



LEXIQUE DE TERMES CULINAIRES & D'USTENSILES UTILISÉS EN CUISINE

Les termes culinaires



Abaisse : morceau de pâte étalée au rouleau qui constitue le fond de beaucoup de pâtisseries.

Abattis : bas-morceau d'une volaille : patte, cou, ailes, foie, gésier.

Aiguillette : mince et longue tranche coupée dans le blanc de volaille. Désigne également une fine tranche de viande de boucherie.

Appareil : préparation culinaire composée de plusieurs éléments et destinée à la confection d'un plat.

Aromates : substances végétales dégageant une odeur et employées pour parfumer les plats.

Aspic : mode de présentation de plats froids consistant à enrober des mets divers dans une gelée salée ou sucrée.



Bain-marie : bain d'eau bouillante dans lequel on place un récipient contenant une préparation que l'on veut réchauffer, garder au chaud, ou faire cuire.

Barbecue : procédé de cuisson qui consiste à faire cuire les aliments sur des braises rougeoyantes.

Barder : envelopper de minces tranches de lard gras ou maigre, une pièce de viande, une volaille, ou même un poisson, destinés à être rôtis.

Bavaroise : dessert froid à base de crème anglaise additionnée de gélatine et de crème fouettée.

Beurre manié : beurre mélangé avec de la farine ou de la fécule, et servant à lier de nombreuses sauces.

Blanc : court-bouillon d'eau bouillante additionnée d'une cuillerée de vinaigre et une cuillerée de farine par litre d'eau, utilisé pour éviter certains légumes de noircir avant leur cuisson.

Blanchir : plonger, avant toute autre préparation, un aliment dans de l'eau bouillante, pour le nettoyer, l'attendrir ou lui enlever son excès de sel.

Blondir : faire revenir un aliment dans un corps gras jusqu'à ce qu'il devienne doré.

Bouquet garni : petit bouquet composé de thym, laurier et persil liés ensemble, que l'on ajoute aux sauces et aux bouillons pour leur donner du goût. Se retire avant de servir.

Bouillon : eau de cuisson des légumes ou de viande, imprégnée de leurs sucs. Elle peut se consommer ainsi, ou bien être utilisée pour la confection d'une sauce.

Braiser : faire cuire un aliment à feu doux, avec un corps gras, dans un récipient bien fermé, avec peu ou pas de liquide.

Brider : passer une ficelle de cuisine (à l'aide d'une aiguille spéciale, dite «à brider») à travers les membres d'une volaille pour les maintenir durant sa cuisson, afin qu'elle conserve sa forme.



Canapé : tranche de pain de mie qui peut, soit être grillée ou frite dans du beurre pour servir de support à une viande ou à une volaille, soit être employée nature et recouverte de garnitures diverses, pour un buffet froid.

Canneler : creuser de petits sillons. Denteler.

Chapelure : pain séché et réduit en poudre, servant à paner certains aliments qui seront frits ensuite, ou à saupoudrer des plats pour les faire gratiner.

Chemiser : garnir les parois intérieures d'un moule soit avec de la gelée, soit avec du lard, ou même d'un papier blanc.

Chiffonade : légumes en feuilles coupés en lanières et cuits dans le beurre.

Chinois : petite passoire en forme d'entonnoir, avec des trous minuscules, servant surtout à passer les sauces.

Ciseler : signifie aussi bien couper en lanières très fines de la salade ou du chou qu'inciser en biais un poisson ou une viande afin d'en faciliter la cuisson.

Clarifier : éliminer toutes les impuretés et rendre un aliment ou une préparation parfaitement limpide.

Concasser : piler ou écraser grossièrement.

Coulis : suc concentré et épais de viande ou de légumes et passé au tamis.

Court-bouillon : liquide aromatisé servant à faire cuire principalement poissons et crustacés.



Darne : tranche de poisson découpé à cru.

Décantier : transvaser doucement un liquide de façon à ce que son dépôt reste au fond du premier récipient.

Décoction : extrait des sucs d'une substance mise dans un liquide en ébullition.

Déglacer : dissoudre, en fin de cuisson, à l'aide d'un liquide rajouté, les matières qui se sont attachées au fond d'une poêle ou d'un plat.

Dégorger : laisser tremper une viande dans l'eau tiède, puis froide, pour en extraire le sang ou couvrir certains légumes de sel pour enlever l'eau qu'ils contiennent.

Détailler : couper en morceaux. Détrempe : mélange de farine et d'eau servant de base à une pâte, telle que la pâte feuilletée.

Dorer : passer un jaune d'oeuf délayé dans un peu d'eau sur une pâte.

Dresser : disposer dans un plat les aliments prêts à être consommés.

Duxelles : préparation destinée à corser le goût d'une farce ou d'une sauce.



Ecailler : ôter les écailles d'un poisson ; ouvrir un coquillage.

Ecaler : ôter la coque des noix, des noisettes, des amandes, etc.

Echauder : plonger dans l'eau bouillante pendant quelques minutes un animal (ou un légume) dont on veut enlever facilement la peau.

Ecumer : retirer, à l'aide d'une écumoire, la mousse qui se forme à la surface d'un bouillon ou d'une préparation.

Emincer : couper la viande ou les légumes en tranches très fines.

Emonder : enlever la peau ou la pellicule qui recouvre certains fruits. Ce terme est surtout employé pour les amandes, qui sont mondées après avoir été débarrassées de leur coquille. On dit aussi : monder.

Etamine : morceau d'étoffe très fine à travers laquelle on passe certaines sauces ou purées pour les rendre homogènes.

Etouffée : mode de cuisson des aliments à la vapeur dans un récipient fermé. On dit aussi : étuvée.

Etuvée : mode de cuisson des aliments à la vapeur dans un récipient fermé. On dit aussi : étouffée.



Farcir : remplir d'un mélange appelé farce l'intérieur d'une volaille, la cavité d'un légume ou une viande roulée sur elle-même. La farce est destinée à rendre la préparation plus succulente et plus moelleuse.

Flamber : arroser un mets d'alcool chaud et l'enflammer afin d'en corser le goût.

Foncer : garnir le fond d'un moule avec de la pâte ou celui d'une cocotte avec du lard.

Fonds: bouillons très concentrés servant de base à de nombreuses sauces (fond blanc, fond brun, fond de gibier, fond ou fumet de poisson).

Fontaine : trou pratiqué au centre d'un tas de farine afin d'y placer les ingrédients qui doivent être mélangés progressivement et régulièrement : oeufs, sucre, levure, liquide, etc.

Fraiser : pétrir la pâte avec la paume des mains.

Frapper : faire rafraîchir une boisson en la mettant au réfrigérateur ou dans la glace.

Frémir: maintenir un liquide (eau, court-bouillon, sauce) sur une source de chaleur de façon à ce qu'il fasse de petites rides mais pas de gros bouillons.

Fumet : bouillon très concentré à base de légumes ou de viandes utilisé pour parfumer les sauces.



Glacer : a) faire briller une viande ou un plat en le passant sous le gril du four après l'avoir recouvert de jus de cuisson ou de beurre ; b) recouvrir une pâtisserie de sucre glace, ou de sauce sucrée, que l'on passe ensuite à la chaleur vive du four afin de le faire caraméliser ou briller. On peut également glacer un gâteau avec du fondant ou du chocolat.

Gratiner : passer au four, ou sous le gril, un plat saupoudré de chapelure et de fromage râpé jusqu'à ce qu'il se forme une croûte dorée.

Grumeaux : petites boules qui se forment dans une sauce mal travaillée.



Incorporer : Mélanger deux aliments ensemble.

Infuser : verser de l'eau bouillante sur des plantes séchées ou non, et laisser l'eau agir pendant quelques minutes de façon à extraire leurs qualités aromatiques et gustatives.

Jardinière : légumes taillés en bâtonnets, cuits à l'anglaise, égouttés et mélangés avec des petits-pois.

Julienne : façon de couper des légumes en petits bâtonnets.



Larder : enfoncer des filets de lard gras dans une pièce de viande à l'aide d'un ustensile appelé "lardoire".

Lever : détacher les filets des arêtes d'un poisson.

Lier : épaissir une sauce, un potage ou une crème en y ajoutant un ingrédient afin de lui donner de l'onctuosité.

Luter : Mettre un colombin fait de farine et d'eau sur les interstices entre un récipient et son couvercle pour clore hermétiquement une terrine.



Macédoine : mélange de légumes ou de fruits coupés en morceaux, servi froid ou chaud.

Macérer : laisser un aliment plongé dans un liquide froid pendant quelques heures.

Manier : mélanger intimement du beurre non fondu avec de la farine.

Marinade : liquide aromatisé dans lequel on fait tremper une viande, du gibier ou un poisson, afin de l'attendrir ou de l'aromatiser.

Mijoter : cuire longtemps et lentement, à petit feu.

Mirepoix : préparation composée de légumes et d'aromates fondus à l'étouffée, destinée à rehausser la saveur de certaines sauces.

Mitonner : faire bouillir longtemps et doucement un mets dans son jus.

Monder : enlever la peau ou la pellicule qui recouvre certains fruits. Ce terme est surtout employé pour les amandes, qui sont mondées après avoir été débarrassées de leur coquille. On dit aussi : émonder.

Monter : battre une sauce, des blancs d'oeufs ou de la crème pour les rendre plus mousseux ou plus consistants.

Mouiller : ajouter un liquide à une préparation.

Napper : recouvrir un mets de sauce, de gelée ou de crème.



Paner : enrober un aliment de chapelure ou de mie de pain rassis réduite en poudre.

Parer : débarrasser un aliment de ce qui lui est inutile avant cuisson.

Pasteuriser : faire chauffer un liquide jusqu'à 70 à 90 °C puis le refroidir brusquement. Cette action a pour effet de détruire certaines espèces microbiennes.

Pocher : faire cuire dans de l'eau ou du bouillon juste frémissant.



Rafrâichir : passer sous l'eau froide des légumes ou des pâtes après les avoir blanchis ou faits cuire. Le fait de rafraîchir les pâtes en arrête la cuisson et les empêche de devenir collantes.

Réduire : faire bouillir des liquides ou des préparations afin de diminuer leur volume et d'augmenter leur arôme.

Réserver : mettre à part pour plus tard.

Revenir : laisser des aliments prendre couleur dans un corps gras chaud avant de les faire cuire.

Rissoler : faire sauter un aliment dans un corps gras très chaud afin qu'il prenne plus de coloration.

Rouelle : tranche épaisse de veau coupée transversalement dans le jarret. Par extension, tranche épaisse.

Roux : mélange de farine et de beurre que l'on fait cuire plus ou moins longtemps selon la couleur que l'on désire obtenir : roux blanc, blond ou brun.



Sabler : travailler farine et beurre entre le bout des doigts.

Saigner : enfoncer la pointe d'un couteau au niveau de la pointe du rostre d'une langouste ou d'un homard pour en évacuer l'eau.

Saisir : exposer une viande à feu très vif.

Salpicon : mélange d'aliments coupés en dés et liés avec une sauce.

Saucer : napper une préparation avec tout ou partie de la sauce d'accompagnement.

Sapide : sauce qui a du goût, de la saveur.

Saupoudrer : parsemer des ingrédients (: mie de pain, fromage râpé, sucre, farine) sur la surface d'une préparation culinaire.

Sauter : cuire rapidement des petites pièces de viande, de poisson ou de légumes avec un peu de matière grasse.

Singer : saupoudrer de farine une préparation en train de cuire pour lier la sauce, en évitant la formation de grumeaux.

Siroper : ajouter du sirop à une préparation de pâtisserie.

Sonder : piquer à l'aide d'une aiguille, une viande ou une pâtisserie pour en vérifier le stade de cuisson.

Sucs : substances nutritives obtenus par la cuisson d'une viande, qui se fixent et se caramélisent au fond du récipient où la pièce a été traitée.

Suer : faire chauffer doucement une viande, une volaille ou des légumes dans un corps gras et à couvert, jusqu'à ce que les premiers sucs commencent à apparaître.

Suprêmes d'agrumes : quartiers d'agrumes débarrassés de leur peau.



Tamiser : passer de la farine ou du sucre glace au travers d'un tamis, afin d'éliminer les grumeaux. S'utilise aussi pour divers condiments afin de les affiner.

Tamponer : beurrer en surface.

Tasser : transvaser d'un récipient à un l'autre afin de chasser les bulles d'air.

Tomber : réduire un fond ou un fumet jusqu'à l'obtention d'un liquide sirupeux.

Tourer : technique spécifique s'appliquant au travail de la pâte feuilletée ou à croissant.

Tourner : donner une forme régulière et arrondie à certains légumes pour la présentation; se dit également d'une sauce ou d'une crème dont les éléments se dissocient.

Travailler : mélanger vigoureusement une pâte.

Tremper : réhydrater certains légumes secs après les avoir lavés; imbiber de sirop les savarins ou les babas.

Tronçon : morceau oblong de poisson, pris sur toute l'épaisseur.

Tronçonner : tailler certains légumes en gros morceaux de forme allongée; technique de découpe de certains poissons.

Trousser : ficeler les membres d'une volaille ou d'un gibier pour éviter qu'il ne se défasse pendant la cuisson.

Truffer : garnir une farce avec des truffes hachées; disposer des lamelles de truffes entre chair et peau d'une volaille.

Turban : mode de présentation de certaines préparations en couronne.

Turbiner : faire prendre un appareil à crème glacée dans une sorbetière.



Vanner : remuer une sauce pendant qu'elle refroidit pour éviter l'apparition d'une pellicule en surface.

Venaison : grosse pièce de gibier.

Vert cuit : cuisson incomplète, presque crue.

Videler : relever les bords extérieurs sur l'intérieur d'une pâte en pliant par fractions , pour former un rebord enroulé.

Vider : enlever les entrailles d'une viande ou d'un poisson.

Voiler : recouvrir des pièces de pâtisserie d'un voile de sucre filé.

Vol-au-vent : entrée chaude composée d'une croûte ronde en pâte feuilletée, généralement remplie d'une garniture dite "à la financière".



Zeste : partie extérieure de l'écorce d'orange ou de citron employée en pâtisserie, en confiserie ou en cuisine.

Zester : Retirer le zeste d'un citron ou d'une orange

Les ustensiles de cuisine



Autocuiseur : sorte de Marmite (ou Faitout) hermétiquement fermée dans laquelle on fait augmenter la température et la pression pour cuire les aliments beaucoup plus vite

Batteur (électrique) : appareil qui remplace le fouet manuel permettant de battre les différents ingrédients d'une préparation, qui fonctionne à plusieurs vitesses, et dont les accessoires sont soit en matière plastique soit en métal

Blender : bol mixeur

Casse-noix : ustensile en forme de pince qui permet de briser la coque des noix (et souvent des noisettes) sans abîmer le fruit interne

Chaleur tournante ou air pulsé : fonction des fours particulièrement adaptée à la pâtisserie

Chalumeau : indispensable pour obtenir du croquant sur les crèmes brûlées plus régulier et performant que le grill du four

Chauffe-Plat : ustensile ou un système qui permet de conserver les plats au chaud sur la table à manger

Chinois : passoire fine

Cocotte-Minute : Autocuiseur. A l'origine = marque déposée qui est devenue un nom usuel

Coquetier : petit récipient qui permet de maintenir un œuf à la coque, pendant qu'on le déguste

Couvert : ensemble des ustensiles de table nécessaires à une personne ; traditionnellement il se compose d'un couteau, d'une fourchette, d'une cuillère au minimum. Mais sa signification s'est élargie au cours des temps et aujourd'hui un « couvert » intègre souvent d'autres éléments du service de table comme l'assiette, les verres Etc.

"Mettre le couvert" c'est aussi préparer la table de la salle à manger pour l'ensemble des convives !

Cul de poule : sorte de saladier généralement en inox à fond plat ou arrondi

Dariole : moule de petite taille et de forme cylindrique, à peine évasé, utilisé le plus souvent en pâtisserie

Daubière : récipient de cuisson servant principalement aux longs mijotages (cuisson de la daube) ou pour les longues cuissons au four

Douille : embout pour les poches à douille utilisée en cuisine pour décorer ou garnir des mets. Il en existe de différentes formes et dimensions

Econome ou Éplucheur : sorte de couteau pointu à lame courte, avec deux fentes à bord très coupant, permettant d'éplucher les légumes ou les fruits en retirant une fine pellicule de peau

Emporte-pièce : ustensile en métal ou plastique de diverses formes et tailles pour découper la pâte

Filmer au contact : poser le film alimentaire directement sur la crème. Cela évite la condensation et la formation d'une croûte, en prime cela protège des bactéries et autres microbes environnants !

Fouet : ustensile muni d'un manche et de fils métalliques rigides, qui sert à battre rapidement les sauces, crèmes ou blancs en neige afin de les aérer ou de les rendre plus fermes

Girafe : Mixeur à main plongeant

Hachoir : ustensile qui sert à hacher les ingrédients qui composent certaines recettes. Il peut être manuel à lame tranchante en forme d'arc de cercle, ou mécanique (avec une petite manivelle), voire électrique (en particulier pour la viande). Le **Hachoir berceuse** est muni de deux petits manches permettant de le prendre avec deux mains. Il nécessite une planche pour contenir les ingrédients à hacher

Jarre : grand récipient en forme de vase au col resserré, permettant de transporter les liquides. Les Jarres ont des tailles très variables, souvent de grande dimension

Jatte : récipient de forme hémisphérique avec un petit fond plat pour qu'elle puisse tenir sur la table. Elle est le plus souvent en verre, métal ou plastic

Lèchefrite : ustensile rectangulaire, en fer battu ou émaillé, servant à recueillir le jus des rôtis sous un grill ou une broche

Mandoline : accessoire qui permet de couper les fruits et les légumes en fines tranches ou en lamelles. Elle se compose d'un socle sur lequel est fixée une lame. Le fait de passer l'aliment sur la lame le découpe. Cela permet de faire une découpe parfaite en un temps record. Il existe plusieurs types de lames plates ou nervurées pour varier les découpes

Maryse : spatule en caoutchouc (celles au manche rouge supportent de hautes températures)

Mortier : récipient en forme de bol à bords très épais, en général en bois. On lui associe un pilon, soit en bois, soit en inox, pour écraser ou piler les aliments qui rentrent dans la composition de certaines recettes

Moule à manqué : moule à gâteau rond et à bord haut généralement utilisé pour cuire gâteaux ou 4/4

Moules en silicone : peuvent être utilisés de -40° à + 280°. Ils ne se graissent pas et se démoulent facilement

Pèse-sirop : ustensile ressemblant à un petit thermomètre qui sert à indiquer la teneur en sucre d'un sirop

Pinceau de cuisine : ustensile à manche avec des poils en nylon en forme de pinceau de peintre. Il sert à répandre uniformément sur un aliment (viande, poisson, gâteau par exemple) des substances liquides (beurre fondu, sauce, œuf)

Pique : utiles pour vérifier les cuissons des cakes ou gâteaux

Poches à douille : En tissu plastifié réutilisables ou, beaucoup mieux, jetables elles servent à mouler les choux, éclairs, macarons, mousses, chantilly etc., décorer ou garnir des mets

Poissonnière : grand récipient allongé à hauts bords. Elle permet de faire cuire les poissons au court-bouillon, en entier

Presse-agrumes : ustensile servant à recueillir le jus des agrumes (Orange, citron, pamplemousse...)

Presse-purée : ustensile permettant de réduire en purée les légumes cuits. Il est aussi parfois appelé « presse-légumes »

Râpe : ustensile qui sert à réduire en fines particules différents produits alimentaires (légumes, fromages ...)

Rouleau à Pâtisserie : ustensile de cuisine cylindrique, généralement en bois, muni d'une poignée à chaque extrémité servant à abaisser et étirer la pâte par un mouvement de va-et-vient sur le plan de travail

Saladier : récipient assez grand, creux, plus ou moins profond selon le modèle, accompagné de couverts pour servir la salade

Saucier : récipient qui permet de servir les sauces ou les jus qui accompagnent les plats.

Sauteuse : ustensile ayant la forme d'une poêle à bords verticaux et hauts, munie d'un couvercle

Sorbetière : appareil de cuisine permettant de réaliser des glaces et sorbets. Elle comprend en particulier un bac réfrigérant et une palette intérieure qui tourne à l'aide d'un moteur électrique et permet aux ingrédients de se transformer en glace

Spatule : ustensile à long manche, ayant une partie plate et large (avec ou sans trous). La spatule sert à soulever les aliments par le dessous sans les abîmer, dans une poêle par exemple. Il en existe de plusieurs matières (bois, métal ou matériau antiadhésif). La **spatule coudée** est très pratique pour lisser les entremets, plus utile que les spatules classiques.

Thermos (nom de la marque) : bouteille isolée à double paroi qui permet de conserver un liquide au chaud ou au froid (café, thé, soupe, coca)

Thermo sonde : Thermomètre électronique permettant de cuire avec précision les pâtes de fruits et autres confiserie, de tempérer avec exactitude le chocolat etc.

Wok : ustensile d'origine chinoise, qui ressemble à une sorte de grande poêle en forme demi-sphérique. Cette forme arrondie permet de saisir les aliments au centre et de les retourner très facilement