



# Terminos Culinarios

## **ABAISSSE / MASA APLANADA**

Pâte étalée au rouleau.

## **ABAISSERE**

taler une pâte au rouleau à l'épaisseur désirée. Cette pâte prend alors le nom d'abaisse.

## **A BLANC / BLANCO**

Cuire au four un fond de tarte, avec à sa surface un morceau de papier aluminium lesté de haricots blancs, de riz ou d'un autre poids, afin d'éviter à la pâte de boursouffler ou gonfler durant la cuisson. À mi-cuisson, retirer la feuille de papier aluminium afin que le centre de la pâte termine de cuire correctement. en le lestant de nouveau pour l'empêcher de gonfler.

## **ABRICOTER**

Terme de pâtisserie qui consiste à recouvrir un gâteau ou un entremet d'une légère couche de marmelade d'abricot réduite, parfumée à la liqueur et passée au tamis fin.

## **ACCOLADE**

Façon de dresser des pièces de même nature l'une contre l'autre sur un même plat.

## **ADOU CIR / ENDULZAR**

Atténuer l'âcreté, l'amertume, l'acidité ou l'excès d'assaisonnement d'un plat soit en prolongeant la cuisson ou en ajoutant de l'eau, du lait, du bouillon, de la crème etc...

## **AIGRE-DOUX / AGRIDULCE**

Association de deux saveurs "acide" et "sucré" dans un même plat.

## **AIGUILLETTE**

Tranche de chair, longue et fine, levée sur le dos d'une volaille ou d'un gibier à plume. Par extension, tranche mince de viande de boucherie.

## **A LA NAPPE /**

Mode de cuisson très lent permettant l'épaississement de la crème (crème anglaise) par semi-coagulation des jaunes d'œufs.

## **ALLONGER**

Rendre moins épaisse (désépaissir) une préparation en lui ajoutant un liquide

## **A MANQUÉ**

Moule à gâteau rond et à bord haut généralement utilisé pour cuire la génoise.

## **APLATIR**

Frapper avec une batte ou abatte un morceau de viande (entrecôte, escalope etc ...) ou un filet de poisson pour rompre les fibres musculaires et l'amincir, lattendrir et ainsi rendre la cuisson plus facile.

## **APPAREIL / APARATO**

Désigne la préparation, le mélange d'aliments divers qui sert à réaliser une préparation, notamment en pâtisserie (ex : un appareil à quatre quart).

## **AROMATES**

Substances végétales odorantes utilisées pour parfumer les préparations culinaires : - feuilles (basilic, cerfeuil, persil, laurier, menthe, estragon) - tiges (ciboulette, angélique) - fruits (piment, genièvre) - graines (anis, carvi, coriandre, cumin, moutarde) bulbes (ail, oignon). Certains légumes (carottes, poireaux, céleri) jouent aussi un rôle aromatique.

## **/ AROMATIZAR**

Introduire une substance aromatique dans une préparation, une sauce, une crème pour la parfumer

## **ARROSER / ROSEAR**

Verser du jus ou du gras sur une préparation pour éviter le dessèchement durant la cuisson.

## **A SEC**

Cuire le sucre sans eau pour la réalisation d'un caramel.

## **ASPIC**

Entrée froide moulée utilisant de la gelée.

## **ASSAISONNER**

Accommoder un mets avec des ingrédients qui en relèvent le goût. (sel, poivre, etc...)

## **ASSAISONNEMENT**

l'assaisonnement est une : "action, manière d'accommoder un mets avec des ingrédients".

(voir **Assaisonner**)

## **ASSOULIR**

Rendre souple, malléable, sur une matière grasse en tapant dessus à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Peut aussi se faire en malaxant avec les doigts.

## **AU RUBAN / LISTON**

On dit que la pâte montée est "au ruban" lorsqu'en soulevant le fouet de la préparation d'une génoise, la pâte s'écoule comme un ruban

## **BABEURRE**

Lors du barattage de la crème, substance liquide au goût aigre, qui se sépare du beurre ainsi formé.

## **BADIGEONNER / ENBARRAR O UNTAR**

Mettre au pinceau une sauce, de l'huile ou de l'oeuf battu sur une préparation.

## **BAIN-MARIE**

Faire cuire de manière douce des aliments contenus dans un plat, lui même posé dans un récipient (casserole par exemple) d'eau bouillante.

## **BARDER / ENROLLAR CON LAMINA DE LARDO**

Entourer de lard un morceau de viande. Cela permet de réduire le dessèchement des aliments lors de la cuisson.

## **BASILIC**

Plante condimentaire très parfumée, le basilic donne une saveur sucrée et citronnée à de nombreux mets.

## **BATTRE / BATIR**

Mélanger énergiquement des ingrédients à l'aide d'une fourchette ou d'un fouet. Ex : battre des oeufs pour une omelette.

## **BEURRE***Clarifié:*

Beurre fondu dont on a retiré l'écume et que l'on a débarrassé de son dépôt blanchâtre.

*Manié:*

Mélange de beurre ramolli et de farine.

*Pommade*

Beurre ramolli et travaillé de façon à lui faire atteindre la consistance d'une pommade.

*Beurre blanc*

sauce obtenue par émulsion chaude sur réduction d'échalotes, de vinaigre et de vin blanc.

*Noisette*

Etat du beurre mis à chauffer, entre le moment de l'ébullition et le début de la coloration. A ce stade, sa couleur et son odeur rappellent la noisette grillée.

*Maître d'hôtel*

Beurre composé de persil haché, de jus de citron, sel, poivre et piment de Cayenne.

## **BISQUE**

Coulis de crustacés additionné de crème fraîche servi comme potage.

## **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.

## **BLANC (A)**

Cuire au four un fond de tarte, avec à sa surface un morceau de papier aluminium lesté de haricots blancs, de riz ou d'un autre poids, afin d'éviter à la pâte de boursouffler ou gonfler durant la cuisson. À mi-cuisson, retirer la feuille de papier aluminium afin que le centre de la pâte termine de cuire correctement. en le lestant de nouveau pour l'empêcher de gonfler.

## **BLANCHIR / BLANQUEAR**

Cuire quelques minutes dans une grande quantité d'eau salée, (départ eau froide) jusqu'à une température avoisinant l'ébullition.*ou* Travailler au fouet des œufs ou jaunes d'œufs avec du sucre, jusqu'à ce que le mélange devienne blanc et mousseux.*ou* Travailler du beurre ramolli avec du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

### **BLONDIR / SOFREIR**

Faire cuire un aliment jusqu'à ce qu'il se colore très légèrement

### **BOUQUET**

En œnologie, désigne les substances odorantes qui ont pu se développer dans un vin lors de son vieillissement. **BOUQUET**

### **GARNI**

Herbes et/ou plantes aromatiques attachés en petits fagots pour parfumer certaines préparations pendant la cuisson.

*(généralement, composé de thym, laurier, persil, gousse d'ail pelée et écrasée,)* On les retire avant de servir.

### **BRAISER / BRASEAR**

Cuire longuement dans un récipient fermé à feu doux.

### **BRECHET**

Chez les volailles et les oiseaux, os médian du sternum, en forme de "V"

### **BRIDER / ATAR**

Ficeler une viande, une volaille ou un gibier pour en préserver la forme. Ailes et pattes se dessèchent moins et la viande est plus facile à retourner.

### **BROSSER**

Retirer l'excédent de farine sur une **abaisse** de pâte.

### **BRUNCH**

Contraction de l'anglais "breakfast" et "lunch", qui désigne un repas plutôt copieux, souvent le dimanche, tenant lieu de petit-déjeuner et de déjeuner.

### **BRUNOISE**

Taillage des légumes en petits dés de 0,2 x 0,2 cm

### **BUCHE DE NOEL (histoire de la)**

La coutume d'allumer une bûche dans l'âtre, la veille de Noël, existait à travers toute l'Europe. Ce geste cérémoniel dérivé des diverses célébrations païennes associées au solstice d'hiver, subsiste dans les campagnes. En France la coutume dit qu'on doit placer dans l'âtre autant de bûches qu'il y a d'habitants dans la maison. Allumé dans la pièce à vivre, il apporte chaleur et lumière à la veillée. C'est un rituel très important de culte de la lumière. Le bois brûlé la veille de Noël revêt une signification particulière. Son feu est un hommage solennel au soleil. En Provence on arrosait la Cossa de Nadau (la bûche de Noël en occitan) de vin cuit. Le feu ne doit pas s'éteindre sous peine de catastrophes, aussi laisse-t-on tout le temps quelqu'un à l'heure de la messe de minuit. On s'occupe des bûches avec les doigts, aucun instrument de fer ne doit approcher le feu. Si le feu fait beaucoup d'étincelles la moisson sera bonne l'été suivant. Si la lumière projette des silhouettes sur les murs, des membres de la famille mourront dans l'année. Les cendres doivent être précieusement conservées elles protègent de l'orage, guérissent des maladies et fertilisent la terre. Il ne faut pas s'asseoir sur une bûche réservée à la veillée de Noël, elle donnerait des furoncles. En Angleterre, le choix de la bûche de Noël respecte certaines règles. Elle ne peut en aucun cas être achetée, on doit la trouver sur ses terres, chez des voisins ou se la faire offrir. Après l'avoir décorée de verdure on la met en place avec cérémonie en l'allumant avec un morceau de la bûche de l'année précédente qui a protégé la maison des incendies et de la foudre. Elle doit brûler pendant 12 heures.

Parfois on fait feu continu pendant les 12 jours de Noël. Dans tous les cas elle doit être éteinte volontairement.

### **CALOTTE**

Bassine généralement en inox, à fond plat utilisée pour le stockage des liquides, des appareils et pour la confection de réalisations (pâtes, mélanges etc ...).

### **CANNELER / CANELETAS**

Pratiquer des incisions à l'aide d'un **canneleur**, tout autour des citrons et des oranges.

### **CANNELEUR**

Outil servant à prélever des gros zestes d'agrumes.

### **CANNELURE**

Écorce d'agrumes prélevée avec un **canneleur**.

### **CARAMELISER / CARAMELIZAR**

Enrober des fruits frais ou secs de caramel.

*ou*

Enduire l'intérieur d'un moule d'une couche de caramel.

ou

Brunir de l'oignon sans matière grasse, en le posant directement sur la plaque bouillante du fourneau ou dans une poêle très chaude.

#### **CARCASSE /**

Squelette d'un animal.

#### **CARONCULE**

Organe charnu de couleur rougeâtre qui se trouve sous le bec de certains oiseaux.

#### **CASEÏNE**

Protéines du lait coagulables par la présure et dont la fermentation est à l'origine de tous les fromages.

#### **CASSONADE**

Sucre brut cristallisé, extrait du jus de canne à sucre, aux cristaux bruns et irréguliers, assez parfumés. Le sucre de canne blanc est le résultat de cassonade raffinée.

#### **CAUSSE**

Grande plaque à génoise. (nom professionnel)

#### **CHABLONNER**

Enduire un biscuit (*genre génoise ou biscuit de savoie de savoie, etc...*) d'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 / WACAL**

Pain sec en miettes très fine servant à **paner** les aliments. Peut s'acheter en paquet, prêt à l'emploi, mais on peut très facilement la faire soit même

#### **CHÂTRER / CASTAR**

Éliminer le boyau central des écrevisses ou des langoustines avant de les cuire.

#### **CHAUD-FROID**

Apprêt de volaille, gibier, viande ou poisson que l'on prépare à chaud mais que l'on sert froid nappés de sauce brune ou blanche et lustrés à la gelée.

#### **CHAUFROITER**

Napper une pièce de viande ou de poisson avec une sauce chaud-froid.

#### **CHEMISER / ENCAMISAR**

Mettre une couche de beurre, de farine, de papier sulfurisé ou de papier film alimentaire sur le fond et les parois intérieures d'un moule.

#### **CHEVALER**

Disposer les éléments d'un plat (rondelles, escaloppes, tranches, parure, etc.) en les faisant se chevaucher partiellement. Sur un plat rond, ces éléments sont dressés en couronne, Sur un plat long, ils sont disposés en quinconce ou en alignement

#### **CHIFFONNADE / CINCELAR**

Se dit de salades ou de feuilles de légume vert émincées en lanières fines. Convient aussi aux charcuteries (jambon cru notamment) coupées en tranches très fines.

#### **CHINOIS / COLADOR**

Passoire conique servant au filtrage des liquides. Par sa forme, Elle rappelle les chapeaux utilisés par les Chinois d'où son nom

#### **CHINOISER**

Filtrer un liquide en le passant dans un **chinois**.

#### **CHIQUETER**

Action de marquer ou d'entailler à la pointe du couteau les bords d'une abaisse de pâte feuilletée afin qu'elle gonfle mieux lors de la cuisson.

#### **CISELER / CINCELAR**

Action de tailler finement un bulbe (oignon, échalotte par exemple), ou des herbes aromatiques (basilic, persil par exemple) en fines lanières ou en tout petit bout

#### **CITRONNER / AÑADIR SUMO DE LIMON**

Frotter la surface de certains fruits (bananes) ou de certains légumes (avocats) avec du citron, pour éviter leur oxydation au contact de l'air.

#### **CIVET**

Ragoût lié, en principe, avec le sang de l'animal. A l'origine, ce plat était parfumé de civette (ciboulette), d'où le nom.

#### **CLARIFIER / CLARIFICAR**

Opération consistant à rendre clair un liquide alimentaire quelconque.

On peut **clarifier le beurre.**; clarifier des oeufs pour séparer les blancs des jaunes ; clarifier un bouillon ou un consommé pour le rendre plus limpide.

Cela peut consister aussi à séparer le beurre de son petit lait en le faisant fondre très lentement.

#### **CLOÛTER / CLAVAR**

Piquer un oignon de clous de girofle.

#### **COLLER**

Modifier ou raffermir la consistance de certaines préparations par addition de gelée ou de gélatine.

#### **COMPOTER / COMPOTA**

Cuire doucement et longuement des oignons ou des poivrons sur la plaque du fourneau.

#### **CONCASSER / PICAR GRUESO**

Ecraser en petit bouts (exemple concassée de tomate ou sucre concassé)

#### **CONFIRE / CONFITAR**

Cuire et conserver un aliment dans sa propre graisse (porc, oie, canard).ou *CRISTALIZADA* .Conserver diverses préparations à base de légumes ou de fruits (petits oignons, piments, citrons, cerises) dans l'huile, de l'alcool, du vinaigre, du sucre.

#### **CONSOUMÉ**

Bouillon de viande ou volaille concentré puis **clarifié**, c'est à dire passé à travers un tamis.

#### **CONTISER**

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

#### **CORAIL**

Partie rouge-orangée de l'estomac des crustacés ou des coquilles Saint-Jacques.

#### **CORDER**

État 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 souple servant à racler le fond des récipients afin de perdre un minimum de préparation lors du transvasement.

#### **CORNER**

Débarrasser à l'aide d'une corne la totalité ou le restant d'une préparation contenu dans un récipient.

#### **CORNET**

Cône réalisé en papier sulfurisé, servant à décorer les gâteaux ou les desserts avec de la glace royale, du chocolat fondu,

#### **CORSER**

Donner à un plat plus de goût par adjonction d'ingrédient supplémentaire ou par simple réduction.

#### **COUCHER /**

Mettre en forme une pâte, sur une plaque ou dans un moule, à l'aide d'une poche à douille unie ou cannelée. (ex coucher des choux)

#### **COULIS**

Sauce épaisse obtenue par le broyage d'aliments (tomates, framboises)

#### **COURT-BOUILLON**

Le court bouillon peut être à base de vin blanc, de vinaigre et peut comporter légumes et aromates. Il est généralement utilisé pour la cuisson de crustacés et poissons. Peut s'acheter en paquet, prêt à l'emploi.

#### **COURONNE**

Dresser en couronne : 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**

Variété de chocolat plus riche en beurre de cacao qui constitue l'enrobage des bonbons de chocolat.

#### **CREME CHIBOUST**

Crème pâtissière, en générale vanillée, que l'on allège grâce à des blancs d'oeufs montés en neige.

*Elle porte le nom du pâtissier qui la créa afin de garnir un gâteau sorti de son imagination : Le Saint-Honoré.*

### **CREME FLEURETTE**

Crème fraîche liquide à 35% de matières grasses (*pour les plus grasses*). Idéale pour faire la crème chantilly.

### **CREME PATISSIERE**

Préparation à base de lait, d'oeufs et de farine, nature ou aromatisée, que l'on utilise pour garnir les éclairs, les choux et les mille-feuilles notamment.

### **CRÉMER**

Travailler un **appareil** en vue de lui donner la consistance d'une crème.

### **CROQUE-AU-SEL (à la)**

Façon de consommer les légumes, crus, accompagnés de sel et parfois de beurre (radis et tomates notamment).

### **CROUPION**

Dernière vertèbre à laquelle sont attachées les plumes de la queue des oiseaux. Le croupion doit être grassouillet.

### **CROUSTADE**

Bouchées plates de formes diverses, généralement réalisées avec des rognures de feuilletage.

### **CUIRE A BLANC**

Cuire au four un fond de tarte, avec à sa surface un morceau de papier aluminium lesté de haricots blancs, de riz ou d'un autre poids, afin d'éviter à la pâte de boursouffler ou gonfler durant la cuisson. À mi-cuisson, retirer la feuille de papier aluminium afin que le centre de la pâte termine de cuire correctement. en le lestant de nouveau pour l'empêcher de gonfler.

### **CUISSON**

Action de cuire : s'emploi également pour désigner le liquide dans lequel à cuit un aliment.

### **CUL DE POULE**

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

### **DARIOLE**

Petit moule à pâtisserie cylindrique à peine évasé qui sert à préparer des petits cakes, des flans, des babas individuels.

### **DARNE / POSTA**

Tranche épaisse, taillée à cru transversalement, dans un gros poisson (colin, saumon, thon).

### **DEBRIDER / ATAR**

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

### **DECANTER / DECANTAR**

Retirer les morceaux de viandes d'une sauce et les placer dans un autre récipient. *ou* On décante en général le beurre clarifié. Le fait de décanter, c'est éliminer le petit lait du beurre lorsque celui-ci a fondu. (le petit lait descend au fond du récipient et le beurre reste à la surface).

### **DECERCLER**

Retirer le cercle d'une tarte soit pendant, soit après la cuisson. Se dit également pour les entremets ou les petits gâteaux montés en cercle.

### **DÉCOCTION**

Faire une décoction, c'est faire bouillir et infuser des plantes dans un liquide pour en retirer les principes actifs.

### **DECORTIQUER**

Éliminer la carapace de certains crustacés.

### **DECUIRE**

Ajouter une certaine quantité d'eau à un sucre en cuisson ou à une confiture, pour en abaisser le degré de cuisson.

### **DEGLACER / DESGLACEAR**

Dissoudre dans un liquide (eau, vin blanc, fond de veau...) les sucs caramélisés au fond d'un récipient.

### **DEGORGER / DESFLEMAR**

Saler un légume à cru pour lui faire rendre son eau naturelle. (ex : concombre) *ou*: Passer un aliment sous un filet d'eau, pour enlever le sang et les impuretés. *Ou* Laisser tremper un aliment dans du lait ou de l'eau, pour extraire le sang et les impuretés.

### **DEGRAISSER / DESGRASEAR**

Éliminer l'excédent de graisse d'un morceau de viande. *ou* Éliminer à l'aide d'une petite louche, la graisse qui se forme à la surface d'un fond, d'une sauce, etc... *ou* Retirer toute la matière grasse se trouvant au fond de la poêle ou de la casserole.

### **DÉLAYER**

Dissoudre dans un liquide.

### **DENERVER / NERVIOS**

Éliminer les parties nerveuses d'une viande.

### **DÉNOYAUTER / QUITAR EL HUESO**

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

### **DÉPECER**

Séparer, à l'aide d'un couteau, les différents morceaux d'une grosse pièce de boucherie.

### **DÉPOUILLER**

Enlever la peau des lièvres, des lapins, des anguilles, des poissons, etc...

### **DÉROBER**

Enlever la peau d'un légume.

### **DÉS**

Aliments découpés en forme de cubes.

### **DESSÉCHER**

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

### **DESSOSSER**

Retirer les os.

### **DÉTENDRE**

Rendre plus fluide une préparation en lui ajoutant un liquide.

### **DÉTREMPE**

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

### **DÉTREMPER**

Se dit d'une pâte cuite qui s'imbibe de l'humidité d'une garniture. Ainsi la pâte se fragilise et perd de son croquant.

### **DÉVELOPPER**

Accroissement du volume d'une pâte (par l'effet de la levure) lors de la fermentation, ou lors de la cuisson.

### **DIABLE**

Ustensile de cuisine composé de deux poelons en terre poreuse, l'un servant de couvercle à l'autre. Il permet entre autre cuire certains aliments sans addition de liquid (marrons, pommes de terre) On cuit sous la braise ou au four.

### **DORER / DORAR**

Passer, à l'aide d'un pinceau, une fine couche de dorure, afin de donner une jolie couleur dorée après cuisson. Celle-ci s'applique au dernier moment, juste avant la cuisson.

### **DORURE**

Composition de jaune d'œuf battu et d'eau.

### **DRESSER / MONTAR**

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

### **ÉBARBER**

Première phase de l'habillage des poissons : éliminer les nageoires. Terme également utilisé lors du nettoyage des moules. C'est le fait de retirer les barbes des moules.

### **ÉCAILLER**

Éliminer les écailles de poissons.

### **ÉCALER / CASCARON**

Enlever la coquille des œufs durs.

### **ECHAUDER**

Verser de l'eau bouillante pour éplucher plus facilement.

### **ÉCUMER / ESPUMAR**

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

### **EFFEUILLER**

Défaire la chair de la morue entre les doigts, une fois qu'elle est cuite (pocher).

### **EFFILER / FILETEADAS**

Détailler les amandes et les pistaches en fines lamelles.ouÉplucher les haricots-verts en coupant les bouts et en éliminant les fils.

### **ÉGOUTTER / ESCURIR**



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

#### **ÉMINCER / FILETEAR**

Tailler en tranches plus ou moins grosses.

#### **ÉMONDER / ESCALDAR**

Se dit pour les amandes dont la peau marron a été retirée.

#### **EMPOIS**

Transformation de l'amidon lorsqu'il entre en contact avec un liquide chaud.

#### **EMPORTE PIECE**

Matériel en métal ou en plastique, servant à découper les pâtes en morceaux. On les trouve unis ou cannelés.

#### **ÉMULSIONNER - EMULSIFIER**

Action de mélanger deux liquides ou substances qui en principe ne se mélangent pas (exemple : jaune d'œuf avec beurre fondu).

#### **ENFOURNER**

Mettre dans le four un aliment prêt à cuire.

#### **EN POMMADE / ABLANDAR**

Se dit du beurre lorsqu'il est ramolli au point de s'étaler comme une pommade.

#### **ENROBER**

Recouvrir uniformément un aliment, en le trempant ou en le nappant (pâte à frire, chocolat).

#### **ENTREMET**

Plat sucré, que l'on sert après le fromage et avant les fruits

#### **ÉPICES**

Les épices sont des parties de plantes aromatiques ou à la saveur forte ou des préparations, notamment des mélanges faits à partir de ces plantes. Elles sont utilisées en petite quantité en cuisine comme conservateur ou assaisonnement. Les épices sont à différencier d'autres produits utilisés pour parfumer les plats, comme les herbes aromatiques ou les fruits. Ce sont pour la plupart des produits exotiques. Les épices étaient parmi des produits commerciaux les plus coûteux durant l'Antiquité et le Moyen Âge. Un grand nombre d'épices étaient employées autrefois en médecine. *Mélange 4 épices* : Ce qu'on appelle "quatre-épices" est un mélange de poivre, clou de girofle, cannelle et muscade qui s'achète tout préparé. Les spécialistes des épices peuvent faire leur mélange eux mêmes en variant d'ailleurs la composition.

#### **ÉPIPHANIE OU FETE DES ROIS(fête de l')**

À l'époque des Romains, on fêtait les Saturnales. Ces fêtes duraient 7 jours et chacun avait le droit de faire ce qu'il voulait. C'est à ce moment là qu'est venue la tradition d'envoyer des gâteaux à ses amis.

Sous l'Ancien Régime, on appela ça 'le gâteau des rois' car on le donnait au même moment que sa redevance (comme les impôts) et il fallait en offrir un à son seigneur. En 1801, on a décidé que la date de l'**épiphanie** (qui signifie 'apparition') serait le 6 janvier. **NB : cette fête, par commodité, est désormais fixée au premier dimanche de janvier.**

L'Épiphanie, ou fête des rois, commémore la visite des trois rois mages, Melchior, Gaspard et Balthazar venus porter des présents à l'enfant Jésus : de la myrrhe, de l'encens et de l'or. Pour trouver leur chemin jusqu'à la crèche, les mages ont suivi une étoile plus brillante que toutes les autres. C'est ce qui les a guidés et on l'appelle l'étoile du berger.

Aujourd'hui, la tradition veut que pour le 'Jour des rois', on partage un gâteau appelé **galette des rois (voir son histoire)**.

Selon la région, il s'agit soit d'un **gâteau feuilleté** soit d'un **gâteau brioché**.

#### **ÉPLUCHER / PELAR**

Éliminer la peau d'un aliment.

#### **ÉQUEUTER**

Enlever la queue des fruits préalablement lavés et égouttés.

#### **ERGOTS**

Petits ongles pointus placés derrière les pattes des oiseaux mâles. Les ergots d'un animal âgé sont durs et longs; les marchands les coupent parfois.

#### **ESCALOPER / ESCALOPAR**

Trancher de façon transversale (champignons, fonds d'artichauts).

#### **ESSENCES**

Liquide aromatique obtenu obtenu par la distillation (*ex. essence de rose, de vanille*)

ou

Extrait concentré (*essence de café*)

#### **ÉTAMINE / MANTA DE CIELO**

Tissu à mailles très fines servant au filtrage des liquides.

#### **(a l') ÉTOUFFÉE / ESTOFAR**

Faire cuire une préparation dans très peu de liquide

#### **ÉTUVER / SECAR**

Placer dans une étuve certaines pièces en pâte levée, en vue d'une fermentation. *ou* Cuire doucement à l'étouffée certaines préparations. *ou* Mettre certaines préparations dans une étuve, afin de les faire sécher ou de les mettre à l'abri de l'humidité.

#### **ÉVIDER**

Ôter la partie centrale de certains fruits. (pommes, poires, etc...)

#### **FACONNE**

Émietter des ingrédients après cuisson.

#### **FACONNER**

Donner à une pâte, à une préparation, une certaine forme, un aspect particulier. (Ex : façonner des brioches)

#### **FAIRE UNE LIAISON**

Épaissir une sauce avec un jaune d'œuf, ou de la farine et un filet de citron.

#### **FAISANDER**

Suspendre le gibier, qui vient d'être tué, pendant plusieurs jours dans un endroit frais, jusqu'à ce qu'il ait pris une odeur corsée. Se fait de moins en moins.

#### **FARCE / RELLENO**

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 viandes.

#### **FARCIR**

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

#### **FARINER**

Saupoudrer ou enduire de farine pour éviter qu'un aliment ne colle, sur le plan de travail, ou au cours de la cuisson.

#### **FERRER**

Se dit d'une grillade ou d'un gâteau dont le dessus est brûlé. Une viande ferrée aura un mauvais goût de brûlé.

#### **FESTONNER**

Décorer le bord d'une pâte ou d'un plat

#### **FILET DE LIQUIDE**

Quelques gouttes de liquide ajoutées dans une préparation. (*ex : filet de citron, filet d'huile d'olive*)

#### **FILET**

Partie la plus délicate d'un animal (*filet de bœuf, de sole, de volaille*)

#### **FINES HERBES**

Mélange de plantes aromatiques par exemple : persil, cerfeuil, ciboulette, estragon.

#### **FLAMBER / FLAMEAR**

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

#### **FLEURER / ENHARINAR**

Saupoudrer de farine, soit le plan de travail, soit une abaisse, afin d'éviter qu'elle ne colle.

#### **FLEURONS**

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

#### **FOISONNER**

Alléger et augmenter le volume d'une crème en la battant.

#### **FONCER / ENPASTAR**

Garnir en épousant la forme du fond et des parois d'un moule, d'un cercle à tarte ou d'une plaque, avec une abaisse de pâte.

#### **FOND / FONDO**

Pâtes ou [appareils](#) servant à la confection de certaines pâtisseries (fonds de génoise, de tarte etc ..)*ou*

Bouillon aromatisé préparé avec du veau, ou du boeuf, ou de la volaille, ou des légumes et utilisé comme complément de cuisson.

#### **FONDRE**

Cuire très doucement des légumes dans un peu de matière grasse ou de jus, jusqu'à ce qu'ils perdent toute consistance solide.

#### **FONTAINE**

Puit que l'on fait (généralement au centre) dans un tas de farine disposée sur un plan de travail ou un récipient creux.

**FOUETTER / BATIR** Battre énergiquement un liquide avec un fouet de cuisine. On utilise couramment un fouet électrique pour monter les blancs d'œuf en neige.

#### **FOULER**

Passer une préparation semi-liquide au chinois ou à l'étamine

#### **FRAISER**

Écraser la pâte entre la paume de la main et le plan de travail (sans trop la travailler) afin de la rendre plus homogène.

#### **FRAPPER**

Pour un cocktail, remuer énergiquement le shaker pendant quelques secondes.

#### **FRÉMIR / PUNTO DE HERVOR**

Faire bouillir très lentement.

#### **FRIRE / FREIR**

Technique de cuisson qui consiste à immerger un aliment dans un bain d'huile chaud.

#### **FUMET**

Bouillon au goût corsé, obtenu par réduction de la sauce de cuisson des viandes, des poissons, des champignons etc. Peut s'acheter en paquet, prêt à l'emploi.

#### **FUSIL / CHAIRA**

Tige cylindrique à bout rond en acier finement rainuré, fixée sur un manche et servant à aiguiser les couteaux.

### **GALETTE DES ROIS... l'histoire**

Qui ne connaît l'histoire des rois mages qui, guidés par une étoile, se rendirent à Bethléem rendre hommage à l'enfant Jésus ? Le premier s'appelait **Gaspard**. Il avait le teint clair des Européens, et apportait de l'or. Le second, **Melchior**, avait la peau brune des gens de Palestine et d'Arabie. Celui-là était porteur d'encens. Le troisième, **Balthazar**, était couleur de nuit sans lune et ses dents brillaient comme brillent les dents des Africains. Ce dernier offrit à l'enfant Jésus de la myrrhe... On sait moins ce qui leur advint sur le chemin du retour. Ils étaient savants en beaucoup de choses, certes, mais cela n'empêcha point qu'ils se perdirent bel et bien, n'ayant plus le secours de l'étoile pour les aider. Après avoir erré plusieurs jours dans le désert, à bout de nourriture et sans eau, ils aperçurent enfin une misérable cahute devant laquelle se tenaient un couple et deux enfants. Les joues décharnées, les yeux brillants de faim, ils firent pourtant bon accueil aux mages, les invitèrent à entrer, et leur offrirent un peu du peu qu'ils avaient : de l'eau pour se rafraîchir.

- C'est que nous avons faim aussi, dit Melchior. Un peu de pain, même rassis, ferait l'affaire.

- Hélas, soupira la femme, c'est que nous n'avons plus qu'un peu de farine, de lait, d'huile d'olive, une noisette de beurre, de quoi faire une galette que nous partagerons entre les enfants. Ensuite, il ne nous restera plus qu'à nous jeter dans les puits ou à mourir de faim. Les mages se regardèrent. Faites la galette ma brave femme, dit Gaspard.

La femme obéit. La galette était tout juste suffisante pour une personne. Gaspard, qui avait le teint clair des Européens, plia la pâte en deux, et la galette doubla en volume. Melchior, le mage à la peau brune des gens de Palestine et d'Arabie, plia de nouveau la pâte en deux, et il y en eut pour quatre. Balthazar, le roi Nègre couleur de nuit sans lune, plia encore la pâte en deux, et il y en eut pour huit. Le couple remercia chaleureusement les mages. La femme étala la pâte et mit la galette à cuire. Elle était dorée à point. L'homme se gratta la tête, le couteau à la main.

- C'est que cette galette est pour une galette pour huit, et nous sommes sept. Le partage sera difficile.

- La huitième part est celle du mendiant, dit Balthazar.

- Quel mendiant, dit homme ?

- Celui qui vient et que vous ne voyez pas encore. À ce moment-là le plus jeune des enfants, un garçon, recracha quelque chose. C'était une bague que Melchior avait glissée – volontairement ou non, l'histoire ne le dit pas - dans la pâte.

L'enfant voulut rendre le bijou. Le mage sourit, ôta la couronne de sa tête et en coiffa l'enfant.

- Tout enfant est roi, dit-il. Tel est le message que délivrera un autre enfant, né il y a peu non loin d'ici. Pour commémorer ce jour (**En 1801, on a décidé que la date de l'Épiphanie - qui signifie "apparition"- serait le 6 janvier. - NB : cette fête, par commodité, est désormais fixée au premier dimanche de janvier.**), je veux que chaque année on fasse une galette, qu'on n'oublie pas la part du pauvre, qu'on y glisse une fève pour désigner un roi ou une reine, ne serait-ce que pour une journée. Les pauvres gens promirent de respecter la volonté des mages.

**C'est ainsi que naquit la tradition de la galette des rois, qu'elle se répandit, et qu'on se la transmet jusqu'à nos jours.** Selon la région, il s'agit soit d'un **gâteau feuilleté** soit d'un **gâteau brioché**.

#### **GASTRIQUE / GASTRICA**

Mélange de sucre et de vinaigre blanc cuits, jusqu'à l'obtention d'un caramel d'une couleur blonde. ( *ex : base des sauces aigres-douces*)

#### **GHEE**

Matière grasse clarifiée, qui peut être montée à très haute température sans brûler. Solide ou liquide, la tradition veut qu'il soit à partir du beurre de lait de bufflonne (d'où son coût élevé). Il est utilisé dans la cuisine indienne.

#### **GIGUE**

Autre nom des cuissots, cuisseaux, cuisses des grosses pièces de gibier.

#### **GLACE DE VIANDE**

Substance obtenue par réduction d'un fond non lié de viande, de volaille, de gibier ou de poisson. Elle est utilisée dans la finition de certaines sauces pour corser le goût.

#### **GLACER / GLASEAR**

Napper un dessert de fondant ou d'un glaçage au chocolat *ou* Cuire des aliments avec de l'eau, du sucre et du beurre. Soit à blanc (*sans coloration*), soit à brun (*avec coloration*). *ou* Colorer la surface d'une pièce de viande, à four chaud, en l'arrosant avec son jus de cuisson. *ou* Colorer à la **salamandre**, la surface d'une sauce ou d'une crème. ( *ex : gratin de ruits*)

#### **GLACE ROYALE**

Préparation à base de sucre glace et de blancs d'œufs. Sert le plus souvent pour décorer des pièces de pâtisserie avec un cornet.

#### **GLUCOSE / GLUCOSA**

Sirop de sucre, épais et transparent, qui a la propriété de ne pas cristalliser. Il permet donc de réaliser des préparations qui restent moelleuses.

#### **GOUJONETTE**

Languettes taillées en biais dans des filets de sole.

#### **GRAISSER / ENGRASSAR**

Enduire un moule ou une plaque à pâtisserie de beurre clarifié à l'aide d'un pinceau.

#### **GRATINER / GRATINAR**

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

#### **GRILLER / PARILLAR**

Exposer un aliment (petites pièces de viande, de volaille, de poisson et de légume, baguette, pain de mie à l'action directe de la chaleur du gris

#### **HABILLER**

Action de préparer pour la cuisson un gibier à plume (flamber, parer, vider et brider) ou un poisson (écailler, vider et laver).

#### **HACHER / PICAR**

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

#### **HISTORIÉ**

Couper un citron en "dents de loup".

#### **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 crème.

### **IMBRIQUER**

Disposer des aliments en les couvrant en partie à la manière des tuiles;

### **INCISER**

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

### **INCORPORER**

Mélanger un aliment avec un autre.

### **INFUSION**

Herbes aromatiques que l'on met dans un liquide bouillant pour le parfumer.

### **INVERTI**

Se dit du saccharose transformé en glucose par hydrolyse

### **JABOT**

Poche formée par le renflement de l'oesophage, que possèdent les oiseaux, et dans laquelle la nourriture séjourne avant de passer dans l'estomac. Appelée parfois "gave".

### **JARDINIÈRE**

Taillage des légumes en bâtonnets de 0,5 x 0,5 x 5 cm

### **JEROBOAM**

Bouteille d'une contenance de 3 litres (soit 4 bouteilles de vin ordinaires).

### **JULIENNE DE LEGUMES**

Taille de légumes. Tranches très fines émincées en filaments réguliers, en fins bâtonnets de 0,2 x 0,2 x 5 cm

### **JUTAGE**

Action d'arroser une viande avec son jus lors de la cuisson.

### **KETCHUP**

Sauce tomate aux aromates et sucrée. *L'ancêtre du ketchup (**Ké Tsiap**) est une sauce à base de poisson macéré dans du vinaigre qui fut très populaire pendant des siècles en Extrême Orient. C'est au 17ème siècle que les Anglais tenterent de recopier ce qui s'appelait à l'époque le **Ké Tsiap** qui était un mélange de saumure de poisson, d'herbes et épices utilisée de Malaisie à Singapour, en substituant aux ingrédients exotiques, des noix, champignons et concombres; Nous sommes bien loin du produit que nous connaissons aujourd'hui. Ce n'est que plus tard que la tomate et le sucre vont intervenir dans le mélange, si bien que des 1870, on cuisine le **ketchup** que l'on connaît aujourd'hui. On commença à conditionner le premier ketchup industriel en 1876 aux Etats-Unis*

*Sources : Histoire du ketchup Par Michel LALOY*

### **KOSBOR ou KOSBORA ou PERSIL ARABE**

*(feuille de coriandre fraîche)*

Ses feuilles fines et vertes au parfum fort et agréable relève le goût de certains couscous, tajines et chorbas

### **LAMINER**

Allonger une pâte à l'aide d'un laminoir afin de l'amener à son épaisseur régulière d'utilisation.

### **LAMINOIR**

Appareil constitué de deux cylindres qui permet d'abaisser une pâte de façon régulière.

### **LARDER / MECHAR**

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

### **LARDOIRE**

Grosse aiguille permettant de larder une viande

### **LECHE-FRITE**

Plat creux faisant partie du four qui se place généralement sous la grille du four;

### **LEVAIN**

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

### **LEVER / HACER FILETE**

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

### **LIAISON / LIGAZON**

Opération consistant à incorporer un ingrédient (farine, fécule, jaune d'œuf, crème) pour épaissir légèrement un élément liquide.

### **LIER / LIGAR**

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

## LIMONER

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

## LISSER / LIZAR

Se dit d'une crème, d'une sauce que l'on bat énergiquement avec un fouet pour la rendre lisse. 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.

## LUSTRER / LUSTRAR

Recouvrir un aliment de beurre clarifié, de gelée, ou de nappage, à l'aide d'un pinceau pour lui donner un aspect brillant (omelette, pièce de viande rôtie, grillades, tartes, etc...)

## LUTER

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

## LYOPHILISER

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

## MACÉDOINE

Taillage des légumes en dés de 0,5 x 0,5 cm

## MACÉRER / MACERAR

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.

## MACIS

Il s'agit de l'écorce de la noix de muscade. Vous pouvez en trouver de la déjà moulue ou alors en entier que vous devrez mouliner au moulin à épices.

## MAGNUM

Bouteille d'une contenance de 1,5 litres (soit 2 bouteilles de vin ordinaires).

## MAÏZENA

Farine de maïs.

## MALAXER / MEZCLAR

Action de pétrir une pâte pour la rendre homogène et la ramollir.

## MANCHONNER

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

## MANDOLINE / MANDOLINA

Ustensile de cuisine, généralement en inox, servant à tailler les légumes en tranches plus ou moins épaisses.

## MANIER

Pétrir du beurre et de la farine.

## MANIGUETTE

Poivre de Guinée, synonyme de "graine de paradis".

## MARBRE

Qualificatif de qualité d'une viande dont les muscles sont séparés par des couches graisseuses.

## MARINADE

Liquide condimenté dont la composition diffère selon les aliments à traiter (viandes, poissons, légumes, fruits, etc) et dans lequel ils tremperont, le but étant dattendrir et parfumer les chairs.

## MARINER / MARINAR

Mettre un aliment dans une **marinade**

## MARQUER / MARCAR / ASAR

Démarrer la cuisson d'un aliment.

## MASQUER

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

## MASSÉ

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 dés ou lard.

## MÉDAILLON

Tranche ronde et étroite. Peut être de foie gras, de langouste.

## MESCLUN / MEZCLA

Mélange de plusieurs variétés de salades.

## MIGAINE

Synonyme d'[appareil](#) : mélange d'ingrédients composant une base de recette (ex : appareil à cake, à crêpe...).

## MIGNONETTE

Poivre concassé.

## MIJOTER / COCER A FUEGO LENTO

Laisser cuire doucement et régulièrement.

## MIREPOIX

Taillage des légumes en gros dés de 1 x 1 cm.

## MISE AU POINT

Faire passer le chocolat de couverture à plusieurs stades de températures afin de lui donner une fluidité et une brillance parfaite.

## MIXER

Hacher des aliments solides afin de faire une préparation uniforme.

## MONDER / ESCALDAR

Peler une tomate après l'avoir trempée quelques secondes seulement dans une eau bouillante : la peau se détache alors très facilement.

## MONTER

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

## MONTER AU BEURRE / MONTAR

Incorporer au fouet ou par mouvements de rotation, du beurre dans une sauce. Ceci s'applique surtout dans les phases de finition des sauces.

## MORTIFIER

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

## MOILLER / AÑADIR

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

## MOULE A MANQUÉ

Moule rond généralement en aluminium avec un rebord haut. On s'en sert pour cuire les gâteaux par exemple.

## MOULER

Mettre un **appareil** liquide, fluide ou pâteux, dans un moule avant la cuisson.

## MOULINETTE

Appareil mécanique qui permet de réduire en purée les aliments

## MOUNA (histoire de la)

Au XVI siècle, les rois d'Espagne emprisonnaient leurs ressortissants indésirables dans des forteresses qu'ils possédaient en Afrique du Nord et notamment dans celle d'**Oran** qui était sur l'avancée de la **rade de Mehres-El- Khébir**.

De nombreux singes (**monos**) vivaient sur ce rocher qui fût nommé **Fort Lamoune**. Les familles de ces prisonniers - exilés d'Espagne - s'étaient installées à Oran dans le quartier de La Blanca et pour Pâques, les captifs étaient autorisés à recevoir leur proches, qui, en profitaient pour leur donner à travers les barreaux, des brioches parfumées.

Ce gâteau originaire d'Andalousie a été baptisé "**La Mouna**", et, est devenu avec le temps et le brassage des ethnies un mélange de plusieurs cultures, (nord africains, espagnols andalous, juifs et maghrébins).

Tous les ans, à Pâques, les oranais se rendaient sur les hauteurs du "Fort Lamoune" situé sur le mont **SANTA CRUZ "LES PLANTEURS"** en pèlerinage et y déjeûnaient. En dessert on dégustait la fameuse "**mouna**".

Elle est donc devenue "**la brioche de Pâques des pieds-noirs Oranais**".

**Sources : Adeline REGNERY née PEREZ née à Oran en 1937 et qui y a vécu jusqu'en 1955.**

## NACRER

Lors de la réalisation de sucre tiré ou de sucre soufflé, c'est le fait d'étirer le sucre entre les mains afin de lui donner un aspect nacré (ou satiné). Il faut faire entre 20 et 40 étirements pour obtenir un sucre suffisant. *ou* Lors de la réalisation du riz pillaf, on appelle nacer le fait de bien enrober le riz cru dans l'huile ou le beurre chaud.

## **NAGE**

Court-bouillon dans lequel on fait cuire des crustacés, servis ensuite chauds ou froids dans ce jus (à la nage).

## **NAPPAGE**

Mélange à base de chocolat qui sert à envelopper certains gâteaux ou Gelée finement tamisée à base de fruits (framboise, abricots, abricot par exemple). Utilisé pour donner une finition brillante aux tartes aux fruits, ainsi qu'aux babas et à divers entremets. Outre la décoration, il a surtout une fonction protectrice protégeant les fruits de l'oxydation et du dessèchement.

## **NAPPE (vérifier la)**

Vérification de la cuisson de la confiture à l'aide d'un thermomètre à confiture (*Pour procéder à la vérification sans thermomètre, il suffit de laisser tomber une goutte sur une assiette froide Si la confiture se fige c'est que la cuisson est terminée*)

## **NAPPER**

Recouvrir un aliment de sauce ou de crème

## **(au) NID**

L'appellation "au nid" s'utilise surtout pour les petites volailles roties (ortolan, caille, grive, etc...) dressés dans des nids de pommes paille ou gaufrettes.

## **NUOC MÂM**

Sauce de saumure utilisée dans la cuisine asiatique pour l'accompagnement des nems, rouleaux de printemps Par exemple.

## **ORIGAN**

L'origan est une herbe aromatique qui pousse en Méditerranée, notamment en Italie. Elle est vendue souvent en poudre et se marie très bien à la tomate.

## **ORZO**

Pâtes alimentaires rappelant la forme de certains grains de céréales ou la langue de petits oiseaux tels le moineau, le chardonneret, le pinson et le pince-sans-rire.

## **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 / EMPANIZAR**

Recouvrir un aliment de panure ou de chapelure après l'avoir passé dans de l'oeuf battu.

## **PANURE**

Mie de pain passée au tamis.

## **PAPILLOTTE**

Sorte de petit manchon en papier glacé blanc destiné à être placé à l'extrémité des os. Ou Barquette confectionnée en avec du papier sulfurisé. Cela permet aux aliments de garder leurs saveurs en cuisant à la vapeur.

## **PARER**

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

## **Antoine-Augustin PARMENTIER 🍌**

Né à Montdidier en 1737, mort à Paris le 17 décembre 1813, Parmentier, commence ses études dans diverses pharmacies. En 1755, il quitte sa ville natale pour poursuivre ses études à Paris. Il est nommé en 1757 apothicaire sous-aide aux armées. Fait prisonnier pendant la guerre de Sept Ans, il herborise dans le Hanovre. En 1771 il est apothicaire-major de l'Hôtel royal des Invalides. Dans un même temps l'Académie de Besançon lance un concours ayant le thème suivant : « Quels sont les végétaux qui pourraient-êtré substitués en cas de disette à ceux que l'on emploie communément et quelle en devrait être la préparation ? » Parmentier se trouve face au problème qu'il retourne dans sa tête depuis plusieurs années. Il pense toujours à cette bouillie de pommes de terre avec laquelle on l'a nourri durant sa captivité. Il entreprend donc la rédaction de son mémoire et défend son projet comme suit :

*« Nos soldats ont considérablement mangé de pommes de terre dans la dernière guerre ; ils en ont même fait excès, sans avoir été incommodés ; elles ont été ma seule ressource pendant plus de quinze jours et je n'en fus ni fatigué, ni indisposé. »*

A l'issue de la publication de son mémoire, l'Académie des Sciences, des Belles-Lettres et des Arts le récompense, malgré une interdiction du Parlement de cultiver la pomme de terre datant de 1748. Il faut savoir que ce légume était rendu coupable de tous les maux, et plus particulièrement on l'accusait de transmettre la lèpre. En 1772, les membres de la Faculté de médecine de Paris planchent pendant de longues semaines sur le sujet et finissent par déclarer la pomme de terre bonne à consommer. Parmentier a gagné la partie pense-t-on, hé bien non ! Le terrain qu'il utilise aux Invalides pour étudier toutes sortes de légumes appartient à des religieuses. Ces dernières se plaignent au roi de sa présence et



obtiennent le 31 décembre 1774 un arrêt du Conseil du roi qui supprime le poste de Parmentier. En reconnaissance de ses compétences, il recevra néanmoins un traitement annuel de 1200 livres. Un nouvel arrêt prononcé en 1777 lui permettra même de conserver son logement à vie. A noter que le dit arrêt sera cassé en 1792.

Ne baissant pas les bras pour autant, Parmentier, va promouvoir la pomme de terre en organisant des dîners où seront conviés des hôtes prestigieux tels que Benjamin Franklin ou Lavoisier. En 1785, Louis XVI offre à Parmentier deux arpents de terre situés dans la plaine des Sablons près de Neuilly. C'est l'année suivante qu'il plante ses précieuses tubercules. En août 1786 il apporte même au roi un bouquet de fleurs de pomme de terre. Louis XVI en glisse une à sa boutonnière et une autre sur la perruque de Marie-Antoinette. Mais tout le monde se méfie encore des pommes de terre, Parmentier va alors user d'un stratagème pour les faire découvrir. Les tubercules étant à maturité, le champ est gardé de jour par des hommes en armes. Tout le monde se demande bien ce qu'il y a de si important à garder. A la tombée de la nuit, les soldats se retirent et le peuple parisien se précipite pour « voler » les pommes de terre. Parmentier a gagné en partie son pari. Suite à une très bonne récolte, la société d'Agriculture accorde au savant trente sept arpents supplémentaires situés la plaine de Grenelle. Mieux encore, Louis XVI qui sert des pommes de terre à sa table, autorise en juin 1787 le classement du tubercule dans les plantes utiles du jardin d'essai de Rambouillet. En 1795, la Commune ordonne de planter des pommes de terre dans les jardins des Tuileries pour faire face à la famine qui s'abat sur Paris.

#### **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.

#### **PASTEURISATION**

Procédé de stérilisation par la chaleur, élaboré par Pasteur.

#### **PÂTON**

Morceau de pâte nécessaire pour la conception d'une recette

#### **PAUPIETTE**

Tranche de viande fine que l'on recouvre d'une farce puis que l'on roule avant cuisson. Exemple : paupiettes de veau.

#### **PAYSANNE DE LEGUMES**

Taille de légumes : couper le légume (ex : carottes, pommes de terre) en 4 dans le sens de la longueur. .

#### **PÉDONCULE**

Queue d'un légume ou d'un fruit.

#### **PELER**

Ôter la peau d'un fruit ou d'un légume.

#### **PELER A VIF**

Mot employé pour retirer la peau d'un agrume jusqu'à sa chair à l'aide d'un couteau effilé.

#### **PERSILLADE**

Mélange de mie de pain tamisée, d'ail et de persil haché.

#### **PERSILLÉE**

Viande qui comporte de fines et nombreuses infiltrations graisseuses, à l'intérieur des muscles.

#### **PÉTRIR**

Malaxer, presser à plusieurs reprises avec les mains.

#### **PILAF**

Mode de cuisson surtout utilisé pour le riz, qui consiste à le faire revenir dans la matière grasse chaude avant de verser le liquide et de laisser cuire à couvert jusqu'à complète absorption.

#### **PILER**

Broyer, réduire en poudre, en pâte à l'aide d'un pilon. (amandes, noisettes, noix)

#### **PILON**

Partie inférieure de la cuisse des volailles.

#### **PINCER / PELLIZCAR**

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

#### **PIQUER / PICAR**

Faire une multitude de petits trous sur une **abaisse** de pâte à l'aide d'une fourchette afin d'empêcher la pâte de cloquer et de se rétracter à la cuisson.

#### **PLUCHES**

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

#### **POCHER / ESCALFAR**

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

#### **POCHE à DOUILLE**

Matériel de pâtisserie et de cuisine. C'est une poche avec deux ouvertures, l'une étroite qui permet d'installer une variété de douilles unies ou dentelées et l'autre large pour y faire pénétrer la préparation qui permet de réaliser des décors avec des crèmes, de la purée etc... *Utiliser en cas de panne de poche à douille un sac congélation sur lequel vous découpez un des coins.*

#### **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.

#### **POINT DE FUMÉE**

C'est la température à laquelle un corps gras commence à se décomposer, en noirçissant et en dégageant une fumée âcre.

#### **POINT DE FUSION**

C'est la température à partir ou au-dessus de laquelle un corps gras se liquéfie.

#### **POINTE**

Très petite quantité d'un condiment (une pointe de poivre, de Cayenne, d'ail).

#### **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°). En général, toutes les pâtes contenant de la levure doivent pointer 1 à 2 fois selon les recettes avant leurs moulagés définitifs et leurs cuissons.

#### **POIVRE MIGNONETTE**

Poivre blanc ou noir grossièrement concassé pour en exahler tout le parfum.

#### **POUSSE**

Gonflement d'une pâte sous l'action de la levure.

#### **PRÉPARATION**

Résultat d'un mélange.

#### **PUITS**

Synonyme de **fontaine**.

#### **PULPE**

Chair et tissus du fruit.

#### **PUNCHER**

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

#### **QUADRILLER**

Marquer les aliments sur les barreaux du grill afin d'obtenir un quadrillage. *ou* Marquer à l'aide du dos d'un couteau certaines préparations panées pour améliorer la présentation.

#### **QUARTIER**

Morceau d'un agrume : quartier d'orange, de citron de pamplemousse ...

#### **QUASI**

Morceau de la cuisse du veau ou du boeuf, situé au-dessous du gîte.

#### **QUATRES-ÉPICES**

Mélange de poivre moulu, de muscade râpée, de girofle en poudre et de cannelle moulue (parfois aussi de gingembre)

#### **RABATTRE**

Action de replier une pâte plusieurs fois sur elle-même.

#### **RÂBLE**

Morceau allant du bas des côtes jusqu'aux jointures des cuisses de certains animaux, plus particulièrement des lièvres et des lapins.

#### **RAIDIR**

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

## **RASSIR**

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

## **RAZ EL HANOUT (poudre)**

Origine : Moyen-Orient. Mélange typiquement Moyen-Oriental chaud et parfumé, moyennement piquant, parfait dans les tajines et autres ragoûts, couscous, gibier et friandises au beurre, miel et amandes. Ingrédients : coriandre, curry, curcuma, carvi, cumin, piment fort, sel, farine de riz. Plus riche, plus typé et plus parfumé que le mélange couscous

## **RÉDUIRE**

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

## **REDUIRE A GLACE**

Réduire une sauce jusqu'à ce qu'elle devienne sirupeuse.

## **REFROIDISSANTE**

Récipient rempli d'eau froide et de glaçons permettant de refroidir rapidement des aliments par simple immersion

## **RELÂCHER**

Se liquéfier. Rendre plus fluide une préparation en lui ajoutant un liquide.

## **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.

## **REPOSER**

Cesser de travailler une pâte afin de la laisser prendre sa forme et sa consistance.

## **RÉSERVER**

Garder de côté, en conservant sa température, un aliment ou une préparation, en vue de l'associer ultérieurement à la recette.

## **REVENIR / SALTEAR**

Faire sauter un aliment dans un peu de matière grasse jusqu'à ce qu'il se colore légèrement (ex oignons émincés)

## **RISSOLER / SALTEAR**

Saisir dans un corps gras chauffé vivement, jusqu'à ce que l'aliment prenne de la couleur.

## **ROBE**

En oenologie, qualifie la couleur d'un vin : sa nuance, sa brillance et sa limpidité.

## **ROBE DES CHAMPS /**

Se dit de la cuisson des pommes de terre dans leur peau, départ à l'eau froide salée.

## **ROGNURES**

Se dit des chutes de feuilletage qui restent après la réalisation d'une recette.

## **ROMPRE**

Rabattre une pâte 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.

## **RONDEAU**

Récipient de cuisson rond, à parois verticales peu hautes, muni d'un couvercle et de deux poignées.

## **RÔTIR / HORNEAR**

Cuire un aliment au four ou à la broche.

## **ROUELLES**

Tranches transversales plus ou moins épaisses des légumes potagers comme carottes, navets, oignons.

Tranches épaisses de viandes (ex : rouelle de porc)

## **ROUSSIR**

Action de faire colorer une viande ou une volaille dans de la matière grasse brûlante.

## **ROUX**

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

## **RUBAN**

Le terme "au ruban" s'utilise lors de la préparation des différents appareils. On dit que la pâte montée est un 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...

## **RUSSE**

Casserole ronde à bords droits et hauts, munie d'une queue

## **SABAYON**

Crème liquide.ou Sauce mousseline à base de jaunes d'œufs et d'eau ou de jaunes d'œufs et d'alcool (vin, champagne, etc). Sert à accompagner les poissons et crustacés.

## **SABLER**

Opération qui consiste à travailler la farine et le beurre entre les 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.

## **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.ou uer un animal en le vidant de son sang.

## **SAINDOUX**

Matière grasse, fine et blanche, que l'on extrait du lard, à chaud. On l'utilise, en règle générale, pour les fritures et les cuissons longues, ou encore en pâtisserie.

## **SAISIR**

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

## **SALAMANDRE**

Appareil à gaz ou électrique diffusant une chaleur intense par rayonnement qui sert pour gratiner ou glacer les mets (*permet par exemple de dorer certains desserts comme la crème brûlée*)

## **SALICORNE**

La salicorne est une plante qui pousse dans les terrains salés du bord de mer. Elle peut être consommée sous la forme d'un condiment marinée dans le vinaigre, ou sous la forme d'un légume comme les haricots verts.

## **SALPICON**

Préparation comportant un ou plusieurs éléments coupés en petits dés et liés avec une sauce grasse ou maigre, blanche ou brune

## **SANGLER**

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

## **SARRIETTE**

Plante aromatique que l'on utilise sèche ou fraîche. Ses feuilles ressemblent à de larges aiguilles et sont très odorantes. La sarriette se marie très bien avec le fromage de chèvre, les vinaigrettes, les potages, les légumineuses, marinades et salades.

## **SAUCE SOJA (soya)**

La sauce soja est une sauce toute prête fabriquée à base d'haricots de soja et d'une mouture de blé. Elle est utilisée dans la cuisine asiatique.

## **SAUMONÉ(E)**

Se dit des poissons à la chair rose-orangé, comme celle du saumon. Ex : une truite saumonée.

## **SAUMURE**

Préparation liquide fortement salée faite pour y conserver de la viande, du poisson, des olives, etc.

## **SAUPOUDRER**

Poudrer, parsemer ça et là un aliment d'herbes ou de condiments.

## **SAUTER / ACITRONER**

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

## **SAUTEUSE**

Casserole à sauter à bord évasés.

## **SERRER**

Fouetter énergiquement. S'utilise notamment pour solidifier les blancs en neige après les avoir fouettés doucement.

## **SIFFLET (tailler en)**

Synonyme de biseau. On coupe le légume en tronçon mais biseauté aux extrémités.

## **INGER / ENHARINAR**

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

## **SIROP**

Liquide formé de sucre fondu et d'un arôme.

## **SMEN**

Beurre salé qui a été fondu et filtré au travers d'une gaze pour retirer le dépôt de sel et l'écume du beurre. Conservé alors dans un bocal, il a un goût rance. Il est utilisé dans la cuisine du Magrehb.

## **SOMMITÉS**

Tige garnie de nombreuses fleurs (ex : chou-fleur)

## **SOT-L'Y-LAISSE**

Morceau situé au-dessus du croupion d'une volaille, au creux intérieur des os iliaques, et qui passe pour un morceau de choix.

## **SOURIS (Gigot)**

Morceau du gigot qui se trouve à l'extrémité de l'os et qui ressemble à une souris sous un drap. Traditionnellement on laisse ce morceau de choix à la maîtresse de maison afin de la remercier du festin qu'elle a préparé pour ses invités

## **STILTON**

Fromage anglais à la pâte jaune très pâle et aux fines veines bleues. A remplacer par un autre fromage bleu si vous n'en trouvez pas.

## **SUCRE CANDI**

Sucre purifié et cristallisé.

## **SUCRE FILÉ**

Sert de décor ou de complément de décor à certains gâteaux ou pièces montées

## **SUCRE GLACE**

Sucre spécial, très employé en pâtisserie, sert à **glacer**, à faire de la glace à l'eau, glace royale, etc

## **SUCRE INVERTI**

Sucre liquide (décomposé par l'eau le saccharose se transforme en glucose).

## **SUCRE KARA**

Il s'agit en fait d'un édulcorant qui est souvent utilisé en pâtisserie professionnelle. C'est un mélange d'aspartam et de acésulfame de potassium. Comme tout édulcorant, il vaut mieux l'utiliser en fin de cuisson du dessert.

## **SUCRE PERLÉ**

Le sucre perlé est obtenu à partir de sucre granulé standard, après humidification, compression, séchage et broyage. Ensuite, le sucre obtenu est tamisé et les perlés sont ainsi séparés des sciures, avant d'être polis. Le sucre perlé se distingue par sa très haute pureté et se caractérise par une dureté optimale obtenue par le moulage à froid à très haute pression et par un séchage progressif très long. Granulométrie P4 : 5.6 - 8 mm. Le sucre perlé est aussi appelé sucre à grains.

## **SUCRINE**

La sucrine ou "craquerelle du midi", désigne le cœur de la salade.

## **SUER / ACITRONAR**

Employé surtout pour des légumes que l'on met dans une casserole contenant un corps gras. Couvrir et chauffer doucement. Il ne doit y apparaître aucune coloration.

## **SUPIONS**

Dans le Midi de la France, nom donné aux encornets, calamars ou petites seiches. Sur la côte Basque on les appelle chipirons. Pour les cuisiner, il faut retirer l'os central.

## **SUPRÊME**

Partie charnue de l'aile d'une volaille ou escalope de filet d'un gros poisson (barbue, saumon).ou Quartier d'un agrume pelé à vif.

## **TAGLE**

Le Tagle est un poisson diététique à faible teneur en cholestérol et riche en acides gras poly-insaturés. Sa chair est blanche, ferme et souple. Sa saveur est fine, caractéristique, sans être trop prononcée : de ce fait, il peut être dégusté nature, ou marié avec des préparations très variées.

## **TAGLIERINI**

Pâtes de la même forme que les tagliatelles mais moins larges.

## **TAILLAGE**

Voici les principaux taillages de légumes existants, pouvant être utile lors de la préparation d'une recette

### **Paysanne**

couper le légume (ex : carotte) en 4 dans le sens de la longueur. Emincer en fines lamelles de 2 mm d'épaisseur.

**Mirepoix**

Taillage des légumes en gros dés de 1 x 1 cm.

**Macédoine**

Taillage des légumes en dés de 0,5 x 0,5 cm

**Brunoise**

Taillage des légumes en petits dés de 0,2 x 0,2 cm

**Julienne**

Taillage des légumes en fins bâtonnets de 0,2 x 0,2 x 5 cm

**Jardinière**

Taillage des légumes en bâtonnets de 0,5 x 0,5 x 5 cm

**TAILLER**

Terme général pour découper.

**TAJINE**

Plat en terre cuite vernissé fermé par un couvercle conique utilisé notamment dans les pays du Maghreb pour cuire les aliments très lentement. Egalement le nom de cette préparation typique, à base de légumes, de viande ou de poisson et de fruits secs.

**TAMISER**

Faire passer une denrée à travers une passoire pour éliminer les grumeaux. (farine)

**TAMPONNER**

Synonyme de beurrer en surface.

**TANT-POUT-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 peut se réaliser soi même très facilement

**TAPAS**

Les tapas font partie de la culture culinaire de l'Espagne. Généralement, elles sont servies en petites rations en accompagnement d'un verre de vin ou d'une autre boisson consommé au bar. A la maison, les tapas sont servis sur des assiettes dans lesquelles tout le monde peut se servir. C'est idéal pour l'apéritif.

**TAPISSER**

Mettre une couche de farine, de pâte ou de papier sulfurisé sur le fond et les parois intérieures d'un moule (synonyme de **chemiser**).

**TASSER**

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

**TERRINE**

Pâté à base de légumes, de poisson ou de viande que l'on fait cuire au bain-marie et que l'on déguste en tranches. ou Moule rectangulaire, en porcelaine ou en terre, qui reçoit cette préparation.ou Synonyme de récipient

**TIMBALE**

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

**TOAST / TOSTAR**

Tranche de pain de mie, grillé ou non.

**TOMBER**

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

**TORRÉFIER**

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.

**TOURNER / TORNEAR**

Donner à des légumes une forme déterminée à l'aide d'un couteau, afin d'uniformiser leur apparence et leur cuisson.

**TRAIT**

Un trait de liquide correspond à environ une 1/2 cuillère à café, il suffit de pencher et relever immédiatement la bouteille.

**TRAVAILLER**

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

### TREMPER

Réhydrater certains légumes secs après les avoir soigneusement lavés. *ou* Imbiber de sirop les savarins ou les babas voir **puncher**.

### TRIMOLINE

Produit alimentaire utilisé dans certaines préparations en pâtisserie, ayant pour but : D'éviter la cristallisation De donner une meilleure texture à la préparation D'améliorer la conservation

### TRONCONNER

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

### TROUSSER

Inciser les flancs des volailles pour y introduire l'os de la jointure du pilon pour un **bridage** en entrée ou en rôti.

### TUMBLER

Verre à cocktail de forme bien allongée permettant d'ajouter suffisamment de glaçon ou de glace pilée. Un tumbler a une contenance d'environ 25cl.

### TURBINER

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

### UNILATÉRAL (à l')

La cuisson à l'unilatéral consiste à ne faire cuire un pavé de poisson que du côté peau pour éviter entre autre qu'il ne s'effrite. On peut éventuellement t fariner le pavé avant la cuisson

### UPÉRISER

Action de stériliser le lait en le refroidissant sous vide après l'avoir porté quelques secondes à une température de 150°C.

### VANNER

Remuer à l'aide d'une spatule une sauce ou crème afin de l'empêcher de tourner ; ou encore, lorsqu'elle refroidit, afin d'éviter la formation d'une peau à la surface.

### VENAISON

Nom donné à la viande de gibier à poil (daim, cerf, sanglier...).

### VENTRECHE

La ventrèche est de la poitrine de porc souvent vendue roulée. On la sert en tranches fines à l'apéritif par exemple. C'est une spécialité du Sud Ouest de la France. Si vous n'avez pas de ventrèche, remplacez-la par des tranches de lard ou de bacon.

### VERGEOISE

Sucre moelleux de canne ou de betterave, plus ou moins coloré et parfumé (blonde ou brune).

### VERJUS

Suc acide tiré de raisin vert ou imparfaitement mur utilisé comme élément de déglçage ou ingrédient de sauce.

### VIDE-POMMES

Petit ustensile qui grâce à son son cylindre tranchant et sa longue tige évide les fruits à trognons (pommes, poires), sans aucune difficulté.

### VIDER

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

### VIDELER

Replier sur lui-même le pourtour d'une **abaisse** de pâte afin de former un rebord.

### VOILER

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

### VOUTE

partie supérieure du four

### WOK

Large poêle à fond incurvé, traditionnellement utilisée dans les pays asiatiques.

### WORCESTERSHIRE SAUCE

Quelques gouttes suffisent pour ajouter une touche épicée et surprenante aux soupes, ragouts, volailles et viandes grillées, poissons, sauces vinaigrettes, certains cocktails, etc... *(La worcestershire est une sauce appelée également sauce anglaise. Elle est faite à partir de mélasse, d'extrait de viande et d'anchois, d'échalotes et d'ail auxquels sont ajoutés diverses épices. On la trouve en général dans le commerce, dans les supermarchés où les grands magasins. dans le rayon condiments où se trouve les bouillons cubes.)*

**XERES (Jerez)**

Le Xérès (Jerez) est un vin blanc sec produit dans la région de Jerez de la Frontera (province de Cadix-Espagne) souvent utilisé en cuisine.

**XIMENIA (Citron des mers)**

Plante des régions tropicales à fruits comestibles mais très acides

**YAOURT (yogourt, yoghourt)**

Lait fermenté préparé à l'aide de ferments lactiques acidifiants.

**YAOURTIERE**

Appareil servant à la fabrication domestique des yaourts

**YASSA**

Poulet mariné, grillé, puis cuit dans une sauce épicée aux citrons et aux oignons. Cuisine sénégalaise

**ZESTE**

Morceau découpé dans l'écorce odorante d'agrumes.

**ZESTEUR**

Couteau spécial permettant de tailler plus ou moins finement l'écorce d'une orange ou d'un citron.