

Abaisse : Pâte que l'on amincie au rouleau en lui donnant une forme souhaitée.

Abaisser : Au rouleau, étaler une pâte ou une masse à l'épaisseur voulue (*abaisser une pâte feuilletée, etc.*).

Abricoter : Napper une tarte, un entremet ou autre dessert avec de la confiture, du nappage ou de la gelée d'abricot afin de lui donner un aspect brillant.

Anglaise (cuire à l') : Action de cuire des légumes dans une grande quantité d'eau salée, puis les rafraîchir aussitôt dans une eau glacée. Ce procédé permet d'obtenir des légumes d'une couleur vive.

Anglaise (paner à l') : Fariner un poisson ou une viande, puis l'enrober d'un mélange d'œufs battus, d'huile et d'assaisonnement avant de le recouvrir de panure (*ou chapelure*).

Barder : Envelopper de barde (*lanière de lard*) une viande ou une volaille pour faciliter la cuisson et éviter le dessèchement.

Beurre clarifié : voir clarifier.

Beurre manié : Beurre en pommade auquel on ajoute de la farine "roux sans cuisson".

Beurre pommade : Travailler du beurre frais jusqu'à la consistance d'une pommade.

Blanchir :

- Fouetter énergiquement les jaunes d'œufs et du sucre jusqu'à obtention d'un appareil moussieux.
- Plonger des légumes dans de l'eau bouillante salée, à la reprise de l'ébullition, retirer et rafraîchir aussitôt dans de l'eau glacée.
- Dans un récipient, déposer des morceaux de viande, mouiller eau froide à hauteur, porter à ébullition, écumer, égoutter.

Brider : Ficeler une volaille pour la maintenir en forme durant sa cuisson.

Brunoise : Petits dés taillés dans la chair de différents ingrédients (*légumes, etc.*).

Canneler : Dans un but décoratif, tailler des sillons dans un légume ou un fruit à l'aide d'un couteau cannelé.

Chalumeauter : Caraméliser un apprêt avec un chalumeau (*lampe à souder*).

Chaufroider : Tapisser une terrine ou un moule (fond et côté) avec de la barde, du papier sulfurisé, de biscuit, beurre et farine, etc. dans le but de faciliter le démoulage.

Chiffonnade : Feuilles et légumes verts taillées dans la longueur en fines lanières (*ciseler*).

Chinois étamine : Grille ou passoire conique munie d'une très fine grille.

Chinoiser : Action de passer au chinois.

Clarifier :

- Rendre limpide un liquide trouble
- Pour des œufs, séparer le jaune du blanc
- Pour le beurre, fondre à feu doux, puis laisser reposer afin de séparer le petit lait de la matière grasse.

Coller :

- Ajouter des feuilles de gélatine dégorgées et pressées dans un appareil sucré ou salé pour lui donner une certaine consistance en refroidissant.
- Fixer un décor avec de la gelée.

Concasser : Hacher grossièrement.

Corne : Ustensile plat en matière plastique, généralement de forme demi-circulaire (*voir corner*).

Corner : Racler un récipient avec une corne pour enlever les restes d'un appareil collé à la paroi.

Coucher : voir dresser

A couvert : Action de cuire avec un couvercle posé sur un récipient de cuisson.

Cuisson en chemise : Cuisson d'un aliment dans son enveloppe naturelle.

Décanner : Retirer les matières solides des matières liquides (*ex : garniture aromatique d'un ragoût*).

Décuire : Ajouter un liquide à la fin de la cuisson d'un sucre pour l'amener à une température inférieure.

Déglacer : Verser un liquide (*vin blanc, vinaigre ou autre*) dans un récipient de cuisson sur une source de chaleur. Cette opération permet de récupérer les sucs et de les concentrer dans un minimum de liquide.

Dégorger :

- Un légume : saupoudrer concombre, tomate, etc. de sel sur un tamis pour faire ressortir l'eau.
- Une viande, retirer toutes ses petites impuretés (*ris de veau, moelle, volaille, etc..*) sous un mince filet d'eau froide.
- Un poisson : pour éliminer le goût de vase.

Dégraisser : Débarrasser un récipient de cuisson de sa graisse ou verser des glaçons dans un bouillon très chaud, prélever avec une louche les graisses qui remontent à la surface.

Dépouiller : Enlever la peau d'un gibier à poil.

Suite à une cuisson lente et prolongée d'un bouillon ou d'une sauce, action de retirer à la cuillère toutes les impuretés.

Détrempe : Mélange de farine, eau et sel. Celui-ci sert de base pour la fabrication d'une pâte salée ou sucrée.

Dresser : Donner une forme à une pâte ou à un appareil à l'aide d'une poche munie d'une douille.

Duxelles : Champignons et échalotes hachés, cuits au beurre avec du vin blanc, la duxelles est le plus souvent utilisées dans la composition d'un apprêt.

Ébarber : Couper les nageoires et la queue d'un poisson ou ôter les barbes des coquillages.

Écaler :

- Retirer la coquille de certains fruits (*noix, noisettes, amandes, etc.*).
- Retirer la coquille des œufs durs ou mollets.

Émincer : Couper en fines tranches.

Émonder ou monder : Retirer la peau de noix, noisettes, tomates, etc. en les plongeant quelques secondes dans de l'eau bouillante ; puis aussitôt dans de l'eau glacée.

Emporte-pièce : Ustensile de formes variées, lisse ou cannelé permettant de découper rapidement une pâte, des légumes, etc.

Émulsionner ou émulsifier : Action de disperser au fouet ou au mixeur un liquide dans un autre avec lequel il ne se mélange.

Escaloper : Détailler en biais des tranches plus ou moins fines dans un morceau de viande, un filet de poisson, de la chair de crustacés ou certains légumes.

Étamine : Étoffe légère servant à filtrer une sauce ou une gelée.

Étirer : Allonger du sucre cuit en le repliant sur lui-même plusieurs fois afin d'obtenir le satinage du sucre tiré.

Étuver :

- Cuire un aliment à feu doux avec un peu de matière grasse et de liquide à couvert.
- Mettre un produit à l'étuve pour accélérer sa fermentation pour le faire dessécher, ou pour maintenir la température.

Exprimer : Extraire le jus d'un légume ou d'un fruit en le pressant.

Exsudat : Jus concentré obtenu après une cuisson lente à l'étuvée.

Festonner : Donner une forme de dents arrondies sur le bord d'un gâteau (ex. *pithiviers*).

Foisonner : Travailler une crème ou un sorbet pour en augmenter le volume

Foncer : Garnir un cercle ou un moule à tarte avec une pâte feuilletée, brisée, etc...

Fraiser : Écraser une pâte avec la paume de la main afin d'obtenir un mélange homogène et lisse.

Glacer :

- Action qui permet d'obtenir un apprêt une finition brillante et lisse.
- Faire refroidir ou durcir une boisson, une viande, un légume, une préparation, etc...

Goujonnettes : Languettes taillées dans des filets de soles.

Graillons : Morceaux de gras frits qui restent d'un plat.

Grand froid : Congélateur.

Habiller :

- Un poisson, c'est successivement l'ébarber, l'écailler, le vider et le laver.
- Une volaille, c'est successivement, la plumer, l'éplucher soigneusement, la flamber, la vider et la brider

Hâtelier ou attelet : Broche métallique plus ou moins longue surmontée d'un motif (*coq, crustacé, etc.*). On l'utilise pour la présentation de certains plats de grand style, il est disposé au moment du service.

Historier : Dans un but décoratif, découper divers éléments (*citron*) en dent-de-loup, en panier orné, etc.

Imbiber : Au pinceau, imprégner un biscuit avec un sirop.

Jardinière : Différents légumes taillés en bâtonnets.

Julienne : Divers ingrédients taillés en longues et fines lamelles.

Lèche : Fine tranche de viande, surtout utilisée en charcuterie.

Limoner : Retirer la peau et les parties sanguinolentes de certains ingrédients (cervelle).

Luter : Lors de la confection d'un apprêt en terrine, action de poser un couvercle et de le fermer hermétiquement par une bande de pâte morte.

Mandoline : Coupe-légume manuel qui permet de râper et de couper en rondelles

Manier : Travailler du beurre à la main, pour le mélanger à de la farine

Marquer :

Réunir dans un ustensile de cuisson tous les ingrédients nécessaires à la confection d'un plat. Synonymes : Démarrer une cuisson ou lancer une cuisson.

Masse : Mélange de plusieurs ingrédients, servant de base à la fabrication d'une crème ou d'une pâte.

Mirepoix : Mélange de légumes et d'aromates coupés en dés plus ou moins gros, servant de base à une sauce.

Monter (au beurre) : Incorporer de petites parcelles de beurre froid dans un sauce chaude en fin de préparation pour la rendre lisse et brillante.

Mouiller : Ajouter un liquide (*eau, fumet, vin, etc..*) à une sauce ou autre préparation.

Mousser : Travailler un appareil pour qu'il soit plus léger et mousseux

Nage : Court-bouillon dans lequel on cuit un poisson ou un crustacé, celui-ci est servi avec son jus de cuisson, on l'appelle alors "à la nage".

Nappe (à la) : Cuire une crème (*anglaise*) à 80-85° pendant quelques minutes afin de l'épaissir, ne pas porter à ébullition ; pour une sauce, porter à ébullition jusqu'à ce quelle nappe.

Panoufle : Peau du ventre (*ex. lapin*).

Parer : Supprimer les parties non utilisées (*nerfs, membranes, etc.*) d'une viande, d'une volaille, d'un poisson, d'un légume, etc. avant son utilisation.

Parures :

- En pâtisserie, ce sont des chutes de gâteaux, pâtes, biscuits, etc.

- En cuisine, il s'agit des parties de légumes, d'une viande, etc. obtenues après les avoir parés.

Passoire étamine : voir chinois étamine

Peigne à décor : Retirer la peau de certains fruits (*orange, pamplemousse*) jusqu'à ce qui la chair apparaisse, puis enlever la membrane qui sépare les quartiers.

Pilon :

- Sur une volaille, partie de la patte qui succède à la cuisse.

- Ustensile utilisé pour écraser ou travailler' divers ingrédients dans un mortier (*ail, beurre composé, etc.*)

Pincer (des sucs) : Faire légèrement caraméliser des sucs de viande dans leur graisse de cuisson.

Pluches : Extrémités feuillues de diverses plantes aromatiques.

Pocher : Plonger une préparation ou un ingrédient dans un liquide bouillant (*eau, bouillon, sirop*), puis le cuire à faible ébullition.

Poêler : Cuire un ingrédient à couvert soit au beurre, soit en le mouillant avec un peu de sauce après l'avoir fait rissoler.

De nos jours, le terme poêler est souvent employé dans le sens de cuire dans une poêle.

Puncher ou poncher : Imbiber un fond de biscuit (*ou autre*) avec un sirop.

QS : Quantité suffisante

Raidir : Saisir une viande ou un poisson sans coloration.

Réduire :

- A demi-glace : diminuer le volume d'un liquide (*fond, sauce, etc.*) par évaporation jusqu'à liaison.

- A glace : réduire une demi-glace (*ci-dessus*) jusqu'à obtention d'un jus concentré et épais.

- A sec : réduire un liquide jusqu'à complète évaporation.

Rhodoïd : Dans un corps gras, donner une couleur dorée et une surface croustillante à un ingrédient donné.

Rognures : voir parures

Rondeau : Faitout.

Ruban (faire le) : Mélange chaud ou froid (souvent jaunes d'œufs et sucre) travaillé au fouet ou à la spatule jusqu'à obtention d'un appareil lisse et homogène qui s'écoule lentement et se replie sur lui-même.

Russe : Casserole.

Sabayon : Émulsion réalisée au bain-marie ou à feu très doux à base de jaunes d'œufs additionnés d'un arôme et d'un liquide.

En aucun cas, les jaunes ne doivent cuire.

Saindoux : Graisse de porc.

Saisir : Colorer un ingrédient à feu très vif sans le cuire.

Salamandre : Appareil de cuisson à plafond rayonnant utilisé pour faire glacer, caraméliser ou gratiner. Celui-ci peut être substitué par le gril d'un four avec la porte entrouverte.

Salpicon : Mélange de divers ingrédients taillés en petits dés et parfois liés avec une sauce.

Saumure : Eau fortement salée et aromatisée pour le salage et la conservation d'un mets.

Sauter : Dans un sautoir ou une poêle, cuire sans couvercle avec un corps gras.

Serrer (les blancs) : En fin de montage, fouetter énergiquement d'un mouvement circulaire.

Silpat : Toile fabriquée en fibre de soie qui est trempée dans du silicone. Elle remplace le papier cuisson et peut supporter plusieurs passages au four (*environ 2000*), ses utilisations sont multiples (*viennoiserie, confiserie, etc.*).

Singer : Saupoudrer de farine des éléments (*viande, etc.*) revenus dans un corps gras, remuer, cuire la farine, puis mouiller.

Sucs : Parties caramélisées qui se déposent au fond d'un récipient de cuisson.

Suer (faire) : Cuire lentement à couvert.

Suprême :

- Quartier d'agrume pelé à vif
- Blanc de volaille ou de gibier
- Apprêt d'un mets raffiné (*ex. suprême de foie gras*).

Tabler : Sur un marbre, refroidir de la couverture (*chocolat*) jusqu'à bonne température (*environ 29/32°*).

Tomber :

- Cuire dans un mouillement beurré jusqu'à évaporation du liquide.
- A sec : même opération sans matière grasse.

Torréfier : Faire chauffer jusqu'à coloration certaines graines dans le but de corser le goût. Cette opération est souvent suivie d'un déglacage.

Tourner : Donner à certains légumes une forme régulière (*souvent en forme d'olive*).

Tremper : Enrober divers bonbons avec de la couverture, du fondant, etc.

Triangle : Ustensile métallique de forme triangulaire, muni d'un manche permettant par exemple de travailler et de racler un appareil sur un marbre.

Trousser : Attacher une volaille ou un gibier avant cuisson.

Piquer les pinces des écrevisses à l'arrière de la queue.

Turbiner : Faire prendre un appareil à glace (*mix*) ou à sorbet dans une sorbetière.

Vanner : Remuer un appareil afin d'éviter la formation en surface d'une pellicule pendant son refroidissement.

Zester : Peler en séparant la peau blanche amère de la peau externe. Ce terme est le plus souvent utilisé pour les agrumes.