

Gratiner - Saupoudrer une préparation de gruyère, de parmesan ou de mie de pain, puis l'exposer sous la salamandre pour obtenir une coloration dorée et brillante.

Griller - Exposer un aliment (petites pièces de viande, de volaille, de poisson et de légumes) à l'action directe de la chaleur rayonnante d'une prussienne, d'une salamandre, d'un gril électrique ou d'un gril à gaz.



H abiller

Habiller - Phases préliminaires de la préparation d'une volaille (étirer, flamber, parer, vider, préparer les abattis) ou d'un poisson (écailler, ébarber, vider, laver, éponger) avant la mise en cuisson.

Hacher - Réduire en petits morceaux à l'aide d'un couteau ou d'un robot électrique (mixeur).

Hâtelet - Tige de métal, souvent argentée et décorée, utilisée comme support pour des éléments de décoration.

Historier - Réaliser un décor à l'aide d'un couteau d'office ou d'un couteau spécial (canneleur) sur un légume ou un fruit (citrons, tomates en dents de loup).



I nciser

Inciser - Faire des incisions peu profondes à la surface d'un poisson ou sur la peau grasse d'un suprême de canard pour en faciliter sa cuisson.



J ulienne

Julienne - Fins filaments de carottes, navets, truffes, champignons, zestes de citron ou d'orange, etc.



L arder

Larder - Traverser de part en part une grosse pièce de viande (aiguillette de bœuf) à l'aide d'une lardoire garnie de lanières de lard.

Lier - Donner une certaine consistance à un fond, une sauce ou un potage en ajoutant un élément de liaison (amidon, fécule, jaune d'œuf, etc.).

Limoner - Éliminer sous un filet d'eau les parties sanguinolentes et les peaux de certains abats (cervelles, amourettes).

Lisser - a) Battre énergiquement une crème ou une sauce à l'aide d'un fouet ou d'une spatule afin de lui donner une consistance lisse, homogène (sans grumeaux).

b) **Masquer** un entremets et égaliser soigneusement la crème à l'aide d'une spatule métallique.

Lit - Synonyme de couche ou de socle dans le dressage d'un plat.

Lustrer - Recouvrir un aliment de beurre clarifié, de gelée ou de nappage à l'aide d'un pinceau, pour lui donner un aspect brillant (omelette, pièce de viande rôtie, grillade, tarte, etc.).

Luter - Fermer hermétiquement un récipient de cuisson avec un mélange de farine et d'eau (repère) ou de pâte feuilletée.



M anchonner

Macérer - Mettre des fruits à tremper dans de l'alcool (éventuellement sucré) afin qu'ils s'imprègnent du parfum (zestes d'oranges, fruits confits, etc.).

Manchonner - Dégager la chair qui recouvre certains os (côtelettes, côtes, pilons ou ailes de volailles, etc.) pour favoriser la présentation et pouvoir placer soit une papillote, soit un manchon.

Marbrée - Se dit d'une viande (côte de bœuf, entrecôte) dont les muscles sont séparés par de nombreuses veines grasses.

Marbrer - Imiter les veines du marbre en effectuant un décor (au cornet) sur du fondant à la surface d'un mille-feuille, éventuellement sur un coulis de fruits ou une sauce lors d'un dressage sur assiette.

Mariner - Mettre un aliment (pièces de viande de boucherie, de gibier ou de poisson) dans une marinade, dont la composition diffère selon l'aliment à traiter, le but étant d'attendrir et de parfumer les chairs.

Marquer - Démarrer la cuisson d'un aliment.

Masquer - Recouvrir uniformément un élément (entremets, fond de plat) de crème, de sauce ou de gelée.

Masser - Se dit d'un sirop de sucre sursaturé qui cristallise. Il blanchit, devient trouble, puis laisse apparaître de petits cristaux de sucre contre les parois du récipient. Pour éviter cette réaction, il est nécessaire de «graisser» le sirop en ajoutant du glucose, de la crème de tartre, un peu de jus de citron ou de l'acide citrique.

Matignon - Garniture aromatique taillée en fine paysanne, suée au beurre, puis déglacée avec du vin blanc ou du Madère. La Matignon est composée de carottes, d'oignons, de céleri, de jambon cru et d'un bouquet garni.

Maturer - Laisser reposer un mix (appareil à glace) durant quelques heures en enceinte réfrigérée afin qu'il s'épaississe et fasse l'objet de réactions physico-chimiques visant à améliorer ses qualités gustatives.

Meringuer - a) Ajouter une petite quantité de sucre à des blancs d'œufs en fin de montage, puis les serrer vivement (appareil à soufflé, à biscuits). Cette technique permet d'obtenir un appareil à meringue lisse et limite le risque de le voir grainer.