

Escaloper - Trancher dans le sens transversal (champignons, fonds d'artichauts).

Étuver - Chauffer ou cuire lentement à couvert un aliment dans son eau de végétation avec un peu de beurre.

Evider - Éliminer l'intérieur de certains légumes ou fruits avant de les farcir (fruits givrés, tomates, courgettes farcies).

Exprimer - Extraire l'eau, le jus ou les graines d'un aliment en le pressant fortement.



Farce

Farce - Préparation à base d'aliments hachés, assaisonnés et parfois liés, utilisée pour la confection des quenelles, des pâtés, des terrines, des galantines ou pour garnir certaines préparations (poitrine farcie, tomates, champignons farcis).

Festonner - Disposer tout autour d'un plat ou d'une préparation une bordure de demi-lamelles de citron, d'orange, de concombre cannelés, de croûtons de pain de mie frites, de détails de gelée, etc.

Filet - a) Partie la plus délicate d'un animal (filet de bœuf, filet de sole, filet de volaille).

b) Quelques gouttes de jus de citron ou de vinaigre ajoutées dans une préparation.

Fileter - Lever les filets d'un poisson à l'aide d'un couteau à lame flexible.

Filmer - Protéger une préparation en la recouvrant d'un film plastique alimentaire.

Flamber - a) Passer rapidement à la flamme une pièce de volaille ou de gibier à plumes pour éliminer les duvets.

b) Arroser une préparation d'alcool ou de liqueur (Cognac, Calvados) et l'enflammer, généralement avant la réalisation d'une sauce (steak au poivre, sauce américaine).

Flanquer - Disposer autour d'une pièce principale de petits éléments de garniture de même nature que la pièce.

Fleurer - Synonyme de fariner. Saupoudrer très légèrement un tour ou un marbre à pâtisserie avec de la farine. Cette technique permet d'éviter aux pâtes et aux abaisses de **coller**.

Fleurons - Petits motifs de décoration en forme de croissant et réalisés à partir de rognures de feuilletage.

Foisonner - Fouetter énergiquement une préparation (crème mousseline) pour alléger sa consistance en incorporant le maximum d'air ou en l'émulsionnant. Se dit également pour un **appareil** à crème glacée (**mix** à soft ice) qui augmente de volume lors du turbinage ou sanglage.

Foncer - Garnir soit le fond d'un récipient de **cuisson** avec une garniture aromatique (braisière), soit un cercle à tarte, soit un moule avec une pâte.

Fondre - Cuire doucement et à couvert, sans eau, avec un peu de beurre. Voir étuver. Exemples : **chiffonnade** de laitue ou d'oseille, fondue de poireaux, de tomates.

Fontaine - Forme de couronne (ou puits) donnée à la farine étalée sur un marbre à pâtisserie.

Fouler - **Passer** une préparation au chinois en appuyant fortement avec un pochon pour en exprimer le maximum.

Fraiser - Rendre une pâte (brisée, sablée) plus homogène en l'écrasant et en la poussant devant soi sur le marbre à pâtisserie avec la paume de la main ou une corne.

Frapper - Abaisser rapidement la température d'une préparation en la plaçant dans un bain de glace vive additionné de sel.

Frémir - Faire bouillir très lentement.

Frire - Technique de **cuisson** qui consiste à immerger un aliment dans un bain d'huile chauffé à une température variant selon la nature de l'aliment à traiter.

Fumet - a) Arôme dégagé par une préparation culinaire.
b) Fond de cuisine corsé (fumet de poisson, de gibier).



Griller

Gastrique - Mélange de sucre et de vinaigre blanc cuit jusqu'à obtention d'une couleur blonde. La gastrique est à la base des sauces aigres-douces renfermant des fruits (canard à l'orange).

Glacer - a) Arroser une pièce de viande de boucherie ou de volaille, poêlée ou braisée, avec son fond de **cuisson**, en l'exposant à la chaleur d'un four ou d'une salamandre jusqu'à obtenir une pellicule brillante.

b) Laisser «**gratiner**» légèrement sous la salamandre les sauces poisson montées au beurre ou additionnées de sauce hollandaise ou d'un sabayon.

c) Technique de **cuisson** applicable aux carottes, aux navets ou aux petits oignons. L'aliment est cuit avec un peu d'eau, du beurre, du sel et du sucre ; en fin de **cuisson**, l'eau doit être complètement évaporée, le beurre et le sucre doivent envelopper le légume d'une pellicule brillante.

d) Donner un aspect brillant à certains entremets ou pièces en pâte feuilletée (crêpes, soufflés, beignets, Pithiviers) en les saupoudrant de sucre glace et en les exposant à la chaleur vive d'un four ou sous la salamandre. Le sucre glace peut être remplacé par du sirop à 1.260°D étendu à l'aide d'un pinceau.

e) Glacer des petits fours. Voir également **gommer**. Donner un aspect brillant à des petits fours en les lustrant à la sortie du four avec un mélange bouillant composé de sirop à 1.260°D et de glucose.

f) Recouvrir la surface de certaines pâtisseries de pâte à glacer, de fondant ou de caramel (choux à la crème, éclairs, génoises, Salammbôs...).

g) **Enrober** les fruits déguisés d'une fine pellicule de sucre cuit au grand cassé (150/152 °C).

h) Glacer des poissons. Réserver les poissons entre deux couches de glace fondante fraîchement pilée.

Gommer - Glacer ou **lustrer** des petits fours, à l'aide d'un pinceau, avec de la gomme arabique fondue au **bain-marie**.

Grainé - a) Etat d'un sirop de sucre insuffisamment graissé qui se cristallise.

b) Etat des blancs d'œufs trop battus ou mal battus, qui laissent apparaître une quantité de petits grains.

Graisser - a) Enduire un moule ou une plaque à pâtisserie de beurre clarifié (ou de graisse spéciale en bombe pour plaques à pâtisserie) à l'aide d'un pinceau, ce qui évite aux aliments de **coller**.

b) Ajouter quelques grammes de crème de tartre ou d'acide tartrique à un sirop de sucre pour l'empêcher de cristalliser.