

VOCABULAIRE PROFESSIONNEL



A **abaisser**

Abaisser - Donner une certaine épaisseur à une pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'un laminoir.

Abats - Tête, pieds, cervelle, rognons, foie, langue, cœur, amourette et ris des animaux de boucherie.

Abattis - Tête, cou, ailerons, pattes, gésier, cœur et foie de volailles ou de gibiers à plumes.

Abricoter (ou **napper**, ou **lustrer** pour une tarte) - Etendre à l'aide d'un pinceau une fine pellicule de nappage blond bouillant ou de la gelée d'abricots sur une tarte, une génoise, ou tout autre entremets. Cette technique permet d'améliorer la présentation en donnant un aspect brillant, de modifier et d'améliorer le goût, et d'isoler la préparation du contact direct de l'air (limite le dessèchement des fruits). Dans le cas d'un mille-feuille, la «sous-couche» de nappage abricot facilite le glaçage au fondant.

Affriter ou affranchir - Nettoyer une poêle en acier noir en la chauffant, en la frottant avec du sel, puis en la faisant brûler légèrement avec un peu d'huile pour l'empêcher de coller.

Anglaise - Mélange à base d'œufs battus, d'huile, de sel et de poivre, éventuellement d'un peu d'eau, utilisé pour **paner** divers éléments.

Appareil - Mélange de différents éléments entrant dans la composition d'un plat. Exemple : appareil à soufflé, à biscuit, à crème prise.

Araser - Couper à ras : feuilles, racines, fanes.

Arroser - En cours de cuisson, verser sur une viande sa graisse ou du beurre fondu pour l'empêcher de sécher.

Aspic - Entrée froide gélifiée et moulée.

Assaisonner - Donner de la saveur à une préparation culinaire en lui ajoutant du sel, du poivre ou des épices.



B **bain-marie**

Bain-marie - a) Récipients de forme cylindrique et récipients gastronomes destinés à maintenir au chaud les sauces ou les potages. Leur forme étroite et haute permet de réduire l'évaporation. Le bain-marie doit être placé dans une caisse à bain-marie contenant de l'eau à une température voisine de l'ébullition.

b) Cuire au bain-marie : technique de **cuisson** destinée à certaines préparations délicates ne supportant pas le contact direct ou brutal de la chaleur. Exemples : œufs brouillés, génoise, œufs cocotte, etc.

Barbe - Petites nageoires transversales (voir **ébarber**).

Barder - Recouvrir d'une mince couche de lard gras une pièce de volaille, de gibier ou de boucherie, pour éviter le dessèchement pendant la **cuisson**.

Béatilles - Petit ragoût d'abats et d'abattis (crête et rognons de coq, ris d'agneau, champignons, ...) lié avec un velouté ou une sauce suprême et employé comme garniture de bouchées, de **croustades**, de vol-au-vent, de tourtes, etc.

Beurre clarifié (voir **clarifier**).

Beurre en pommade - Beurre frais ramolli et travaillé à la spatule jusqu'à la consistance d'une pommade.

Beurre manié - Mélange de beurre en pommade et de farine permettant d'obtenir «l'à point» de la liaison d'une sauce.

Beurrer - a) Enduire un moule, un plat ou un papier sulfurisé de beurre clarifié, avec un pinceau, pour empêcher les aliments de coller.

b) Ajouter des particules de beurre à un potage ou à une sauce. Voir **tamponner** et **monter** au beurre.

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.

Blanchir - a) Cas des légumes : plonger les légumes dans de l'eau bouillante durant quelques minutes, puis les **rafraîchir** et les **égoutter** pour éliminer leur âcreté (c'est une cuisson complète pour les épinards). Les pommes de terre et les légumes secs se blanchissent «départ eau froide».

b) Cas de la viande : immerger dans de l'eau froide, puis porter à ébullition les viandes et les **abats**, pour éliminer l'excédent de sel, les impuretés ou raffermir les chairs.

c) Cas de la pâtisserie : **travailler** vigoureusement à l'aide d'une spatule, des jaunes d'œufs et du sucre pour préparer la crème anglaise, la crème pâtissière, etc.

Blondir - Faire colorer très légèrement un aliment jusqu'à l'obtention d'une couleur blonde (farine, oignons).

Bloquer au froid - Faire prendre rapidement une préparation au froid négatif (voir **sangler**).

Bouler - Rouler des boules de pâte dans le creux des mains et effectuer un mouvement circulaire, de façon à obtenir des boules régulières (pâte brisée, sucrée, à brioche). On dit «bouler ou façonner le corps des brioches».

Bouquet garni - Queues de persil, thym et laurier ficelés solidement et, selon les utilisations, vert de poireau ou céleri.

Braiser - Cuire lentement au four dans une braisière et à court mouillement (voir cours de technologie sur les différentes techniques de **cuisson**).

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

Brunoise - Légumes coupés en petits **dés** servant de garniture pour certains potages ou pour certaines sauces (consommé brunoise, sauce américaine).

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



Canneler

Canneler - Pratiquer de petites cannelures, à l'aide d'un couteau canneler, à la surface de certains fruits pour améliorer leur présentation.

Capilotade - Petit ragoût de volaille réchauffé dans une sauce de même nature (velouté de volaille, sauce suprême). Voir [salmigondis](#) et [béatilles](#).

Caraméliser - Enduire un moule avec du sucre cuit ou caramel. Parfois synonyme de [pincer](#) (caraméliser les [sucs](#) de viande).

Carcasse - Ensemble osseux d'un animal (squelette).

Cardinaliser - Faire [revenir](#) vivement des crustacés ou des carapaces de crustacés jusqu'à ce qu'ils deviennent très rouges (réalisation de la sauce américaine, des bisques de crustacés).

Cerner - Pratiquer une petite incision à l'aide de la pointe d'un petit couteau d'office en contournant un fruit ou un légume devant être évidé (tomate, courgette farcie, fruits givrés, ...).

Chablon - Formes prédécoupées permettant de [dresser](#) régulièrement divers appareils avant [cuisson](#) (petits fours par exemple).

Chapelure - Pain séché, pilé et tamisé.

Châtrer - Eliminer le boyau central des écrevisses avant de les [marquer](#) en [cuisson](#).

Chaufroiter - [Napper](#) des pièces froides de buffet avec de la sauce chaud-froid (velouté crémé et [collé](#) à la gelée).

Chemiser - Enduire ou appliquer contre les parois d'un moule une couche de gelée, de glace, de pain de mie, de jambon, de laitue ou de biscuits, avant de remplir le centre du moule avec une autre préparation.

Chiffonnade - Laitue ou oseille détaillée (ciselée) en fines lanières et étuvée au beurre ; utilisée comme garniture pour certains potages ou comme élément de décoration.

Chinoisier - [Passer](#) au chinois.

Chiqueter - Favoriser la présentation des bords d'une abaisse de pâte (feuilletée, à [foncer](#), brisée) en pratiquant de petites entailles à l'aide d'un couteau d'office. Voir [pincer](#).

Ciseler - a) Faire de légères incisions à la surface d'un gros poisson ou de ses filets pour en faciliter la [cuisson](#).
b) [Emincer](#) la laitue ou l'oseille. Voir chiffonnade.
c) Détailler les oignons ou les échalotes en petits [dés](#) ([hacher](#)).

Citronner - Frotter la surface de certains fruits (pommes, poires) ou de certains légumes (céleri rave, fonds d'artichauts) avec du citron pour éviter leur brunissement au contact de l'air ou pendant la [cuisson](#).

Clarifier - a) Rendre clair un consommé ou une gelée au moyen de blanc d'œuf ou de sang.
b) Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
c) Faire fondre doucement du beurre au [bain-marie](#) pour séparer les matières non grasses (petit lait...)
d) Faire fondre de la graisse de porc ou de volaille pour séparer les matières non grasses.

Clouter - a) Introduire des clous de girofle dans un oignon (garniture aromatique des fonds blancs).

b) Introduire à la surface d'une viande de boucherie, d'une volaille ou d'un poisson, des petits bâtonnets de jambon, de truffe, de langue écarlate ou d'anchois. Voir [piquer](#).

Coller - Modifier ou raffermir la consistance de certaines préparations par addition de gelée ou de gélatine. Exemples : réalisation des gelées, de la sauce chaud-froid, des mousses de viande, de poisson ou de légumes, de la sauce mayonnaise ou de l'appareil à bavarois.

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

Concasser - [Hacher](#) grossièrement (persil, tomates, os, arêtes, etc.).

Confire - a) Cuire très longtemps et lentement de la viande de porc, d'oie ou de canard dans sa graisse clarifiée.

b) Cuire des fruits progressivement dans un sirop de plus en plus concentré (fruits confits, marrons glacés).

c) Conserver des fruits ou des légumes dans de l'alcool, du vinaigre ou de l'huile (petits oignons, piments, citrons...).

Contiser - [Inciser](#) délicatement la peau d'une volaille, d'un gibier ou de certains poissons, pour pouvoir y glisser une lamelle de truffe.

Corder - Etat d'une pâte ou d'une purée de pommes de terre dont la consistance devient élastique (état glutineux).

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

Corner - Nettoyer soigneusement le bord d'un récipient à l'aide d'une corne ou d'une spatule en caoutchouc.

Corser - Augmenter la saveur d'un mets, soit par addition d'éléments sapides (glace de viande ou de poisson, par exemple), soit par réduction.

Coucher - Façonner des choux, des éclairs ou des meringues sur une plaque à pâtisserie à l'aide d'une poche munie d'une douille.

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).

Crémer - a) Ajouter de la crème à une préparation.

b) Mélanger vigoureusement du sucre et du [beurre en pomade](#) à l'aide d'une spatule ou d'un petit fouet.

Crever - Plonger du riz (soigneusement lavé) dans de l'eau froide et porter à ébullition durant quelques minutes jusqu'à éclatement des grains. Synonyme de "[blanchir](#)". C'est la première phase de la réalisation du riz au lait, du riz Condé et du riz Impératrice.

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

Cuisson - Action de cuire ; s'emploie également pour désigner le liquide dans lequel a cuit un aliment.



Darne

Darne - Tranche de gros poisson rond (pour une personne) de 2 à 3 cm d'épaisseur.

Débarrasser - Transvaser ou placer un aliment solide ou liquide dans un récipient «à débarrasser» adapté (plaque, calotte, bahut, bank). Couvrir ou **filmer**, refroidir en cellule si nécessaire, identifier et réserver en enceinte réfrigérée.

Décanner - a) Pour le beurre clarifié : éliminer l'écume (formée de matières non grasses), puis changer le beurre fondu de récipient pour bien le séparer du petit lait.

b) Pour la viande : changer une préparation de récipient (ragoût, fricassée) afin d'en éliminer la garniture aromatique.

Décercler - a) En fin de **cuisson** d'une tarte, ôter le cercle pour **dorer** la bordure de pâte.

b) Se dit également pour les entremets montés en cercle.

Décortiquer - Eliminer la carapace de certains crustacés (crevettes, langoustines, etc.).

Décuire - Ramener un sucre cuit à un degré de concentration inférieur, en ajoutant un peu d'eau.

Dégermer - Partager les gousses d'ail en deux, pour en extraire le germe.

Déglacer - Liquéfier les **sucs caramélisés** au fond d'un récipient de **cuisson** en ajoutant un liquide (eau, fond, vin).

Dégorger - a) Laisser les aliments dans de l'eau courante froide pour les **débarrasser** des impuretés qu'ils contiennent (arêtes de poisson, **abats**, etc.).

b) Eliminer une partie de l'eau de végétation de certains légumes en les saupoudrant de sel (concombres, choux).

Dégourdir - Amener des ingrédients réfrigérés à la température ambiante de la cuisine pour qu'ils retrouvent leurs qualités plastiques et les **travailler** plus facilement. Exemple : un **pâton** de feuilletage pour le **tourer**, les ingrédients nécessaires à la réalisation d'une pâte levée (brioche, savarin) pour favoriser et activer la fermentation. Synonyme de «tempérer». ou «assoupir» pour la matière grasse.

Dégraisser - a) A l'aide d'une petite louche, éliminer la graisse qui se forme à la surface d'un fond, d'une sauce, etc.

b) Eliminer l'excédent de graisse d'un morceau de viande.

Déhousser - Extraire la membrane cornée (la housse) des gésiers de volailles.

Dénervier - Eliminer les «parties nerveuses», les aponévroses d'une viande ou les tendons d'une volaille.

Dénoyauter ou énoyauter - Oter les noyaux de certains fruits (olives, cerises).

Denteler - Découper en forme de «rosace» ou d'arc de cercle le pourtour d'une tarte marguerite ou d'un Pithiviers à l'aide d'un couteau d'office.

Dépouiller - a) Durant la **cuisson** d'une sauce, d'un potage ou d'un fond, éliminer la peau qui se forme à la surface.

b) Arracher la peau (dépecer) des lièvres, des lapins, des anguilles, des soles, etc.

Dérober - Eliminer la peau des fèves.

Dés - Aliments découpés en forme de cubes. Voir **brunoise** et **mirepoix**.

Désosser - Eliminer les os.

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

Desserte - Préparations invendues, retours du buffet ou de la table de tranche.

Détendre - Donner à une sauce ou à un potage une consistance plus fluide, par addition d'un fond ou d'un liquide de même nature.

Détrempe - Mélange de farine, d'eau et de sel constituant le point de départ de la confection de certaines pâtes (pâte feuilletée).

Dorer - Etendre de la dorure sur des choux, des éclairs, des pâtes diverses, à l'aide d'un pinceau, pour favoriser leur coloration pendant la **cuisson**.

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

Duxelles - Préparation à base de champignons de Paris finement hachés et étuvés au beurre avec de l'oignon et de l'échalote ciselés (base de nombreuses farces).



Ebarber

Ebarber - a) Première phase de l'habillage des poissons : éliminer les nageoires. Exemple : retirer les petits nageoires des soles pochées à court-mouillement.

b) Parer les œufs pochés.

Ecailler - a) Eliminer les écailles des poissons.

b) Gratter les pattes des volailles après les avoir flambées.

Ecaler - Eliminer la coquille des œufs durs ou des œufs mollets.

Ecorcher - Arracher à vif la peau d'une anguille. Synonyme de **dépouiller**.

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

Ecumer - Eliminer, à l'aide d'une écumoire, l'écume qui se forme à la surface d'un fond ou d'une sauce.

Effeuille - Séparer les feuilles des tiges (basilic, estragon, cresson).

Effilander ou defilander - **Effiler** ou ôter tous les fils ou les filandres des légumes à côtes ou pétioles particulièrement filandreux (céleri branche, côtes de bettes, cardons, rhubarbe, ...).

Effiler - a) **Eplucher** spécifiquement les haricots verts en éliminant les fils.

b) Détailler les amandes et les pistaches en fines lamelles.

Egoutter - Eliminer une partie de l'eau imprégnant un aliment en le plaçant sur un tamis, dans un chinois, une passoire ou en utilisant une essoreuse centrifuge.

Egrapper - Extraire les grains de raisin, de groseille ou de cassis de la rafle. Les grains de raisin sont ensuite épluchés ou mondés, puis épépinés.

Egrener - a) Voir égrapper.

b) Séparer les grains de riz ou de semoule après la **cuisson** à l'aide d'une fourchette.

Embossier (ou pousser) - Remplir des boyaux avec une préparation, fabrication du boudin, des saucisses...

Emincer - Couper (**tailler**) en tranches fines et minces oignons, poireaux, paysanne de légumes...

Enrober - Recouvrir uniformément un aliment en le trempant ou en le nappant (pâte à **frire**, glace de viande, chocolat).

Eplucher - Eliminer les parties non comestibles d'un aliment.

Escaloper - Trancher dans le sens transversal (champignons, fonds d'artichauts).

Etuver - Chauffer ou cuire lentement à couvert un aliment dans son eau de végétation avec un peu de beurre.

Evider - Eliminer l'intérieur de certains légumes ou fruits avant de les farcir (fruits givrés, tomates, courgettes farcies).

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



Farce

Farce - Préparation à base d'aliments hachés, assaisonnés et parfois liés, utilisée pour la confection des quenelles, des pâtés, des terrines, des galantines ou pour garnir certaines préparations (poitrine farcie, tomates, champignons farcis).

Festonner - Disposer tout autour d'un plat ou d'une préparation une bordure de demi-lamelles de citron, d'orange, de concombre cannelés, de croûtons de pain de mie frits, de détails de gelée, etc.

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

Fileter - Lever les filets d'un poisson à l'aide d'un couteau à lame flexible.

Filmer - Protéger une préparation en la recouvrant d'un film plastique alimentaire.

Flamber - a) Passer rapidement à la flamme une pièce de volaille ou de gibier à plumes pour éliminer les duvets.
b) Arroser une préparation d'alcool ou de liqueur (Cognac, Calvados) et l'enflammer, généralement avant la réalisation d'une sauce (steak au poivre, sauce américaine).

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

Fleurer - Synonyme de fariner. Saupoudrer très légèrement un tour ou un marbre à pâtisserie avec de la farine. Cette technique permet d'éviter aux pâtes et aux abaisses de **coller**.

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

Foisonner - Fouetter énergiquement une préparation (crème mousseline) pour alléger sa consistance en incorporant le maximum d'air ou en émulsionnant. Se dit également pour un **appareil** à crème glacée (**mix** à soft ice) qui augmente de volume lors du turbinage ou sanglage.

Foncer - Garnir soit le fond d'un récipient de **cuisson** avec une garniture aromatique (braisière), soit un cercle à tarte, soit un moule avec une pâte.

Fondre - Cuire doucement et à couvert, sans eau, avec un peu de beurre. Voir étuver. Exemples : **chiffonnade** de laitue ou d'oseille, fondue de poireaux, de tomates.

Fontaine - Forme de couronne (ou puits) donnée à la farine étalée sur un marbre à pâtisserie.

Fouler - **Passer** une préparation au chinois en appuyant fortement avec un pochon pour en exprimer le maximum.

Fraiser - Rendre une pâte (brisée, sablée) plus homogène en l'écrasant et en la poussant devant soi sur le marbre à pâtisserie avec la paume de la main ou une corne.

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

Frémir - Faire bouillir très lentement.

Frire - Technique de **cuisson** qui consiste à immerger un aliment dans un bain d'huile chauffé à une température variant selon la nature de l'aliment à traiter.

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



Griller

Gastrique - Mélange de sucre et de vinaigre blanc cuit jusqu'à obtention d'une couleur blonde. La gastrique est à la base des sauces aigres-douces renfermant des fruits (canard à l'orange).

Glacer - a) Arroser une pièce de viande de boucherie ou de volaille, poêlée ou braisée, avec son fond de **cuisson**, en l'exposant à la chaleur d'un four ou d'une salamandre jusqu'à obtenir une pellicule brillante.

b) Laisser «**gratiner**» légèrement sous la salamandre les sauces poisson montées au beurre ou additionnées de sauce hollandaise ou d'un sabayon.

c) Technique de **cuisson** applicable aux carottes, aux navets ou aux petits oignons. L'aliment est cuit avec un peu d'eau, du beurre, du sel et du sucre ; en fin de **cuisson**, l'eau doit être complètement évaporée, le beurre et le sucre doivent envelopper le légume d'une pellicule brillante.

d) Donner un aspect brillant à certains entremets ou pièces en pâte feuilletée (crêpes, soufflés, beignets, Pithiviers) en les saupoudrant de sucre glace et en les exposant à la chaleur vive d'un four ou sous la salamandre. Le sucre glace peut être remplacé par du sirop à 1.260°D étendu à l'aide d'un pinceau.

e) Glacer des petits fours. Voir également **gommer**. Donner un aspect brillant à des petits fours en les lustrant à la sortie du four avec un mélange bouillant composé de sirop à 1.260°D et de glucose.

f) Recouvrir la surface de certaines pâtisseries de pâte à glacer, de fondant ou de caramel (choux à la crème, éclairs, génoises, Salammbôs...).

g) **Enrober** les fruits déglusés d'une fine pellicule de sucre cuit au grand cassé (150/152 °C).

h) Glacer des poissons. Réserver les poissons entre deux couches de glace fondante fraîchement pilée.

Gommer - Glacer ou **lustrer** des petits fours, à l'aide d'un pinceau, avec de la gomme arabique fondue au **bain-marie**.

Grainé - a) Etat d'un sirop de sucre insuffisamment graissé qui se cristallise.

b) Etat des blancs d'œufs trop battus ou mal battus, qui laissent apparaître une quantité de petits grains.

Graisser - a) Enduire un moule ou une plaque à pâtisserie de beurre clarifié (ou de graisse spéciale en bombe pour plaques à pâtisserie) à l'aide d'un pinceau, ce qui évite aux aliments de **coller**.

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

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

Griller - Exposer un aliment (petites pièces de viande, de volaille, de poisson et de légumes) à l'action directe de la chaleur rayonnante d'une prussienne, d'une salamandre, d'un gril électrique ou d'un gril à gaz.



H abiller

Habiller - Phases préliminaires de la préparation d'une volaille (étirer, **flamber**, parer, **vider**, préparer les **abattis**) ou d'un poisson (**écailler**, **ébarber**, vider, laver, éponger) avant la mise en **cuisson**.

Hacher - Réduire en petits morceaux à l'aide d'un couteau ou d'un robot électrique (mixeur).

Hâtelet - Tige de métal, souvent argentée et décorée, utilisée comme support pour des éléments de décoration.

Historier - Réaliser un décor à l'aide d'un couteau d'office ou d'un couteau spécial (canneleur) sur un légume ou un fruit (citrons, tomates en dents de loup).



I nciser

Inciser - Faire des incisions peu profondes à la surface d'un poisson ou sur la peau grasse d'un **suprême** de canard pour en faciliter sa **cuisson**.



J ulienne

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



L arder

Larder - Traverser de part en part une grosse pièce de viande (aiguillette de bœuf) à l'aide d'une lardoire garnie de lanières de lard.

Lier - Donner une certaine consistance à un fond, une sauce ou un potage en ajoutant un élément de liaison (amidon, fécule, jaune d'œuf, etc.).

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

Lisser - a) Battre énergiquement une crème ou une sauce à l'aide d'un fouet ou d'une spatule afin de lui donner une consistance lisse, homogène (sans grumeaux).

b) **Masquer** un entremets et égaliser soigneusement la crème à l'aide d'une spatule métallique.

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

Lustrer - 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, grillade, tarte, etc.).

Luter - Fermer hermétiquement un récipient de **cuisson** avec un mélange de farine et d'eau (**repère**) ou de pâte feuilletée.



M anchonner

Macérer - Mettre des fruits à **tremper** dans de l'alcool (éventuellement sucré) afin qu'ils s'imprègnent du parfum (**zestes** d'oranges, fruits confits, etc.).

Manchonner - Dégager la chair qui recouvre certains os (côtelettes, côtes, pilons ou ailes de volailles, etc.) pour favoriser la présentation et pouvoir placer soit une **papillote**, soit un manchon.

Marbrée - Se dit d'une viande (côte de bœuf, entrecôte) dont les muscles sont séparés par de nombreuses veines grasses.

Marbrer - Imiter les veines du marbre en effectuant un décor (au cornet) sur du fondant à la surface d'un mille-feuille, éventuellement sur un coulis de fruits ou une sauce lors d'un dressage sur assiette.

Mariner - Mettre un aliment (pièces de viande de boucherie, de gibier ou de poisson) dans une marinade, dont la composition diffère selon l'aliment à traiter, le but étant d'attendrir et de parfumer les chairs.

Marquer - Démarrer la **cuisson** d'un aliment.

Masquer - Recouvrir uniformément un élément (entremets, fond de plat) de crème, de sauce ou de gelée.

Masser - Se dit d'un sirop de sucre sursaturé qui cristallise. Il blanchit, devient trouble, puis laisse apparaître de petits cristaux de sucre contre les parois du récipient. Pour éviter cette réaction, il est nécessaire de «**graisser**» le sirop en ajoutant du glucose, de la crème de tartre, un peu de jus de citron ou de l'acide citrique.

Matignon - Garniture aromatique taillée en fine paysanne, suée au beurre, puis **déglacée** avec du vin blanc ou du Madère. La Matignon est composée de carottes, d'oignons, de céleri, de jambon cru et d'un **bouquet garni**.

Maturer - Laisser reposer un **mix** (**appareil** à glace) durant quelques heures en enceinte réfrigérée afin qu'il s'épaississe et fasse l'objet de réactions physico-chimiques visant à améliorer ses qualités gustatives.

Meringuer - a) Ajouter une petite quantité de sucre à des blancs d'œufs en fin de montage, puis les **serrer** vivement (**appareil** à soufflé, à biscuits). Cette technique permet d'obtenir un **appareil** à meringue lisse et limite le risque de le voir grainer.

b) Meringuer une tarte ou un entremets : **masquer** ou **coucher** de la meringue à l'aide d'une poche et d'une douille cannulée sur une tarte ou un entremets. Le saupoudrer de sucre glace et le **glacer** dans un four très chaud ou sous la salamandre.

Mignonnette - a) Poivre **concassé**.

b) Synonyme de noisettes (mignonnettes d'agneau) taillées dans le **filet** mignon.

Mijoter - Cuire doucement et régulièrement.

Mirepoix - Garniture aromatique taillée en **dés** et rissolée, composée généralement de carottes, d'oignons, de céleri, de poitrine de porc et d'un **bouquet garni**.

Mix (**appareil** à glace ou sorbet) - Ensemble des ingrédients entrant dans la composition des sorbets et des crèmes glacées.

Monder - Eliminer la peau de certains légumes ou fruits en les plongeant pendant quelques secondes dans de l'eau bouillante et en les rafraichissant immédiatement (tomates, pêches, prunes, amandes, pistaches, etc.).

Monter - Battre une préparation à l'aide d'un fouet afin d'incorporer de l'air et augmenter ainsi son volume (monter des blancs d'œufs en neige, monter une génoise) ou incorporer de l'huile ou du beurre clarifié dans une sauce «émulsionner» (monter une sauce mayonnaise, monter un beurre blanc).

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

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



N apper

Nacrer - Première phase de la **cuisson** du riz pilaf : faire **revenir** lentement et sans coloration du riz non lavé dans de la matière grasse. L'amidon superficiel se transforme en dextrines et le riz acquiert une teinte proche de la nacre.

Napper - Recouvrir uniformément une préparation, avec une sauce ou une crème, à l'aide d'un pochon ou d'une cuillère à potage. Voir **masquer**.



P aner

P.M. et Q.S. - Quantité non mesurable (à ne pas oublier).

P.M. : (pour mémoire).

Q.S. : Quantité suffisante.

Panade - Sorte de **détrempe** composée d'eau ou de lait, de beurre et de farine servant de base à la réalisation de farces à quenelles par exemple.

Paner - Avant de cuire un aliment, le recouvrir entièrement de mie de pain ou de **chapelure** après avoir passé l'aliment dans une **anglaise** (voir ce mot).

Panoufle - Partie ventrale des selles ou des filets à raccourcir et à aplatir.

Papillote - Sorte de petit manchon en papier glacé blanc destiné à être placé à l'extrémité des os après qu'ils aient été manchonnés.

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 (crème, purée, potage, fond) 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.

Pâton - Morceau de pâte non détaillée.

Persillade - Mélange de mie de pain tamisée, d'ail et de persil haché (tomates à la provençale, carré d'agneau persillé).

Persillée - Qualité d'une viande dont les muscles présentent de nombreuses et très fines infiltrations de gras.

Piler - Réduire un aliment en purée à l'aide d'un pilon et d'un mortier.

Pincer - a) Faire **caraméliser** les **sucs** d'une viande au fond de son récipient de **cuisson** (phase préliminaire au déglacage).
b) Pratiquer de petites cannelures à l'aide d'une pince spéciale sur les crêtes des tartes, tourtes ou pâtés, pour en favoriser la présentation.

Piquer - a) **Clouter** à l'aide d'une aiguille à piquer.
b) Faire des petits trous à la surface d'une abaisse de pâte pour l'empêcher de gonfler pendant la **cuisson**.

Pluches - Sommités des tiges ou des feuilles de cerfeuil, de persil ou de cresson (garniture pour certains potages).

Pocher - Cuire un aliment par immersion dans un liquide (eau, fond, **fumet**, sirop, etc.).

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

Pointe - Très petite quantité d'un condiment (une pointe de piment de Cayenne).

Pousser - Faire augmenter le volume d'une pâte «levée» en favorisant la fermentation réalisée par les levures. Synonyme de pointer.

Puits - Synonyme de fontaine.

Puncher - Imbiber un biscuit, une génoise ou un fond d'entremets avec un sirop détendu avec du rhum pour apporter du moelleux et de la souplesse. Synonyme d'imbiber ou siroper (dans ce cas, la nature de l'alcool ou de la liqueur n'est pas précisée).



Q quadriller

Quadriller - a) Marquer les aliments à griller sur les barreaux du gril afin d'obtenir un quadrillage.

b) A l'aide du dos d'un couteau, marquer certaines préparations panées pour améliorer la présentation (merlans à l'anglaise, escalopes viennoise).

c) Sur une tarte, disposer des bandelettes de pâte en croillons (Linzertorte...). Synonyme de **rioler**.



R rôtir

Rabattre (ou rompre la pâte) - Ralentir momentanément la fermentation d'une pâte levée (brioche) et chasser la production de gaz carbonique en repliant la pâte sur elle-même et en appuyant légèrement avec les mains.

Rabattre ou rompre une pâte levée permet de répartir uniformément les levures qui se sont multipliées et d'apporter l'oxygène nécessaire à leur développement ultérieur.

Raffermer - Donner une consistance plus ferme à une pâte, à une crème ou à un appareil, en le plaçant dans une enceinte réfrigérée.

Rafrâichir - a) Refroidir rapidement un aliment à l'eau courante. Exemple : légumes cuits à l'anglaise. Voir **frapper**.

b) Couper à nouveau la base des racines, des feuilles ou de la queue des fruits et des légumes pour leur redonner un aspect plus frais. Exemple : rafraîchir le talon des laitues, des endives, la queue des poires, ...

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

Rayer - Avant la cuisson d'une pâte feuilletée préalablement dorée (Pithiviers, galettes, chaussons...), réaliser un décor régulier avec la pointe d'un couteau.

Réduire - Concentrer un liquide en évaporant une partie de l'eau par ébullition.

Relâcher - Se dit d'une pâte, d'une crème, d'une sauce ou d'une liaison mal réalisée et dont la consistance se détend, ramollit ou devient anormalement liquide. En présence d'une certaine quantité d'acide, une liaison à base d'amidon peut relâcher en cours de cuisson.

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

Remonter - Homogénéiser ou émulsionner à nouveau une sauce dont les éléments se sont dissociés (sauce «tournée»).

Repère - Mélange de farine, d'eau et éventuellement de blanc d'œuf utilisé pour :

- luter un récipient de cuisson (fermer hermétiquement)
- coller un élément de décor sur la bordure d'un plat
- cuire une grosse pièce de viande de boucherie afin d'éviter son dessèchement (train de côtes de bœuf).

Revenir - Voir **rissoler**.

Rioler - Disposer des petites bandelettes de pâte (brisée, sucrée, parures de feuilletage) droites ou dentelées sur certains desserts pour former un quadrillage (tarte et grillés aux pommes, Linzertorte, conversations...).

Rissoler - a) Faire sauter un aliment dans un peu de matière grasse en le colorant. Synonyme de revenir.

b) Cuire les pommes de terre dans un peu de matière grasse après les avoir blanchies (pommes cocotte, noisettes, château).

Rognures - Parures ou chutes de pâte feuilletée récupérées et empilées après le détail de pièces diverses. Les rognures de feuilletage sont utilisées pour réaliser des fonds de tarte, des mille-feuille ou des fleurons.

Rompre - Arrêter momentanément la fermentation d'une pâte levée.

Rôtir - Cuire un aliment dans un four ou à la broche.

Rouelles - Tranches épaisses ou grosses rondelles.

Roux - Farine cuite dans un corps gras, plus ou moins longtemps suivant la couleur recherchée (blanche, blonde ou brune) et servant d'élément de liaison.

Ruban (faire le ruban) - Qualifie une pâte qui a obtenu une certaine consistance par un fouettage intense (génoise, pâte à biscuits).



S sauter

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

Saisir - Démarrer la cuisson d'un aliment à feu vif.

Salmigondis - Synonyme proche de **capilotade**, **béatilles**, **salpicon**. Petit ragoût réalisé généralement à partir d'une **deserte** de viande réchauffée.

Salpicon - Eléments divers détaillés en petits dés (volailles, viandes, abats, poissons, crustacés, jambon, légumes...) et liés avec une sauce blanche ou brune de même nature, ou avec une vinaigrette ou une sauce mayonnaise pour les salpicons froids.

Les salpicons sont utilisés pour garnir les petits hors-d'œuvre chauds (barquettes, tartelettes, bouchées, croustades, dar-tois, rissoles, cromesquis, croquettes, etc.).

En pâtisserie, le terme salpicon est aussi utilisé pour désigner des fruits frais, crus, cuits ou confits, découpés en petits cubes et macérés dans de l'alcool ou de la liqueur.

Sangler - Verser un appareil à crème glacée ou à sorbet dans une sorbetière pour le congeler. Voir **frapper** et **turbiner**.

Sasser - Eplucher des légumes nouveaux (pommes de terre, crosnes) en les frottant sur eux-mêmes dans un torchon avec du gros sel.

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

Serrer - Donner une consistance plus homogène et plus ferme à une crème Chantilly ou à des blancs d'œufs battus en neige (meringue), en fouettant énergiquement d'un mouvement circulaire en fin de montage.

Singer - Saupoudrer un ragoût de farine pour en assurer la liaison.

Sucs - Protéines hydrolysées et glucides **caramélisés** au fond des récipients de **cuisson**. Les sucs sont **déglacés** pour la réalisation des jus et des sauces.

Suer - Eliminer l'eau de végétation d'un légume en le chauffant doucement avec un corps gras et en évitant toute coloration.

Suprême - Aile d'une volaille (blanc) ou escalope de **filet** d'un gros poisson (barbue, saumon).



Tailler

Tailler - Terme général pour découper.

Tamiser - **Passer** une denrée au travers d'un tamis (farine, mie de pain).

Tamponner - Synonyme de **beurrer** en surface.

Tapisser - Synonyme de **chemiser**.

Tétonner - Se dit des madeleines correctement réalisées, qui laissent apparaître après **cuisson** une protubérance particulièrement prééminente en forme de téton.

Timbale - Récipient en pâte (d'office, sèche, feuilletée) destiné à recevoir une garniture donnant son nom à la timbale. Exemple : timbale de fruits de mer.

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

Torréfier - Faire colorer de la farine à sec au four afin de **singer** les ragoûts à brun.

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

Tourner - a) Donner une forme régulière et arrondie à certains légumes pour améliorer la présentation et régulariser la **cuisson**.

b) Se dit également d'une sauce ou d'une crème dont les éléments se dissocient, d'une préparation qui fermente ou d'une préparation qui coagule (ou précipite).

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

Tremper - a) Réhydrater des légumes ou des fruits secs en les immergeant dans de l'eau froide. Le trempage doit se faire après un lavage soigneux et en enceinte réfrigérée (risque de fermentation).

b) Imbiber de sirop les savarins ou les babas. Synonyme de **puncher**.

Trier - Se dit principalement pour le cresson et la salade, séparer la partie consommable des déchets (synonyme d'éplucher).

Trifolier - Séparer les branches de cerfeuil en trois feuilles (réalisation des **pluches** à potage).

Tronçonner - a) Couper (**tailler**) certains légumes en gros morceaux de forme allongée (tronçons de poireaux, de carottes).

b) Découper certains poissons selon une technique particulière (tronçons de cabillaud, de turbot).

Trousser - a) Maintenir les membres d'une volaille (comme **brider**, mais sans aiguille, ni ficelle).

b) Piquer les pinces de certains crustacés (langoustines, écrevisses) dans la nageoire caudale pour une meilleure présentation.

Turbiner - Faire prendre un **appareil** à crème glacée dans une sorbetière. Voir **sangler**.



Vanner

Vanner - Agiter une sauce ou une crème avec une spatule pour favoriser et régulariser son refroidissement tout en évitant la formation d'une peau en surface.

Venaison - Terme général désignant une grosse pièce de gibier (sanglier, biche...).

Vert-cuit - Degré de **cuisson** concernant le canard au sang et le salmis (bleu).

Videler - Avec les doigts, former un rebord et un décor en pâte brisée ou sucrée tout autour d'une tarte ronde, d'une tarte en bande ou d'une pizza. La pâte repliée et roulée sur elle-même est pincée régulièrement avec les doigts. La bordure ainsi formée maintient la garniture durant la **cuisson**.

Vider - Retirer lors de l'habillage les viscères thoraciques et abdominales des volailles et des poissons.

Voiler - Recouvrir des pièces de pâtisserie d'un voile de sucre filé (bombe glacée, fruits givrés, ananas voilé à l'orientale).



Zeste

Zeste - Morceau découpé dans l'écorce odorante des agrumes.