

ABAISSE

1 – Pâte (à foncer, brioche, brisée, feuilletage...) amincie plus ou moins fine, selon l'emploi, sur une surface plane et farinée, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (ou d'un laminoir).

2 – C'est aussi une tranche de génoise coupée sur l'épaisseur, ou autre préparation identique (biscuit).

ABAISSER

Etendre une pâte (brisée, feuilletée, etc...) à l'épaisseur voulue à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ; cette pâte prend le nom d'abaisse.

ABATIS

Ailerons, cou, pattes, gésiers, coeurs, foies de volailles (ou de gibiers à plumes)

ABATS

Parties comestibles des animaux de boucherie, non classées en catégories : tête, pieds, cervelle, coeur, foie, rognons, amourettes, tripes.

ABRICOTER

Etaler sur une génoise ou sur une tarte (aux fruits) une légère couche de marmelade (finement tamisée) ou de confiture d'abricots (légèrement détendue de sirop ou parfois de kirsch), soit en la versant sur la surface, soit en l'étalant à l'aide d'un pinceau ou d'une spatule en acier.

A BRUN

Appellation appliquée aux petits oignons glacés "à brun". La méthode consiste à laisser colorer légèrement les oignons. Utilisés pour le navarin, le bourguignon, garnitures diverses (grand-mère, bonne-femme...).

ACCOLADE

Dresser sur le même plat de service des pièces de même nature (principalement de volaille) en les adossant l'une contre l'autre.

ACCOMMODER

Préparer un mets de manière à le conditionner pour sa mise en cuisson et son assaisonnement.

ACIDIFIER

Adjoindre à une préparation un jus de citron ou du vinaigre.

ACIDULER

Rendre une préparation légèrement acide, aigre ou piquante, par une adjonction en faible quantité de jus de citron ou du vinaigre.

A CRU

Exécuter une cuisson en partant d'un élément cru.

AFFRANCHIR

Couper une base à un élément pour la rendre stable.

AFFRITER OU AFFLANCHIR

Frotter une poêle (en tôle d'acier noir seulement), avec du gros sel et du papier (absorbant de préférence), afin de la remettre en état de servir. Cette opération se réalise après avoir chauffé légèrement la poêle.

AFFÛTER

Rendre plus tranchant le fil de la lame d'un couteau, en le passant sur une meule (affûteuse) ou au fusil.

AIGUILLE A LARDER

Grande aiguille destinée à percer les viandes afin d'introduire des bâtonnets de lard gras ou autres substances

AIGUILLETES

1 – Mince tranches prélevées sur les filets (poitrine ou blanc) des volailles ou des gibiers à plume. (s'appliquent aussi aux poissons).

2 – C'est aussi le nom de deux pièces de boeuf prélevées dans le rumsteck (culotte), aiguillette rumsteck et aiguillette baronne.

ALCOOLISER

Ajouter un alcool à un sirop, une crème, une sauce, une pâte etc...

ANGLAISE

Mélange composé de blancs d'oeufs, huile, eau, sel, poivre, le tout battu et servant à paner.

A L'ANGLAISE

1 – Cuire un aliment à l'eau bouillante salée (ex : haricots-verts)

2 – Poisson ouvert sur le dos, ou en filets, pané à l'anglaise et sauté.

A POINT

1 – Stade de cuisson appliqué généralement aux viandes rouges grillées et rôties, situé avant "bien cuit".

2 – Cuisson "correctement cuite".

APPAREIL

Préparation composée d'un ou plusieurs éléments de différentes natures mélangés pour l'appât d'un plat quelconque.

APPAREILLER

1 – Réunir ensemble des biscuits, afin de les tailler à la même dimension.

2 – S'emploie aussi pour tailler des légumes, avant ou après cuisson, en vue de les présenter "en bottillons ou en botte" (asperges, haricots verts...).

APPRET

Ensemble d'une préparation culinaire.

AROMATE

Tout herbe ou racine qui répand un parfum agréable.

AROMATISER

Introduire une substance aromatique dans un appareil, une sauce, une crème pour parfumer.

ARROSER

Verser du jus ou du gras sur un mets pour éviter le dessèchement.

ASPIC

Préparation froide et moulée, comprenant de la gelée.

ASPIC

Appellation s'appliquant à de nombreuses préparations froides à la gelée moulée et décorées, composées de filets ou d'escalopes de viandes diverses, de volaille, de gibier, de poisson, de crustacés, de légumes variés. L'élément de base détermine le nom de l'aspic, aspic au jambon, aspic de poularde... La gelée est parfumée avec porto, madère, xérès ou autre liqueurs. La décoration est composée de truffes, de jambon, de langue écarlate....

ASSAISONNER

Donner du goût, de la saveur. à une préparation culinaire, en la rendant plus agréable avec divers ingrédients, sel, poivre, épices...

ASSOUPHIR

Rendre souple, malléable une matière grasse au rouleau ou à la main.

ATTENDRIR

Rendre moins fermes les viandes de boucherie et de gibier, en les laissant séjourner ("rassir") quelques jours en chambre froide.

ATTEREAU

1 – Éléments divers, taillés en morceaux carrés, escalopés, rectangulaires comme ris de veau ou d'agneau, cervelle d'agneau, foie de volaille, crêtes, rognons, gibier à plume, coquillages divers, légumes, fruits. Ces éléments sont enfilés sur brochettes, trempés dans une sauce puis panés à l'anglaise, afin de les rendre plus résistants. Les attereaux sont généralement traités à la friture.

2 – Désigne aussi la brochette utilisée pour ces préparations.

BRIDE

Ficelle de longueur variable employée pour maintenir les membres d'une volaille, d'un gibier à plume, pendant la cuisson pour les maintenir en forme.

BRIDER

Maintenir une volaille, un gibier, un poisson dans une forme agréable avant sa cuisson.

BROILLER

Cuire progressivement des oeufs battus assaisonnés, en les remuant constamment à feu doux à l'aide d'une spatule en bois, en maintenant la cuisson moelleuse.

BRUNOISE

Légumes taillés en dés d'un millimètre de côté.

BUISSON

Dresser en disposant en "pyramide" sur les plats de service, écrevisses, fritures d'éperlans ou de goujons, goujonnettes de sole...

BAIN-MARIE

Placer un récipient dans un autre plus grand contenant de l'eau bouillante.

BARDE

Tranche fine de lard gras maintenue avec quelques tours de ficelle, disposée sur la poitrine des volailles, des gibiers à plume, sur les viandes de boucherie, afin de les protéger de la chaleur trop vive du four et de les nourrir en graisse pendant leur cuisson.

BARDER

Entourer d'une tranche de lard gras, coupée très mince, une viande, une volaille ou un gibier.

BATTERIE

Ensemble des ustensiles destinés à la préparation et à la cuisson des mets.

BATTRE

Travailler énergiquement un appareil ou une préparation.

BEURRER

1 – Incorporer, hors du feu, par petites quantités, du beurre à une sauce, en donnant en même temps au récipient un mouvement de rotation sur lui-même, ou, selon la quantité de sauce, à l'aide d'une petite louche à sauce ou d'une cuillère à potage.

2 – Adjoindre du beurre cru à un potage terminé.

3 – Enduire de beurre fondu, à l'aide d'un pinceau, un papier sulfurisé utilisé pour protéger certaines

préparations (filets de poisson, légumes étuvés ou braisés...) pendant leur cuisson au four, afin d'éviter aux aliments en traitement de coller au papier et de les protéger de la chaleur.

4 – Enduire aussi de beurre fondu ou ramolli, à l'aide d'un pinceau, le fond et les parois d'un moule, d'un cercle à tarte, d'une plaque à pâtisserie, afin d'éviter aux pâtes, aux crèmes et aux appareils de s'y attacher pendant leur cuisson, et d'en faciliter ensuite le démoulage.

5 – Enduire également de beurre fondu ou ramolli certains plats et récipients de cuisson ou de dressage, avant d'y mettre les aliments traités ou non, afin qu'ils n'attachent pas au fond, cuissons à court-mouillement (filets et poissons en sauce) et pour réchauffer (étuver) certains légumes cuits ou autres préparations.

BEURRE CLARIFIÉ

Beurre fondu puis décanté.

BEURRE MANIÉ

Beurre en pommade, mélange avec de la farine, sert pour les liaisons rapides.

BEURRE NOISETTE

Mettre du beurre à cuire dans une casserole, celui-ci dégage après son ébullition et juste avant sa coloration un délicieux parfum de noisette grillée.

BEURRE POMMADE

Beurre travaillé de façon à obtenir la consistance d'une pommade.

BLANC

Mélange de farine et d'eau froide ajouté à de l'eau bouillante citronnée, utilisé pour la cuisson de certains légumes et de certains abats blancs (fonds d'artichauts, pieds et tête de veau). Le récipient de cuisson est recouvert d'une pellicule d'huile et d'un papier sulfurisé

BLANCHIMENT

1 – S'applique improprement, en cuisine, pour indiquer une opération qui consiste à mettre à l'eau froide des aliments, et de les porter à ébullition pendant 3 à 4 minutes selon les variétés et de les rafraîchir ensuite à l'eau courante.

2 – S'applique aussi pour certains légumes verts pour une cuisson complète.

BLANCHIR

1 – Travailler au fouet des oeufs ou jaunes d'oeufs avec du sucre jusqu'à ce que le mélange devienne blanc et mousseux.

2 – Cuire dans une grande quantité d'eau salée, départ eau froide jusqu'à une température avoisinant l'ébullition pendant un certain temps en fonction de l'aliment à cuire.

BLEU

1 – Méthode de cuisson appliquée principalement à la truite. La technique consiste à mettre en cuisson le poisson vivant (vidé au préalable) arrosé d'un filet de vinaigre, dans un court-bouillon (nage), en ébullition.

2 – Stade de cuisson appliqué généralement aux viandes rouges grillées et rôties, et désigne une cuisson "à peine cuite" (presque crue).

BLONDIR

- 1 – Faire légèrement "dorer" (à peine colorer) une substance dans un corps gras (beurre, huile...).
- 2 – Faire colorer également la farine dans le beurre fondu, pour la confection du roux blond.

BLOQUER

Se dit lors de mise au point d'une couverture lorsqu'elle passe de l'état pâteux à l'état solide.

BORDURE

Éléments divers, composés ou simples, façonnés, taillés ou moulés, dressés en forme de couronne sur le bord des plats de service, afin d'en agrémenter la présentation. Cette bordure peut être réalisée à volonté de farce à quenelle, pâte à nouilles, pâte à décorer, croûtons de pain de mie frits, de riz, de semoule, appareil à pommes duchesse, gelée prise de formes variées...

BOULER

Opération qui consiste à travailler une pâte à la main en effectuant un mouvement circulaire rapide de façon à obtenir une boule lisse plus ou moins serrée selon les besoins.

BOUQUET GARNI

Composition constituée d'herbes aromatiques, simple ou composée, de grosseurs différentes selon l'utilisation, attachées entre elles par quelques tours de ficelle. Le bouquet garni classique est composé de branches de thym, de feuilles de laurier (non fraîches) et de quelques queues de persil. Il peut être adjoint d'autres herbes et légumes, feuilles de poireaux, branche de céleri, romarin, sauge, sarriette...

BRAISAGE

Cuisson à court mouillement.

BRAISER

Cuire lentement au four dans une braisière et à court mouillement.

BRIDE

Ficelle de longueur variable employée pour maintenir les membres d'une volaille, d'un gibier à plume, pendant la cuisson pour les maintenir en forme.

BRIDER

Fixer les membres d'une volaille à l'aide d'une aiguille et de ficelle, pour donner à l pièce une bonne présentation et régulariser sa cuisson.

BROUILLER

Cuire progressivement des oeufs battus assaisonnés, en les remuant constamment à feu doux à l'aide d'une spatule en bois, en maintenant la cuisson moelleuse.

BROSSER

Enlever l'excédent de farine, sucre sur une abaisse. Brosser des bonbons liqueurs ou fondant pour enlever l'amidon. Nettoyer un poste de travail à l'aide d'une brosse

BRUNOISE

Légumes coupés en petits dés servant de garniture pour certains potages, ou pour certaines sauces.

BUISSON

Manière de dresser les crustacés en forme de pyramide (écrevisses, crevettes bouquets).

CANDIR

Opération consistant à immerger des bonbons dans un sirop de sucre saturé à "candir" afin de les recouvrir d'une pellicule protectrice de cristaux de sucre très brillants.

CANNELER

Pratiquer tout autour des citrons et des oranges des cannelures à l'aide d'un cannelureur. Le cannelureur est un ustensile de cuisine permettant de pratiquer des lanières d'écorce d'agrumes.

CARAMÉLISER

- 1- Enduire l'intérieur d'un moule d'une fine couche de caramel.
- 2- Colorer du sucre glace à l'aide d'un caramélisateur électrique.
- 3- Enrober des fruits secs ou frais de caramel.

CARCASSE

Ensemble osseux d'un animal.

CASSEROLE

Ustensile de cuisine à fond plat et à manche en métal, en terre ou autre, avec une certaine hauteur; sert à contenir des liquides et à faire mijoter des potages ou des plats en sauce ou en bouillon

CHABLONNER

Déposer une couche de chocolat fondu à l'aide d'un pinceau dans le but d'éviter au biscuit de se casser lorsqu'il sera imbibé avec un sirop. Permet également au gâteau de ne pas adhérer au plat de service. La couche de chocolat refroidie fait carapace. Cette technique s'utilise seulement sur les gâteaux à base de chocolat.

CHAPELURE

Pain séché, pilé et tamisé.

CHAUFFANTE

Casserole contenant de l'eau bouillante salée, utilisée pour réchauffer les légumes cuits à l'anglaise ou des pâtes.

CHAUFROITER

Napper (couvrir) d'une sauce chaud–froid (velouté fin de volaille réduit, additionné de gelée), suprêmes ou pièces de volaille entières, pochés, refroidis et décorés.

CHÂTRER

Eliminer le boyau central des écrevisses avant de les marquer en cuisson.

CHEMISER

Mettre une couche de farine ou de papier sulfurisé sur le fond et les parois intérieurs d'un moule.

CHIFFONADE

Laitue ou oseille détaillées en fines lanières et étuvées au beurre ; utilisées comme garniture pour certains potages ou comme élément de décoration.

CHINOIS

Petite passoire fine de forme conique.

CHINOIS FIN

Passoire plus fine encore et de forme bombée

CHINOISER

Filtrer un liquide ou semi–liquide en le passant dans un chinois.

CHIQUETER

Marquer ou faire des entailles avant la cuisson avec le dos d'une lame de couteau sur le pourtour de certaines pièces feuilletées comportant plusieurs abaisses (2), dans le but de les souder et obtenir un développement régulier à la cuisson.

CISELER

- 1 – Faire de légères entailles peu profondes sur la chair d'un gros poisson, afin d'en faciliter la cuisson.
- 2 – Réduire en menu morceaux de l'oignon et de l'échalote (ou autre éléments) par des incisions successives verticales et horizontales.

CITRONNER

Frotter la surface de certains fruits ou de certains légumes avec du citron pour éviter leur brunissement au contact de l'air ou, pendant la cuisson.

CLARIFICATION

Composition constituée d'éléments ayant pour but de rendre clairs (limpides) les consommés et les gelées. Ces éléments sont constitués d'une partie nutritive (maigre de boeuf haché), d'une partie aromatique (carottes, vert de poireaux, céleri en branches, tomate fraîche et cerfeuil), d'une partie de "clarification" (blanc d'oeuf et sang de la viande de boeuf hachée).

CLARIFIER

- 1 – Séparer le jaune du blanc d'un oeuf.
- 2 – Opération consistant à rendre limpide un consommé ou une gelée.
- 3 – Opération consistant à séparer le beurre de son petit lait en le faisant fondre très lentement.

CLOUTER

- 1 – Introduire des clous de girofle dans un oignon.
- 2 – Introduire à la surface d'une viande de boucherie, d'une volaille ou d'un poisson, de petits bâtonnets de jambon, de truffes, de langue écarlate ou d'anchois.

COCOTTE DIABLE

Elle remplace la cheminée pour faire cuire les pommes de terre sans eau et donne ce bon goût de la cuisson à l'ancienne sous la cendre

COLLER

- 1 – Adjoindre et dissoudre de la gélatine ramollie dans un consommé, une gelée (ordinaire ou de fruits), un appareil (bavarois), une mayonnaise, afin de leur donner une consistance plus ou moins poussée selon leur utilisation.
- 2 – Souder avec de la gelée fondue – afin de décorer la surface de certaines préparations froides (aspic, jambon, oeuf, poisson...) – des motifs découpés prélevés sur des lamelles de truffe, de blanc et de jaune d'oeufs cuits au bain-marie, ou de feuilles d'estragon, de persil, de poireau, de cresson..., et autres éléments colorés.

COLORER

Donner de la couleur, à l'aide de colorants végétaux, à des préparations différentes, consommé, sauce, crème, appareil, pâtisserie...

COMMANDE

- 1 – Fiche (ou bon) extraite d'un carnet, rédigée par le maître d'hôtel ou le chef de rang, ou figurent les plats choisis par les convives (clients).
- 2 – Expression impérative, "qui ne souffre pas l'attente". Instant précis en cuisine où l'on doit mettre à cuire, à dresser, ou à servir un plat.

COMPOTER

Cuire doucement et longuement des oignons ou des poivrons sur la plaque du fourneau jusqu'à leur déliquescence.

CONCASSER

En général on concasse les tomates. Avant de les concasser, il faudra monder la tomate. Par la suite la couper en deux. Epépiner et émincer. Donner un quart de tour à la tomate et couper en petits cubes.

CONFIRE

- 1 – Conserver dans du sucre, de l'alcool, du vinaigre, divers fruits et légumes.

2 – Conserver dans leur propre graisse après cuisson lente et prolongée, de l'oie ou du porc.

CONTISER

Inciser délicatement la peau d'une volaille, d'un gibier ou de certains poissons, pour y glisser une lamelle de truffe.

COQUILLEUR a BEURRE

Ustensile permettant de râcler le beurre pour former des coquilles

CORAIL

Partie rouge–orangé de l'estomac des crustacés ou des coquilles Saint–Jacques.

CORDER

Etat d'une pâte ou d'une purée de pommes de terre dont la consistance devient élastique.

CORDON

Sauce que l'on dispose régulièrement tout autour d'une pièce.

CORNE

Petit rectangle de plastique servant à racler le fond des récipients afin de perdre un minimum de préparation lors de transvasement.

CORNER

Ramasser (récupérer entièrement), à l'aide d'un ustensile en corne, comme la définition l'indique (ou plus fréquemment en matière plastique), une pâte, un appareil ou une crème, afin d'en utiliser le maximum, ou pour éviter qu'ils se dessèchent sur les parois du récipient.

CORNET

Papier sulfurisé découpé en petit triangle équilatéral roulé en forme de cône. Garni de beurre ramolli ou de crème de beurre ou autre appareil à décor, il est utilisé pour la décoration des petits fours frais, canapés...

CORSER

Donner à une préparation plus de saveur, de goût et d'arôme, par adjonction de diverses substances, ou par réduction.

COUCHER

Disposer régulièrement sur une plaque à pâtisserie, avant leur cuisson, une pâte à choux (choux, éclairs...), un appareil à petits fours, une pomme duchesse..., en les poussant à l'aide d'une poche à décorer munie d'une douille unie ou cannelée, en leur donnant la forme appropriée à leur dénomination.

COULIS

Genre de sauce épaisse obtenue par le broyage d'aliments (tomates, framboises)

COUP DE FEU

- 1 – Préparation subissant ou ayant subi l'exposition brutale d'un feu trop vif.
- 2 – Expression désignant l'espace de temps consacré "au service" proprement dit, et plus particulièrement pour la période la plus active.

COURONNE

- 1 – Dresser en couronne
- 2 – Garnir le fond d'un plat avec une préparation en laissant un espace libre au milieu pour y placer une autre garniture. (couronne ou turban de riz)

COUVERTURE

Chocolat riche en beurre de cacao, utilisé en pâtisserie et en confiserie.

COUVRIR

Mettre un couvercle, un papier sulfurisé ou une feuille d'aluminium, sur un récipient ou sur une garniture ou autres aliments mis en cuisson ou qui réchauffent, pour éviter une évaporation trop rapide de l'humidité ou le dessèchement des préparations.

CREME EPAISSE

35% de matières grasses appelée aussi crème double ou à fouetter

CRÉMÉR

Travailler un appareil en vue de lui donner la consistance d'une crème. Mélange de beurre, sucre et d'oeufs pour la réalisation d'une préparation à base de crémé.

CREVER

Faire éclater du riz en le plongeant 2 à 3 minutes dans de l'eau bouillante, pour la réalisation du riz au lait.

CROUSTADE

Fond de tartelette confectionnée en pâte brisée, en rognure de feuilletage, cuit "à blanc" sans coloration.

CROÛTON

- 1 – Pain de mie taillé de formes et d'épaisseurs variées, généralement frit au beurre.
- 2 – Gelée prise, découpée soit à l'emporte-pièce, soit au couteau, de formes variées et utilisée pour festonner la bordure de certains plats froids.

CUILLER (A POMMES PARISIENNES)

Petite cuiller servant à tailler en boules, généralement de la grosseur d'une bille, certains légumes et les melons

CUISSON

1 – Liquide (fond, court–bouillon, eau...) dans lequel est mis à cuire un aliment quelconque.

1 – Action de cuire un aliment.

1 – Etat d'un mets qui est cuit.

CUL DE POULE

Le cul de poule est en récipient généralement en inox. Il a la forme d'un saladier avec un fond soit arrondi, soit plat. Il permet d'être utilisé directement sur une flamme et est très utilisé dans la confection de toutes les préparations en cuisine.

CUTTER

appareil servant à broyer ou à battre certains aliments

DARIOLE

Petit moule généralement de forme cylindrique

DARNE

Tranche de poisson rond de 2 à 3 cm d'épaisseur.

DÉBRIDER

Enlever, après cuisson, les ficelles qui maintiennent une volaille.

DÉCANTER 1 – On décante en général le beurre clarifié. Le fait de décanter, c'est éliminer le petit lait du beurre lorsque celui-ci aura fondu très lentement sur le coin de la plaque (le petit lait descendra au fond du récipient et le beurre restera à la surface). L'opération doit être minutieuse afin de ne pas mêler à nouveau le petit lait au beurre.

2 – On décante aussi une préparation en sauce. Pour cela retirer les morceaux de viandes de la sauce et les placer dans un autre récipient. Retirer le bouquet garni de la sauce et passer la au chinois sans fouler sur les morceaux de viandes.

DÉCERCLER

Retire le cercle d'une tarte soit pendant la cuisson ou alors après la cuisson. Se dit également pour les entremets ou les petits gateaux montés en cercle.

DÉCORTIQUER

Eliminer la carapace de certains crustacés

DÉCUIRE

Ajouter une certaine quantité d'eau à un sucre en cuisson ou à une confiture pour en abaisser le degré de cuisson ramener à un degré inférieur lorsque le degré désiré a été dépassé.

DÉGLACER

Faire dissoudre dans un liquide les sucs caramélisés au fond d'un récipient.

DÉGORGER

- 1 – C'est le fait de laisser tremper sous un filet un aliment pour enlever le sang et les impuretés.
- 2 – Saler un légume à cru pour lui faire rendre son eau. (concombre)

DÉGRAISSER

- 1 – Eliminer à l'aide d'une petite louche la graisse qui se forme à la surface d'un fond, d'une sauce, etc...
- 2 – C'est le fait de laisser tremper sous un filet un aliment pour enlever le sang et les impuretés.
- 3 – Eliminer l'excédent de graisse d'un morceau de viande.

DÉPOUILLER

- 1 – Eliminer durant la cuisson, la peau qui se forme à la surface d'un fond, d'une sauce.
- 2 – Arracher la peau (dépecer) des lièvres, des lapins, des anguilles, des soles, etc...)

DÉROBER

Eliminer la peau des fèves.

DÉNERVER

Eliminer les parties nerveuses, les aponévroses d'une viande, ou les tendons d'une volaille.

DÉNOYAUTER

Oter les noyaux de certains fruits. (olives, cerises)

DENTELE

Découper en forme de dents de scie arrondies le pourtour d'un Pithiviers à l'aide de la pointe d'un couteau d'office.

DÉPOUILLER

- 1 – Eliminer la graisse et les impuretés qui surnagent sur un liquide.
- 2 – Enlever la peau d'un lapin ou d'un gibier.

DÉSARÊTER

Enlever l'arête principale d'un poisson.

DESSÉCHER

Travailler une pâte ou une purée sur le feu jusqu'à l'évaporation partielle de l'eau de constitution.

DÉS

Aliments découpés en forme de cubes.

DÉSOSSER

Éliminer les os.

DESSERTS

Préparations invendues ; retours du buffet ou de la table de tranche.

DETENDRE

Rendre plus fluide une préparation en lui ajoutant un liquide

DÉTREMPE

Préparation à base d'eau, de farine, de sel et éventuellement de sucre, de levure et de beurre servant à la confection de pâtes feuilletées diverses. On appelle détrempe la boule de pâte utilisée avant le tourage lors de la fabrication du feuilletage.

DÉVELOPPER

Augmentation, accroissement du volume d'une préparation soit lors de la fermentation, soit lors de la cuisson.

DORER

Cela consiste à déposer à l'aide d'un pinceau une fine couche de dorure, afin de lui donner une jolie couleur doré après cuisson. La dorure s'applique juste avant la cuisson.

DORURE

Composition d'oeufs battus et d'eau ou d'oeufs battus et de lait. La dorure peut être également que du lait sucré ou salé. La dorure la plus utilisée sera à base d'oeufs et d'eau.

DRESSER

Disposer harmonieusement les mets sur les plats ou les assiettes de service.

DOUILLE

Ustensile de forme conique de différentes tailles à placer à l'extrémité d'une toile forte, cousue en entonnoir et servant à décorer ou farcir certaines préparations

DUXELLE

Préparation à base de champignons de Paris finement hachés et étuvés au beurre avec de l'oignon et de l'échalote ciselés.

EBARBER

- 1 – enlever la partie débordante à une moule, huître. Ceci après cuisson.
- 2 – supprimer à l'aide d'une paire de ciseaux, d'un couteau, les nageoires d'un poisson.
- 3 – enlever les petites arêtes circulaires de certains poissons cuits.

EBULLITION

Liquide qui bout lorsque celui-ci atteint une température maximum, le mettant en mouvement.

ÉCALER

Enlever l'écale, l'enveloppe des fruits (noix, noisettes), enlever la coquille des oeufs durs, des coquillages.

ÉCAILLER

- 1 – Éliminer les écailles de poissons.
- 2 – Gratter les pattes des volailles après les avoir flambées.

ECHAUDER

Passer à l'eau bouillante salée, rafraîchir aussitôt à l'eau glacée.

ÉCHAUFFER

Rendre chaud rapidement et généralement sans faire bouillir

ÉCONOME

Petit couteau conçu pour pouvoir tailler de fines épluchures – généralement utilisé pour peler les pommes de terre

ECORCHER

Retirer la peau d'un anguille.

ÉCOSSER

Eplucher spécifiquement les graines des légumineuses (petits pois, fèves, haricots en grains).

ÉCUMER

Retirer l'écume en surface d'un sirop, fond, sauce, à l'aide d'une écumoire.

ÉCUMOIRE

Grande cuillère plate, percée de trous, pour écumer ou retirer des aliments d'un liquide

EFFILER

- 1 – Éplucher spécifiquement les haricots-verts en éliminant les fils.
- 2 – Détailler les amandes et les pistaches en fines lamelles.

ÉGOUTTER

Éliminer une partie de l'eau imprégnant un aliment en le plaçant dans un tamis, dans un chinois, une passoire ou en utilisant uneessoreuse centrifuge.

EGRAPPER

Séparer de la rafle (pédoncule et pédicelles) les grains de raisin, de groseille, de cassis.

EGRENER

1 – Séparer de la rafle (pédoncule et pédicelles) les grains de raisin, de groseille, de cassis...

2 Détacher à l'aide d'une fourchette, les grains de riz après cuisson et après adjonction de beurre, afin qu'ils ne collent pas entre eux.

ELEMENTS

Substances alimentaires différentes les unes des autres, qui constituent les mets et les préparations de cuisine et de pâtisserie.

EMBROCHER

Enfiler sur une broche une volaille, un gibier, afin de les rôtir sur toutes les faces en les tournant devant un feu.

EMIETTER

Réduire en petites parcelles (miettes) certains aliments, chair de poisson (cuit), pain (de mie), biscuits...

ÉMINCER

Tailler en tranches plus ou moins grosses. Maintenir le légume avec les doigts de la main gauche repliés sur le dessus. Tailler les tranches en faisant glisser la lame du couteau le long des phalanges de la main gauche. A chaque coupe, la main gauche opère un mouvement de recule.

EMINCES

Viandes rôties ou braisées, issues généralement de la boucherie (boeuf, veau, mouton, parfois gibier). Détaillées en tranches fines, elles sont dressées sur plat, nappées de leur sauce d'accompagnement (chasseur, bordelaise, piquante, tomate, poivrade...) et réchauffées doucement au four.

ÉMULSIONNER

Se dit d'un mélange intime de beurre, d'huile avec le jaune d'oeuf, telle la mayonnaise ou d'un mélange de plusieurs matières grasses comme la margarine.

ENFOURNER

Mettre dans le four un élément culinaire prêt à cuire.

ENROYAUTER

Voir Dénoyauter.

ENROBER

1 – Tremper dans une pâte à frire un aliment, afin de le recouvrir après cuisson d'une enveloppe protectrice et croustillante.

2 – Recouvrir de chocolat, de fondant ou autre substance, certaines préparations de pâtisserie.

ENTREMETS

Mets servi entre le rôti et le dessert. Culinairement parlant, l'entremets a deux sens, il désigne tous les légumes en général, et toutes les préparations de douceurs sucrées, charlottes, crêpes, crèmes renversées, soufflés...

ÉPÉPINER

: enlever les pépins

EPIGRAMMES

Un morceau de poitrine d'agneau pochée ou braisée et une côtelette d'agneau, panés à l'anglaise et grillés ou sautés.

ÉPLUCHER

Éliminer les parties non comestibles d'un aliment.

EPONGER

Débarrasser de toute humidité, après les avoir égouttées ou lavées, certaines denrées, légumes, poissons, viandes...

EQUARRIR

Enlever les parties débordantes d'un élément pour lui donner une forme régulière à angle droit. Ceci, tout en prenant soin des parures.

ÉQUEUTER

Enlever la queue des fruits préalablement lavés et égouttés

ESCALOPER

Trancher dans le sens transversale (champignons, fonds d'artichauts)

ÉTAMINE

Tissu à trame peu serrée utilisé pour filtrer une composition

ETOUFFÉE

Cuisson à court mouillement et à couvert pour viandes et poissons.

ÉTUVER

- 1 – Mettre dans une étuve certaines préparations afin de les faire sécher ou de les mettre à l'abri de l'humidité.
- 2 – Placer certaines pièces en pâte levée dans une étuve en vue d'une fermentation.
- 3 – Cuire doucement à l'étouffée certaines préparations. (ex : haricots-verts)

ÉVIDER

Oter la partie centrale des pommes, poires, etc...

EXPRIMER

Extraire l'eau, le jus ou les graines d'un aliment en le pressant fortement.

FAÇONNER

Manière de donner à une pâte, à une préparation une certaine forme un aspect particulier etc... (Ex : façonner des petits pains)

FAITOUT à PâTES

Appareil cylindrique à haut bord dans laquelle on insère un panier de fil métallique muni d'une anse. Cet ustensile permet ainsi de cuire les pâtes et de les égoutter dès la sortie de l'eau

FARCE

Préparation à base d'aliments hachés, assaisonnés et parfois liés ; utilisée pour la confection des quenelles, des pâtés, des terrines, des galantines ou pour garnir certaines préparations.

FARCIR

Remplir d'une préparation l'intérieur d'un fruit, d'un légume, d'une viande, d'un poisson...

FERRÉ

Se dit d'une grillade ou d'un gâteau dont le dessus est brûlé.

FESTONNER

Orner de festons – torsader légèrement la pâte avec les doigts

FILET

- a) Partie la plus délicate d'un animal (filet de boeuf, de sole, de volaille).
- b) Quelques gouttes de citron ou de vinaigre ajoutées dans une préparation.

FILETER

Lever les filets de la carcasse – se dit aussi pour le lapin quand on le prend au lacet

FLAMBER

- a) Passer rapidement à la flamme une pièce de volaille ou de gibier pour éliminer les duvets.
- b) Arroser d'alcool ou de liqueur une préparation et l'enflammer généralement avant une réalisation d'une sauce.

FLANQUER

Disposer autour d'une pièce principale de petits éléments de garniture de même nature que la pièce.

FLEURER

Saupoudrer très légèrement avec les doigts soit le plan de travail, soit une abaisse, une pâte afin d'éviter qu'elle colle.

FLEURONS

Petits motifs de décoration en forme de croissant et réalisés à partir de rognures de feuilletage.

FONCER

Garnir le fond et les parois d'un moule, d'un cercle à tarte, d'une plaque avec une abaisse de pâte afin qu'elle épouse bien la forme.

FONDRE

Cuire doucement à couvert sans eau avec un peu de beurre. (voir étuver). Ex : chiffonade de laitue ou d'oseille, fondue de poireaux, de tomates.

FONTAINE

Trou que l'on fait dans un tas de farine disposée sur un plan de travail ou un récipient creux, afin de retenir au centre les différents ingrédients entrant dans la composition de la recette.

FOUET

Appareil servant à battre une sauce pour l'empêcher de faire des grumeaux

FOULER

Le fait de fouler s'applique lorsque l'on passe une préparation semi-liquide au chinois. On foule avec une petite louche en donnant un mouvement de haut en bas, afin d'aider le liquide à mieux passer au travers du chinois.

FRAISER

Ecraser la pâte entre la paume de la main et le plan de travail afin de la rendre plus homogène et de mieux incorporer tous les éléments qui la compose. Lorsque l'on fraise, il faut faire attention de ne pas trop travailler la pâte car elle deviendrait cassante et moins bonne à la dégustation.

FRAPPER

Abaisser rapidement la température d'une préparation en la plaçant dans un bain de glace vive additionné de sel.

FRÉMIR

Faire bouillir très lentement.

FREINDRE

Faire réduire.

FRIRE

Technique de cuisson qui consiste à immerger un aliment dans un bain d'huile chauffé à une température variant en fonction de la nature de l'aliment à traiter.

FUMET

- a) Arôme dégagé par une préparation culinaire.
- b) Fond de cuisine (fumet de poisson de gibier).

GARNIR

Disposer sur un plat de service, à côté ou autour de l'élément principal, le ou les éléments de la garniture d'accompagnement.

GARNITURE

1 – Eléments divers (principalement de légumes) ajoutés aux préparations centrales (poisson, pièce de viande de boucherie, volaille, gibier...). Ils sont servis en même temps (à part) ou autour en bouquets. Les garnitures peuvent être "simples", c'est-à-dire comporter un seul élément, ou "composées", c'est-à-dire formées de plusieurs éléments.

2 – Divers légumes (carottes, oignons, poireaux, bouquet garni, tomates...) employés comme élément aromatique dans la réalisation de différentes préparations.

GARNITURE DE MARMITE

oignon piqué de 2 clous de girofle, carotte, poireau, céleri, bouquet garni. Les légumes entiers attachés ensembles.

GASTRIQUE

Mélange de sucre et de vinaigre blanc cuits jusqu'à l'obtention d'une couleur blonde ; à la base de la confection de la sauce bigarrade ou des sauces comportant une garniture de fruits (canard à l'orange).

GLACE

Concentration des sucs, à l'état sirupeux, de divers fonds, de poisson, de viande, de gibier. Ces différentes glaces sont employées à terminer des sauces, en leur apportant saveur et onctuosité.

GLACE ROYALE

Préparation à base de sucre glace et de blancs d'oeufs. Voici les proportions idéales : 5 cuil. à soupe de sucre glace tamisé pour 1 blanc d'oeuf. Bien mélanger.

GLACER

1 – A brun (petits oignons) : Disposer les petits oignons dans un sautoir. Couvrir à hauteur avec de l'eau. Ajouter 20 grammes de beurre, une prise de sucre et une pincée de sel. Couvrir et cuire à feu doux jusqu'à complète évaporation de l'eau et coloration "à brun" des petits oignons. Les petits oignons coloreront grâce au sucre et auront un bel aspect brillant grâce au beurre.

2 – A blanc (petits oignons) : La technique est entièrement identique aux petits oignons à brun mais cette fois-ci sans coloration. Ils doivent rester blancs et brillants. En fin de cuisson le glaçage doit être surveillé attentivement.

3 – Passer un met sucré à la salamandre ou au four pour coloration.

GONDOLE

Forme donnée aux serviettes par pliage pour présenter les poissons dans leur plat de service. Ci-dessous les différentes étapes de fabrication. On utilise une feuille de papier aluminium afin de lui donner de la tenue.

GRAINER

1 – Etat d'un sirop de sucre insuffisamment graissé qui se cristallise.

2 – Etat des blancs d'oeufs trop battus ou battus sans soins, qui laissent apparaître une quantité de petits grains.

GRAISSER

1 – Enduire un moule ou une plaque à pâtisserie de beurre clarifié (ou de graisse spéciale en bombe pour plaques à pâtisserie) à l'aide d'un pinceau afin d'éviter aux aliments de coller.

2 – Ajouter quelques grammes de crème de tartre ou d'acide tartrique à un sirop de sucre pour l'empêcher de cristalliser.

GRATIN

Légère croûte colorée ("gratinée") formée à la surface de diverses préparations après les avoir parsemées de fromage râpé, gruyère ou parmesan, ou de chapelure, et passées sous la salamandre ou au four.

GRATINER

Saupoudrer une préparation de gruyère, de parmesan ou de mie de pain, puis l'exposer sous la salamandre afin d'obtenir une coloration dorée et brillante.

GRENADIN

Morceau de veau prélevé sur la noix ou la sous-noix coupée en deux sur la longueur, en médaillon de 2 cm environ d'épaisseur, piqué de lard gras en rosace, braisé ou poêlé.

GRILLER

1 – cuire divers aliments sur un gril avec de l'huile, en les exposant à la chaleur directe d'un foyer (braise de charbon de bois ou de sarments de vigne, électrique, gaz ou infrarouge).

2 – Mettre sur une plaque des amandes effilées ou hachées, et les passer au four en les remuant fréquemment. afin de les faire légèrement colorer.

HABILLER

1 – Flamber, parer, vider, brider une volailles ou un gibier à plumes

2 – Ebarber, écailler, vider et laver un poisson

HACHER

Réduire en petits morceaux à l'aide d'un couteau ou d'un robot électrique.

HISTORIÉR

1 – Donner des formes et des présentations particulières à des citrons, des oranges, des légumes.
1 – Décorer avec différentes figurines ou ornements des plats cuisinés.

HYDRATER

Incorporer, mettre un liquide dans un substance solide pour les mélanger, les assembler.

IMBIBER

Mouiller pour faire pénétrer un liquide (sirop, alcool, liqueur, lait) dans diverses préparations afin de leur donner du moelleux et un parfum. Ex : Imbiber une génoise avant de la garnir de sirop.

INCISER

Faire des incisions peu profondes à la surface d'un poisson pour en faciliter sa cuisson.

INCORPORER

Mélanger un aliment avec un autre.

INFUSER

Mettre une substance aromatique dans un liquide bouillant pour le parfumer.

INVERTI

Se dit du saccharose transformé en glucose par hydrolyse.

JULIENNE

Fins filaments de carottes, navets, truffes, champignons, zestes de citron ou d'orange, etc...

JARDINIÈRE

Légumes (carottes, navets, haricots verts) taillés en bâtonnets, cuits à l'anglaise, égouttés et mélangés avec des petits-pois.

JOINTOYER

Boucher les interstices de diverses pâtisseries, à l'aide de crème, afin de rendre leur surface plus lisse et plus présentable.

LAMINER

Allonger une pâte à l'aide d'un laminoir par passages successifs entre deux cylindres afin de l'amener à son épaisseur régulière d'utilisation.

LAMMELLE

Encore un terme pour désigner une tranche mince mais aussi très fine dans sa largeur

LARDER

Traverser de part en part une grosse pièce de viande à l'aide d'un lardoir garnie de lanières de lard.

LARDONS

Petits bâtonnets de 1/2 à 1 centimètre de section, taillés sur la largeur d'une tranche de poitrine de lard maigre salé ou demi-sel. Employés pour diverses garnitures et préparations.

LEVAIN

Culture de levures sauvages et micro-organismes divers sur un mélange de farine et d'eau d'une consistance assez ferme.

LEVER

Enlever délicatement les membres d'une volaille ou les filets d'un poisson avec un couteau.

LIAISON

Sous l'effet d'une chaleur plus ou moins élevée, consiste à donner, à l'aide d'un empois (farine, fécule de pommes de terre, arrow-root, tapioca, crème de riz, crème de maïs...) ou autres substances (beurre, jaune d'oeuf, crème fraîche, sang...), une consistance plus ou moins épaisse à un liquide, une sauce, une crème, un potage, un appareil... Chaque liaison a sa propre utilisation.

LIER

Opération consistant à épaissir une sauce à l'aide de jaunes d'oeufs, de maïzena, de roux blanc etc...

LIMONADIER

Tire-bouchon conçu spécialement pour le vin muni de plus d'un décapsuleur

LIMONER

Eliminer sous un filet d'eau les parties sanguinolentes et les peaux de certains abats (cervelles, ris, amourettes).

LIQUEFIER

Rendre liquide

LISSER

- 1 – Se dit d'une crème, d'une sauce que l'on bat énergiquement avec un fouet.
- 2 – Rendre lisse, plane, la surface d'un entremet à l'aide d'une spatule.

LIT

Synonyme de couche ou de socle dans le dressage d'un plat.

LOUCHE

Cuillère à fond creux permettant de prendre un liquide

LUSTERER

- 1 – Donner du "brillant" à une préparation terminée, afin de la rendre plus présentable, en badigeonnant la surface à l'aide d'un pinceau imprégné de beurre clarifié.
- 2 – Recouvrir d'une mince pellicule de gelée une préparation froide.

LUTER

Coller le couvercle d'un récipient à l'aide d'une pâte composée de farine et d'eau, appelée "repère".

LYOPHILISER

Mode de conservation des aliments qui sont déshydratés à très basse température et sous vide d'air.

MACÉRER

Consiste à faire tremper une substance (fruits frais, confits ou secs) dans un liquide (sirop, alcool, liqueur) afin de la parfumer ou de la conserver.

MACEDOINE

Légumes (carottes, navets, haricots verts) taillés en petits dés, cuits à l'anglaise, rafraîchis, égouttés, et généralement assaisonnés de sauce mayonnaise.

MALAXER

Travailler une pâte ou un beurre, afin de les ramollir.

MANCHE

Extrémité de l'os d'une côte (de veau, d'agneau, de boeuf ou de porc) ou de l'os d'une aile, d'un suprême, d'une cuisse (pilon seulement) de volaille, ou l'os d'un gigot, dégagée de la chair qui la recouvre, afin d'y recevoir au moment du dressage, une papillote ou une manchette ou un manchon.

MANCHON

Grosse papillote en papier fort blanc, découpé sur un côté en dentelle, roulé en forme de rouleau de 10 à 12 centimètres de long. Employé pour "habiller" l'extrémité des manches de gigot (os) ou des côtes de boeuf.

MANIER

Pétrir à la main.

MANCHONNER

Dégager la chair qui recouvre certains os (côtelettes, côtes, pilon ou aile de volaille) pour favoriser la présentation et permettre de placer soit une papillote, soit un manchon.

MANDOLINE

Sorte de couteau–rabort à lame unie ou cannelée que l'on utilise pour détailler les pommes de terre ou autres légumes

MANIER

Beurre manié – beurre mou mélangé à de la farine de façon homogène pour épaissir ou adoucir une sauce

MARBRÉE

Qualificatif de qualité d'une viande dont les muscles sont séparés par des couches graisseuses. On dit plus couramment "persillée"

MARINADE

Saumure composée de vinaigre, sel, huile, épices. Saumure qui sert à conserver certaines viandes et à leur donner un arôme particulier.

MARINER

Mettre un aliment dans une marinade, dont la composition diffère selon l'aliment à traiter ; le but étant d'attendrir et de parfumer les chairs.

MARMITE

Appareil cylindrique à haut bord muni d'un couvercle et de deux poignées

MARQUER

1 – Mettre à cuire, à grande eau, dans une marmite ou braisière, viande, poisson, gibier, volaille. Ceci avec les arômes nécessaires.

2 – Mettre une viande dans une plaque à rôtir pour la faire colorer dans un corps gras avant de la mettre au four.

MASQUER

Recouvrir uniformément un élément de crème, de sauce ou de gelée.

MASSÉ

Se dit d'un sirop de sucre qui a cristallisé.

MATIGNON

Ce sont des préparations à base de légumes et d'aromates qui servent à augmenter la saveur de certains plats. Elle est composée de carottes, oignons taillés en mirepoix, thym, laurier, jambon cru en dès ou lard. (en exemple : la grosseur de taillage d'une matignon)

MERINGUER

Enduire de meringue une pâtisserie.

MESCLUN

Mélange de plusieurs variétés de salades.

METEIL

C'est un mélange de seigle et de blé initialement semés dans un même champ. Le grain moulu de cette récolte donnait une farine de méteil qui permettait de produire le pain au méteil. Aujourd'hui, c'est le boulanger qui mélange les deux farines de blé et de seigle généralement dans la proportion de 50%.

MIGNONNETTE

Poivre concassée.

MIJOTER

Cuire doucement et régulièrement.

MIREPOIX

- 1 – Légumes, lard, jambon coupés en dés et servant de base pour une sauce ou un potage.
- 2 – Découpe grossière mais régulière.

MONDER

(voir ce terme illustré pas à pas)

C'est le fait de peler une tomate. Pour monder une tomate on enlève le pédoncule et on fait une incision de la peau à la pointe du côté de l'autre côté de la tomate. Tremper dans une eau frémissante à l'aide d'une écumoire pendant 5 à 10 secondes maximum, puis aussitôt dans un récipient rempli d'eau glacé afin de la rafraîchir. La peau se décolle toute seule, il suffit de la retirer aisément avec la pointe du couteau.

MONTER

Battre une préparation à l'aide d'un fouet afin d'incorporer de l'air, et d'augmenter ainsi son volume (blancs en neige) ou avec adjonction simultanée d'huile (mayonnaise).

MORTIFIER

Laisser rassir (maturer, mûrir) quelques jours la viande ou le gibier dans un endroit réfrigéré et sec afin que les chairs s'attendrissent.

MOULE

Emplir un moule d'un appareil quelconque (liquide ou semi-liquide), afin que celui-ci, après cuisson ou refroidissement complet, prenne la forme du contenant.

MOULE À MANQUÉ

Le moule à manqué est un moule rond généralement en aluminium avec un rebord haut. On s'en sert pour cuire par exemple les génoises.

MOILLER

Ajouter un liquide (fond, vin, eau) à une préparation afin de permettre sa cuisson.

MOUILLEMENT

S'applique à l'élément liquide quelconque employé à la cuisson des aliments ou d'un apprêt.

MOUTARDER

Adjoindre de la moutarde dans une préparation, une sauce, ou badigeonner à l'aide d'un pinceau une pièce.

A LA "NAPPE"

La cuisson de la crème anglaise est appelée à la nappe pour la raison suivante. Lorsque l'on cuit la crème anglaise à feu doux ou sur une plaque chaude, il faut la remuer à l'aide d'une spatule en bois sans arrêt afin d'éviter qu'elle ne "tourne". Le meilleur moyen est de remuer en formant un 8 dans la casserole. Ce geste permet de remuer la totalité de la préparation. Au fur et à mesure de la cuisson, la crème épaissit et doit arriver à napper la cuillère en bois. Afin de vérifier la cuisson de celle-ci, il suffit de passer le doigt sur la cuillère nappée de crème et la trace doit rester nette. (voir illustration) A ce moment la, la crème est cuite, il faut la débarrasser dans un récipient froid et la remuer fréquemment jusqu'à son complet refroidissement afin d'éviter qu'elle ne "tourne".

NAPPER

Recouvrir un aliment de sauce ou de crème.

Noisette

- 1 – Petite tranche (de 75 à 100 g) ronde peu épaisse, taillée dans la selle d'agneau (ou de mouton). Se dénomme aussi "Mignonnette".
- 2 – Définit le stade de cuisson du beurre, lorsque celui-ci commence à blondir.
- 3 – Indique une quantité approximative. Employée généralement pour le beurre, de la grosseur d'une "noisette".

PAIN AU LEVAIN

C'est un pain fabriqué exclusivement avec de la farine, de l'eau, du sel et du levain, sans aucun apport volontaire de levure de boulangerie ou de toute autre origine, à quelque stade de sa fabrication que ce soit.

PAIN DE CAMPAGNE

C'est un pain qui ne répond à aucune législation particulière. Le plus souvent il s'agit d'un mélange maison de farine de blé et de farine de seigle. Mais il peut également être un pain de seule farine de blé ayant bénéficié d'une fermentation prolongée, de façon à développer une saveur acidulée et à obtenir une plus longue conservation.

PAIN DE SEIGLE

C'est un pain pour lequel la farine mise en oeuvre est au moins pour les 2/3 une farine de seigle, le restant étant du blé, si la proportion de seigle est inférieure, c'est du pain au seigle.

PAIN SUR LEVAIN

C'est un pain fabriqué avec de l'eau, du sel, de la farine, du levain, mais auquel on a additionné une part de levure de panification lors de sa fabrication. Ne pas confondre avec le "Pain au levain"

PANADE

Pâte de base servant à la fabrication de la pâte à choux. Elle est composée essentiellement d'eau de beurre et de farine.

PANER

Recouvrir un aliment de panure ou de chapelure après l'avoir passé dans l'anglaise, la moutarde ou le beurre clarifié.

PANURE

Mie de pain passée au tamis.

PAPILLOTE

1 – Petite "manchette" en papier fort blanc, découpé sur le côté en dentelle fine roulée de la grosseur d'un doigt, de 4 à 6 centimètres de longueur. Employée pour "habiller" l'extrémité des manches (os) des côtes d'agneau, des ailes et des suprêmes de volaille ainsi que les cuisses (pilon seulement).

2 – Préparation qui consiste, après une première cuisson, à enfermer hermétiquement l'élément traité, dans une feuille de papier sulfurisé taillée en coeur et huilée. Mis ensuite à four chaud, le papier, sous l'action de la chaleur, se gonfle.

PARER

Supprimer les parties non comestibles ou non présentables d'un aliment.

PARTIR

Démarrer la cuisson d'un aliment. (voir marquer)

PARURES

Déchets ou parties nuisant à la présentation d'un aliment.

PASSER

Faire passer un aliment au travers d'une passoire, d'un chinois, d'un tamis ou d'une étamine, soit pour l'égoutter, soit pour éliminer les parties non consommables.

PASSE-VITE

Ustensile de cuisine servant à passer divers ingrédients que l'on veut réduire en purée

PASSOIRE

Ustensile de cuisine percé de petits trous dans lequel on égoutte les aliments et qui permet de filtrer grossièrement des liquides

PÂTON

Morceau de pâte correspondant à la quantité utile à la fabrication d'une préparation.

PAUPIETTE

- 1 – Tranche fine de viande (escalope de veau ou de boeuf) assaisonnée, garnie à l'intérieur d'une farce, roulée, ficelée, ou non, bardée et poêlée à court-mouillement.
- 2 – Se réalise aussi avec les filets de poisson, généralement de sole.

PAYSANNE

- 1 – potage, éventail de la taille d'un quart de carotte moyenne et d'un millimètre d'épaisseur.
- 2 – hors-d'oeuvre, dés de 5 millimètres de côté.

PELER

Retirer la peau d'un fruit, d'une pomme de terre cuite "en robe des champs".

PERSILLADE

Mélange de mie de pain tamisée, d'ail et de persil haché (tomates provençales, carré d'agneau persillé).

PERSILLÉE

Se dit d'une viande qui comporte de fines et nombreuses infiltrations graisseuses, à l'intérieur des muscles.

PETIT CASSÉ

Stade atteint lors de la cuisson du sucre quand le sirop, qui adhère au batonnet, colle encore aux dents (temp.126–138°).

PETRIR

Malaxer une pâte, pour mélanger ses composants et la rendre homogène.

PILAF

Riz blondi dans un corps gras avant de recevoir sa ration d'eau

PINCEE

Petite quantité prise entre le pouce et l'index, une pincée de cerfeuil, de persil, de sel fin qui correspond à 3 à 5 g pour les assaisonnements rapides...

PILER

Broyer, réduire en poudre, en pâte à l'aide d'un pilon par des coups successifs certaines matières. (amandes, noisettes, noix)

PINCER

- 1 – Faire caraméliser les sucs d'une viande au fond de son récipient de cuisson.
- 2 – Pratiquer de petites cannelures à l'aide d'une pince spéciale sur les crêtes des tartes, tourtes ou pâtés, pour favoriser la présentation.

PIQUER

Faire une multitude de petits trous sur une abaisse de pâte à l'aide d'une fourchette ou d'un pique-vite afin d'empêcher les boursoufflures et un rétrécissement des pièces à la cuisson.

PLUCHES

Sommités des tiges ou des feuilles de cerfeuil, de persil, ou de cresson.

POCHE

Sac de toile cirée ou non cousue en entonnoir auquel on adapte des douilles de formes diverses

POCHER

Cuire un aliment dans un liquide à une température légèrement inférieure à celle de l'ébullition.

POÊLE OU POÊLON

Ustensile de cuisine peu profond et à fond large muni d'un manche pour saisir, cuire des aliments.

POÊLER

Cuire de grosses pièces de viande de boucherie ou de volaille en les plaçant dans un récipient creux avec couvercle et sur une garniture aromatique suée au beurre (matignon). Cette technique s'applique tout particulièrement aux grosses pièces de viande risquant de sécher si elles sont rôties.

POINTE

Quantité infime d'une substance ou d'un ingrédient en poudre, pouvant être dosé avec la pointe de la lame d'un couteau, une pointe d'ail, une pointe de poivre de Cayenne...

POINTER ou POUSSER

C'est le fait de laisser gonfler une pâte contenant de la levure de boulanger fraîche dans un endroit tiède (25 à 30°C). En général, toutes les pâtes contenant de la levure doivent pointer 1 à 2 fois selon les recettes avant leurs moulages définitifs et leurs cuissons.

POUSSER

- 1 – Laisser gonfler (augmenter de volume) une pâte grâce à l'action d'une levure.
- 2 – Appuyer sur une poche à décorer emplie à moitié d'une pâte à choux ou d'un appareil à petits fours, afin d'en faire sortir ces préparations pour les disposer (coucher) sur une plaque à pâtisserie avant leur cuisson, et selon une forme propre à chacune d'elles.

PRISE

Très petite quantité généralement d'un ingrédient en poudre, pris du bout des doigts.

PUITS

Synonyme de fontaine.

PUNCHER

Mouiller, imbiber un biscuit, une génoise avec un sirop alcoolisé.

RABLE

Partie inférieure et charnue du dos du lapin – le choix du gourmet.

RAFRAÎCHIR

Refroidir rapidement un aliment à l'eau courante. Ex : légumes à l'anglaise.

RAIDIR

Faire sauter une viande sans coloration pour en raffermir les fibres. Ex : fricassée de volaille.

RAPER

Réduire en poudre grossière ou fine, à l'aide d'une râpe à main ou électrique, divers aliments et substances (gruyère, parmesan, noix de muscade...).

RASSIR

Laisser reposer pendant quelques jours la viande de boucherie avant son emploi, afin d'attendrir la chair.

REDUCTION

- 1 – Préparations liquides "sauces", qui diminuent de volume par évaporation, afin d'obtenir une concentration des sucs, ou une sauce plus épaisse, savoureuse, parfumée ou corsée.
- 2– Préparation préliminaire d'une sauce béarnaise, bordelaise, beurre blanc...

RÉDUIRE

Concentrer les saveurs d'un aliment en le faisant bouillir.

RELACHER

Adjoindre à une sauce, à une purée ou à une farce, un liquide (consommé, lait, jus, fond blanc...), afin de les rendre moins épaisses.

RELEVER

Rehausser la saveur d'un mets à l'aide d'épices ou de condiments.

REMONTER

Homogénéiser ou émulsionner une sauce dont les éléments se sont dissociés.

REPERE

Pâte consistante composée de farine, d'eau, ou de blancs d'oeufs et parfois de gros sel et servant à luter.

REVENIR

Colorer uniquement une viande, un légume, dans un corps gras avant de mouiller.

RIOLER

Placer des bandelettes de pâte, à intervalles régulier sur la surface d'un gâteau. Ex: Pont Neuf, conversations.

RISSOLER

- 1 – Faire sauter un aliment dans un peu de matière grasse et en le colorant.
- 2 – Cuire les pommes de terre dans un peu de matière grasse après les avoir blanchies.

ROGNURES

Se dit des chutes de feuilletage qui restent après la réalisation des pièces.

ROMPRE

La rabattre en la repliant plusieurs fois sur elle-même de façon à la ramener à son volume initiale en chassant le gaz carbonique formé durant la fermentation. (Pointage)

ROMDEAU

Grosse cocotte muni d'un couvercle et allant au four

RÔTIR

Cuire un aliment dans un four ou à la broche.

ROUELLES

Tranches épaisses ou grosses rondelles.

ROULEAU à PÂTISSERIE

Ustensile de cuisine cylindrique muni d'une poignée à chaque extrémité servant à rouler à abaisser la pâte

ROUSSIR

Cuire à feu vif pour obtenir une couleur rousse

ROUX

Élément de liaison composé en parties égales de beurre et de farine.

RUBAN

Le terme "au ruban" s'utilise lors de la préparation de la génoise. On dit que la pâte montée est au ruban lorsqu'en soulevant le fouet de la préparation, la pâte s'écoule comme un ruban. Lorsque c'est le cas, on peut dire que la préparation est prête à recevoir la farine, etc...

SABLER

Opération qui consiste à travailler la farine et beurre entre le bout des doigts en vue d'envelopper la farine de beurre et non pas le contraire. Lorsque le sablage est terminé, on obtient une préparation ressemblant à du sable plus ou moins fin. On utilise cette technique pour la pâte brisée, sablée).

SABOT À RÂBLE

Petite plaque à rôtir de forme ovale

SAIGNER

Enfoncer la pointe d'un couteau au niveau de la pointe du rostre d'une langouste ou d'un homard pour évacuer l'eau qui se trouve à l'intérieur.

SAISIR

Exposer quelques minutes certaines préparations à feu vif ou à four vif pour cuire ou commencer une cuisson.

SALAMANDRE

Passer sous ... c'est-à-dire sous le grill à puissance maximale du four

SALPICON

Éléments détaillés en petits dés.

SALER

Mettre du sel, sur ou dans une préparation.

SAUCER

Napper une préparation avec la totalité, ou avec une partie de la sauce d'accompagnement.

SANGLER

Action de transformer un appareil liquide aux oeufs, à la crème ou sirop en glace, crème glacée, sorbet à l'aide d'une turbine ou sorbetière.

SAPIDE

Se dit d'une sauce, d'une crème, d'une préparation, pourvues de saveur, de goût.

SAUPOUDRER

1 – Parsemer de la mie de pain, du fromage râpé, du sucre glace ou en poudre, sur la surface d'une préparation culinaire, d'une pâtisserie ou d'un entremets.

2 – Parsemer aussi de la farine sur une préparation.

3 – Parsemer également de la farine sur un marbre ou sur une pâte, afin d'en faciliter le travail.

SAUTER

Cuire rapidement des petites pièces de viande, de poisson ou de légumes dans un sautoir, dans une sauteuse ou dans une poêle avec un peu de matière grasse.

SINGER

Saupoudrer de farine une préparation en cuisson afin d'obtenir la liaison de la sauce en évitant la formation de grumeaux.

SIROPER

Ajouter du sirop à une préparation de pâtisserie.

SONDER

1 – Piquer à l'aide d'une aiguille à brider, une viande, une volaille, une terrine (pâté)... pour en vérifier le stade de cuisson. A l'emplacement où l'aiguille a pénétré, le jus qui s'écoule doit être clair ou rosé selon la nature de la pièce et la cuisson souhaitée.

2 – Se pratique aussi en pâtisserie pour constater la cuisson de certaines préparations, génoise, cake, pots de crème, crème renversée, bavarois... L'aiguille retirée, sèche, indique la fin de cuisson.

SPATULE

Ustensile de cuisine en métal, en bois ou en plastique servant à gratter un bol

SUCS

Substances nutritives, ou jus, obtenus par la cuisson d'une viande ou d'une volaille ou d'un gibier, qui se fixent et se caramélisent au fond du récipient où la pièce a été traitée. Ce sont les sucs qui "caractérisent" les sauces.

SUER

Faire chauffer des légumes dans un corps gras en les remuant afin de concentrer les sucs dans la matière grasse.

SUPRÊME

1 – Partie la plus choisie, blanc ou aile d'une volaille, un filet de sole ou de barbue.

2 – Nom donné à un velouté de volaille additionné et réduit avec de la crème fraîche.

SUPREMES D'AGRUMES

Ce sont des quartiers d'agrumes débarrassés de leur peau

TAMIS

Ustensile de cuisine ou de pâtisserie formé par deux cercles de bois ou de métal emboîtés l'un dans l'autre qui retient tendue une toile métallique dans laquelle on fait passer des ingrédients pour les raffiner – exemple: la

farine

TAMISER

- 1 – Passer de la farine ou du sucre glace au travers d'un tamis, afin d'éliminer les grumeaux.
- 2 – Passer aussi au travers d'un tamis une farce, un légume cuit, une purée de fruits, une marmelade, un appareil..., pour obtenir plus de finesse ou le cas échéant, les réduire en purée.

TAMPONNER

Synonyme de beurrer en surface.

TAPISSER

Synonyme de chemiser.

TANT POUR TANT

Mélange de sucre glace et d'amandes en poudre au dosage 50/50, d'où son nom "tant pour tant" (50% de l'un et 50 % de l'autre). Ce produit se vend tout prêt dans les magasins spécialisés pour la pâtisserie. Mais pour les particuliers comme vous je pense, vous pouvez le réaliser vous même.

TIMBALE

Récipient en pâte destiné à recevoir une garniture dnnant son nom à la timbale. Ex : Timbale de fruits de mer.

TASSER

Transvaser d'un récipient à un l'autre afin de chasser les bulles d'air.

TOAST

Tranche de pain de mie, grillé ou non.

TOMBER

Réduire un fond ou un fumet jusqu'à l'obtention d'un liquide sirupeux (tomber à glace).

TORREFIER

Cette opération consiste à placer un plat venant d'être singé dans le four afin de faire éclater les grains d'amidon de la farine à la chaleur.

TOURER

Technique spécifique s'appliquant au travail de la pâte feuilletée ou à croissant.

TOURNER

- 1 – Donner une forme régulière et arrondie à certains légumes pour améliorer la présentation et régulariser la cuisson.
- 2 – Se dit également d'une sauce ou d'une crème dont les éléments se dissocient ; d'une préparation qui fermente ou d'une préparation qui coagule (ou précipite).

TRANCHER

Tailler, découper en tranches fines ou épaisses, jambon, saucisson, grosses pièces de viande, crues ou cuites ou autres éléments, à l'aide d'un couteau tranchelard ou d'une machine électrique à trancher les viandes.

TRAVAILLER

Mélanger vigoureusement une pâte ou un appareil à l'aide d'une spatule en bois ou d'un batteur-mélangeur.

TREMPER

- 1 – Réhydrater certains légumes secs après les avoir soigneusement lavés.
- 2 – Imbiber de sirop les savarins ou les babas (synonyme de puncher).

TRIMOLINE

Produit alimentaire utilisé dans certaines préparations en pâtisserie, qui a pour but :

- 1 – Anticristallisant
- 2 – Donne une meilleure texture à la préparation
- 3 – Conservation

TRONCON

Morceau de poisson, plus long que large, pris sur toute l'épaisseur.

TRONCONNER

- 1 – Couper (tailler) certains légumes en gros morceaux de forme allongée (tronçons de poireaux, de carottes).
- 2 – Découper certains poissons selon une technique particulière (tronçons de turbot, de cabillaud).

TROUSSER

Maintenir les membres d'une volaille (comme brider mais sans aiguille ni ficelle).

TRUFFER

- 1 – Garnir une farce, un appareil, un foie gras..., avec des truffes hachées.
- 2 – Disposer des lamelles de truffes entre chair et peau d'une volaille.

TURBAN

- 1 – Mode de dressage qui présente certaines préparations en couronne.
- 2 – Farce cuite en moule à bordure, turban de poisson, turban de crustacés, turban de volaille...

TURBINER

Faire prendre un appareil à crème glacée dans une sorbetière. (voir sangler)

VANNER

Remuer, fouetter une crème, une sauce, un appareil à l'aide d'une spatule ou d'un fouet afin de garder son homogénéité et d'éviter qu'une peau se forme à la surface pendant le refroidissement.

VENAISON

Terme général désignant une grosse pièce de gibier.

VERT CUIT

Cuisson incomplète, presque crue. Méthode de cuisson du canard au sang, de la bécasse...

VIDELER

Relever successivement avec le pouce et l'index de la main droite, le pourtour d'une abaisse (pâte feuilletée, pâte brisée) ronde ou carrée, destinée à être garnie de fruits ou de crème, en pliant par fractions les bords extérieurs sur l'intérieur, de façon à former un rebord enroulé. Pour obtenir un effet décoratif, empêcher une préparation de couler hors de l'abaisse.

VIDER

Extraire les entrailles d'une volaille, d'un gibier ou d'un poisson.

VOILER

Recouvrir des pièces de pâtisserie d'un voile de sucre filé (bombe glacé, fruits givrés, anans voilé à l'oriental).