

Le vocabulaire culinaire

A

À blanc (cuire)

Cuire un fond de tarte non garni.

Abaisser

Étaler finement une pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'un laminoir.

À l'anglaise (faire cuire)

Faire cuire un aliment dans une eau bouillante salée, puis le plonger immédiatement dans une eau glacée pour stopper la cuisson.

Appareil

Préparation réunissant plusieurs ingrédients entrant dans la composition d'un plat.

B

Bain-marie (faire cuire au)

Cuisson douce des aliments contenus dans un plat, lui-même placé dans un récipient d'eau bouillante.

Beurre clarifié

Beurre chauffé à feu doux sans le mélanger afin de séparer la caséine, qui forme alors une mousse blanche à la surface du beurre, et la matière grasse.

Beurre noisette

Beurre chauffé jusqu'à ce qu'il devienne marron clair et prenne une odeur de noisette grillée.

Blanchir

Plonger rapidement un produit dans de l'eau bouillante, ou bien faire cuire un fruit, un légume, des herbes ou des feuilles en les plongeant rapidement, de quelques secondes à quelques minutes, dans une casserole d'eau bouillante. En pâtisserie, ce terme est employé lorsque l'on travaille énergiquement, à l'aide d'un fouet ou d'une spatule, des jaunes d'œufs et du sucre, qui prennent une couleur pâle.

Brunoise (couper en)

Couper un aliment en petits dés de 2mm de côté.

C

Caraméliser

Cuire du sucre pour obtenir une couleur allant du blond au brun soutenu.

Chemiser

Beurrer et fariner les parois ou le fond d'un moule, recouvrir les parois d'un moule de papier cuisson ou de la préparation directement.

Chinois

Passoire métallique très fine en forme de cône permettant de filtrer et de tamiser des ingrédients.

Ciseler

Couper finement en petits cubes les herbes, les échalotes et les oignons, ou bien couper, à l'aide d'un couteau ou d'une paire de ciseaux, une herbe, un légume, un fruit ou une feuille en lanières plus ou moins fines. C'est aussi pratiquer des incisions, à la surface d'un poisson ou d'une viande, pour en faciliter la cuisson.

D

Débarrasser

Transvaser une préparation dans un récipient, dans l'attente de son utilisation ultérieure.

Déglacer

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

Dégraisser

Éliminer la graisse qui se forme à la surface d'un liquide de cuisson (sauce, bouillon, etc.) ou éliminer l'excédent de graisse d'un morceau de viande.

Dénerver

Éliminer les nerfs sur une viande ou un poisson.

Détailler

Couper, avec soin, un légume, un fruit, une viande ou un poisson en tranches, en rondelles, en dés ou en bâtonnets réguliers, à l'aide d'un petit couteau d'office.

E

Ébarber

Supprimer, avec une paire de ciseaux, les petits poils de la queue d'un homard, d'une langoustine, d'une écrevisse, d'un poireau, etc., ou bien les nageoires d'un poisson.

Écailler

Ouvrir des huîtres ou gratter la peau d'un poisson pour en retirer les écailles.

Écaler

Ôter la coquille d'un œuf cuit.

Émincer

Tailler en tranches, en rondelles ou en lamelles plus ou moins minces, avec un couteau ou une mandoline.

**F****Façonner**

Donner une forme à l'aide d'un pochoir ou de cuillères (quenelles).

Fileter

Lever les filets d'un poisson à l'aide d'un couteau à filet de sole.

Fleurer

Répartir une très faible épaisseur de farine pour éviter que la pâte ne colle lorsqu'on l'abaisse.

Foncer un cercle

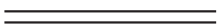
Tapisser l'intérieur d'un cercle avec une abaisse de pâte.

**G****Glacer**

Cuire des légumes sur feu très doux dans un mélange d'eau, de sel, de sucre et de beurre, jusqu'à évaporation. Cela peut aussi consister à enrober de jus de fin de cuisson ou à recouvrir une tarte, un entremets ou un cake de glaçage de manière uniforme.

Griller (ou snacker)

Faire cuire rapidement et à feu vif des pièces de viande, des légumes, des poissons à la poêle, à la plancha, sur un gril ou une rampe de chaleur (salamandre).

**H****Habiller**

Préparer un poisson ou une volaille pour sa cuisson. Pour le poisson : ébarber, écailler, vider, laver. Pour une volaille : flamber, parer, vider et brider.

Historier

Détailler un agrume en pointes ou en dents de loup.

**I****Imbiber**

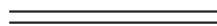
Imbiber un biscuit de sirop (voir « puncher »).

Infuser (faire)

Faire macérer un élément aromatique dans un liquide chaud, à couvert, afin que celui-ci se charge de ses arômes.

**J****Julienne**

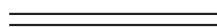
Tailler en bâtonnets très fins (6 cm de long sur 1 mm de côté par exemple).

**L****Lier**

Donner de l'épaisseur et de l'onctuosité à un jus, un bouillon ou une sauce, en utilisant un ingrédient tel que la farine, la Maïzena®, la fécule, une matière grasse, du jaune d'œuf, du sang, etc.

Lustrer

Faire briller la surface d'un aliment en la badigeonnant d'un corps gras, de nappage, de glaçage ou de sauce.

**M****Marquer**

Démarrer la cuisson d'un ou de plusieurs produits et faire dorer, revenir ou saisir l'aliment.

Mirepoix

Ensemble de légumes détaillés en gros dés.

Monder

Retirer la peau d'un produit après l'avoir ébouillanté.

Monter au beurre

Ajouter du beurre froid dans une sauce chaude en vannant délicatement.

Mouiller

Ajouter un liquide (eau, bouillon, fond, vin) à une préparation afin d'en permettre la cuisson. Le liquide peut éventuellement être transformé en sauce d'accompagnement.

Mouler

Donner une forme en utilisant un moule.

**N****Nacrer**

Enrober les grains de riz dans une poêle chaude de beurre ou d'huile jusqu'à ce qu'ils deviennent luisants et translucides.

Napper

Couvrir un aliment ou une préparation d'une substance liquide afin qu'il en soit entièrement recouvert.

Q**Quadriller**

Marquer sur le gril, en losange pour les pièces longues et en carré pour les pièces rondes.

R**Raidir**

Faire cuire la surface d'une pièce dans une faible quantité de corps gras sans obtenir de coloration.

Réduire (faire)

Faire cuire à découvert pour diminuer le volume d'un liquide de cuisson et en concentrer les saveurs.

Réserver

Mettre une préparation dans un récipient et le placer à température ambiante, au réfrigérateur ou au congélateur, pour une utilisation ultérieure.

Rissoler

Colorer à feu vif un aliment dans un corps gras.

Roux

Base de liaison d'un liquide composé de beurre et de farine et cuit à blanc, blond ou brun.

P**Paner**

Enrober un aliment dans un élément qui le protège de l'excès de chaleur lors de la cuisson.

Parer

Supprimer les parties non utilisées d'une viande, d'une volaille, d'un poisson, d'un légume ou d'une pâte pour lui donner une forme régulière.

Paysanne (à la)

Tailler en carrés de 1cm de côté et de 1mm d'épaisseur.

Peler à vif

Éliminer totalement la peau d'un agrume à l'aide d'un couteau pour ne laisser que la chair apparente.

Pocher

Faire cuire un aliment dans un liquide, départ à froid ou à chaud, ou bien former avec une poche munie d'une douille.

Puncher

Imbiber un biscuit de sirop.

S**Saisir**

Démarrer vivement la cuisson d'un aliment.

Singer

Ajouter de la farine sur un élément solide avant de le mouiller avec un liquide pour assurer la liaison.

Sucs

Particules riches en saveurs obtenues après cuisson d'un aliment, souvent collées au fond du récipient de cuisson.

Suer (faire)

Faire cuire un légume à feu doux avec une faible quantité de corps gras pour éliminer son eau de constitution et concentrer sa saveur tout en le cuisant.

V**Vanner**

Remuer par un geste régulier d'avant en arrière une préparation liquide pour incorporer du beurre en fin de recette, ou pour refroidir une préparation.

Z**Zeste**

Peau colorée d'un agrume.

Ziste

Partie blanche d'un agrume comprise entre le zeste et la chair.