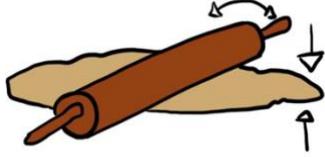
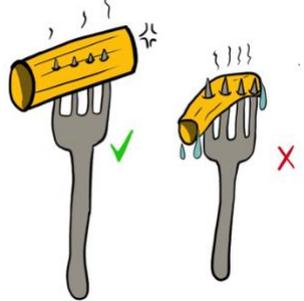
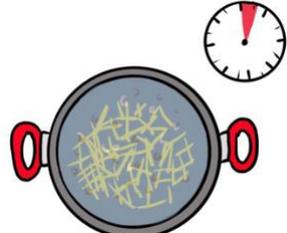
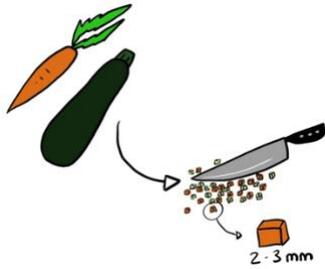
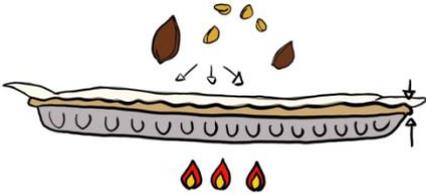
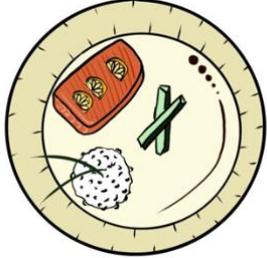
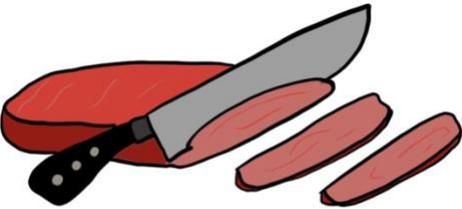
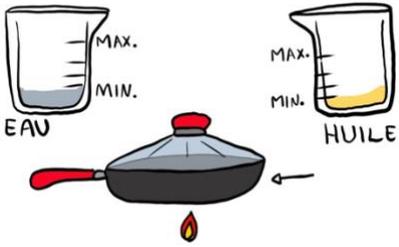
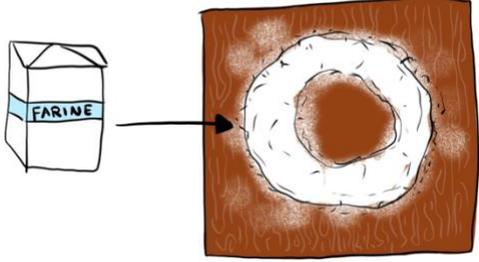
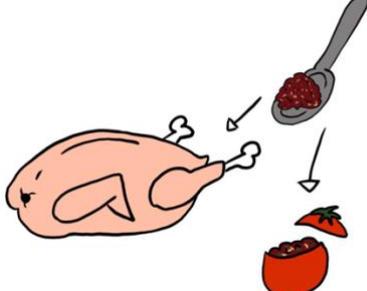
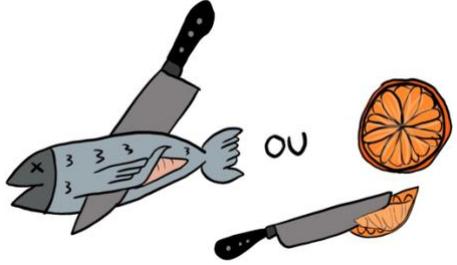
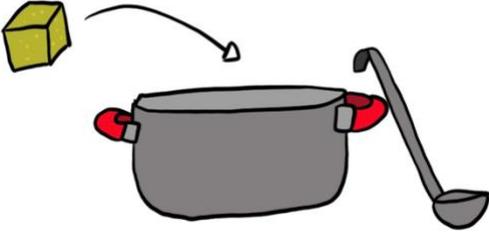
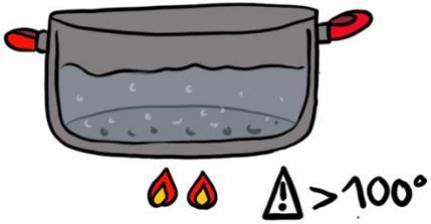
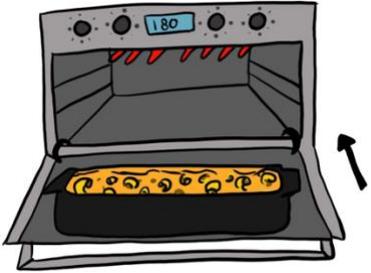
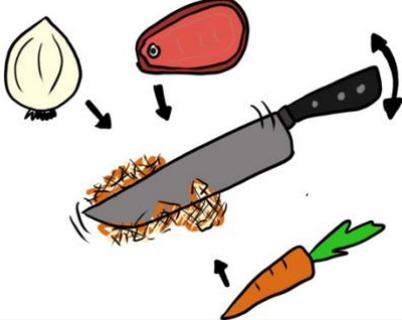
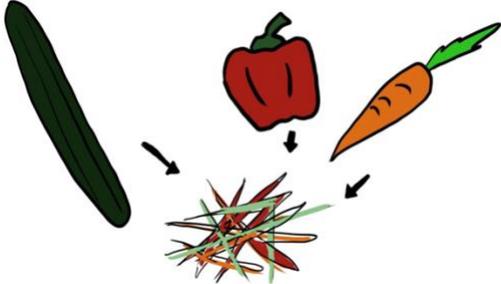
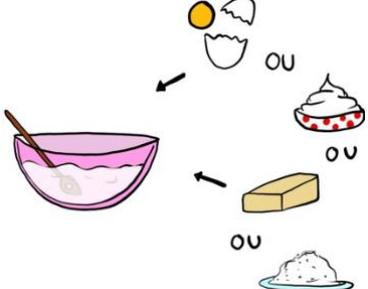
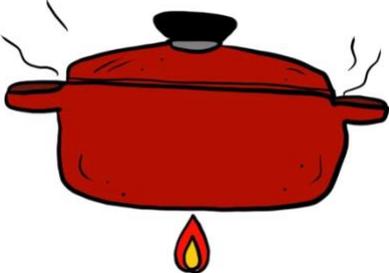


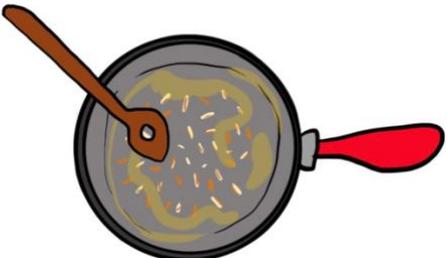
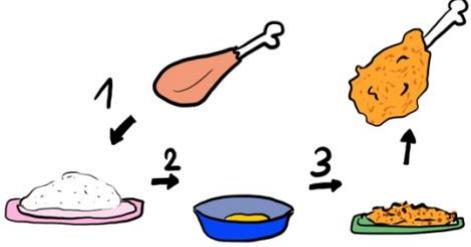
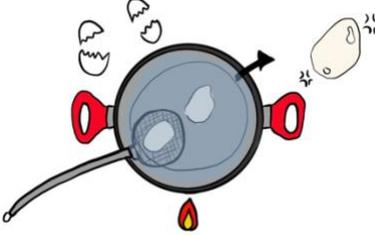
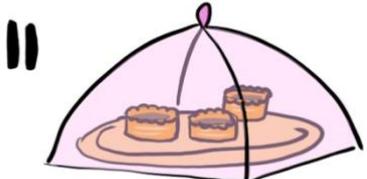
QUELQUES TERMES DE CUISINE (Croqu'menus)

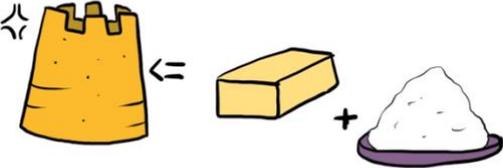
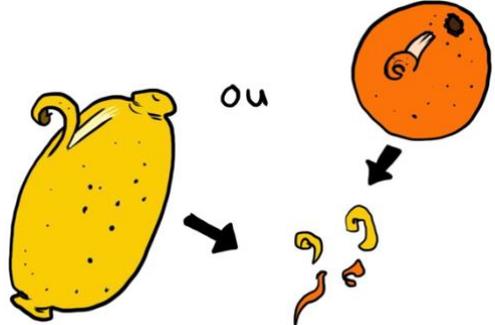
abaïsser	<u>Étendre la pâte</u> avec un rouleau à pâte	
al dente	<u>Aliment encore un peu dur</u> → il faut stopper la cuisson (ex. pâtes)	
bain-marie	Cuire un aliment dans un <u>réceptacle posé dans un autre réceptacle</u> rempli d'eau chaude (ex. chocolat)	
blanchir	<u>Début de cuisson</u> dans de l' <u>eau bouillante salée</u>	
bouquet garni	<u>Herbes aromatiques</u> attachées avec <u>poireau</u> / <u>carotte</u> / <u>oignon</u> avec une feuille de laurier + clou de girofle	
brunoise	Légumes coupés en <u>petits dés</u>	

<p>concasser</p>	<p><u>Ecraser grossièrement</u> un aliment (ex. noix)</p>	
<p>cuisson à blanc</p>	<p><u>Pré cuire la pâte d'une tarte</u> pour éviter qu'elle ne gonfle</p>	
<p>déglacer</p>	<p><u>Mouiller pour dissoudre</u> <u>les sucs</u> de la viande rôtie (ex. bouillon, vin etc...)</p>	
<p>délayer</p>	<p><u>Mélanger</u> une substance avec un liquide (ex. <u>farine</u> dans de l'<u>eau</u>)</p>	
<p>dorer</p>	<p><u>Badigeonner</u> du <u>jaune d'œuf</u> avant la cuisson</p>	
<p>dresser</p>	<p><u>Disposer avec soin</u> sur un plat</p>	
<p>émincer</p>	<p>Couper en <u>tranches fines</u></p>	

<p>étuver</p>	<p>Cuire un mets dans très peu de gras ou d'eau à <u>feu doux</u>, à <u>couvert</u></p>	<p>OU</p> 
<p>faire la fontaine</p>	<p>Sorte de <u>petit volcan</u> fait avec la <u>farine</u></p>	
<p>faire revenir</p>	<p><u>Tourner quelques minutes</u> un aliment dans la poêle</p>	
<p>farcir</p>	<p>Remplir de <u>farce</u></p>	
<p>fileter</p>	<p><u>Dégager les filets</u> d'un poisson ou <u>Retirer la pulpe</u> des agrumes</p>	
<p>fond</p>	<p><u>Bouillon de base</u> pour des potages ou des sauces</p>	
<p>frémir</p>	<p>Garder un liquide très chaud <u>en évitant l'ébullition</u></p>	

<p>gratiner</p>	<p>Mettre au four pour faire une <u>croûte dorée</u></p>	
<p>hacher</p>	<p>Couper en <u>très petits morceaux</u></p>	
<p>infuser</p>	<p>Laisser tremper une substance dans un liquide (ex. menthe pour une tisane)</p>	
<p>julienne</p>	<p>Légumes coupés en <u>fines lanières</u></p>	
<p>lier</p>	<p><u>Épaissir</u> une sauce</p>	
<p>mariner</p>	<p><u>Tremper longtemps</u> une viande dans un liquide aromatisé → la marinade</p>	
<p>mijoter</p>	<p>Cuire lentement, à <u>feu doux</u></p>	

<p>mouiller</p>	<p><u>Ajouter un liquide</u> pour cuire un aliment</p>	
<p>nacrer</p>	<p>Faire revenir un <u>aliment sec</u> (ex. riz)</p>	
<p>paner</p>	<p>Tremper un aliment dans de la <u>farine</u>, de l'<u>œuf</u> et de la <u>panure</u></p>	
<p>pocher</p>	<p>Cuire un aliment dans un liquide <u>sans faire bouillir</u> (ex. oeuf)</p>	
<p>réduire</p>	<p>Faire bouillir une sauce pour <u>diminuer la quantité</u></p>	
<p>réserver</p>	<p><u>Mettre de côté</u> un aliment pour l'utiliser plus tard</p>	
<p>rissoler</p>	<p>Colorer / brunir un aliment à <u>feu vif</u></p>	

<p>sabler</p>	<p>Mélanger du <u>beurre</u> et de la <u>farine</u> → aspect du sable</p>	
<p>sauter</p>	<p>Cuire des aliments à <u>feu vif</u></p>	
<p>zeste</p>	<p>Écorce d'agrumes</p>	
<p>égoutter</p>	<p><u>Débarrasser le liquide</u> d'un aliment</p>	
<p>napper</p>	<p><u>Recouvrir de sauce</u> ou <u>de crème</u></p>	