

Débarrasser - Transvaser ou placer un aliment solide ou liquide dans un récipient «à débarrasser» adapté (plaque, calotte, bahut, bank). Couvrir ou **filmer**, refroidir en cellule si nécessaire, identifier et réserver en enceinte réfrigérée.

Décanter - a) Pour le beurre clarifié : éliminer l'écume (formée de matières non grasses), puis changer le beurre fondu de récipient pour bien le séparer du petit lait.
b) Pour la viande : changer une préparation de récipient (ragoût, fricassée) afin d'en éliminer la garniture aromatique.

Décroûter - a) En fin de **cuisson** d'une tarte, ôter le cercle pour **dorer** la bordure de pâte.
b) Se dit également pour les entremets montés en cercle.

Décortiquer - Eliminer la carapace de certains crustacés (crevettes, langoustines, etc.).

Décuire - Ramener un sucre cuit à un degré de concentration inférieur, en ajoutant un peu d'eau.

Dégermer - Partager les gousses d'ail en deux, pour en extraire le germe.

Déglacer - Liquéfier les **sucs caramélisés** au fond d'un récipient de **cuisson** en ajoutant un liquide (eau, fond, vin).

Dégorger - a) Laisser les aliments dans de l'eau courante froide pour les **débarrasser** des impuretés qu'ils contiennent (arêtes de poisson, **abats**, etc.).
b) Eliminer une partie de l'eau de végétation de certains légumes en les saupoudrant de sel (concombres, choux).

Dégourdir - Amener des ingrédients réfrigérés à la température ambiante de la cuisine pour qu'ils retrouvent leurs qualités plastiques et les **travailler** plus facilement. Exemple : un **pâton** de feuilletage pour le **tourer**, les ingrédients nécessaires à la réalisation d'une pâte levée (brioche, savarin) pour favoriser et activer la fermentation. Synonyme de «tempérer», ou «assoupir» pour la matière grasse.

Dégraissier - a) A l'aide d'une petite louche, éliminer la graisse qui se forme à la surface d'un fond, d'une sauce, etc.
b) Eliminer l'excédent de graisse d'un morceau de viande.

Déhousser - Extraire la membrane cornée (la housse) des gésiers de volailles.

Dénerver - Eliminer les «parties nerveuses», les aponévroses d'une viande ou les tendons d'une volaille.

Dénoyauter ou énoyauter - Oter les noyaux de certains fruits (olives, cerises).

Denteler - Découper en forme de «rosace» ou d'arc de cercle le pourtour d'une tarte marguerite ou d'un Pithiviers à l'aide d'un couteau d'office.

Dépouiller - a) Durant la **cuisson** d'une sauce, d'un potage ou d'un fond, éliminer la peau qui se forme à la surface.
b) Arracher la peau (dépecer) des lièvres, des lapins, des anguilles, des soles, etc.

Dérober - Eliminer la peau des fèves.

Dés - Aliments découpés en forme de cubes. Voir **brunoise** et **mirepoix**.

Désosser - Eliminer les os.

Dessécher - **Travailler** une pâte ou une purée sur le feu jusqu'à l'évaporation partielle de l'eau de constitution.

Desserte - Préparations invendues, retours du buffet ou de la table de tranche.

Détendre - Donner à une sauce ou à un potage une consistance plus fluide, par addition d'un fond ou d'un liquide de même nature.

Détrempe - Mélange de farine, d'eau et de sel constituant le point de départ de la confection de certaines pâtes (pâte feuilletée).

Dorer - Etendre de la dorure sur des choux, des éclairs, des pâtes diverses, à l'aide d'un pinceau, pour favoriser leur coloration pendant la **cuisson**.

Dresser - Disposer harmonieusement les mets sur les plats ou les assiettes de service.

Duxelles - Préparation à base de champignons de Paris finement hachés et étuvés au beurre avec de l'oignon et de l'échalote ciselés (base de nombreuses farces).



E barber

Ebarber - a) Première phase de l'habillage des poissons : éliminer les nageoires. Exemple : retirer les petits nageoires des soles pochées à court-mouillement.
b) Parer les œufs pochés.

Ecailler - a) Eliminer les écailles des poissons.
b) Gratter les pattes des volailles après les avoir flambées.

Ecaler - Eliminer la coquille des œufs durs ou des œufs mollets.

Ecorcher - Arracher à vif la peau d'une anguille. Synonyme de **dépouiller**.

Ecosser - **Eplucher** spécifiquement les graines des légumineuses (petits pois, fèves, haricots en grains).

Ecumer - Eliminer, à l'aide d'une écumoire, l'écume qui se forme à la surface d'un fond ou d'une sauce.

Effeuiller - Séparer les feuilles des tiges (basilic, estragon, cresson).

Effilandrer ou deffilandrer - **Effiler** ou ôter tous les fils ou les filandres des légumes à côtes ou pétioles particulièrement filandreux (céleri branche, côtes de bettes, cardons, rhubarbe, ...).

Effiler - a) **Eplucher** spécifiquement les haricots verts en éliminant les fils.
b) Détailler les amandes et les pistaches en fines lamelles.

Egoutter - Eliminer une partie de l'eau imprégnant un aliment en le plaçant sur un tamis, dans un chinois, une passoire ou en utilisant une essoreuse centrifuge.

Egrapper - Extraire les grains de raisin, de groseille ou de cassis de la rafle. Les grains de raisin sont ensuite épluchés ou mondés, puis épépinés.

Egrener - a) Voir égrapper.
b) Séparer les grains de riz ou de semoule après la **cuisson** à l'aide d'une fourchette.

Embossier (ou pousser) - Remplir des boyaux avec une préparation, fabrication du boudin, des saucisses...

Emincer - Couper (**tailler**) en tranches fines et minces oignons, poireaux, paysanne de légumes...

Enrober - Recouvrir uniformément un aliment en le trempant ou en le nappant (pâte à **frir**, glace de viande, chocolat).

Eplucher - Eliminer les parties non comestibles d'un aliment.