



## Q uadriller

**Quadriller** - a) Marquer les aliments à griller sur les barreaux du grill afin d'obtenir un quadrillage.

b) A l'aide du dos d'un couteau, marquer certaines préparations panées pour améliorer la présentation (merlans à l'anglaise, escalopes viennoises).

c) Sur une tarte, disposer des bandelettes de pâte en croillons (Linzertorte...). Synonyme de **rioler**.



## R ôtir

**Rabattre** (ou rompre la pâte) - Ralentir momentanément la fermentation d'une pâte levée (brioche) et chasser la production de gaz carbonique en repliant la pâte sur elle-même et en appuyant légèrement avec les mains.

Rabattre ou rompre une pâte levée permet de répartir uniformément les levures qui se sont multipliées et d'apporter l'oxygène nécessaire à leur développement ultérieur.

**Raffermer** - Donner une consistance plus ferme à une pâte, à une crème ou à un appareil, en le plaçant dans une enceinte réfrigérée.

**Rafrâchir** - a) Refroidir rapidement un aliment à l'eau courante. Exemple : légumes cuits à l'anglaise. Voir **frapper**.

b) Couper à nouveau la base des racines, des feuilles ou de la queue des fruits et des légumes pour leur redonner un aspect plus frais. Exemple : rafraîchir le talon des laitues, des endives, la queue des poires, ...

**Raidir** - Faire sauter une viande sans coloration pour en raffermir les fibres. Exemple : fricassée de volaille.

**Rayer** - Avant la cuisson d'une pâte feuilletée préalablement dorée (Pithiviers, galettes, chaussons...), réaliser un décor régulier avec la pointe d'un couteau.

**Réduire** - Concentrer un liquide en évaporant une partie de l'eau par ébullition.

**Relâcher** - Se dit d'une pâte, d'une crème, d'une sauce ou d'une liaison mal réalisée et dont la consistance se détend, ramollit ou devient anormalement liquide. En présence d'une certaine quantité d'acide, une liaison à base d'amidon peut relâcher en cours de cuisson.

**Relever** - Rehausser la saveur d'un mets à l'aide d'épices ou de condiments.

**Remonter** - Homogénéiser ou émulsionner à nouveau une sauce dont les éléments se sont dissociés (sauce «tournée»).

**Repère** - Mélange de farine, d'eau et éventuellement de blanc d'œuf utilisé pour :

- luter un récipient de cuisson (fermer hermétiquement)
- coller un élément de décor sur la bordure d'un plat
- cuire une grosse pièce de viande de boucherie afin d'éviter son dessèchement (train de côtes de bœuf).

**Revenir** - Voir **rissoler**.

**Rioler** - Disposer des petites bandelettes de pâte (brisée, sucrée, parures de feuilletage) droites ou dentelées sur certains desserts pour former un quadrillage (tarte et grillés aux pommes, Linzertorte, conversations...).

**Rissoler** - a) Faire sauter un aliment dans un peu de matière grasse en le colorant. Synonyme de revenir.

b) Cuire les pommes de terre dans un peu de matière grasse après les avoir blanchies (pommes cocotte, noisettes, château).

**Rognures** - Parures ou chutes de pâte feuilletée récupérées et empilées après le détail de pièces diverses. Les rognures de feuilletage sont utilisées pour réaliser des fonds de tarte, des mille-feuille ou des fleurons.

**Rompre** - Arrêter momentanément la fermentation d'une pâte levée.

**Rôtir** - Cuire un aliment dans un four ou à la broche.

**Rouelles** - Tranches épaisses ou grosses rondelles.

**Roux** - Farine cuite dans un corps gras, plus ou moins longtemps suivant la couleur recherchée (blanche, blonde ou brune) et servant d'élément de liaison.

**Ruban** (faire le ruban) - Qualifie une pâte qui a obtenu une certaine consistance par un fouettage intense (génoise, pâte à biscuits).



## S auter

**Saigner** - Enfoncer la pointe d'un couteau au niveau de la pointe du rostre d'une langouste ou d'un homard pour évacuer l'eau qui se trouve à l'intérieur.

**Saisir** - Démarrer la cuisson d'un aliment à feu vif.

**Salmigondis** - Synonyme proche de **capilotade**, **béatilles**, **salpicon**. Petit ragoût réalisé généralement à partir d'une **deserte** de viande réchauffée.

**Salpicon** - Éléments divers détaillés en petits dés (volailles, viandes, abats, poissons, crustacés, jambon, légumes...) et liés avec une sauce blanche ou brune de même nature, ou avec une vinaigrette ou une sauce mayonnaise pour les salpicons froids.

Les salpicons sont utilisés pour garnir les petits hors-d'œuvre chauds (barquettes, tartelettes, bouchées, croustades, darts, rissoles, croustades, croquettes, etc.).

En pâtisserie, le terme salpicon est aussi utilisé pour désigner des fruits frais, crus, cuits ou confits, découpés en petits cubes et macérés dans de l'alcool ou de la liqueur.

**Sangler** - Verser un appareil à crème glacée ou à sorbet dans une sorbetière pour le congeler. Voir **frapper** et **turbiner**.

**Sasser** - Eplucher des légumes nouveaux (pommes de terre, crosnes) en les frottant sur eux-mêmes dans un torchon avec du gros sel.

**Sauter** - Cuire rapidement des petites pièces de viande, de poisson ou de légumes dans un sautoir, une sauteuse ou une poêle, avec un peu de matière grasse.

**Serrer** - Donner une consistance plus homogène et plus ferme à une crème Chantilly ou à des blancs d'œufs battus en neige (meringue), en fouettant énergiquement d'un mouvement circulaire en fin de montage.