

UTL Blaye – English Video Lesson – Pre-Intermediate Year Three

Lesson date: 19/6/2020

Ingredients for scones

- 1000g **self-raising flour**: *farine pour gâteaux (avec levure incorporée)*
- 250g of **salted** or **unsalted butter** : *beurre (beurre demi-sel ou beurre sans sel)*
- half a **teaspoon** of salt: *une demi cuillère à café de sel*
- 15g of **baking powder**: *15g de levure chimique*
- 175g of **Sultanas**: *Raisins secs (de Smyrne / sultanine)*
- 375ml of **full fat milk**: *lait entier*
- 175g of **caster sugar**: *175g de sucre en poudre*
- 1 egg
- a **capful** of vanilla extract: *un bouchon d'extrait de vanille*

Ingredients for Clotted Cream

- 2 pints (1 litre) **35% cream** (not UHT or UP)

Vocabulary from today's lesson

A **recipe** /'resɪpi/: *une recette*

An **oven** /'ʌvən/: *un four*

A **hob**: *un plan de cuisson*

A **pan** /pæn/: *une casserole*

A **saucepan** /pæn/: *une casserole*

A **frying pan**: *une poêle*

Award-winning: *qui a gagné un prix/ qui a été récompensé*

Cornwall: *les Cornouailles*

A **joke** /dʒəʊk/: *une plaisanterie, une blague*

heat /hi:t/: *la chaleur*

To **add**: *ajouter*

To **pour**: *verser*

sticky: *collant*

To **stick**: *coller*

A **rolling pin** : *un rouleau à pâtisserie*

A **cutter**: *emporte-pièce*

A **baking tray**: *une plaque de cuisson*

the **next step** : *la prochaine étape*

A **pre-heated oven** : *un four préchauffé*

A **cooling rack**: *une grille à gâteaux (pour refroidissement)*

To **cool down**: *refroidir*

To **bake**: *faire cuire au four*

thick / θ ɪk/: *épais(-aisse)*

A **jar**: /dʒɑːr/ : *un pot, un bocal*

An **oven dish**: *un plat de cuisson*

What we're "**gonna**" do = what we are **going to** do
: *ce qu'on va faire*