**Lexique des termes culinaires**

**Abaisser :** Étendre une pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour lui donner l'épaisseur et la forme désirée; cette pâte ainsi aplatie porte de nom d'abaisse.

**Abats :** Pour les animaux de boucherie : tête, langue, cervelle, ris, foie, tripes, rognons, fraise, pieds, amourettes.

**Abricoter :** Etendre une marmelade d'abricots, à l'aide d'un pinceau, sur un gâteau ou un entremets.

**Adoucir :** Atténuer l'acidité, l'amerture, l'âcreté ou l'assaisonnement d'un plat en prolongeant la cuisson ou en ajoutant soit de l'eau, du lait, du bouillon, etc.

**Al dente :** Arrêter la cuisson lorsque les pâtes ou légumes sont encore légèrement croquants.

**Appareil :** Mélange de plusieurs ingrédients qui composent une recette : beurre, farine, oeufs, etc.

**Aromates :** Substances végétales dégageant une odeur plus ou moins suave, utilisées pour parfumer une préparation culinaire. (basilic, sauge, menthe, etc.)

**Aromatiser :** Relever la saveur d'un mets en ajoutant des fines herbes, des épices ou des essences.

**Assaisonnement :** Ensemble d'aromates, sel, poivre et parfois de liquides (vin, liqueur ou vinaigre) qui, habilement dosés, donnent du goût à une préparation culinaire.

**Assouplir :** Rendre une matière grasse plus malléable en la travaillant à la main.

 **Badigeonner :** Étendre, à l'aide d'un pinceau, une mince couche de gras, de liquide, d'oeuf battu, etc...

**Barder :** Recouvrir d'une mince tranche de lard gras une pièce de boucherie, gibiers, volaille ou poisson.

**Bardes :** Minces tranches de lard gras destinées à envelopper une pièce de viande à rôtir. Lorsque le lard est maigre, les tranches sont plutôt destinées à être placées dans le fond d'une cocotte pour un braisé**.**

**Battre :** Agiter une préparation, à l'aide d'une cuillères ou d'une fourchette, en retournant les éléments sur eux-mêmes afin d'y incorporer de l'air.

**Beurre clarifié :** Beurre fondu et décanté. Les impuretés et le petit-lait restent au fond de la casserole.

**Beurre en pommade :** Beurre ramolli, ayant la consistance d'une pommade.

**Beurre manié :** Beurre légèrement ramolli, mélangé avec de la farine.

**Beurrer :** Étendre avec un pinceau du beurre fondu ou ramolli sur une plaque, un moule, une denrée pour faciliter la cuisson.

**Blanchir :** Plonger dans l'eau bouillante quelques minutes un aliment (certains légumes, viandes, etc.) pour les attendrir ou enlever leur amertume. En pâtisserie : fouetter vigoureusement un mélange d'oeufs et sucre jusqu'à obtenir une consistance mousseuse et blanchâtre très légère.

**Blondir :** Faire revenir un aliment jusqu'à ce que sa couleur devienne blond clair.

**Bouillon :** Liquide obtenu en faisant cuire avec des légumes de la viande de boeuf ou de veau ou de volaille.

**Bouquet garni :** Diverses herbes aromatique  (thym, laurier, persil, etc.) attachées ensembles. Utiliser pour parfumer les ragoûts et autres recettes.

**Braiser :** Cuire un aliment (viande ou légumes) dans une casserole couverte, à feu très doux avec une petite quantité de liquide.

**Brider :** Attacher les membres d'une volaille, en les traversant d'une ficelle ou autour d'une pièce de viande pour conserver la forme voulu lors de la cuisson.

**Brunoise :** Légumes ou fruits coupés en petits dés.

**Caramel :** Résultat de la cuisson du sucre fondu. Cette cuisson est menée suffisamment loin pour atteindre la couleur brun-roux. Utiliser aussitôt, sinon il brûle et noircit. Le caramel est brûlant.

**Chapelure :** Mie de pain grillée au four et pilée finement qui s'achète généralement chez les boulangers. On peut également la faire soi-même en écrasant une biscotte.

**Chaufroiter :** Napper une pièce quelconque avec une sauce chaud-froid.

**Chemiser :** Masquer les parois d'un moule d'une légère couche de gelée, de biscuits, de glace, etc. avant de le remplir d'une préparation.

**Chiqueter :** Taillader le tour d'une pièce de feuilletage, avant cuisson, avec la lame d'un couteau.

**Ciseler :** Couper finement des herbes ou salades? Ne pas confondre avec "hacher". Inciser un poisson pour en faciliter la cuisson.

**Clarifier :** Rendre clair un liquide en le filtrant. Ce dit aussi de l'action qui consiste à séparer le jaune du blanc de l'oeuf.

**Clouter :** Piquer de petits bâtonnets de truffes ou autres éléments.

**Concasser :** Hacher ou couper grossièrement.

**Confire :** Cuire des légumes dans du vinaigre, des fruits dans du sucre ou de la viande dans la graisse pour les conserver.

**Contiser** : Pratiquer des incisions dans la chair d'une volaille, d'un gibier ou d'un poisson puis introduire des lamelles de truffe préalablement trempées dans le blanc d'oeuf pour les faire adhérer. En cuisine moderne, on peut contiser avec d'autres éléments tels que lard fumé, légumes...

**Coulis :** Produit résultant de la cuisson prolongée de certaines denrée et passé au tamis pour obtenir une purée fine et liquide.

**Crever :** Première cuisson d'une céréale (riz) dans une petite quantité d'eau en la faisant gonfler pour qu 'elle éclate.

**Cristalliser :** Former des cristaux ou recouvrir des fruits de sucre.

**Cuire à blanc :** Précuire une pâte à tarte avant de la garnir.

**Décanter :** Séparer la partie bonne de la partie mauvaise d'un liquide, en le versant doucement dans un autre récipient.

**Décuire :** Ajouter du lait, de la crème liquide ou de l'eau sur du sucre en cours cuisson pour stopper ou abaisser la température.

**Déglacer :** Mouiller légèrement d'eau, de vin, ou de lait les sucs  restant au fond d'un plat après la cuisson pour le transformer en jus et en faire une sauce.

**Dégorger :** Faire tremper à l'eau froide courante une viande ou des abats ou du poisson pour les débarrasser du sang et des impuretés qu'ils contiennent.

**Dégraisser :** Pour un bouillon de pot-au-feu par exemple : mettre à refroidir afin que le gras remonte à la surface et se fige en formant une croûte qu'il est alors facile d'enlever à l'aide d'une écumoire ou même d'une simple cuillère. On peut également utiliser, en cas d'urgence, du papier absorbant.

**Délayer :** Mélanger une substance farineuse ou compacte avec un liquide.

**Dépouiller :** Retirer les impuretés et matières grasses qui surnagent à la surface d'une sauce, d'un bouillon, d'un potage, etc.

**Dessécher :** Sécher sur le coin du feu un appareil quelconque (pâte à choux, pommes duchesse, etc.) en le travaillant sans arrêt à la spatule.

**Détrempe :** Pâte obtenue par le mélange d'eau et de farine. Sert à faire le feuilletage.

**Détremper :** Mélanger à la main la farine et l'eau, le lait ou les oeufs.

**Dorer :** Étendre la dorure au pinceau.

**Dorure :** Oeufs entiers battus, additionnés d'une goutte d'eau ou de lait. Peut se faire aussi avec deux jaunes d'oeufs ou deux jaunes et un blanc.

**Dresser :** Disposer harmonieusement les mets sur un plat de service.

 **Ebarber :** Retirer la partie qui déborde des huîtres, moules ou poissons.

**Ecailler :** Enlever les écailles d'un poisson en le grattant de la queue vers la tête sans abîmer la peau.

**Ecumer :** Enlever l'écume qui remonte à la surface des liquides pendant la cuisson.

**Émincer :** Action de découper en tranches très minces la viande ou les légumes.

**Emonder :** Enlever la peau ou la pellicule recouvrant des amandes ou des fruits.

**Emulsion :** Préparation obtenue en tournant énergiquement un corps gras et un autre produit qui ne se mélange pas au corps gras, mais y reste en suspension.

**Enrober :** Recouvrir totalement, soit en trempant, soit en nappant.

**Escaloper :** Couper en tranches minces dans le transversal les poissons et viandes.

**Etouffée (cuire à l') :** Cuire des viandes ou légumes dans un récipient hermétiquement fermé de façon que la vapeur ne s'échappe pas.

**Etuver :** Cuire doucement la viande ou des légumes dans un récipient couvert.

**Évider :** Creuser à l'intérieur pour vider.

 **Façonner :** Donner une forme.

**Faire le ruban :** Terme qui s'emploie lors de la préparation d'une pâte ou d'une crème qui doit retomber d'une cuillère lisse et homogène, sans se casser, en formant un "ruban".

**Farcir :** Remplir avec une préparation spéciale ou farce l'intérieur d'une viande ou certains légumes.

**Flamber :** Passer gibiers et volailles, une fois plumée, sur une flamme haute pour ôter tout le fin duvet qui pourrait subsister.

**Foncer :** Graisser une casserole, sauteuse, braisière, etc. et garnir le fond de carottes, oignons coupés en rouelles, couennes de lard, os, enfin de tous les éléments indiqués dans la recette. En pâtisserie, garnir l'intérieur d'un moule, ou d'un cercle, d'une abaisse de pâte.

**Fond (de cuisson) :** Jus ou extrait de viande, de volaille ou de légumes assaisonné ou aromatisé.

**Fonds :** Pâtes ou appareils servant à la confection de certaines pâtisseries (fonds de génoise, de progrès, de dacquoises, etc.)

**Fontaine :** Creuser un puits dans un tas de farine pour y verser les différents ingrédients de la recette.

**Fouetter :** Battre vigoureusement, à l'aide d'un fouet, d'un batteur à oeufs ou d'un batteur électrique.

**Fouler à l'étamine :** Passer une crème ou une sauce à travers une étamine (humide) en s'aidant d'une spatule en bois. Cette opération se fait généralement à deux personnes.

**Fraiser :** Écraser la pâte, sur la table, avec la paume de la main. Ne se fait que pour certaines pâtes.

**Glace de viande :** Résultat de la réduction lente de fonds très limpides, dépouillés souvent et passés plusieurs fois au travers de linges très fins avant de les amener à l'état pâteux ou l'état solide.

**Glacer :** Saupoudrer de sucre glace et passer au four chaud, juste le temps de caraméliser le sucre.

**Gratiner :** Recouvrir un mets de chapelure ou de fromage râpé et passer au four pour le faire dorer.

 **Habiller :** Préparer une volaille ou un gibier, c'est-à-dire : plumer, vider, flamber, nettoyer.

 **Inciser :** Pratiquer une entaille peu profonde avec la pointe d'un couteau.

**Infusion :** On obtient une infusion en versant de l'eau bouillante sur une substance végétale afin d'en extraire la saveur.

 **Julienne :** Légumes, viandes ou truffes coupés en petits bâtonnets, minces et réguliers.

**Larder :** Piquer l'intérieur d'une pièce de boucherie de part en part, à l'aide d'un lardoir.

**Lier :** Ajouter jaunes d'oeufs, beurre frais, beurre manié, farine, ou fécule à une préparation pour lui donner une consistance onctueuse.

**Luter :** Fermer hermétiquement un couvercle en le collant avec un cordon de pâte.

**Macédoine :** Mélange de légumes ou de fruits coupés généralement en morceaux de petite taille.

**Macérer :** Mettre des aliments à tremper dans un liquide (alcool, vin, vinaigre, etc.) afin qu'ils soient bien imbibés et en prennent le goût.

**Manier :** Mélanger intimement de la farine et du beurre.

**Mariner :** Laisser reposer un aliment dans une marinade (mélange d'huile, de vin, jus de citron ou vinaigre, herbes aromatiques,...) afin de l'attendrir et de l'aromatiser..

**Marquer :** Préparer un aliment avant de le mettre à cuire.

**Masquer :** Recouvrir d'une couche uniforme de crème, sauce ou gelée un entremets ou un plat cuisiné.

**Mijoter :** Cuire un aliment à feu doux, très lentement.

**Mirepoix :** Carottes, oignons et quelquefois lard et jambon coupés en dés, servant de base à une sauce.

**Monder :** Enlever la peau des tomates.

**Monter :** Faire prendre du volume à une préparation en la travaillant (blanc d'oeuf, mayonnaise, etc.).

**Mouiller :** Ajouter de l'eau, du bouillon, ou du consommé à différents éléments pour faire cuire.

**Napper :** Recouvrir de sauce, crème, gelée ou fondant un entremets ou un plat cuisiné.

**Neige :** Battre des blancs d'oeufs avec un appareil quelconque pour les faire durcir comme de la neige.

**Paner :** Entourer de mie de pain ou chapelure la pièce à frire ou à rôtir.

**Paner à la milanaise** : Comme à l'Anglaise, mais ajouter à la chapelure un tiers de son volume de parmesan râpé.

**Paner à l'Anglaise :** Passer la pièce à cuire dans la farine, ensuite dans l'oeuf battu additionné d'un peu d'huile et finalement dans la chapelure.

**Paner au beurre :** Avec un pinceau étaler du beurre fondu sur la pièce à cuire et recouvrir de mie de pain ou de chapelure.

**Parer :** Débarrasser la ou les pièces de leurs éléments inutiles (gras, nerfs par exemple)

**Passer :** Cuire rapidement à la poêle dans un corps gras un aliment. Utiliser une passoire pour recueillir, d'une part, un liquide, d'autre part un produit épais.

**Pincer :** Décorer le bord d'une tarte, d'un pâté, etc., à l'aide d'une pince spéciale, ou tout simplement avec les doigts.

**Pincer (faire pincer) :** Faire caraméliser les sucs d'une viande sur le feu ou au four.

**Piquer :** Traverser la surface d'une viande de petits bâtonnets de lard, à l'aide d'une "aiguille à piquer". En pâtisserie : faire des petits trous avec une fourchette ou un couteau sur une abaisse de pâte, pour l'empêcher de gonfler.

**Pluches :** Bouts des tiges de cerfeuil.

**Pocher :** Cuire quelques instants sans faire bouillir. La température est maintenue près du point d'ébullition.

**Poêler :** Après l'avoir rissolée, cuire une viande à couvert, le temps voulu, avec du beurre ou du jus et l'assaisonnement convenable.

**Pousser :** Gonfler sous l'action de la levure (pâte à baba, brioche, etc.)

**Rafraîchir :** Plonger un aliment cuit dans l'eau froide, l'égoutter aussitôt. Cette opération a pour but de raffermir et stopper la cuisson.

**Réduire :** Diminuer le volume d'un liquide ou d'une sauce en faisant évaporer son eau.

**Rissoler :** Faire colorer un aliment dans un corps gras à feu vif.

**Rouelles :** Carottes ou oignons coupés en biseau de manière régulière.

**Roux :** Mélange, en partie égales de farine et de beurre et qui, une fois chauffé, constitue la base de sauces très variées.

**Sauter :** Cuire un aliment dans un corps gras, à feu vif, en secouant la poêle pour empêcher l'aliment d'adhérer.

**Serrer :** Ajouter du sucre dans des blancs d'oeuf montés en neige pour les raffermir (environ 30 gr par blanc d'oeuf)

**Singer :** Saupoudrer de farine.

**Suer :** Mettre une viande, un poisson, etc. dans une casserole contenant un corps gras. Couvrir et chauffer doucement pour exprimer les sucs.

**Tomber à glace :** Réduire une sauce jusqu'à ce qu'elle devienne sirupeuse.

**Tomber des légumes :** Cuire dans un mouillement beurré jusqu'à complète évaporation du liquide.

**Tourner :** Donner aux légumes une forme régulière.

**Travailler :** Battre ou remuer un appareil quelconque soit à la main, soit avec un fouet ou une spatule.

**Tremper :** Imbiber (babas, savarins, etc.). Se dit aussi pour les bonbons passés dans la couverture (chocolat).

**Trousser :** Ficeler les membres d'une volaille ou d'un gibier.

**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.

**Videler :** Former avec les doigts sur les bords d'une abaisse une sorte de crête ou de rebord.

**Zeste :** Partie extérieur de l'écorce des agrumes, que l'on râpe.

**Zester :** Retirer le zeste à l'aide d'un petit couteau