

b) Meringuer une tarte ou un entremets : **masquer** ou **coucher** de la meringue à l'aide d'une poche et d'une douille cannelée sur une tarte ou un entremets. Le saupoudrer de sucre glace et le **glacer** dans un four très chaud ou sous la salamandre.

Mignonnette - a) Poivre **concassé**.

b) Synonyme de noisettes (mignonnettes d'agneau) taillées dans le **filet** mignon.

Mijoter - Cuire doucement et régulièrement.

Mirepoix - Garniture aromatique taillée en **dés** et rissolée, composée généralement de carottes, d'oignons, de céleri, de poitrine de porc et d'un **bouquet garni**.

Mix (**appareil** à glace ou sorbet) - Ensemble des ingrédients entrant dans la composition des sorbets et des crèmes glacées.

Monder - Eliminer la peau de certains légumes ou fruits en les plongeant pendant quelques secondes dans de l'eau bouillante et en les rafraîchissant immédiatement (tomates, pêches, prunes, amandes, pistaches, etc.).

Monter - Battre une préparation à l'aide d'un fouet afin d'incorporer de l'air et augmenter ainsi son volume (monter des blancs d'œufs en neige, monter une génoise) ou incorporer de l'huile ou du beurre clarifié dans une sauce «émulsionner» (monter une sauce mayonnaise, monter un beurre blanc).

Mortifier - Laisser rassir (maturer, mûrir) quelques jours la viande ou le gibier dans un endroit réfrigéré et sec afin que les chairs s'attendrissent.

Mouiller - Ajouter un liquide (fond, vin, eau) à une préparation afin de permettre sa **cuisson**.



Napper

Nacrer - Première phase de la **cuisson** du riz pilaf : faire **revenir** lentement et sans coloration du riz non lavé dans de la matière grasse. L'amidon superficiel se transforme en dextrines et le riz acquiert une teinte proche de la nacre.

Napper - Recouvrir uniformément une préparation, avec une sauce ou une crème, à l'aide d'un pochon ou d'une cuillère à potage. Voir **masquer**.



Paner

P.M. et Q.S. - Quantité non mesurable (à ne pas oublier).

P.M. : (pour mémoire).

Q.S. : Quantité suffisante.

Panade - Sorte de **détrempe** composée d'eau ou de lait, de beurre et de farine servant de base à la réalisation de farces à quenelles par exemple.

Paner - Avant de cuire un aliment, le recouvrir entièrement de mie de pain ou de **chapelure** après avoir passé l'aliment dans une **anglaise** (voir ce mot).

Panoufle - Partie ventrale des selles ou des filets à raccourcir et à aplatir.

Papillote - Sorte de petit manchon en papier glacé blanc destiné à être placé à l'extrémité des os après qu'ils aient été manchonnés.

Partir - Démarrer la **cuisson** d'un aliment. Voir **marquer**.

Parures - Déchets ou parties nuisant à la présentation d'un aliment.

Passer - Faire passer un aliment (crème, purée, potage, fond) au travers d'une passoire, d'un chinois, d'un tamis ou d'une étamine, soit pour **l'égoutter**, soit pour éliminer les parties non consommables.

Pâton - Morceau de pâte non détaillée.

Persillade - Mélange de mie de pain tamisée, d'ail et de persil haché (tomates à la provençale, carré d'agneau persillé).

Persillée - Qualité d'une viande dont les muscles présentent de nombreuses et très fines infiltrations de gras.

Piler - Réduire un aliment en purée à l'aide d'un pilon et d'un mortier.

Pincer - a) Faire **caraméliser** les **sucs** d'une viande au fond de son récipient de **cuisson** (phase préliminaire au déglacage).
b) Pratiquer de petites cannelures à l'aide d'une pince spéciale sur les crêtes des tartes, tourtes ou pâtés, pour en favoriser la présentation.

Piquer - a) **Clouter** à l'aide d'une aiguille à piquer.
b) Faire des petits trous à la surface d'une abaisse de pâte pour l'empêcher de gonfler pendant la **cuisson**.

Pluches - Sommités des tiges ou des feuilles de cerfeuil, de persil ou de cresson (garniture pour certains potages).

Pocher - Cuire un aliment par immersion dans un liquide (eau, fond, **fumet**, sirop, etc.).

Poêler - Cuire de grosses pièces de viande de boucherie ou de volaille en les plaçant dans un récipient creux avec couvercle, sur une garniture aromatique suée au beurre (**Matignon**). Cette technique s'applique tout particulièrement aux grosses pièces de viande risquant de sécher si elles sont rôties.

Pointe - Très petite quantité d'un condiment (une pointe de piment de Cayenne).

Pousser - Faire augmenter le volume d'une pâte «levée» en favorisant la fermentation réalisée par les levures. Synonyme de pointer.

Puits - Synonyme de fontaine.

Puncher - Imbiber un biscuit, une génoise ou un fond d'entremets avec un sirop détendu avec du rhum pour apporter du moelleux et de la souplesse. Synonyme d'imbiber ou siroper (dans ce cas, la nature de l'alcool ou de la liqueur n'est pas précisée).