



École enfantine/primaire 1

Nom: _____

Variétés de fromage suisses

En Suisse, on produit plus de 450 variétés de fromage, qui se différencient par leur goût et leur aspect.

Exercice 1

Connais-tu ces variétés de fromage? Relie chaque nom de fromage avec la bonne image.



Fromage
à pâte molle



Raclette

Sbrinz



Mozzarella

Emmental



Cottage cheese





École enfantine/primaire 1

Nom: _____

Variétés de fromage suisses

Exercice 2

Coche la bonne réponse.



Quel fromage a des trous?

- Emmental
- Sbrinz



Quel fromage peux-tu manger à la cuillère?

- Cottage cheese
- Fromage à pâte molle



Quel fromage est aussi un plat typiquement suisse?

- Mozzarella
- Raclette



Quel fromage met-on normalement sur la pizza?

- Sbrinz
- Mozzarella



École enfantine/primaire 1

Nom: _____

Recette pour la fiche de travail



Croissants au fromage suisse

Préparation: env. 25 min

Cuisson: env. 25 min

Pour 12 pièces

Papier sulfurisé pour la plaque

2 abaisses rondes de pâte feuilletée d'env. 270 g chacune

Garniture

200 g de Gruyère AOP, râpé

2 œufs

2 cs de marjolaine, finement hachée

1 gousse d'ail, pressée

2 cs de lait

poivre

paprika

½ œuf, battu

sésame et graines de lin pour parsemer

un peu de sel aux fleurs ou aux fines herbes

Préparation

1 Pâte: étaler, couper en six parts chacune, réserver au réfrigérateur.

2 Garniture: bien mélanger tous les ingrédients, ajouter le poivre et le paprika.

3 Répartir équitablement la garniture sur les 12 parts de pâte. Badigeonner les bords d'un peu d'œuf, enrouler en forme de croissant et disposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Badigeonner d'œuf, parsemer de sésame, de graines de lin et de sel aux fleurs ou aux fines herbes. Cuire 20-25 min au milieu du four préchauffé à 200 °C. Servir chaud ou tiède.



Astuce

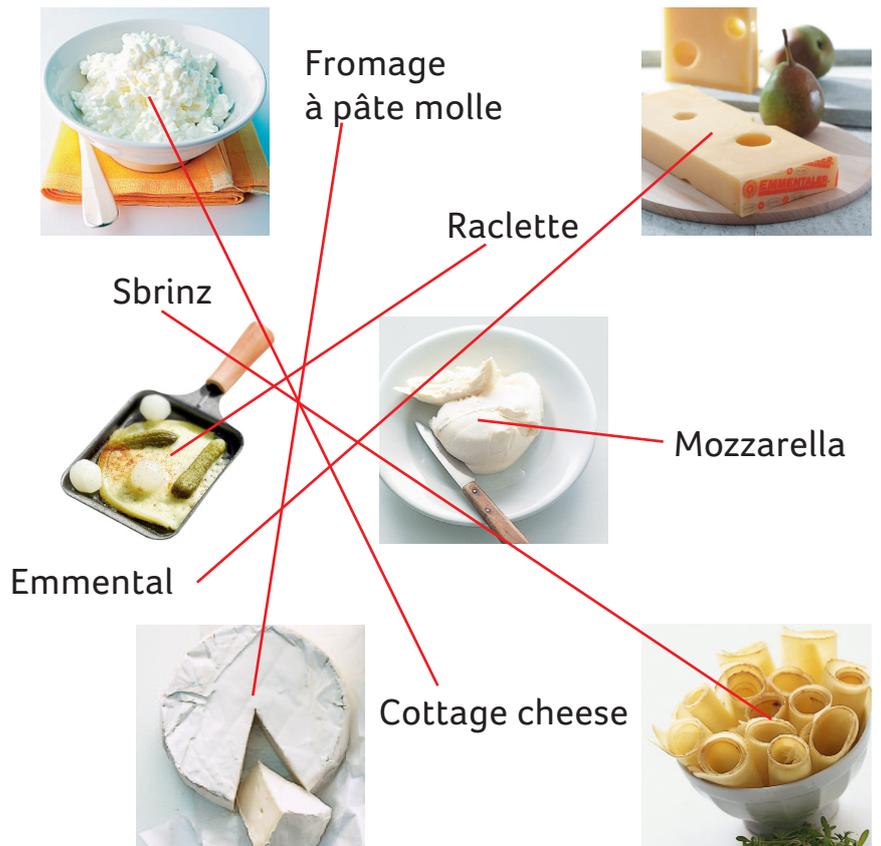
Les croissants crus peuvent se congeler. Conservation: 2-3 mois.



Solution

Variétés de fromage suisses

Exercice 1



Exercice 2

Quel fromage a des trous?

- Emmental
- Sbrinz

Quel fromage peux-tu manger à la cuillère?

- Cottage cheese
- Fromage à pâte molle

Quel fromage est aussi un plat typiquement suisse?

- Mozzarella
- Raclette

Quel fromage met-on normalement sur la pizza?

- Sbrinz
- Mozzarella