

Les Termes culinaires à La MFR des Baronnies





Abaisser : étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie une pâte brisée, sablée, feuilletée sur une surface farinée pour lui donner la forme souhaitée. Cette pâte prend le nom d'abaisse

Abats : tête de veau, cervelle, langue, ris de veau, foie de porc, foie de veau, rognons de porc et de veau, queue de porc, tripes

Abattis : partie de volaille ou gibier à plumes : aileron, membre, cou, patte, gésier, cœur, foie

Abricoter : lustrer avec un pinceau une tarte, une génoise, un gâteau d'une fine couche de sirop épais ou de gelée L'abricotage est une opération précédant un nappage

Aciduler : rendre une sauce plus acide, plus aigre en lui incorporant un jus de citron, du vinaigre

Adoucir : atténuer l'acidité ou l'amertume d'une préparation en ajoutant de l'eau, de la crème, du sucre ou du lait

Affranchir : chauffer fortement un corps gras dans un récipient de cuisson pour l'empêcher de coller

Agglomérer sans pétrir : pour une pâte qui ne nécessite pas de corps gras, mélanger les ingrédients du bout des doigts (sans prendre la pâte à pleine main). Ainsi, elle gardera son élasticité et sa forme sans rétrécir

Aiguillette : fines tranches de volailles ou de viande coupées dans la longueur

Aiguiser : rendre plus tranchant la lame d'un couteau à l'aide d'un appareil à aiguiser

Ail en chemise : gousse ou tête d'ail dont on conserve l'enveloppe pour la cuisson

Appareil : mélange de plusieurs produits alimentaires servant à la préparation d'un mets

Appertiser : conserver un aliment ou une préparation dans un bocal hermétiquement fermé en lui soumettant une stérilisation plus ou moins longue de 100°. Ce procédé porte le nom de son inventeur Nicolas Appert (1749-1841)

Apprêter : préparer un ingrédient en vue de sa cuisson : éplucher, parer, assaisonner, ficeler...

Araser : couper à ras un légume (feuilles, racines, fanes) avant son épluchage

Aromates : plantes végétales dégageant une odeur et une saveur employées pour parfumer les plats

Arroser : verser sur une viande ou une volaille, en cours de cuisson, sa graisse ou son beurre fondu pour l'empêcher de sécher

Aspic : mode de présentation de plats froids moulés dans de la gelée

Assaisonner : ajuster le goût d'un mets en lui ajoutant du sel, du poivre, des épices...

B

Bain-marie : méthode de cuisson qui consiste à mettre le récipient contenant les aliments dans un récipient plus grand contenant l'eau bouillante. Le bain-marie permet de cuire de manière plus douce une préparation délicate, de garder au chaud ou de réchauffer

Barbecue : procédé de cuisson qui consiste à faire cuire les aliments sur des braises rougeoyantes

Barder : entourer d'une mince tranche de lard une viande, une volaille pour l'empêcher de se dessécher à la cuisson

Bavaroise : entremet froid à base de crème anglaise ou de purée de fruits additionnée de gélatine et de crème fouettée

Béchamel : sauce constituée à base de farine et de lait entier. Son nom aurait pour origine celui du Marquis Louis de Béchamel (1630-1703) célèbre gourmet de la cour de Louis XIV

Beignet : préparation salée ou sucrée, enrobée de pâte à frire et cuite dans un bain d'huile

Beurre clarifié : beurre fondu puis décanté auquel l'on retire le petit lait et la caséine. Cette opération permet d'utiliser du beurre à plus haute température sans le faire brûler en cuisson

Beurre manié : beurre mélangé avec de la farine ou de la fécule servant à lier de nombreuses sauces (ex : sauce Béchamel)

Beurre meunière : beurre noisette auquel on ajoute du jus de citron

Beurre moussoux : beurre complètement fondu qui commence à faire des bulles dans le récipient de cuisson

Beurre noisette : beurre qui a atteint une légère coloration et qui développe une odeur un parfum proche de la noisette

Beurre en pommade : beurre cru que l'on travaille jusqu'à l'apparition d'une consistance proche de celle d'une pommade

Beurrer : enduire de beurre fondu ou de beurre pommade le fond et les parois d'un plat à four, d'un moule ou d'une plaque pour une meilleure adhérence et un bon démoulage

Blanchir : plonger quelques minutes dans un liquide (départ à froid pour des zestes d'agrumes, des viandes de pot-au-feu et de blanquette ou bouillant pour des légumes verts) porté à ébullition afin d'attendrir ou atténuer l'âcreté d'un ingrédient

Blanchir un œuf : travailler au fouet des œufs entiers ou des jaunes d'œufs avec du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse

Blinis : petites crêpes à la farine de sarrasin

Blondir : cuire un aliment dans un corps gras chaud en lui donnant une coloration blonde

Botteler : lier, assembler en bottes

Boucaner : méthode de cuisson utilisée dans les Antilles. Une viande ou un poisson « boucané » est préparée dans une saumure ou marinade et ensuite cuite dans la fumée de bois à l'étouffée

Bouillir : porter un liquide à ébullition et l'y maintenir afin de cuire les aliments qui y sont plongés

Bouillon : eau de cuisson des légumes ou de viande imprégnée de leurs sucs pouvant être consommée telle quelle ou pouvant servir de base à la confection d'une sauce

Bouquet garni : petit bouquet ficelé composé de plantes aromatiques : thym, laurier, persil pour les plus courants voire vert de poireau, sauge ou branche de céleri destiné à parfumer plats, fond et sauces

Braiser : cuire à couvert, à feu doux sur une plaque ou un four des ingrédients (viandes, poissons ou légumes) dans un liquide aromatisé (vin, fond, fumet...). Ce mode de cuisson doux et long donne moelleux et saveurs aux recettes

Brider : attacher les membres d'une volaille ou les morceaux de viande à l'aide d'une ficelle pour les maintenir lors de la cuisson et garder tous leurs sucs

Brunoise : légumes coupés en petits dés servant de garniture pour certains potages ou pour certaines sauces



Canapé : tranche de pain qui peut, soit être grillée pour servir de support à une viande ou une volaille, soit être employée nature et recouverte de garnitures pour un buffet froid

Canneler : creuser des petits sillons sur la surface d'un légume (courgette, concombre, carotte...) ou d'un fruit à l'aide d'un cannelé ou d'un zesteur pour en améliorer la présentation

Caramel : sucre fondu avec légèrement d'eau et roussi à feu doux jusqu'à coloration du sucre

Caraméliser : enrober des fruits frais ou secs de caramel. Enduire l'intérieur d'un moule d'une fine couche de caramel

Carcasse : squelette d'une volaille ou d'un animal

Cardinaliser : faire rougir des crustacés

Cassolette : petit récipient en porcelaine, en fonte ou en cuivre pour la présentation des mets

Cassonade : sucre roux cristallisé de couleur brune extrait du jus de la canne à sucre. Elle entre dans la préparation à l'aigre-doux comme les chutneys et dans certaines recettes françaises du Nord et du Midi

Caviar de vanille : graine contenue à l'intérieur de la gousse de vanille

Cerner : inciser le pourtour d'une pomme, la peau d'un marron pour faciliter la cuisson et son épluchage

Chapelure : pain séché réduit en poudre et tamisé utilisé pour des préparations panées ou gratinées

Chaud-froiter : napper une pièce de viande ou un poisson avec une sauce veloutée blanche ou brune gélifiée

Cheminée : bande de papier beurré ou de papier aluminium appliquée dans l'orifice du couvercle d'une pâte pour évacuer la vapeur pendant la cuisson

Chemiser : enduire les parois d'un moule d'une fine couche de gelée, de sucre glace, de biscuit à la cuillère, de papier sulfurisé beurré etc...

Chiffonnade : feuilles de légumes (laitue, oseille, épinards...) coupées en lanières et cuites au beurre

Chinois : petite passoire en forme d'entonnoir aux trous minuscules servant à passer les sauces

Ciseler : couper en petits dés. Inciser en biais un poisson ou une viande pour en faciliter la cuisson

Citronner : frotter la surface de certains fruits (banane) ou de certains légumes (avocat) avec du citron pour éviter leur oxydation au contact de l'air

Clarifier : séparer le jaune du blanc d'œuf. Rendre limpide un consommé ou une gelée en retirant ses impuretés

Cocotte : récipient couvert pour la présentation des mets. Autocuiseur

Compoter : cuire doucement et longuement un légume ou un fruit jusqu'à l'obtention d'une compote

Concasser : écraser grossièrement

Concasser une tomate : tailler une tomate préalablement mondée et épépinée en petits cubes

Confire : cuire des morceaux de viande lentement dans la graisse. Cuire des fruits ou écorces dans un sirop de sucre

Contiser : faire une légère incision dans la peau d'un aliment (volaille, poisson ou légume) pour y insérer un autre ingrédient (truffe, beurre, lard...)

Coquille : enveloppe extérieure d'un mollusque, d'un escargot, d'un œuf...

Corail : partie rouge-orangée se trouvant à l'intérieur d'un homard, d'une langouste ou d'une coquille Saint-Jacques

Coulis : suc concentré et épais de viande ou de légumes passé au tamis

Couper en julienne : couper en fins bâtonnets

Couper en brunoise : en petits dés de 1 à 2 mm

Couper en mirepoix : couper en gros dés de 1 à 2 cm

Couper en paysanne : couper en lamelles carrées ou triangulaires

Court-bouillon : fond de cuisson pour les poissons et crustacés additionné à de l'eau, du vinaigre, du citron et vin blanc

Couvrir : mettre un couvercle sur un récipient en vue d'une cuisson ou un plat au four pour une estouffade

Crémer : rajouter de la crème à une préparation, un potage, une sauce. Ramollir à l'aide d'un fouet du beurre en le chauffant légèrement pour obtenir un beurre lisse et brillant

Crépiner : envelopper une volaille ou un gibier de crépine de porc

Croustade : croûte formée de pâte feuilletée ou brisée pouvant contenir plusieurs aliments

Croûtons : petits morceaux de pain grillé

Cuire à blanc : cuire un fond de tarte sans garniture en ajoutant à sa surface un morceau de papier sulfurisé garni de haricots secs afin d'éviter à la pâte de gonfler pendant la cuisson

Cuire à la goutte d'eau : cuire jusqu'à l'apparition d'une substance blanchâtre qui perle sur la chair

Cuire à l'anglaise : cuire à l'eau bouillante salée au gros sel. Rafraîchir dans une eau glacée.

Cuire en sauce : cuire avec un assaisonnement plus ou moins liquide servant à accompagner ou cuisiner des mets chauds ou froids

D

Darne : tranche épaisse de poisson coupée avec l'arête dorsale

Daube : méthode de cuisson pour certaines viandes à très petit feu et à l'étouffée

Débrider : enlever, après cuisson, les fils qui enserrant les pièces attachées

Décantier : transvaser délicatement un liquide d'un récipient à un autre de façon à ce que son dépôt reste au fond du premier

Décoction : extrait des sucres d'une substance mise dans un liquide en ébullition

Décortiquer : séparer la chair de la carapace d'un crustacé

Découenner : supprimer la couenne du jambon blanc, cru, ou la couenne des poitrines salées ou fumées

Décuire : ajouter une certaine quantité de liquide à une préparation afin d'en abaisser le degré de cuisson

Déglacer : dissoudre dans un liquide (eau, vinaigre, crème fraîche, vin, fond de veau...) les sucres de cuisson attachés au fond du récipient après cuisson pour préparer une sauce

Dégorger : mettre un ingrédient (coquillage, viande, volaille, escargots, poisson...) à l'eau courante, du gros sel ou dans du lait pour qu'il se débarrasse de ses impuretés

Dégraissier : supprimer l'excès de graisse

Délayer : diluer un aliment dans un liquide (eau, vin, sauce...)

Démouler : retirer une préparation de son moule de cuisson avant le service

Dénerver : retirer les nerfs d'une pièce de viande à l'aide d'un couteau

Dénoyauter : éliminer les noyaux de certains fruits

Dépouiller : retirer la peau d'un gibier à poils. Cuire longuement en écumant et dégraissant

Déplumer : retirer les plumes d'une volaille, d'un gibier à plumes

Désosser : retirer les os d'une pièce de boucherie, de volaille ou de gibier

Dessaler : éliminer le sel de conservation d'un aliment par trempage plus ou moins long en eau froide

Détendre : rajouter un liquide à une préparation trop épaisse

Détremper : mélanger à la farine : du beurre, des œufs ou du liquide pour la préparation d'un gâteau

Dorer : passer un jaune d'œuf délayé dans un peu d'eau sur une pâte

Dresser : disposer dans un plat de service ou une assiette une préparation prête à être consommée

Duxelle : préparation à base de champignons hachés cuits servant de farce pour certaines viandes et poissons

E

Ebarber : retirer les nageoires d'un poisson plat. Retirer les parties qui débordent des moules

Ebouillanter : plonger rapidement un aliment dans de l'eau bouillante

Ecaler : retirer la coquille des œufs durs

Echauder : tremper un aliment dans de l'eau bouillante pour en retirer facilement la peau

Ecosser : enlever les cosses de certains légumes pour n'en conserver que les graines (petits pois...)

Ecumer : retirer l'écume qui se forme à la surface de certaines préparations liquides comme le pot-au-feu

Effiler : émincer en lanières un aliment (viande ou volaille)

Egoutter : retirer à l'aide d'une passoire l'eau de cuisson d'un aliment ou l'excès d'huile à la sortie de son bain de friture

Egrapper : séparer les grains de certains fruits (raisin, cassis, groseille) de la rafle

Embrocher : enfiler sur une broche à cuire une grosse pièce de volaille ou de boucherie

Emietter : réduire en petites parcelles du pain, du biscuit, du thon

Emincer : tailler en fines tranches

Emonder : enlever la peau ou la pellicule qui recouvre certains fruits (amandes, noisettes, pistaches). Pour les tomates, les ébouillanter à l'eau pour retirer la peau

Emulsionner : mélanger à l'aide d'un fouet deux liquides ou substances qui en principe ne se mélangent pas

Enrober : revêtir de façon uniforme un aliment d'une pâte à frire, de chocolat chaud, de sucre cuit...

Epaissir : rendre plus épaisse une préparation liquide en ajoutant un élément liant (farine, féculé...)

Epépiner : retirer les pépins de certains fruits ou légumes

Eplucher : retirer une fine couche externe d'un légume ou d'un fruit à l'aide d'un économe

Eponger : retirer l'humidité ou l'excès de graisse à l'aide d'un linge après avoir égoutté l'aliment

Equeuter : retirer la queue des fruits préalablement lavés et égouttés ou supprimer les tiges principales de certains végétaux (persil, épinards...)

Escaloper : tailler en biais des tranches régulières (viande, de poisson)

Estouffade : préparation cuite à l'étouffée pour certaines viandes à cuisson longue et pour des légumes parfumés d'un liquide

Etuver : cuire doucement un légume à couvert dans son eau avec très peu de matière grasse

Etouffée : mode de cuisson lente des aliments dans un récipient recouvert et fermé pour que la vapeur d'eau serve à la cuisson

Evider : retirer la partie centrale d'un fruit ou d'un légume

Eviscérer : vider l'intérieur d'une volaille, d'un gibier, d'un poisson en lui retirant les viscères

F

Façonnage (pain) : opération qui consiste à donner aux pâtons la forme définitive du pain

Faire revenir : colorer un aliment dans un corps gras très chaud

Faisander : laisser le gibier se décomposer pour lui donner un fumet spécial

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 viandes

Fariner : enduire de farine sur une plaque ou un plan de travail une pièce de viande ou de poisson avant sa cuisson

Ficeler : maintenir avec une ficelle pour la cuisson

Filmer : protéger une denrée ou une préparation en l'enveloppant à l'aide d'un papier film alimentaire étirable

Filtrer : passer un liquide au travers d'une passoire fine

Flamber : passer une volaille à la flamme d'un brûleur pour finir de la nettoyer ou arroser un mets d'alcool (whisky, Grand Marnier, rhum, cognac, calvados, armagnac ...) et y mettre le feu afin d'en rehausser le goût

Foisonner : augmenter le volume d'une crème en la fouettant

Foncer : garnir, en épousant la forme du fond et des parois d'un moule (d'un cercle à tarte ou d'une plaque) avec une pâte étalée

Fonds : bouillon très concentré servant de base à de nombreuses sauces

Fondre : liquéfier par la chaleur certains ingrédients comme le beurre ou le chocolat. Cuire un aliment à couvert dans un corps gras et dans son eau de végétation

Fontaine : trou pratiqué au centre d'un tas de farine pour y placer les ingrédients qui doivent être mélangés progressivement et régulièrement

Fouetter : travailler une crème un appareil ou un ingrédient à l'aide d'un fouet

Fourrer : remplir, farcir

Fraiser : travailler une pâte, à plat, avec la paume de la main, afin de la rendre homogène et très souple

Frapper : faire rafraîchir une boisson en la mettant au réfrigérateur ou dans la glace

Frémir : se dit d'un liquide sur le point d'entrer en ébullition, sa surface est légèrement agitée mais ne bouillonne pas. Le frémissement est le stade précédant l'ébullition

Frيره : cuire un aliment dans un bain de friture à haute température (180°/200°)

Frvolites : petites pièces, bouchées, petits ramequins en hors-d'œuvre ou en entremet

Frotter (de l'ail) : passer fortement de l'ail pelé sur un récipient ou sur des croûtons

Fumer : sécher de la viande ou du poisson à la fumée pour lui donner un goût particulier

Fumet : bouillon très concentré à base de légumes ou de viandes utilisé pour parfumer les sauces

G

Garnir : orner un plat, une assiette

Garniture : élément divers placé autour d'une viande, d'une volaille ou d'un poisson, déterminant l'appellation du mets servi

Galantine : pâté de volaille désossée et roulée dans sa peau

Gelée : jus clarifié obtenu à partir de fruits, de viande ou de poisson et qui, grâce à la façon dont il a été traité, se solidifie en refroidissant

Gélifier : transformer un liquide en gel en lui ajoutant de la gélatine en feuille ou en poudre

Génoise : biscuit à pâte battue qui entre dans la composition de nombreux entremets

Glacer : colorer un mets (viande rôtie) en arrosant régulièrement de son propre jus. Cuire des légumes tournés dans un mélange d'eau, de sucre et de beurre. Faire briller des pâtisseries en saupoudrant de sucre glace. Napper un dessert de fondant

Graisser : enduire une plaque à pâtisserie, un moule, un plat de cuisson de corps gras

Gratiner : passer au four un mets pour lui faire prendre une couleur dorée

Griller : cuire un aliment sur un grill chaud

Grenadin : petit médaillon de veau piqué au lard

Grumeaux : petites boules qui se forment dans une sauce mal travaillée

H

Habiller : flamber, parer, vider, brider une volaille ou un gibier à plumes. Ebarber, écailler, vider et laver un poisson

Hacher : couper plus ou moins finement des aliments

Humecter : pulvériser de l'eau sur une préparation afin d'éviter son dessèchement ou pour faciliter la formation d'une croûte perlée

I

Imbiber : mouiller certains gâteaux d'un sirop de sucre pour les rendre plus moelleux

Inciser : pratiquer des entailles peu profondes à la surface d'un poisson pour en faciliter la cuisson

Incorporer : mélanger un aliment avec un autre

Infuser : Mettre en contact un ingrédient aromatique pendant un certain temps avec un liquide chaud ou tiède de manière à ce qu'il répande son parfum ou son arôme

J

Jardinière : légumes taillés en bâtonnets cuits à l'anglaise, égouttés et mélangés avec des petits pois

Julienne : fins filaments d'aliments divers (carottes, navets, truffes, champignons, zestes de fruits etc....)

Jus : extrait liquide qui sort d'un ingrédient, soit frais comme le jus de fruit, soit en cours de cuisson comme le jus de viande

L

Larder : piquer une viande ou un poisson de bâtonnets de lard pour éviter le dessèchement des chairs en cuisson

Laver : éliminer les impuretés d'un aliment en le passant sous l'eau froide

Lever : détacher les filets des arêtes d'un poisson. Laisser reposer les pâtes à pâtisserie pour les faire gonfler

Lier : modifier une texture, donner de la consistance à une sauce en lui ajoutant des liants (farine, fécule, farine de maïs, crème, œuf, beurre, sang, roux)

Limoner : éliminer sous un filet d'eau froide les parties sanguinolentes et les peaux de certains produits alimentaires (abats, viandes, poissons)

Liquéfier : rendre liquide

Lustrer : recouvrir un aliment de beurre clarifié, de gelée, ou de nappage, à l'aide d'un pinceau pour lui donner un aspect brillant

Luter : fermer hermétiquement une cocotte en vue d'une cuisson à l'étouffée

M

Macédoine : mélange de légumes ou de fruits coupés en morceaux servi froid ou chaud

Macérer : faire tremper un aliment dans un liquide (alcool, huile, vinaigre, jus de citron, vin ...) plus ou moins longtemps afin de les conserver ou de les parfumer

Malaxer : travailler une substance afin de la ramollir. Mélanger plusieurs substances en vue d'une préparation

Manchonner : découvrir les os en dégagant la chair d'une pièce de viande (côtelettes, côtes, pilons ou ailes de volaille) pour en obtenir une meilleure présentation

Manier : mélanger à la main une quantité équivalente de beurre et de farine

Marinade : liquide additionné d'aromates et ingrédients divers (huile, vinaigre, sel, poivre, laurier, thym, persil, rondelles de carottes, oignons...)

Mariner : tremper un aliment (viandes, poissons, légumes, fruits...) dans une marinade pour lattendrir et le parfumer

Matelote : ragoût de poissons au vin rouge

Masquer : recouvrir uniformément un aliment (entremet, fond de plat), de crème de sauce ou de gelée

Médailon : préparation diverse de forme ronde et légèrement épaisse présentée froide ou chaude (ex: foie gras, veau, volaille, langouste, etc...)

Meringuer : recouvrir un entremets ou une tarte avec de la meringue et le colorer au four

Mesurer : apprécier le volume exact d'un liquide à l'aide de mesure établie

Mijoter : cuire lentement, à petit feu, un aliment dans son jus ou dans une sauce

Mirepoix : garniture aromatique taillée en dés et rissolée (carottes, oignons, céleri, poitrine de porc bouquet garni)

Mitonner : élaborer minutieusement une préparation

Monder : peler un légume ou un fruit (pêche, tomate ...) après l'avoir plongé quelques secondes dans l'eau bouillante, et le refroidir immédiatement dans de l'eau très froide de manière à stopper la cuisson. La peau se retire alors très facilement

Monter au beurre : ajouter du beurre bien froid en petits morceaux de façon à obtenir une sauce onctueuse

Mortifier : laisser reposer une viande après son abattage au froid en vue de lattendrir

Mouiller : ajouter un liquide dans une préparation

N

Nacrer : enrober le riz ou les pâtes de matière grasse (huile ou beurre fondu) jusqu'à ce que les grains soient transparents

Napper : recouvrir de sauce, de coulis ou de crème

P

Paner : enrober un ingrédient de chapelure ou de panure avant de le faire frire, sauter ou griller

Papillote : aliment enfermé dans du papier sulfurisé ou d'aluminium et cuit au four

Parer : préparer un aliment en vue de sa cuisson ou de son service à table. Enlever tout ce qui nuit à la présentation pour le rendre encore plus appétissant

Passer : filtrer un liquide à travers un tamis, un chinois, une étamine

Pasteuriser : faire chauffer un liquide jusqu'à 70°/90° puis le refroidir brusquement pour détruire certaines espèces microbiennes. Ce procédé fut inventé par Louis Pasteur en 1865

Pâton : morceau de pâte non détaillée

Peler : retirer la peau d'un fruit ou d'un légume

Persillée : se dit d'une viande qui comporte de fines et nombreuses infiltrations graisseuses à l'intérieur des muscles

Peser : apprécier ou contrôler le poids exact d'un ingrédient

Pétrir : mélanger manuellement ou mécaniquement plusieurs ingrédients pour la préparation d'une pâte

Pincer : faire caraméliser les sucs d'un aliment dans le fond de son récipient de cuisson. Denteler le pourtour d'une pièce de pâtisserie à l'aide d'une pince spéciale ou avec les doigts

Piquer : introduire à l'aide d'une aiguille spéciale des petits bâtonnets de lard gras dans une viande. Pratiquer des trous dans une pâte crue pour l'empêcher de faire des cloques pendant la cuisson. Piquer des charcuteries afin qu'elles n'éclatent pas lors de la cuisson

Plonger : immerger un aliment dans un liquide

Pocher : cuire un aliment (viande, poisson, œuf, fruits...) dans un liquide frémissant (eau, lait, fond, fumet, sirop ...). Au moment de déposer l'aliment dans le liquide, le liquide peut être déjà frémissant ou froid

Poêler : cuire un aliment à couvert avec un corps gras et une garniture aromatique

Praliné : fourrage de sucre, d'amandes ou de noisettes, enrobé de chocolat au lait

Profiterole : petit chou dressé à la poche, cuit au four et farci de crème sucrée ou salée

Pulpe : chair d'un fruit ou d'un légume

Purée : préparation culinaire à base de légumes, cuits ou crus et écrasés

Q

Quadriller : marquer les aliments sur les barreaux du gril afin d'obtenir un quadrillage. Marquer avec le dos d'un couteau certaines préparations panées pour améliorer la présentation

R

Rafraichir : refroidir à l'eau glacée

Râper : réduire en fines particules un élément solide à l'aide d'une râpe

Rassir : synonyme de mortifier

Rectifier : corriger l'assaisonnement et la liaison d'une préparation

Réduire : évaporer un liquide pour concentrer la saveur d'un aliment en le portant à ébullition

Relever : renforcer l'assaisonnement en sel, poivre ou épices d'une préparation

Remonter : rendre de nouveau homogène une sauce émulsionnée dont les éléments se sont dissociés (sauce "tournée")

Reposer : passer au froid une pâte pour mieux la travailler

Réserver : mettre en attente, mettre de côté

Revenir : faire sauter vivement un ingrédient avant de le mouiller

Rissoler : colorer sur feu vif toutes les faces d'un ingrédient

Robe des champs : se dit de la cuisson des pommes de terre dans leur peau, départ à l'eau froide salée

Rôtir : cuire un aliment dans un four, à la broche ou dans une rôtissoire

Rouelle : tranche épaisse de viande coupée transversalement

Roux : élément de liaison composé en quantité équivalente de matière grasse et de farine. Selon son temps de cuisson le roux peut être blanc, blond ou brun

Ruban (faire le) : se dit d'un mélange de jaunes d'œufs et de sucre en poudre dont la consistance devient suffisamment lisse pour couler sans se casser du haut d'une spatule

S

Sabler : travailler farine et beurre entre le bout des doigts pour donner une consistance proche du sable

Saisir : exposer un aliment à une température très élevée

Salpicon : petits dés d'aliments taillés entre la brunoise et la macédoine

Sapide : sauce qui a du goût, de la saveur

Saucer : napper une préparation de sa sauce d'accompagnement

Saupoudrer : parsemer régulièrement

Sauter : cuisson rapide qui permet d'apporter une belle coloration et de fixer le goût par l'apport d'un corps gras

Singer : saupoudrer de farine les morceaux d'une préparation à cuire « en sauce » après les avoir fait revenir et avant de les mouiller avec de l'eau, du vin, un bouillon

Siroper : tremper ou arroser un gâteau de pâte levée avec un sirop de sucre chaud

Stériliser : pratiquer une ébullition sur des bocaux hermétiquement fermés et contenant des aliments pour une conservation plus longue

Sucs : substances nutritives obtenues par la cuisson et qui se fixent et se caramélisent au fond du récipient

Suer : éliminer l'eau de végétation d'un légume en le chauffant doucement sans coloration dans un corps gras afin de concentrer les saveurs



Tamiser : passer un ingrédient dans un tamis ou une passoire fine afin d'éliminer les grumeaux ou d'éventuelles particules et obtenir une poudre fine et régulière (s'emploie généralement pour la farine)

Tamponner : beurrer la surface d'une préparation afin d'éviter la formation d'une peau (potage, crème, sauce)

Tartiner : étaler un produit en pommade sur des tranches de pain de mie ou de toasts

Tomber : cuire doucement des légumes (ex, oseille, laitue) dans leur eau de végétation

Torréfier : faire chauffer un aliment sans matière grasse pour transformer son goût

Tourer : pratiquer les "tours" nécessaires à la réalisation d'une pâte feuilletée

Travailler : malaxer une préparation à l'aide d'un fouet, d'une spatule ou d'un mélangeur électrique

Tremper : laisser des légumes secs dans l'eau froide pendant quelques heures pour les ramollir

Tronçon : morceau plus long que large taillé dans un gros poisson plat ou dans un légume

Truffer : disposer entre chair et peau d'une volaille des lamelles de truffe

Turban : mode de présentation de certaines présentations en couronne

U

Unilatéral : méthode de cuisson qui consiste à faire cuire les aliments sur un seul côté (poissons côté peau)

V

Vanner : remuer une crème ou une sauce en train de refroidir afin d'éviter la formation d'une peau en surface et de grumeaux

Venaison : désigne une grosse pièce de gibier

Vert-cuit : cuisson bleue, saignante utilisée pour le canard au sang et le salmis

Vider : éliminer les viscères d'un poisson, d'une volaille

Videler : replier les bords d'une abaisse de pâte pour réaliser un ourlet

Vol-au-vent : entrée chaude composée d'une croûte ronde en pâte feuilletée remplie de garnitures

W

Wok : ustensile d'origine chinoise en forme de grande poêle arrondie et demi-sphérique permettant de saisir les aliments au centre et de les retourner très facilement

Z

Zester : découper un léger ruban d'écorce, sans partie blanche, sur un agrume (orange, citron, pamplemousse...)