



## Canneler

**Canneler** - Pratiquer de petites cannelures, à l'aide d'un couteau cannelé, à la surface de certains fruits pour améliorer leur présentation.

**Capilotade** - Petit ragoût de volaille réchauffé dans une sauce de même nature (velouté de volaille, sauce suprême). Voir [salmigondis](#) et [béatilles](#).

**Caraméliser** - Enduire un moule avec du sucre cuit ou caramel. Parfois synonyme de [pincer](#) (caraméliser les [suc](#)s de viande).

**Carcasse** - Ensemble osseux d'un animal (squelette).

**Cardinaliser** - Faire [revenir](#) vivement des crustacés ou des carapaces de crustacés jusqu'à ce qu'ils deviennent très rouges (réalisation de la sauce américaine, des bisques de crustacés).

**Cerner** - Pratiquer une petite incision à l'aide de la pointe d'un petit couteau d'office en contournant un fruit ou un légume devant être évidé (tomate, courgette farcie, fruits givrés, ...).

**Chablon** - Formes prédécoupées permettant de [dresser](#) régulièrement divers appareils avant [cuisson](#) (petits fours par exemple).

**Chapelure** - Pain séché, pilé et tamisé.

**Châtrer** - Eliminer le boyau central des écrevisses avant de les [marquer](#) en [cuisson](#).

**Chaufroiter** - [Napper](#) des pièces froides de buffet avec de la sauce chaud-froid (velouté crémé et [collé](#) à la gelée).

**Chemiser** - Enduire ou appliquer contre les parois d'un moule une couche de gelée, de glace, de pain de mie, de jambon, de laitue ou de biscuits, avant de remplir le centre du moule avec une autre préparation.

**Chiffonnade** - Laitue ou oseille détaillée (ciselée) en fines lanières et étuvée au beurre ; utilisée comme garniture pour certains potages ou comme élément de décoration.

**Chinoisier** - [Passer](#) au chinois.

**Chiqueter** - Favoriser la présentation des bords d'une abaisse de pâte (feuilletée, à [foncer](#), brisée) en pratiquant de petites entailles à l'aide d'un couteau d'office. Voir [pincer](#).

**Ciseler** - a) Faire de légères incisions à la surface d'un gros poisson ou de ses filets pour en faciliter la [cuisson](#).  
b) [Emincer](#) la laitue ou l'oseille. Voir chiffonnade.  
c) Détailler les oignons ou les échalotes en petits [dés](#) ([hacher](#)).

**Citronner** - Frotter la surface de certains fruits (pommes, poires) ou de certains légumes (céleri rave, fonds d'artichauts) avec du citron pour éviter leur brunissement au contact de l'air pendant la [cuisson](#).

**Clarifier** - a) Rendre clair un consommé ou une gelée au moyen de blanc d'œuf ou de sang.  
b) Séparer les blancs des jaunes d'œufs.  
c) Faire fondre doucement du beurre au [bain-marie](#) pour séparer les matières non grasses (petit lait...)  
d) Faire fondre de la graisse de porc ou de volaille pour séparer les matières non grasses.

**Clouter** - a) Introduire des clous de girofle dans un oignon (garniture aromatique des fonds blancs).

b) Introduire à la surface d'une viande de boucherie, d'une volaille ou d'un poisson, des petits bâtonnets de jambon, de truffe, de langue écarlate ou d'anchois. Voir [piquer](#).

**Coller** - Modifier ou raffermir la consistance de certaines préparations par addition de gelée ou de gélatine. Exemples : réalisation des gelées, de la sauce chaud-froid, des mousses de viande, de poisson ou de légumes, de la sauce mayonnaise ou de l'appareil à bavarois.

**Compoter** - Cuire doucement et longuement des oignons ou des poivrons sur la plaque du fourneau jusqu'à leur déliquescence.

**Concasser** - [Hacher](#) grossièrement (persil, tomates, os, arêtes, etc.).

**Confire** - a) Cuire très longtemps et lentement de la viande de porc, d'oie ou de canard dans sa graisse clarifiée.  
b) Cuire des fruits progressivement dans un sirop de plus en plus concentré (fruits confits, marrons glacés).  
c) Conserver des fruits ou des légumes dans de l'alcool, du vinaigre ou de l'huile (petits oignons, piments, citrons...).

**Contiser** - [Inciser](#) délicatement la peau d'une volaille, d'un gibier ou de certains poissons, pour pouvoir y glisser une lamelle de truffe.

**Corder** - Etat d'une pâte ou d'une purée de pommes de terre dont la consistance devient élastique (état glutineux).

**Cordon** - Sauce que l'on dispose régulièrement tout autour d'une pièce.

**Corner** - Nettoyer soigneusement le bord d'un récipient à l'aide d'une corne ou d'une spatule en caoutchouc.

**Corser** - Augmenter la saveur d'un mets, soit par addition d'éléments sapides (glace de viande ou de poisson, par exemple), soit par réduction.

**Coucher** - Façonner des choux, des éclairs ou des meringues sur une plaque à pâtisserie à l'aide d'une poche munie d'une douille.

**Couronne** - [Dresser](#) en couronne : garnir le fond d'un plat avec une préparation en laissant un espace libre au milieu pour y placer une autre garniture (couronne ou turban de riz).

**Crémer** - a) Ajouter de la crème à une préparation.  
b) Mélanger vigoureusement du sucre et du [beurre en pomade](#) à l'aide d'une spatule ou d'un petit fouet.

**Crever** - Plonger du riz (soigneusement lavé) dans de l'eau froide et porter à ébullition durant quelques minutes jusqu'à éclatement des grains. Synonyme de "[blanchir](#)". C'est la première phase de la réalisation du riz au lait, du riz Condé et du riz Impératrice.

**Croustades** - Bouchées plates de formes diverses, généralement réalisées avec des rognures de feuilletage.

**Cuisson** - Action de cuire ; s'emploie également pour désigner le liquide dans lequel a cuit un aliment.



## Darne

**Darne** - Tranche de gros poisson rond (pour une personne) de 2 à 3 cm d'épaisseur.