

Glossaire

Glossaire

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

Al dente

Expression italienne (littéralement "à la dent") désignant le juste degré de cuisson des pâtes alimentaires. Celles-ci doivent être égouttées alors qu'elles sont encore fermes sous la dent. On emploie aussi cette locution pour certains légumes (haricots verts) servis croquant.

Bain-marie

Son principe consiste à placer le récipient dans lequel se trouve la préparation dans un autre récipient plus grand, contenant de l'eau en ébullition. Dans tout les cas, il faut éviter que l'eau ne bouillonne trop fort car elle risquerait de pénétrer dans la préparation.

Blondir

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

Brider

Passer, à l'aide d'une aiguille à brider, une ou deux brides de ficelle à rôtir à travers le corps d'une volaille (ou gibier à plume) pour maintenir les pattes et les ailes le long du corps pendant la cuisson.

Concasser

Hacher ou écraser une substance plus ou moins grossièrement.

Débiter

Poulet un poulet en petit morceau avec à des ciseaux à découper.

Déglacer

Faire dissoudre dans un liquide les sucs caramélisés au fond d'un récipient.

Dégorger

Faire tremper plus ou moins longtemps dans l'eau froide (vinaigrée ou non), en la renouvelant plusieurs fois, une viande, une volaille, un poisson ou un abat pour en éliminer les impuretés et le sang.

Dégraissier

Enlever l'excès de graisse d'un produit, d'un produit, d'une préparation ou d'un récipient de cuisson.

Détailler

Découper une viande, un poisson, des légumes ou des fruits en dés, en cubes, en rondelles, en tranches, etc.

Ebouillanter

Plonger un aliment dans l'eau bouillante pour raffermir ses tissus, éliminer les impuretés de surface.

Ecosser

Ôter la cosse des légumes à grains (petits pois, fèves...)

Ecumer

Enlever l'écume qui se forme à la surface d'un liquide ou d'une préparation en train de cuire (bouillon, confiture, sauce). Cette préparation est renouvelée d'autant plus souvent que la cuisson est plus longue. Elle s'effectue avec une écumoire, une petite louche ou une cuillère.

Emincer

Tailler en tranches plus ou moins grosses. Maintenir le légume avec les doigts de la main gauche repliés sur le dessus. Tailler les tranches en faisant glisser la lame du couteau le long des phalanges de la main gauche. A chaque coupe, la main gauche opère un mouvement de recul.

Epépiner

Retirer les pépins de certains légumes ou de fruits.

Equeuter

Ôter la queue d'un fruit ou légume.

Flamber

Passer une volaille à la flamme pour achever de la nettoyer ou arroser un mets d'alcool et y mettre le feu pour en relever le goût.

Lier

Donner une consistance supplémentaire à un met en fin de préparation.

Macérer

Faire tremper des éléments crus, séchés ou confits dans un liquide (alcool, liqueur, mélange aigre-doux...), pour que celui-ci les imprègne de son parfum.

Mariner

Liquide bien condimenté, dans lequel on laisse baigner plus ou moins longtemps soit des viandes, des abats, du gibier ou du poisson, soit des légumes ou des fruits.

Mijoter

Cuire doucement et régulièrement.

Mouiller

Ajouter un liquide dans une préparation, que ce soit pour le faire cuire ou pour confectionner une sauce.

Peler

Éliminer la couche superficielle d'un aliment.

Pocher

Cuire les aliments dans un mouillement plus ou moins abondant, en maintenant un très léger frémissement.

Réduire

Concentrer les saveurs d'un aliment en le faisant bouillir.

Réserve

Mettre de côté, au frais ou au chaud des ingrédients.

Rissoler

Faire colorer jusqu'à une caramélisation superficielle d'une viande, volaille, légumes.

Saisir

Exposer quelques minutes certaines préparations à feu vif ou à four vif pour cuire ou commencer une cuisson.

Sauter

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

Suer

Cuire dans un corps gras, doucement, un ou plusieurs légumes, souvent taillés menu pour leur faire perdre leur eau de végétation et concentrer leurs sucs dans la matière grasse.