**Rozwiąż zagadki świąteczne ☺ Les devinettes ☺**

**la dinde - la** **bûche de Noël – le sac – le sapin – les cadeaux – Noël- le bonhomme de neige – le Père Noël- les chaussettes-la cantique de Noël- le traîneau- le renne**

1. Le Père Noêl la porte sur le dos . ………………………………………………
2. Un arbre que l’on décore pour Noël. ……………………………………………
3. C’est le dessert traditionel de Noël. …………………………………………….
4. Le 25 décembre c’est ………………………………………………………….
5. On en offre beaucoup à Noël …………………………………………………..
6. C’est délicieux avec des marrons. ……………………………………………….
7. Il est fait avec de la neige, une carotte, un chapeau et une écharpe ………………..
8. C’est un très vieil homme qui habite au pôle nord. ……………………………….
9. „ Petit papa Noël” en est très célèbre. …………………………………………..
10. C’est le moyen de transport du Père Noël. ……………………………………
11. Un animal qui aide le Père Noël la nuit de Noël ………………………………....
12. On les met devant la cheminée la nuit de Noël …………………………………..

     

    

**Poukładaj przepis na tradycyjny deser „ la bûche de Noël” w odpowiedniej kolejności ☺**

1. Fouetter les jaunes d'oeuf avec le sucre et 3 cuillères à soupe d'eau tiède, pour faire mousser.
2. Briser le chocolat, et le faire fondre au bain-marie.
3. Ajouter, peu à peu, la farine et la levure.
4. Monter les blancs d'oeuf en neige puis les incorporer délicatement au mélange précédent.
5. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
6. Enfourner pour 10 à 15 minutes de cuisson, le biscuit doit être légèrement doré.
7. Recouvrir le biscuit du reste de chocolat puis, à l'aide d'une fourchette, strier le dessus.
8. Faire prendre au réfrigérateur.
9. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
Etaler la pâte dans un moule long et plat (type lèchefrite) recouvert d'un papier cuisson sur 1 cm d'épaisseur.
10. A la sortie du four, poser sur le biscuit un torchon propre humide puis le démouler dessus et rouler. Laisser refroidir.
11. Lorsqu'il est fondu, ajouter beurre mou et mélanger.
12. Dérouler le gâteau et y étaler les 2/3 du chocolat. Rouler ensuite à nouveau le biscuit sur lui-même.

  