune parce que c'était à moi de préparer la vinaigrette pour les repas familiaux. Je l'ai apprise* is in the simple past because it is a completed specific action; "quand j'étais très jeune" - while I was young, it was how things used to be, a non-specific time

### **7. Simple future tense**

Although it's more complicated than the immediate future *aller* + infinitive, it's called the simple future because it has one part. Its regular formation is the infinitive + *avoir* (for the endings.) There are many irregular verbs.

- *il y aura deux versions* - there will be 2 versions
- *le soutien pédagogique que vous trouverez sur mon site* - the teaching support you will find on my site.
- *il vous faudra* - you will need

### **8. Direct object pronouns**

- *Et c'est une recette qui est simple comme bonjour! Je l'ai apprise* - And, it's a recipe that's as simple as hello (easy as pie.) Here, the "l'" (which is actually *la*) is a direct object pronoun replacing *la recette* (note the *-e* added to the past participle.)



## Learn French While Cooking!

### 9. Indirect object pronouns

- *je vais vous apprendre les recettes; on apprend quelque chose à quelqu'un* - you teach something to someone. The *vous* in the example is the indirect object pronoun; *les recettes* is the direct object. Note that the object goes before the infinitive, *apprendre*, the verb the object relates closest to.

### 10. Demonstrative pronouns

*Celui, celle, ceux, celles, ça, ceci, cela*

- *les recettes que ma maman m'a apprises aussi bien que celles que j'ai apprises au fil du temps* - the recipes my mom taught me as well as those I learned over time; instead of repeating *les recettes*, we use *celles* (those) - for the feminine and plural.
- *Comment ça marche?* - How does that (it) work? For non-specific ideas, we can simply use *ça* (informal)=that or *cela* (more formal)
- *Et comment est-ce que tout ceci va marcher?* - How is all of this going to work? \*see *voici/voilà* above for the difference between *ceci/cela*.



## Learn French While Cooking!

### Basic Cloze Passage

Je me présente:

Bonjour tout le monde et bienvenue au \_\_\_\_\_ épisode de Learn French while cooking! Je \_\_\_\_\_ Nina et comme vous pouvez \_\_\_\_\_, je me trouve dans ma \_\_\_\_\_. Ceci est bien \_\_\_\_\_ parce que c'est ici où tout va se passer.

Je suis prof de français depuis 25 ans et aussi \_\_\_\_\_ cuisiner et j'ai trouvé la \_\_\_\_\_ parfaite: Vous pouvez apprendre ou perfectionner votre français en apprenant à \_\_\_\_\_ les plats. J'espère que vous pensez que c'est une bonne idée.

Ma mère était une \_\_\_\_\_ cuisinière et mon père était prof de français. Alors, vous pouvez comprendre qu'ils étaient très \_\_\_\_\_ pour moi, dans ma vie, et m'ont beaucoup inspirée. Alors, je vais vous les présenter. Les voici devant un café qui se trouve à Montparnasse. Et c'est dans ce \_\_\_\_\_ café où ils se sont connus en 1958.

Alors, dans les épisodes de Learn French while cooking!, je vais vous apprendre les recettes que ma maman m'a apprises aussi bien que celles que j'ai apprises au fil du temps.

Comment ça marche?

Et comment est-ce que tout ceci va marcher, \_\_\_\_\_ vous êtes en train de vous demander cette \_\_\_\_\_. Alors, j'explique. Pour chaque épisode, il y aura deux versions: il y a aura une version- avec les sous-titres en \_\_\_\_\_ ceci est très utile pour les débutants et les étudiants intermédiaires. Il y aura aussi une version sans sous-titres. Ça, c'est très utile pour les étudiants qui sont un petit peu plus \_\_\_\_\_.

De plus, vous allez pouvoir trouver des ressources pédagogiques sur mon \_\_\_\_\_, LearnLanguagesWithNina.com. Il y aura, par exemple, les explications grammaticales pour la langue que j'ai



### ***Learn French While Cooking!***

\_\_\_\_\_ dans l'épisode. Il y aura aussi la transcription, en français, de l'épisode. Et ça c'est très utile pour les étudiants avancés. Il y a aussi, bien sûr, la recette. Et \_\_\_\_\_, il y aura une fiche PDF qui explique comment apprendre le maximum de chaque épisode.

Alors, avec les épisodes et le soutien pédagogique que vous trouverez sur mon site, ça c'est la recette \_\_\_\_\_ pour apprendre le français.

#### La recette pour aujourd'hui

La recette qu'on va faire \_\_\_\_\_, c'est la vinaigrette traditionnelle française. Et c'est une recette qui est simple comme bonjour! Je l'ai apprise quand j'étais très jeune \_\_\_\_\_ c'était à moi de préparer la vinaigrette pour les repas familiaux. À cette époque, j'adorais le vinaigre, et j'en mettais beaucoup plus que \_\_\_\_\_ me demandait d'en mettre. Et moi, je me régala, j'adorais ça. Mais ma mère, la pauvre, avait failli s'étouffer chaque fois. À l'époque je trouvais ça très \_\_\_\_\_, mais aujourd'hui, mes goûts ressemblent beaucoup plus à ceux de ma mère, et je vais vous apprendre sa recette.

#### Quels sont les ingrédients?

Et bien sûr, pour \_\_\_\_\_ la recette, il faut savoir quels ingrédients il vous faudra. Alors, voici les ingrédients. Il vous faut: de l'huile d'olive, du vinaigre de vin rouge, de la moutarde, un bocal et une cuillère. Ça c'est pas vraiment les ingrédients, mais c'est \_\_\_\_\_ pour faire la recette.

Le premier secret pour faire une bonne vinaigrette, c'est la \_\_\_\_\_ de la moutarde. Moi, j'aime beaucoup Grey Poupon parce que non seulement elle est \_\_\_\_\_, mais elle est disponible partout.



### *Learn French While Cooking!*

Le deuxième secret c'est les \_\_\_\_\_. Il faudra mettre un quart de moutarde; un quart de vinaigre et l'autre moitié d'huile d'olive.

Le troisième secret c'est qu'il faut tout d'abord mettre dans le bocal la moutarde et le vinaigre et puis vous allez les mélanger très \_\_\_\_\_. Ensuite, vous allez mettre et rajouter l'huile d'olive. Et, vous allez très bien mélanger le tout.

#### Faisons cette vinaigrette!

Alors, faisons cette vinaigrette! Alors, tout d'abord, comme j'ai expliqué, je vais mettre la moutarde dans le bocal. Cette fois-ci, je vais mettre une cuillerée, \_\_\_\_\_, dans le bocal. Ensuite, je rajoute une cuillerée de vinaigre, comme ça. Ensuite, je \_\_\_\_\_ le bocal et je mélange très bien les ingrédients. Vous voyez? Bien. Maintenant je vais mettre la même quantité d'huile d'olive. Alors c'est-à-dire que je vais mettre deux cuillerées. \_\_\_\_\_ une... et voilà la deuxième. Bien... Maintenant je referme le bocal, et je mélange très bien les ingrédients.

Voilà, vous avez préparé une vinaigrette \_\_\_\_\_ française!

Et cette vinaigrette est délicieuse sur n'importe quelle \_\_\_\_\_. Mais dans le prochain épisode, je vais vous montrer comment préparer une Salade Niçoise. Et je pense que cette vinaigrette ira très bien avec la Salade Niçoise.

#### Que faire maintenant?

N'oubliez pas de vous abonner à ma \_\_\_\_\_: Learn French while cooking! Aussi n'oubliez pas de consulter mon site web, LearnLanguagesWithNina.com où vous trouverez les ressources pédagogiques, très \_\_\_\_\_ pour votre apprentissage. Il y a aussi la recette sur mon site.

Ne ratez pas le prochain épisode et bon appétit!



*Learn French While Cooking!*

## Advanced Cloze Passage

Je me présente:

Bonjour tout le monde et \_\_\_\_\_ au premier épisode de Learn French while cooking! Je m'appelle Nina et comme vous pouvez voir, je \_\_\_\_\_ dans ma cuisine. Ceci est bien logique parce que c'est ici où tout va \_\_\_\_\_.

Je suis prof de français depuis 25 ans et aussi j'adore cuisiner et j'ai trouvé la recette parfaite: Vous pouvez apprendre ou perfectionner votre français \_\_\_\_\_ à préparer les plats. J'espère que vous pensez que c'est une bonne idée.

Ma mère était une excellente cuisinière et mon père était prof de français. Alors, vous pouvez comprendre qu'ils étaient très importants pour moi, dans ma vie, et \_\_\_\_\_ beaucoup inspirée. Alors, je vais \_\_\_\_\_ présenter. Les voici devant un café qui se trouve à Montparnasse. Et c'est dans ce même café où ils \_\_\_\_\_ en 1958.

Alors, dans les épisodes de Learn French while cooking!, je vais vous apprendre les recettes que ma maman m'a \_\_\_\_\_ aussi bien que celles que j'ai apprises \_\_\_\_\_.

Comment ça marche?

Et comment est-ce que tout ceci va marcher, peut-être vous êtes \_\_\_\_\_ vous demander cette question. Alors, j'explique. Pour chaque épisode, il y aura deux versions: il y a aura une version-avec les sous-titres en anglais ceci est très utile pour les \_\_\_\_\_ et les étudiants intermédiaires. Il y aura aussi une version sans sous-titres. Ça, c'est très utile pour les étudiants qui sont un petit peu plus avancés.

De plus, vous allez pouvoir trouver des ressources \_\_\_\_\_ sur mon site web,

LearnLanguagesWithNina.com. Il y aura, par exemple, les explications grammaticales pour la langue que j'ai utilisée dans l'épisode. Il y aura aussi la transcription, en français, de l'épisode. Et ça c'est très utile pour



### ***Learn French While Cooking!***

les étudiants avancés. Il y a aussi, bien sûr, la recette. Et finalement, il y aura \_\_\_\_\_ PDF qui explique comment apprendre le maximum de chaque épisode.

Alors, avec les épisodes et le \_\_\_\_\_ pédagogique que vous trouverez sur mon site, ça c'est la recette parfaite pour apprendre le français.

#### La recette pour aujourd'hui

La recette qu'on va faire aujourd'hui, c'est la vinaigrette traditionnelle française. Et c'est une recette qui est simple comme bonjour! Je l'ai apprise quand j'étais très jeune parce que c'était à moi de préparer la vinaigrette pour les repas \_\_\_\_\_. À cette époque, j'adorais le vinaigre, et j'en mettais beaucoup plus que ma mère me demandait d'en mettre. Et moi, je me \_\_\_\_\_, j'adorais ça. Mais ma mère, la pauvre, avait \_\_\_\_\_ s'étouffer chaque fois. À l'époque je trouvais ça très amusant, mais aujourd'hui, mes \_\_\_\_\_ ressemblent beaucoup plus à ceux de ma mère, et je vais vous apprendre sa recette.

#### Quels sont les ingrédients?

Et bien sûr, pour faire la recette, il faut savoir quels ingrédients il vous \_\_\_\_\_. Alors, voici les ingrédients. Il vous faut: de l'huile d'olive, du vinaigre de vin rouge, de la moutarde, un bocal et une \_\_\_\_\_. Ça c'est pas vraiment les ingrédients, mais c'est nécessaire pour faire la recette.

Le premier secret pour faire une bonne vinaigrette, c'est la qualité de la moutarde. Moi, j'aime beaucoup Grey Poupon parce que non seulement elle est délicieuse, mais elle est \_\_\_\_\_ partout.

Le deuxième secret c'est les proportions. Il faudra mettre un quart de moutarde; un quart de vinaigre et l'autre moitié d'huile d'olive.



### ***Learn French While Cooking!***

Le troisième secret c'est qu'il faut \_\_\_\_\_ mettre dans le bocal la moutarde et le vinaigre et puis vous allez les mélanger très bien. Ensuite, vous allez mettre et \_\_\_\_\_ l'huile d'olive. Et, vous allez très bien mélanger le tout.

#### Faisons cette vinaigrette!

Alors, faisons cette vinaigrette! Alors, tout d'abord, comme j'ai expliqué, je vais mettre la moutarde dans le bocal. \_\_\_\_\_, je vais mettre une cuillerée, comme ça, dans le bocal. Ensuite, je rajoute une cuillerée de vinaigre, comme ça. Ensuite, je ferme le bocal et je mélange très bien les ingrédients. Vous voyez? Bien. Maintenant je vais mettre la même quantité d'huile d'olive. Alors \_\_\_\_\_ que je vais mettre deux cuillerées. Voilà une... et voilà la deuxième. Bien... Maintenant \_\_\_\_\_ le bocal, et je mélange très bien les ingrédients.

Voilà, vous avez préparé une vinaigrette traditionnelle française!

Et cette vinaigrette est délicieuse sur n'importe quelle salade. Mais dans le prochain épisode, je vais vous \_\_\_\_\_ comment préparer une Salade Niçoise. Et je pense que cette vinaigrette ira très bien avec la Salade Niçoise.

#### Que faire maintenant?

N'oubliez pas de vous \_\_\_\_\_ à ma chaîne: Learn French while cooking! Aussi n'oubliez pas de consulter mon site web, LearnLanguagesWithNina.com où vous trouverez les ressources pédagogiques, très utiles pour votre apprentissage. Il y a aura aussi la recette sur mon site.

Ne \_\_\_\_\_ pas le prochain épisode et bon appétit!



## *Learn French While Cooking!*

### **French transcript**

#### Je me présente:

Bonjour tout le monde et bienvenue au premier épisode de Learn French While Cooking! Je m'appelle Nina et comme vous pouvez voir, je me trouve dans ma cuisine. Ceci est bien logique parce que c'est ici où tout va se passer.

Je suis prof de français depuis 25 ans et aussi j'adore cuisiner et j'ai trouvé la recette parfaite: Vous pouvez apprendre ou perfectionner votre français en apprenant à préparer les plats. J'espère que vous pensez que c'est une bonne idée.

Ma mère était une excellente cuisinière et mon père était prof de français. Alors, vous pouvez comprendre qu'ils étaient très importants pour moi, dans ma vie, et m'ont beaucoup inspirée. Alors, je vais vous les présenter. Les voici devant un café qui se trouve à Montparnasse. Et c'est dans ce même café où ils se sont connus en 1958.

Alors, dans les épisodes de Learn French while cooking!, je vais vous apprendre les recettes que ma maman m'a apprises aussi bien que celles que j'ai apprises au fil du temps.

#### Comment ça marche?

Et comment est-ce que tout ceci va marcher, peut-être vous êtes en train de vous demander cette question. Alors, j'explique. Pour chaque épisode, il y aura deux versions: il y a aura une version- avec les sous-titres en anglais ceci est très utile pour les débutants et les étudiants intermédiaires. Il y aura aussi une version sans sous-titres. Ça, c'est très utile pour les étudiants qui sont un petit peu plus avancés.

De plus, vous allez pouvoir trouver des ressources pédagogiques sur mon site web, [LearnLanguagesWithNina.com](http://LearnLanguagesWithNina.com). Il y aura, par exemple, les explications grammaticales pour la langue que j'ai utilisée dans l'épisode. Il y aura aussi la transcription, en français, de l'épisode. Et ça



### ***Learn French While Cooking!***

c'est très utile pour les étudiants avancés. Il y a aussi, bien sûr, la recette. Et finalement, il y aura une fiche PDF qui explique comment apprendre le maximum de chaque épisode.

Alors, avec les épisodes et le soutien pédagogique que vous trouverez sur mon site, ça c'est la recette parfaite pour apprendre le français.

#### La recette pour aujourd'hui

La recette qu'on va faire aujourd'hui, c'est la vinaigrette traditionnelle française. Et c'est une recette qui est simple comme bonjour! Je l'ai apprise quand j'étais très jeune parce que c'était à moi de préparer la vinaigrette pour les repas familiaux. À cette époque, j'adorais le vinaigre, et j'en mettais beaucoup plus que ma mère me demandait d'en mettre. Et moi, je me régala, j'adorais ça. Mais ma mère, la pauvre, avait failli s'étouffer chaque fois. À l'époque je trouvais ça très amusant, mais aujourd'hui, mes goûts ressemblent beaucoup plus à ceux de ma mère, et je vais vous apprendre sa recette.

#### Quels sont les ingrédients?

Et bien sûr, pour faire la recette, il faut savoir quels ingrédients il vous faudra. Alors, voici les ingrédients. Il vous faut: de l'huile d'olive, du vinaigre de vin rouge, de la moutarde, un bocal et une cuillère. Ça c'est pas vraiment les ingrédients, mais c'est nécessaire pour faire la recette.

Le premier secret pour faire une bonne vinaigrette, c'est la qualité de la moutarde. Moi, j'aime beaucoup Grey Poupon parce que non seulement elle est délicieuse, mais elle est disponible partout.

Le deuxième secret c'est les proportions. Il faudra mettre un quart de moutarde; un quart de vinaigre et l'autre moitié d'huile d'olive.

Le troisième secret c'est qu'il faut tout d'abord mettre dans le bocal la moutarde et le vinaigre et puis vous allez les mélanger très bien. Ensuite, vous allez mettre et rajouter l'huile d'olive. Et, vous allez très bien mélanger le tout.



## *Learn French While Cooking!*

### Faisons cette vinaigrette!

Alors, faisons cette vinaigrette! Alors, tout d'abord, comme j'ai expliqué, je vais mettre la moutarde dans le bocal. Cette fois-ci, je vais mettre une cuillerée, comme ça, dans le bocal. Ensuite, je rajoute une cuillerée de vinaigre, comme ça. Ensuite, je ferme le bocal et je mélange très bien les ingrédients. Vous voyez? Bien. Maintenant je vais mettre la même quantité d'huile d'olive. Alors c'est-à-dire que je vais mettre deux cuillerées. Voilà une... et voilà la deuxième. Bien... Maintenant je referme le bocal, et je mélange très bien les ingrédients.

Voilà, vous avez préparé une vinaigrette traditionnelle française!

Et cette vinaigrette est délicieuse sur n'importe quelle salade. Mais dans le prochain épisode, je vais vous montrer comment préparer une Salade Niçoise. Et je pense que cette vinaigrette ira très bien avec la Salade Niçoise.

### Que faire maintenant?

N'oubliez pas de vous abonner à ma chaîne: Learn French while cooking! Aussi n'oubliez pas de consulter mon site web, LearnLanguagesWithNina.com où vous trouverez les ressources pédagogiques, très utiles pour votre apprentissage. Il y a aura aussi la recette sur mon site.

Ne ratez pas le prochain épisode et bon appétit!