**La Cuchaule – une spécialité fribourgoise**

|  |  |
| --- | --- |
| **Cuchaule** | |
|  | |
| **Lieu d’origine** | [canton de Fribourg](http://fr.wikipedia.org/wiki/Canton_de_Fribourg), [Suisse](http://fr.wikipedia.org/wiki/Suisse) |
| **Date** | [xvie siècle](http://fr.wikipedia.org/wiki/XVIe_si%C3%A8cle) |
| **Ingrédients** | [farine](http://fr.wikipedia.org/wiki/Farine) blanche, [lait](http://fr.wikipedia.org/wiki/Lait_de_vache) tiède, [beurre](http://fr.wikipedia.org/wiki/Beurre), [sucre](http://fr.wikipedia.org/wiki/Sucre), [sel](http://fr.wikipedia.org/wiki/Sel_alimentaire), [safran](http://fr.wikipedia.org/wiki/Safran_(%C3%A9pice)) en poudre et en fils, [levure](http://fr.wikipedia.org/wiki/Levure_de_boulanger), [jaune d'œuf](http://fr.wikipedia.org/wiki/Jaune_d%27%C5%93uf) |
| **Accompagnement** | [Moutarde de Bénichon](http://fr.wikipedia.org/wiki/Moutarde_de_B%C3%A9nichon) |
|  |  |

La **cuchaule** est une pâtisserie originaire du [canton de Fribourg](http://fr.wikipedia.org/wiki/Canton_de_Fribourg), en [Suisse](http://fr.wikipedia.org/wiki/Suisse). Il s'agit d'une sorte de [brioche](http://fr.wikipedia.org/wiki/Brioche) au lait dont la couleur jaune provient du [safran](http://fr.wikipedia.org/wiki/Safran_(%C3%A9pice)). Durant la fête de la [Bénichon](http://fr.wikipedia.org/wiki/B%C3%A9nichon) en automne, elle est dégustée avec la [moutarde de Bénichon](http://fr.wikipedia.org/wiki/Moutarde_de_B%C3%A9nichon). Il est possible d'en trouver toute l'année dans les commerces suisses. Le nom provient du [patois](http://fr.wikipedia.org/wiki/Patois) fribourgeois *kûchola*.

**Ingrédients**

La cuchaule est composée de [farine](http://fr.wikipedia.org/wiki/Farine) blanche, [lait](http://fr.wikipedia.org/wiki/Lait_de_vache) tiède, [beurre](http://fr.wikipedia.org/wiki/Beurre), [sucre](http://fr.wikipedia.org/wiki/Sucre), [sel](http://fr.wikipedia.org/wiki/Sel_alimentaire), [safran](http://fr.wikipedia.org/wiki/Safran_(%C3%A9pice)) en poudre et en fils, [levure](http://fr.wikipedia.org/wiki/Levure_de_boulanger), [jaune d'œuf](http://fr.wikipedia.org/wiki/Jaune_d%27%C5%93uf).

**Note**

Dans le [canton de Neuchâtel](http://fr.wikipedia.org/wiki/Canton_de_Neuch%C3%A2tel), il existe une brioche très ressemblante qui se nomme taillaule et qui n'est pas jaune car la taillaule ne comporte pas de safran.

**La Cuchaule – une spécialité fribourgoise**

|  |  |
| --- | --- |
| **Cuchaule** | |
|  | |
| **Lieu d’origine** | [canton de Fribourg](http://fr.wikipedia.org/wiki/Canton_de_Fribourg), [Suisse](http://fr.wikipedia.org/wiki/Suisse) |
| **Date** | [xvie siècle](http://fr.wikipedia.org/wiki/XVIe_si%C3%A8cle) |
| **Ingrédients** | [farine](http://fr.wikipedia.org/wiki/Farine) blanche, [lait](http://fr.wikipedia.org/wiki/Lait_de_vache) tiède, [beurre](http://fr.wikipedia.org/wiki/Beurre), [sucre](http://fr.wikipedia.org/wiki/Sucre), [sel](http://fr.wikipedia.org/wiki/Sel_alimentaire), [safran](http://fr.wikipedia.org/wiki/Safran_(%C3%A9pice)) en poudre et en fils, [levure](http://fr.wikipedia.org/wiki/Levure_de_boulanger), [jaune d'œuf](http://fr.wikipedia.org/wiki/Jaune_d%27%C5%93uf) |
| **Accompagnement** | [Moutarde de Bénichon](http://fr.wikipedia.org/wiki/Moutarde_de_B%C3%A9nichon) |
|  |  |

La **cuchaule** est une pâtisserie originaire du [canton de Fribourg](http://fr.wikipedia.org/wiki/Canton_de_Fribourg), en [Suisse](http://fr.wikipedia.org/wiki/Suisse). Il s'agit d'une sorte de [brioche](http://fr.wikipedia.org/wiki/Brioche) au lait dont la couleur jaune provient du [safran](http://fr.wikipedia.org/wiki/Safran_(%C3%A9pice)). Durant la fête de la [Bénichon](http://fr.wikipedia.org/wiki/B%C3%A9nichon) en automne, elle est dégustée avec la [moutarde de Bénichon](http://fr.wikipedia.org/wiki/Moutarde_de_B%C3%A9nichon). Il est possible d'en trouver toute l'année dans les commerces suisses. Le nom provient du [patois](http://fr.wikipedia.org/wiki/Patois) fribourgeois *kûchola*.

**Ingrédients**

La cuchaule est composée de [farine](http://fr.wikipedia.org/wiki/Farine) blanche, [lait](http://fr.wikipedia.org/wiki/Lait_de_vache) tiède, [beurre](http://fr.wikipedia.org/wiki/Beurre), [sucre](http://fr.wikipedia.org/wiki/Sucre), [sel](http://fr.wikipedia.org/wiki/Sel_alimentaire), [safran](http://fr.wikipedia.org/wiki/Safran_(%C3%A9pice)) en poudre et en fils, [levure](http://fr.wikipedia.org/wiki/Levure_de_boulanger), [jaune d'œuf](http://fr.wikipedia.org/wiki/Jaune_d%27%C5%93uf).

**Note**

Dans le [canton de Neuchâtel](http://fr.wikipedia.org/wiki/Canton_de_Neuch%C3%A2tel), il existe une brioche très ressemblante qui se nomme taillaule et qui n'est pas jaune car la taillaule ne comporte pas de safran.

**La Cuchaule – une spécialité fribourgeoise**

La **cuchaule** est un pain originaire du [canton de Fribourg](http://fr.wikipedia.org/wiki/Canton_de_Fribourg), en [Suisse](http://fr.wikipedia.org/wiki/Suisse). Il s'agit d'une sorte de [brioche](http://fr.wikipedia.org/wiki/Brioche) au lait qui a la couleur jaune à cause du safran. Durant la fête de la [Bénichon](http://fr.wikipedia.org/wiki/B%C3%A9nichon) en automne, elle est mangée avec la moutarde de Bénichon. Il est possible d'en acheter toute l'année dans les boulangeries fribourgeoises.

**Ingrédients**

La cuchaule est composée de [farine](http://fr.wikipedia.org/wiki/Farine) blanche, [lait](http://fr.wikipedia.org/wiki/Lait_de_vache), [beurre](http://fr.wikipedia.org/wiki/Beurre), [sucre](http://fr.wikipedia.org/wiki/Sucre), [sel](http://fr.wikipedia.org/wiki/Sel_alimentaire), [safran](http://fr.wikipedia.org/wiki/Safran_(%C3%A9pice)), [levure](http://fr.wikipedia.org/wiki/Levure_de_boulanger), [jaune d'œuf](http://fr.wikipedia.org/wiki/Jaune_d%27%C5%93uf).

**Note**

Dans le [canton de Neuchâtel](http://fr.wikipedia.org/wiki/Canton_de_Neuch%C3%A2tel), il existe une brioche très ressemblante qui s'appelle *taillaule* et qui n'est pas jaune car la taillaule n'est pas fait de safran.

**Réponds aux questions:**

1) Was ist eine *Cuchaule?* .................................................................

2) Welche Farbe hat sie und wieso? .................................................................

3) Was isst man typischerweise mit Cuchaule? .................................................................

4) Kann man sie während dem ganzen Jahr kaufen? .................................................................

5) Aus welchen 8 Zutaten wird sie hergestellt?



6) Welche Informationen hast du sonst noch verstanden

Traduis: Est-ce que tu aimerais gôuter?

..................................................................................................................

**Bon appetit :) !**