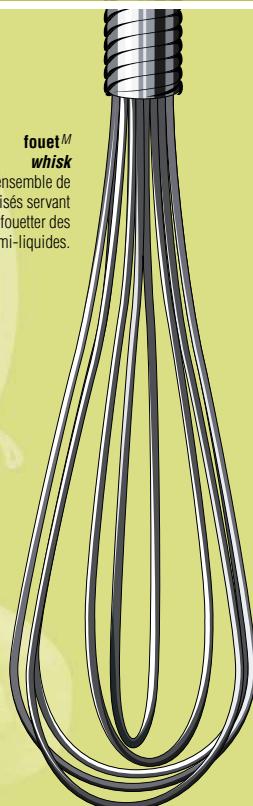


ALIMENTATION ET CUISINE

FRANÇAIS
ANGLAIS

fouet^M
whisk

Ustensile composé d'un ensemble de fils d'acier recourbés et croisés servant à mélanger, à battre ou à fouetter des ingrédients liquides ou semi-liquides.



oignon^M vert
green onion

Oignon doux cueilli avant maturité, généralement vendu en bottes avec sa tige. On le mange souvent cru en salade ou, cuit, dans les sautés.



LE DICTIONNAIRE
VISUEL
DÉFINITIONS

Jean-Claude Corbeil
Ariane Archambault

ALIMENTATION ET CUISINE

FRANÇAIS
ANGLAIS

QUÉBEC AMÉRIQUE

REMERCIEMENTS

Nous tenons à exprimer notre plus vive reconnaissance aux personnes, organismes, sociétés et entreprises qui ont généreusement accepté de relire les définitions et, au besoin, de proposer des modifications pour en améliorer la précision.

Arcand, Denys (réalisateur); Audet, Nathalie (Radio-Canada); Beaudouin, Yves (UQAM); Beaudry, Jean (Service de police de Longueuil); Beaulieu, Jacques (Centre de formation de l'automobile de Sainte-Thérèse); Bordeleau, André (astronome); Bugnet-Buchwalter, Marie-Odile (Bibliothèque de la Faculté de musique, Université de Montréal); Butler, Philip (Musée Stewart); Christian, Ève (consultante en météorologie); Delorme, Michel (Biodôme de Montréal); Deschamps, Laurent; Desjardins, Jean-Pierre (UQAM); Doray, Francine (Hydro-Québec); Doyon, Philippe (ministère des Ressources naturelles, de la Faune et des Parcs); Dupré, Céline (terminologue); Dupuis, Laval (École des métiers de l'équipement motorisé de Montréal); Faucher, Claude (Communications Transcript/CN); Fournier, Jacques (Éditions Roselin); Gagnon, Roger (astronome); Garceau, Gaétan (Centre de formation de l'automobile de Sainte-Thérèse); Harou, Jérôme (École des métiers de la construction de Montréal); Lachapelle, Jacques (École d'architecture, Université de Montréal); Lafleur, Claude (journaliste scientifique); Lapierre, Robert (chef machiniste); Le Tirant, Stéphane (Insectorium de Montréal); Lemay, Lucille (Centre de tissage Leclerc); Lemieux-Bérubé, Louise (Centre des textiles contemporains de Montréal); Lévesque, Georges (urgentologue); Marc, Daniel (École des métiers de la construction de Montréal); Marchand, Raymond G. (Université Laval); Martel, Félix (conseiller en infrastructure informatique); McEvoy, Louise (Les services linguistiques d'Air Canada); Michotte, Pierre (Institut maritime du Québec); Morin, Nadia (Centre de formation, Service de sécurité incendie de Montréal); Mosimann, François (Université de Sherbrooke); Neveu, Bernard (UQTR); Normand, Denis (consultant en télécommunication); Ouellet, Joseph (École des métiers de la construction de Montréal); Ouellet, Rosaire (Centre de formation professionnelle, Campus Cowansville); Papillon, Mélanie (ingénierie aéronautique); Paquette, Luc (École des métiers de l'équipement motorisé de Montréal); Paradis, Serge (Pratt & Whitney); Parent, Serge (Biodôme de Montréal); Prichonnet, Gilbert (UQAM); Rancourt, Claude (École des métiers de l'équipement motorisé de Montréal); Revérêt, Jean-Pierre (UQAM); Robitaille, Jean-François (Université Laurentienne, Ontario); Ruel, Jean-Pierre (Service correctionnel Canada); Thériault, Joël.

Le Dictionnaire Visuel Définitions : Alimentation et cuisine a été conçu et créé par


Les Éditions Québec Amérique inc.
329, rue de la Commune Ouest, 3^e étage
Montréal (Québec) H2Y 2E1 Canada
T 514.499.3000 F 514.499.3010

Catalogage avant publication de Bibliothèque et Archives nationales du Québec et Bibliothèque et Archives Canada

Corbeil, Jean-Claude, 1932-
Le dictionnaire visuel définitions français/anglais :
alimentation et cuisine
Comprend un index.
Comprend du texte en anglais.
ISBN 978-2-7644-1100-1

1. Alimentation - Dictionnaires français. 2. Cuisine - Appareils et matériel - Dictionnaires français. 3. Français (Langue) - Dictionnaires anglais. 4. Dictionnaires illustrés français.
I. Archambault, Ariane, 1936-2006. II. Titre.

RA784.C67 2009 613.203 C2009-940285-8

Dépôt légal : 2009
Bibliothèque nationale du Québec
Bibliothèque nationale du Canada

Nous reconnaissons l'aide financière du gouvernement du Canada par l'entremise du Programme d'aide au développement de l'industrie de l'édition (PADIÉ) pour nos activités d'édition.

Les Éditions Québec Amérique tiennent également à remercier les organismes suivants pour leur appui financier :

Conseil des Arts
du Canada



Canada Council
for the Arts

SODEC
Québec ::

Gouvernement du Québec - Programme de crédits d'impôts pour l'édition de livres - Gestion SODEC.

Les Éditions Québec Amérique bénéficient du programme de subvention globale du Conseil des Arts du Canada. Elles tiennent également à remercier la SODEC pour son appui financier.

Imprimé et relié à Singapour

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 12 11 10 09

PO 399, Version 3.5.1

www.quebec-amerique.com

Dans la même série :

- Arts et architecture
- Règne animal
- Ètre humain

DIRECTION

Éditeur : Jacques Fortin
Auteurs : Jean-Claude Corbeil et Ariane Archambault
Directeur éditorial : François Fortin
Rédactrice en chef : Anne Rouleau
Designer graphique : Anne Tremblay

MISE EN PAGE

Pascal Goyette
Danielle Quinty
Émilie Corriveau
Mélanie Giguère - Gilbert
Prémontage : Émilie Bellemare
Sonia Charette

PRODUCTION

Nathalie Fréchette
Josée Gagnon

RECHERCHES TERMINOLOGIQUES

Jean Beaumont
Catherine Briand
Nathalie Guillo

DOCUMENTATION

Gilles Vézina
Kathleen Wynd
Stéphane Batigne
Sylvain Robichaud
Jessie Daigle

DÉFINITIONS FRANÇAISES

Catherine Briand
Hélène Gauthier
Nathalie Guillo
Anne Rouleau

GESTION DES DONNÉES

Programmeur : Éric Gagnon
Josée Gagnon

ILLUSTRATION

Direction artistique : Jocelyn Gardner
Jean-Yves Ahern
Rielle Lévesque
Alain Lemire
Mélanie Boivin
Yan Bohler
Claude Thivierge
Pascal Bilodeau
Michel Rouleau
Anouk Noël
Carl Pelletier
Raymond Martin

RÉVISION

Marie-Nicole Cimon
Catherine Gendreau
Liliane Michaud
Sophie Ballarin

PRÉIMPRESSION

Karine Lévesque
François Hénault
Julien Brisebois
Patrick Mercure

CONTRIBUTIONS

QA International remercie les personnes suivantes pour leur contribution au présent ouvrage :

Jean-Louis Martin, Marc Lalumière, Jacques Perrault, Stéphane Roy, Alice Comtois, Michel Blais, Christiane Beauregard, Mamadou Togola, Annie Maurice, Charles Campeau, Mivil Deschénes, Jonathan Jacques, Martin Lortie, Frédéric Simard, Yan Tremblay, Mathieu Blouin, Sébastien Dallaire, Hoang Khanh Le, Martin Desrosiers, Nicolas Oroc, François Escalmeil, Danièle Lemay, Pierre Savoie, Benoit Bourdeau, Marie-Andrée Lemieux, Caroline Soucy, Yves Chabot, Anne-Marie Ouellette, Anne-Marie Villeneuve, Anne-Marie Brault, Nancy Lepage, Daniel Provost, François Vézina, Guylaine Houle, Daniel Beaulieu, Sophie Pellerin, Tony O'Riley, Mac Thien Nguyen Hoang, Serge D'Amico.

PRÉSENTATION

POLITIQUE ÉDITORIALE

Le *Dictionnaire Visuel* fait l'inventaire de l'environnement matériel d'une personne qui participe au monde industrialisé contemporain et qui doit connaître et utiliser un grand nombre de termes spécialisés dans des domaines très variés.

Il est conçu pour le grand public, répondant aux besoins de toute personne à la recherche de termes précis et sûrs, pour des raisons personnelles ou professionnelles fort différentes : recherche d'un terme inconnu, vérification du sens d'un mot, traduction, publicité, enseignement des langues, etc.

Ce public cible a guidé le choix du contenu du *Dictionnaire Visuel* : réunir en douze ouvrages thématiques les termes techniques nécessaires à l'expression du monde contemporain, dans les domaines de spécialités qui façonnent notre univers quotidien.

STRUCTURE

Chaque tome comprend trois sections : les pages préliminaires, dont la table des matières; le corps de l'ouvrage, soit le traitement détaillé du thème, et l'index.

L'information est présentée du plus abstrait au plus concret : sous-thème, titre, sous-titre, illustration, terminologie.

TERMINOLOGIE

Chaque mot du *Dictionnaire Visuel* a été soigneusement sélectionné à partir de l'examen d'une documentation de haute qualité, au niveau de spécialisation requis.

Il arrive parfois qu'au vu de la documentation, différents mots soient employés pour nommer la même réalité. Dans ces cas, le mot le plus fréquemment utilisé par les auteurs les plus réputés a été retenu.

En général, les mots sont cités au singulier, comme dans les entrées de tous les dictionnaires, même si l'illustration en représente plusieurs individus. Le mot désigne le concept, non la réalité de l'illustration.

DÉFINITIONS

Les définitions du *Dictionnaire Visuel* s'emboîtent les unes dans les autres à la manière de poupées russes, en suivant la hiérarchie de présentation du contenu de l'ouvrage. Ainsi, la définition du terme épices en titre de page permet de ne pas répéter cette information pour chacune des épices représentées et de concentrer la définition sur ce qui les distingue les unes des autres (le safran est le stigmate de la fleur de crocus, cueilli à la main et séché, la cannelle est de l'écorce séchée du cannelier, etc.).

Illustration et définition se complètent : la définition fait l'économie de ce qui est évident dans l'illustration.

La très grande majorité des termes du *Dictionnaire Visuel* sont définis. Les termes ne sont pas définis quand l'illustration est explicite ou qu'elle suggère le sens habituel du mot (par exemple, ustensiles divers).

MODES DE CONSULTATION

On peut accéder au contenu du *Dictionnaire Visuel* de plusieurs façons :

- À partir de la TABLE DES MATIÈRES à la fin des pages préliminaires.
- Avec l'INDEX, on peut consulter le *Dictionnaire Visuel* à partir du mot, pour mieux voir à quoi il correspond ou pour en vérifier l'exactitude, en examinant l'illustration où il figure.
- Originalité fondamentale du *Dictionnaire Visuel* : l'illustration permet de trouver un mot à partir de l'idée, même floue, qu'on en a. Le présent ouvrage est le seul dictionnaire qui le permette. La consultation de tous les autres dictionnaires exige d'abord qu'on connaisse le mot.

TITRE

Il est inscrit avec sa définition en dessous. Si le titre court sur plusieurs pages, il se présente en grisé sur les pages subséquentes, mais sans définition.

TERME

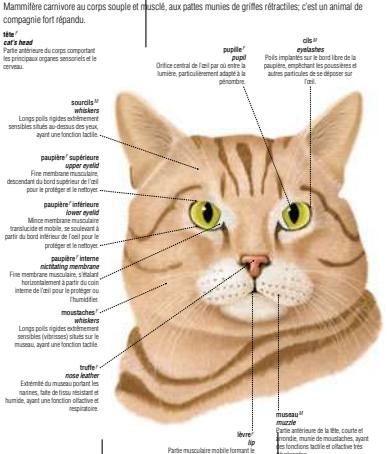
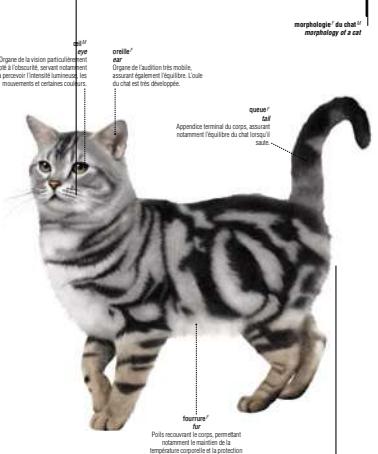
Chaque terme figure dans l'index avec renvoi aux pages où il apparaît.

DÉFINITION

Elle explicite la nature, la fonction ou la caractéristique de l'élément représenté par l'illustration.

SOUSTHÈME

Ils sont présentés à la fin des pages préliminaires, puis repris sur chacune des pages de la section.

CHAT ^M / cat	MAMMIFÈRES CARNIVORES
 <p>chat^M / cat Mammifère carnivore au corps souple et musclé, aux pattes munies de griffes rétractiles; c'est un animal de compagnie fort répandu.</p> <p>cat's head Partie antérieure du corps comportant les principaux organes sensoriels et le cerveau.</p> <p>scrotum^M whiskers Long poils rigides extrêmement sensibles situés au-dessus du nez, ayant une fonction tactile.</p> <p>papille^M upper eyelid Fine membrane musclée, décollée du bord supérieur de l'œil pour la protéger et le nettoyer.</p> <p>papille^M inferior eyelid Mince membrane musclée, translucide et mobile, située à part du bord inférieur de l'œil pour la protéger et le nettoyer.</p> <p>papille^M interne membrane nasale Fine membrane musclée, à l'intérieur de l'orifice du nez ou l'humérus.</p> <p>whisker Long poils rigides extrêmement sensibles (récepteurs de muscle), ayant une fonction tactile.</p> <p>ear Extérieur du museau portant les narines, bâti de cartilage et humide, ayant une fonction olfactive et respiratoire.</p> <p>lip Partie musculaire mobile formant le contour de la bouche. Le chat a deux lèvres supérieures pourvues de lèvres.</p> <p>whisker Carte extrinsèque de la tête, coude et genou. muscle de moustache, ayant une fonction tactile et efficace lors de l'écholocation.</p>	 <p>chat^M morphologie^M du chat^M morphology^M of cat</p> <p>eye Organe de la vision parfaitement adapté à l'obscurité, servant notamment à percevoir l'intensité lumineuse, les mouvements et certains sons.</p> <p>oreille^M ear Organe de l'audition très mobile, assurant également l'équilibre. L'ouïe du chat est très développée.</p> <p>queue^M tail Appendice terminal du corps, assurant notamment l'équilibre du chat lorsqu'il saute.</p> <p>fourrure^M fur Poils recouvrant le corps, permettant notamment le maintien de la température corporelle et la protection contre les piqûres d'insectes.</p>

ILLUSTRATION

Elle participe à la définition visuelle de chacun des termes qui y sont associés.

FILET

Il relie le mot à ce qu'il désigne. Là où les filets étaient trop nombreux et rendaient la lisibilité difficile, ils ont été remplacés par des codes de couleurs avec légendes ou, dans de rares cas, par des numéros.

INDICATION DU GENRE

F : féminin

M : masculin

N : neutre

Le genre de chaque nom commun d'un terme est indiqué dans les langues où de telles catégories existent.

Pour illustrer des fonctions professionnelles, tant des hommes que des femmes ont été représentés. Le genre attribué au titre de la fonction dépend alors de l'illustration.

TABLE DES MATIÈRES

8 ALIMENTATION

- Food
- 8 Ferme
- 10 Supermarché
- 12 Restaurant
- 16 Champignons
- 18 Algues
- 19 Légumes
- 36 Légumineuses
- 41 Fruits
- 54 Épices
- 58 Condiments
- 62 Fines herbes
- 64 Céréales
- 66 Produits céréaliers
- 76 Café et infusions
- 78 Chocolat
- 79 Sucre
- 80 Huiles et matières grasses
- 81 Produits laitiers
- 87 Œufs
- 88 Abats
- 89 Gibier
- 90 Volaille
- 91 Charcuterie
- 94 Viande
- 98 Mollusques
- 100 Crustacés
- 101 Poissons cartilagineux
- 102 Poissons osseux

- 141 Batterie de cuisine
- 146 Appareils électroménagers
- 162 Appareils électroménagers divers
- 165 Cafetières

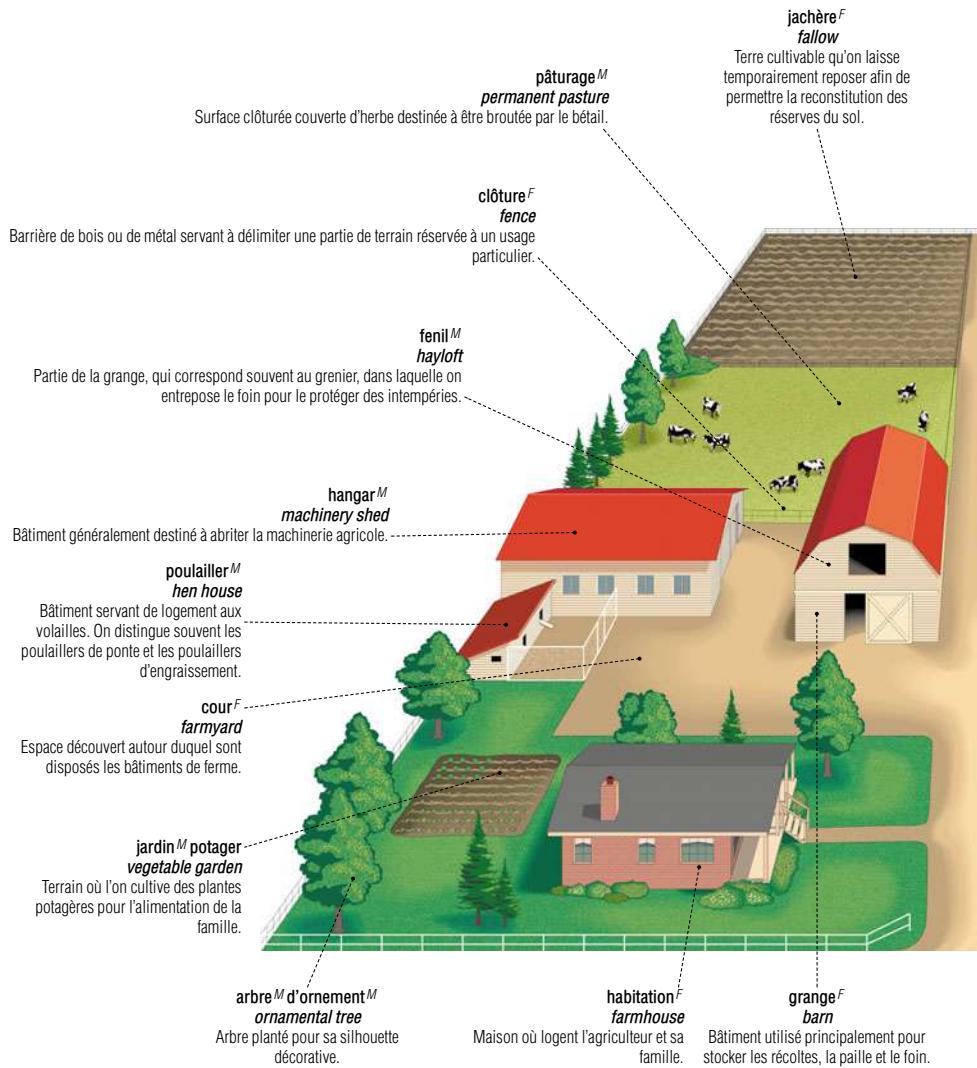
169 INDEX

108 CUISINE

- Kitchen
- 108 Emballage
- 112 Cuisine
- 114 Verres
- 116 Vaisselle
- 120 Couvert
- 126 Ustensiles de cuisine

ferme^F | farmstead

Ensemble formé par les bâtiments d'habitation et d'exploitation d'un domaine agricole.



prairie^F**meadow**

Surface couverte d'herbe, fauchée par l'agriculteur dans le but de produire du fourrage (foin, luzerne, etc.) pour le bétail.

**mais^M fourrager
fodder corn**

Variété de maïs cultivée pour l'alimentation du bétail.

laiterie^F**dairy**

Pièce où le lait est conservé et réfrigéré avant son ramassage. On peut également y transformer le lait en beurre ou autres produits dérivés.

**étable^F
cowshed**

Bâtiment servant de logement aux bovins. Les animaux sont souvent séparés en fonction de leur âge ou de leur orientation d'élevage (boucherie, lait).

**silo^M-tour^F
tower silo**

Construction cylindrique destinée au stockage de fourrages verts. Il est toujours chargé par le haut, à l'aide d'une machine spécialement adaptée.

**silo^M-couloir^F
bunker silo**

Construction horizontale destinée au stockage de fourrages verts. Son remplissage ne nécessite pas d'équipement spécialisé.

**porcherie^F
pigsty**

Bâtiment servant de logement à un élevage porcin, habituellement destiné à la boucherie.

**enclos^M
enclosure**

Espace clôturé où les animaux peuvent se déplacer.

**ruche^F
hive**

Abri aménagé destiné à recevoir une colonie d'abeilles pour la production du miel et la pollinisation des arbres fruitiers.

**verger^M
orchard**

Terrain planté d'arbres fruitiers.

**bergerie^F
sheep shelter**

Bâtiment servant de logement aux ovins (brebis et moutons), élevés principalement pour la chair, la laine et parfois le lait.

**serre^F
greenhouse**

Construction à parois translucides où l'on cultive des végétaux, dans des conditions contrôlées favorisant leur croissance.

**arbre^M fruitier
fruit tree**

Arbre produisant des fruits comestibles habituellement destinés à la consommation humaine.

supermarché^M | supermarket

Magasin de grande surface, en libre-service, où sont vendus des produits alimentaires ainsi que divers articles d'achat courant. Autour de l'espace accessible aux clients, des locaux de service sont réservés à l'entreposage, à la préparation et à la conservation des marchandises.

épicerie^F fine delicatessen

Elle regroupe des aliments de spécialité, souvent prêts à consommer : charcuteries, salades, olives, etc.

comptoir^M des viandes^F libre-service self-service meat counter

Présentoir contenant des pièces de viande ou de volaille préparées et emballées, en format familial ou en portions individuelles.

boucherie^F fresh meat counter

Présentoir vitré contenant des pièces de viande ou de volaille que le boucher découpe et emballé à la demande.

chambre^F froide cold storage chamber

Local frigorifié où sont entreposées les denrées périssables.

produits^M d'emballage^M packaging products

Tout ce qui sert à envelopper les aliments, utilisé pour la cuisson, la congélation ou la conservation.

produits^M laitiers dairy products

Aliments résultant de la transformation du lait naturel. On y trouve habituellement le lait, la crème, le yogourt, le beurre et certains fromages préemballés.

produits^M d'entretien^M household products

Produits ou accessoires utilisés pour les tâches ménagères courantes. Ils incluent les détergents, javellisants, nettoyants, tampons à récurer, etc.

allée^F aisle

Espace ménagé entre les gondoles pour la circulation des clients.

boissons^F drinks

Substances liquides non alcoolisées, qui comprennent principalement l'eau embouteillée, les jus et les boissons gazeuses.

bière^F et vin^M beer and wine

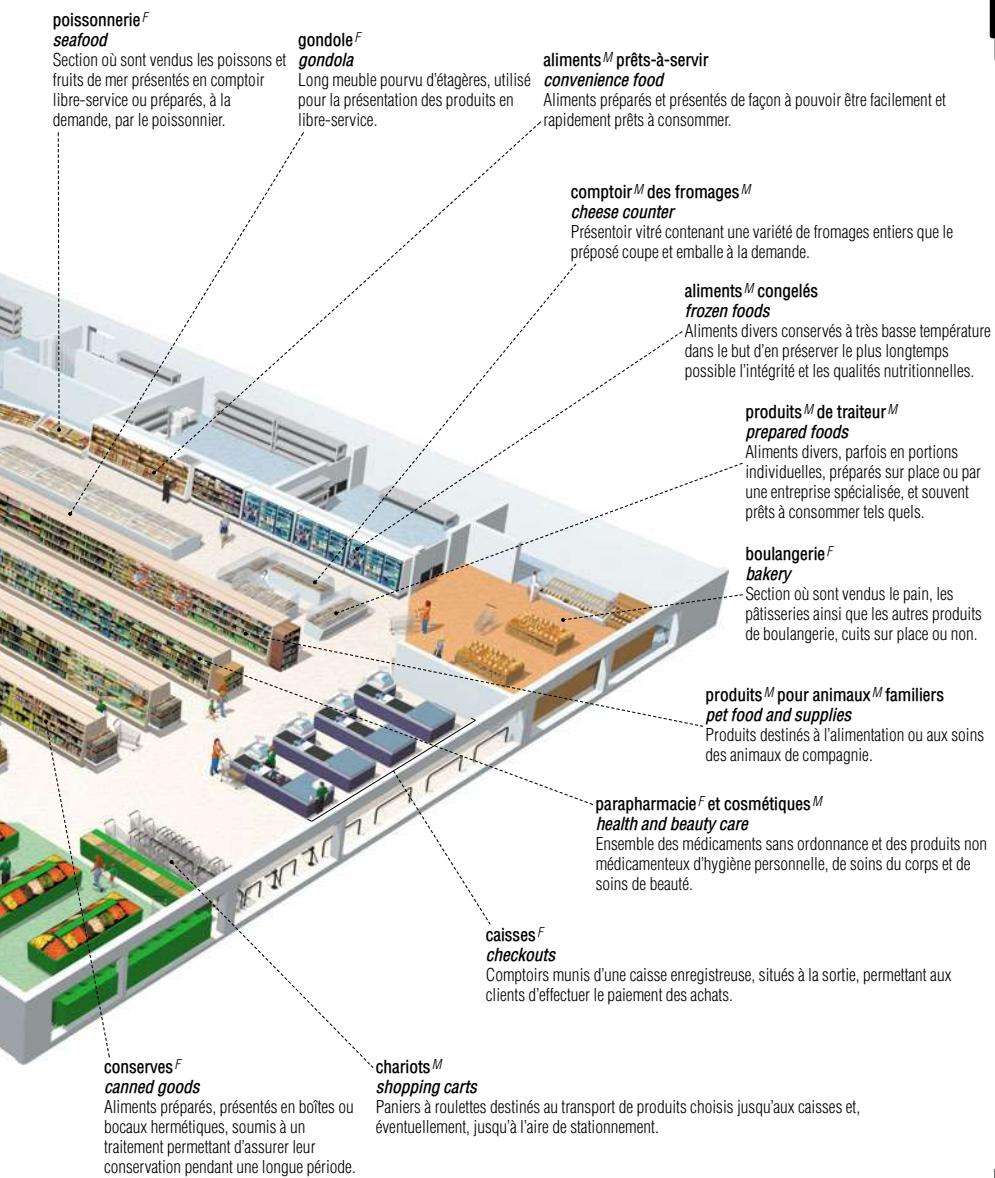
Ensemble des boissons alcoolisées vendues en supermarché.

armoire^F réfrigérée reach-in freezer

Présentoir qui sert à garder au frais des boissons.

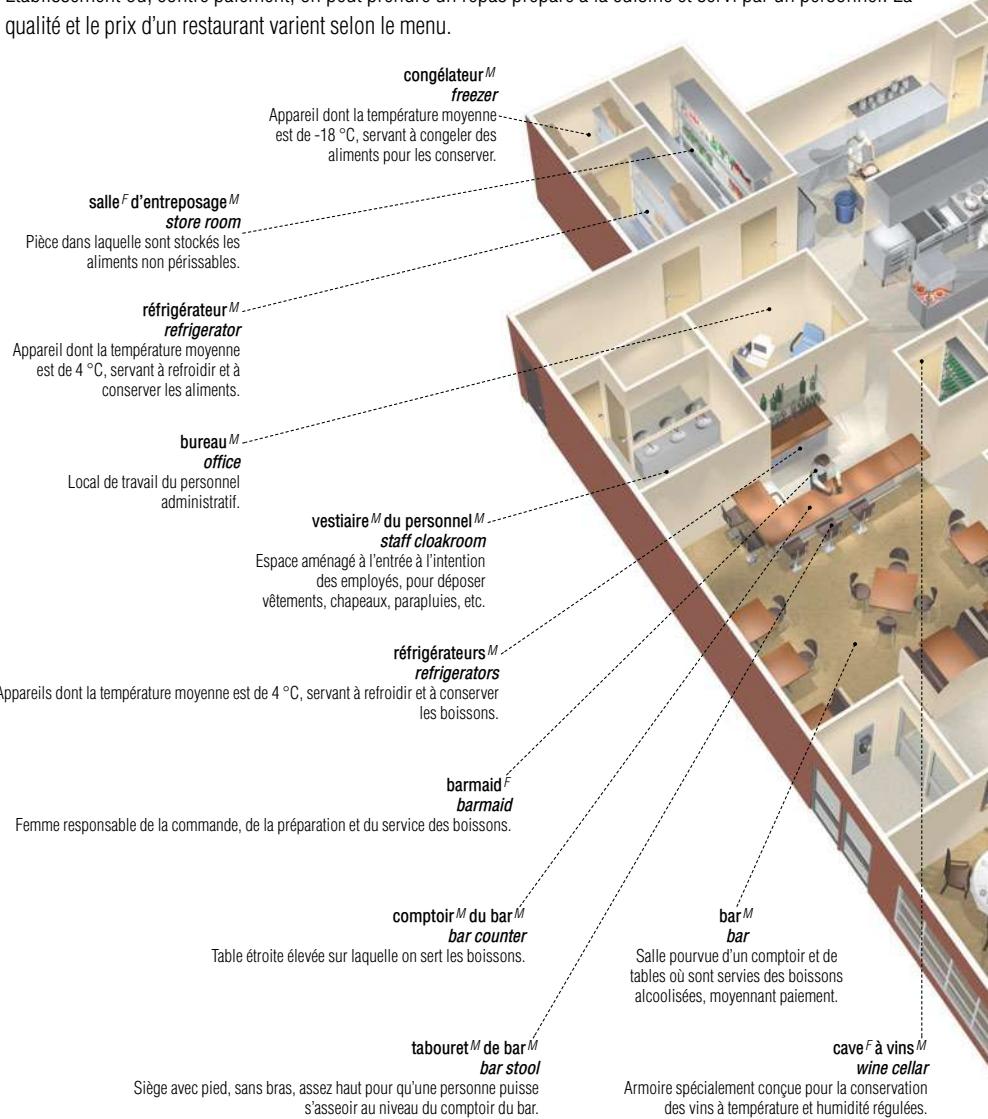
fruits^M et légumes^M fruits and vegetables

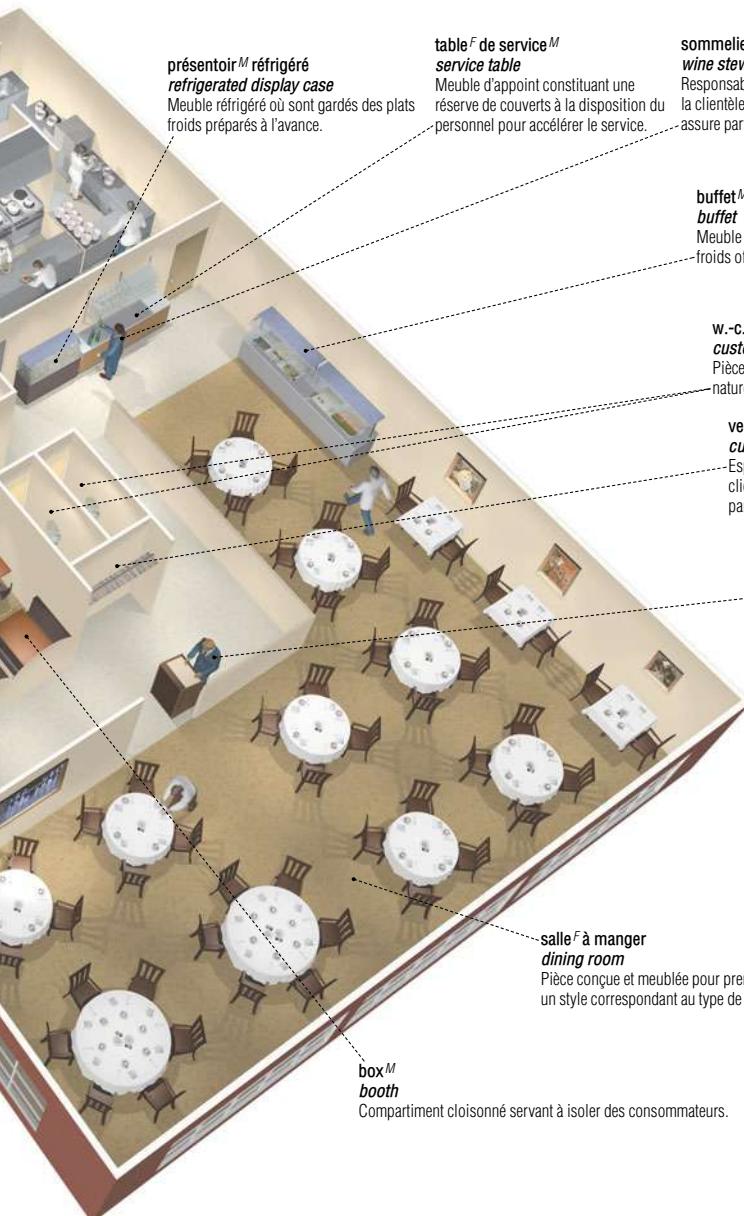
Produits végétaux utilisés comme aliments. Ils sont présentés en vrac ou en paquets préemballés.



restaurant^M | restaurant

Établissement où, contre paiement, on peut prendre un repas préparé à la cuisine et servi par un personnel. La qualité et le prix d'un restaurant varient selon le menu.



**présentoir^M réfrigéré
refrigerated display case**

Meuble réfrigéré où sont gardés des plats froids préparés à l'avance.

**table^F de service^M
service table**

Meuble d'appoint constituant une réserve de couverts à la disposition du personnel pour accélérer le service.

**sommelier^M
wine steward**

Responsable de la cave à vins, il conseille la clientèle sur le choix d'un vin et en assure parfois le service.

**buffet^M
buffet**

Meuble où sont disposés des mets chauds ou froids offerts en libre-service.

**w.-c.^M; toilettes^F
customers' toilets**

Pièce aménagée pour y satisfaire des besoins naturels et équipée de lavabos.

**vestiaire^M des clients^M
customers' cloakroom**

Espace aménagé à l'entrée à l'intention des clients, pour déposer vêtements, chapeaux, parapluies, etc.

**maître^M d'hôtel^M
maître d'hôtel**

Personne qui, notamment, gère les réservations, accueille les clients et dirige le personnel de la salle à manger.

**salle^F à manger
dining room**

Pièce conçue et meublée pour prendre les repas, souvent aménagée dans un style correspondant au type de restauration.

**box^M
booth**

Compartiment cloisonné servant à isoler des consommateurs.

cuisine^F**kitchen**

Pièce où l'on prépare les repas, sous la responsabilité du chef, assisté d'un personnel spécialisé (brigade).

**cuisinière^F électrique
electric range**

Appareil électrique servant à la cuisson des aliments, muni de serpents ou de plaques et d'un four.

**évier^M à batterie^F de cuisine^F
pot-and-pan sink**

Évier dans lequel on lave les ustensiles et récipients utilisés pour la préparation et la cuisson des aliments.

**hotte^F
hood**

Appareil de ventilation qui expulse ou recycle l'air chargé de vapeurs et d'odeurs de cuisson.

**cuisinière^F à gaz^M
gas range**

Appareil servant à la cuisson des aliments, muni de brûleurs et d'un four alimentés au gaz.

**plan^M de travail^M
work top**

Surface plane conçue notamment pour la préparation des aliments et des plats.

**chef^M de partie^F
station chef**

Personne responsable de la préparation des différents éléments d'un menu; le personnel spécialisé (saucier, rotisseur, pâtissier, etc.) est sous ses ordres.

**friteuse^F
deep fryer**

Appareil qui sert à cuire des aliments en haute friture.

**machine^F à glaçons^M
ice machine**

Appareil alimenté en eau qui fabrique et distribue des glaçons.

**plaqué^F de cuisson^F
hot plate**

Surface chauffée sur laquelle s'effectue la cuisson des aliments.

**four^M
oven**

Partie fermée de la cuisinière, munie d'un élément chauffant supérieur (gril) et d'un élément chauffant inférieur, où l'on cuît ou réchauffe les aliments.

**chef^M de cuisine^F
chef**

Personne qui, notamment, dirige le personnel de cuisine (brigade), s'occupe de l'approvisionnement et compose les menus.

**table^F chaude
hot food table**

Comptoir servant à conserver les plats au chaud.

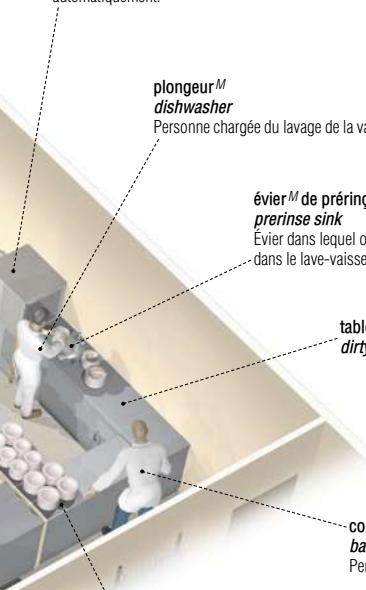
**serveur^M
waiter**

Personne chargée de prendre la commande, de servir les mets et d'encaisser l'addition.

lave-vaisselle^M

dishwasher

Appareil conçu pour laver et sécher la vaisselle automatiquement

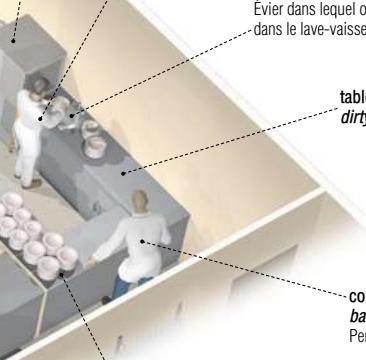


plongeur^M
dishwasher

Personne chargée du lavage de la vaisselle et du matériel utilisé par les cuisiniers.

évier^M de prérinçage^M
prerinse sink

Évier dans lequel on rince la vaisselle avant de la placer dans le lave-vaisselle.



table^F pour la vaisselle^F sale
dirty dish table

Summary

- commis ^M débarrasseur
back waiter

Personne chargée de débarrasser les tables pendant et après le service.



table^F pour la vaisselle^F propre
clean dish table

menu^M
menu

Liste détaillée des mets servis dans un restaurant

carte F des vins M
wine list

WINE LIST

addition check

check

Note indiquant la somme des dépenses effectuées par un client dans un restaurant.

restaurant	
Hofgut	2
Augspurg	40,-
Dolce	7,-
St. Arnold	6,-
Niké restaurant	5,-
	Subtotal
	56,-
	112,-

champignons^M | mushrooms

Végétaux des lieux frais et humides dont les espèces comestibles sont surtout utilisées comme condiment ou accompagnement dans une grande variété de mets.



**orange^F vraie
royal agaric**

Savoureuse crue comme cuite, elle est célèbre depuis l'Antiquité. À ne pas confondre avec la fausse orange, d'aspect semblable mais vénéneuse.



**lactaire^M délicieux
delicious lactarius**

Lorsqu'on le casse, il laisse écouler un lait orangé. On l'utilise notamment en sauce piquante, surtout en Espagne et dans le midi de la France.



**collybie^F à pied^M velouté
enoki mushroom**

Champignon à long pied, à chair molle et résistante, très apprécié en Asie. On la mange crue, en salade, ou cuite, dans les soupes ou les plats orientaux.



**russule^F verdo�ante
green russula**

Sa chair blanche et cassante dégage une odeur de noisette. On la consomme crue ou cuite, de préférence grillée.



**morille^F
morel**

La chair est mince et parfumée, plus savoureuse si le spécimen est foncé. On la consomme bien cuite pour éliminer la substance toxique.



**cèpe^M
edible boletus**

Trapu, il peut atteindre 25 cm de hauteur ou de diamètre. On le mange généralement cuit à l'huile ou braisé, ou encore en omelette.



truffe^F
truffle

Champignon souterrain, difficile à trouver et perçu comme un aliment de prestige. On l'associe spécialement au gibier et à la volaille.



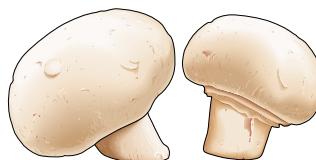
oreille-de-Judas^F
wood ear

Sa chair, sans goût, de texture gélatineuse, est appréciée en Asie. On la mange généralement dans les soupes ou avec les légumes.



pleurote^M en forme^F d'huître^F
oyster mushroom

Il pousse sur les arbres ou le bois mort. Sa chair blanche et tendre est appréciée notamment dans les sauces, où il peut remplacer le champignon de couche.



champignon^M de couche^F
cultivated mushroom

Champignon le plus cultivé et le plus consommé. On le mange cru, en salade ou en trempelette, ou encore cuit, notamment dans les sauces et sur la pizza.



shiitake^M
shiitake mushroom

Équivalent du champignon de couche au Japon, où il est largement cultivé pour la consommation (mets cuits à l'orientale, sauces) ou pour un usage thérapeutique.



chanterelle^F commune
chanterelle

Agréablement parfumée, elle est fort appréciée des gourmets, particulièrement en Europe. Elle accompagne le plus souvent la viande et les omelettes.

algues^F | seaweed

Végétaux généralement aquatiques utilisés en cuisine ou comme supplément alimentaire. Les Japonais en sont les plus grands producteurs et consommateurs.



aramé^M
arame

Plus doux et moins croustillant que l'hijiki, il est utilisé principalement dans les salades et soupes, ou servi comme légume d'accompagnement, souvent frit.



wakamé^M
wakame

Apprécié des Japonais, riche en calcium, il a une texture et une saveur délicates. Son utilisation est variée; il accompagne notamment très bien les légumineuses.



spiruline^F
spirulina

Algue microscopique d'eau douce, riche en éléments nutritifs (protéines, fer, magnésium), consommée surtout comme supplément alimentaire.



mousse^F d'Irlande^F
Irish moss

Abondante dans l'Atlantique Nord, elle n'est comestible qu'après cuisson. On en tire aussi le carragheen, substance utilisée pour épaissir certaines préparations.



agar-agar^M
agar-agar

Lanières translucides, tirées d'algues rouges, qu'on fait fondre pour obtenir une gelée pouvant remplacer la gélatine dans plusieurs recettes.



hijiki^M
hijiki

Les brindilles séchées augmentent de volume lorsqu'on les trempe et prennent la forme de nouilles noires un peu croustillantes, souvent servies comme légume.



kombu^M
kombu

Consommé depuis l'Antiquité, il se vend sous forme de grands rubans noirâtres. Il sert surtout à préparer des bouillons, ou encore une sorte de thé.



laitue^F de mer^F
sea lettuce

Elle a l'apparence et la saveur des feuilles de laitue. Tendre, elle se mange crue dans les salades, ou encore cuite dans les soupes.



nori^M
nori

Algue de couleur pourpre qui devient noire en séchant. Généralement vendue en minces feuilles séchées, elle sert notamment à confectionner les sushis.



rhodyménie^M palmé
dulse

Riche en fer, il est consommé depuis longtemps par des peuples côtiers d'Europe. Sa texture douce et sa saveur prononcée agrémentent bien soupes et salades.

Végétaux utilisés comme aliments. Une façon simple de classifier les légumes consiste à les regrouper selon la partie de la plante qui est consommée. Les fruits sucrés des plantes constituent une autre catégorie d'aliments (fruits).

légumes^M bulbes^M bulb vegetables

Légumes dont on consomme surtout les bulbes, organes souterrains où sont stockées les réserves nutritives de la plante.



**poireau^M
leek**

La partie blanche est la plus appréciée, mais la verte parfume potages et plats mijotés. On l'associe à la pomme de terre dans un potage froid, la vichyssoise.



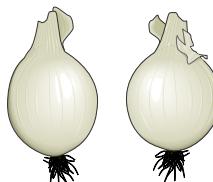
**oignon^M rouge
red onion**

Le plus sucré des oignons, il se déguste souvent cru, en salade ou en sandwich.



**oignon^M jaune
yellow onion**

Le plus courant des oignons. Largement utilisé comme condiment, autant cuit que cru, il est aussi l'élément essentiel de la soupe à l'oignon.



**oignon^M à marinier
pickling onion**

Petit oignon blanc cuelli avant maturité, qui sert le plus souvent à faire des marinades ou encore des plats mijotés comme le bœuf bourguignon.



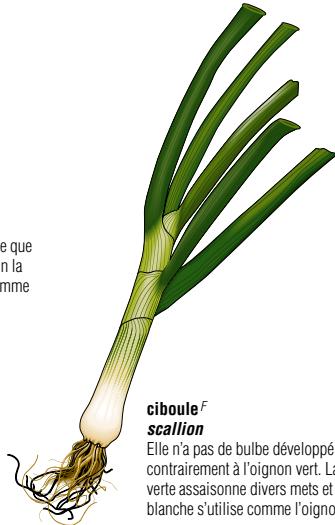
**oignon^M blanc
white onion**

Doux et sucré, il est largement utilisé comme condiment. On le déguste souvent cru, ou encore frit, en rondelles.



échalote^F
shallot

La saveur de l'échalote est plus subtile que celle de l'oignon ou de la ciboule. On la consomme crue ou cuite, souvent comme condiment dans des sauces.



ciboule^F
scallion

Elle n'a pas de bulbe développé, contrairement à l'oignon vert. La partie verte assaisonne divers mets et la blanche s'utilise comme l'oignon.

oignon^M vert
green onion

Oignon doux cueilli avant maturité, généralement vendu en bottes avec sa tige. On le mange souvent cru en salade ou, cuit, dans les sautés.



châtaigne^F d'eau^F
water chestnut

Bulbe aquatique d'une plante de Chine, elle occupe une place importante dans la cuisine asiatique. Sa chair est blanche et croustillante.



ail^M
garlic

Le bulbe ou « tête d'ail » est formé de caïeux nommés goussettes. Le germe au centre rendrait l'ail indigeste.



ciboulette^F
chive

C'est le plus petit membre de la famille de l'oignon. On consomme la tige, surtout pour assaisonner diverses préparations chaudes ou froides.

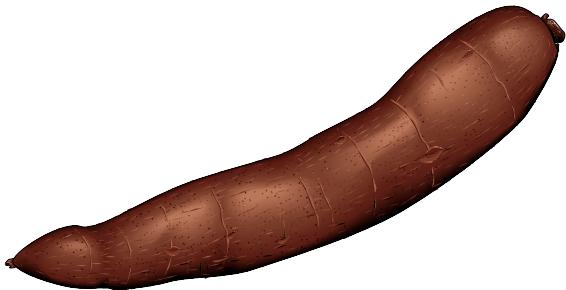
**légumes^M tubercules^M
tuber vegetables**

Tubercules consommés comme légumes ; ils consistent en des renflements souvent souterrains contenant les réserves nutritives de la plante.



crosne^M
crosne

Surtout apprécié en Asie, d'où il est originaire, et peu consommé ailleurs. D'un goût légèrement sucré, il est utilisé et apprêté comme la pomme de terre.



manioc^M
cassava

La variété douce est consommée comme la pomme de terre, alors que la variété amère permet d'obtenir le tapioca.



taro^M
taro

Aliment de base de certains pays tropicaux, à la chair farineuse et sucrée. Il est consommé cuit, de préférence très chaud, et apprêté comme la pomme de terre.



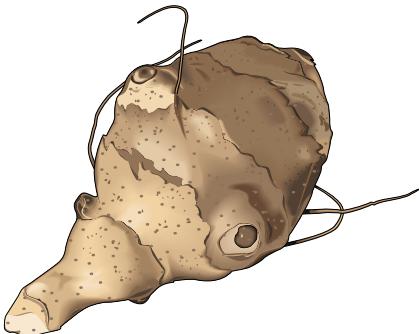
jicama^M
jicama

La chair est juteuse, croquante et sucrée. Cru, on le mange en salade, trempette ou hors-d'œuvre; cuit, il ajoute une note croquante à divers mets.



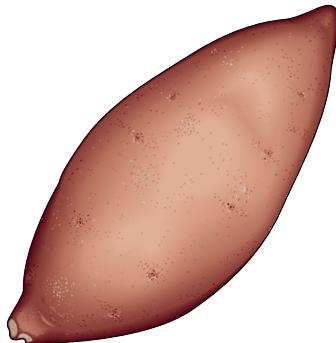
igname^F
yam

Aliment de base dans plusieurs pays, notamment en Amérique du Sud et dans les Antilles, elle se consomme cuite et est apprêtée comme la pomme de terre.



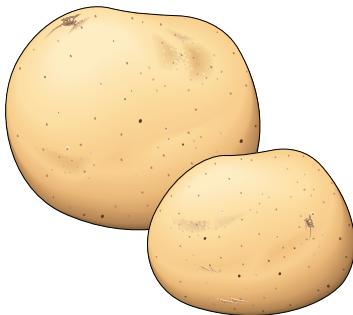
topinambour^M
Jerusalem artichoke

Il se consomme cru, cuit ou mariné. La chair est croquante, juteuse et sucrée.



patate^F
sweet potato

Plus sucrée que la pomme de terre, elle n'y est toutefois pas apparentée. La cuisine créole en fait grand usage.



pomme^F de terre^F
potato

Le plus connu des tubercules. On la consomme surtout comme légume d'accompagnement, qu'elle soit cuite à la vapeur, frite ou en purée.

**asperge^F
asparagus**

Souvent perçue comme un produit de luxe, elle est cueillie avant maturité. On la sert chaude ou froide, mais toujours cuite.



Ensemble de turions d'asperges serrés et ficelés. Les asperges sont généralement vendues sous cette forme.

**pointe^F
tip**

Extrémité supérieure du turion, généralement la partie la plus appréciée de l'asperge en cuisine.

**turion^M
spear**

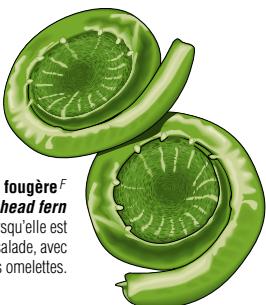
Jeune pousse de l'asperge, issue d'une tige souterraine, qui constitue sa partie comestible. Sa base, dure, est le plus souvent coupée avant la cuisson.

**botte^F
bundle**

Ensemble de turions d'asperges serrés et ficelés. Les asperges sont généralement vendues sous cette forme.

**crosse^F de fougère^F
fiddlehead fern**

Cette jeune pousse, comestible lorsqu'elle est enroulée, est appréciée notamment en salade, avec les pâtes ou les omelettes.



Plantes potagères dont on consomme les tiges comme légumes. Dans certains cas, leurs feuilles sont également comestibles.

**légumes^M tiges^F
stalk vegetables****bette à cardes^F
Swiss chard**

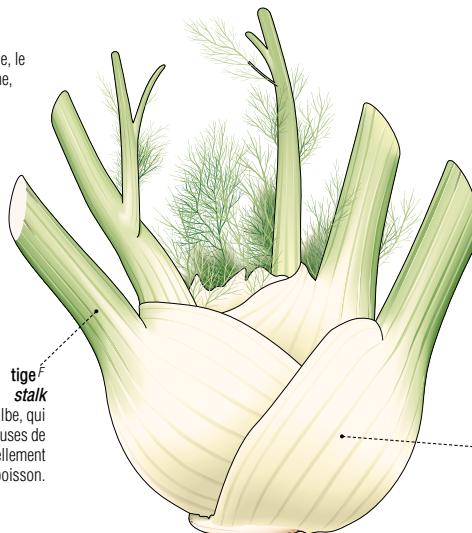
Parente de la betterave dont on consomme les cardes, qui s'apprêtent comme le céleri ou l'asperge, et les feuilles, souvent comparées à celles de l'épinard.

**card^F
rib**

Long pédoncule charnu de la bette, tendre et croustillant, de couleur blanchâtre ou rouge selon les variétés.

fenouil^M**fennel**

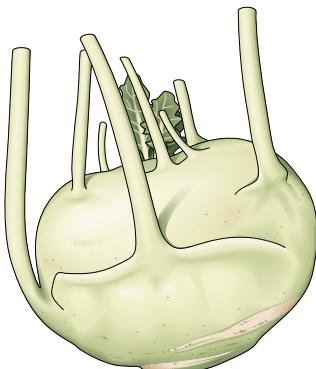
Surtout associé à la cuisine italienne, le bulbe est consommé comme légume, alors que les feuilles et les graines aromatisent diverses préparations.



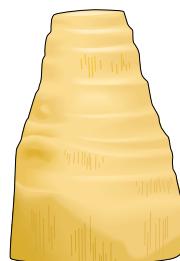
Partie du fenouil surmontant le bulbe, qui porte de petites feuilles plumeuses de couleur foncée utilisées traditionnellement pour assaisonner le poisson.

tige^F**stalk**

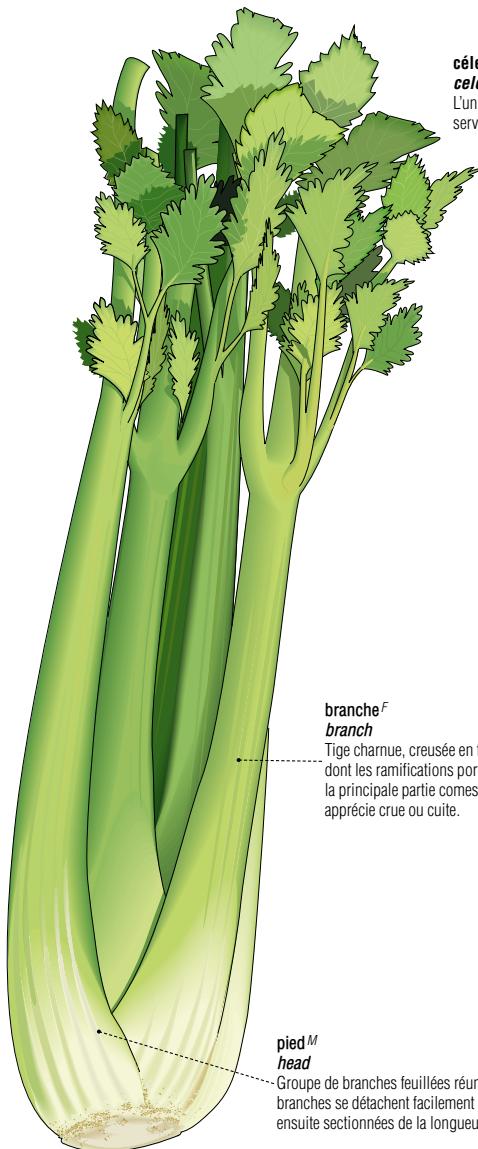
Partie charnue et comestible du fenouil, formée par les bases dilatées des tiges, qui s'imbriquent les unes dans les autres.

**chou^M-rave^F****kohlrabi**

Légume très apprécié en Europe centrale et de l'Est. On consomme la tige renflée crue ou cuite, en l'apprêtant comme le navet, et les feuilles au goût de chou.

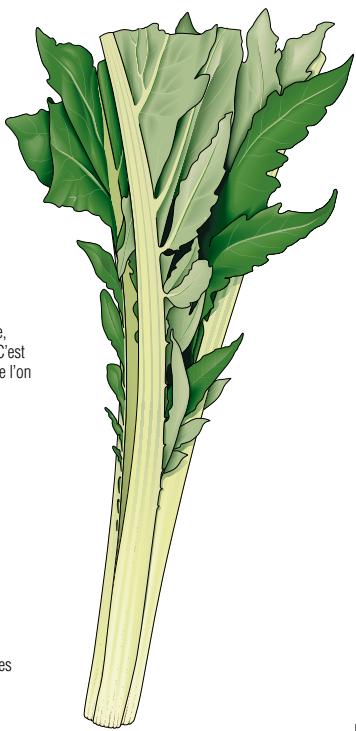
**pousse^F de bambou^M****bamboo shoot**

Très populaire en Asie, elle n'est comestible qu'après cuisson. Elle est indispensable au sukiyaki, un plat typiquement japonais.



cardon^M
cardoon

Parent de l'artichaut, peu connu en Amérique du Nord, dont la saveur rappelle celle du céleri. On le consomme chaud ou froid, apprêté comme l'asperge.



légumes^M**légumes^M feuilles^F
leaf vegetables**

Feuilles de plantes potagères consommées comme légumes.



**laitue^F frisée^F
leaf lettuce**

Laitue aux feuilles tendres, frisées et ondulées. Comme les autres laitues, on la mange surtout crue, en salade ou en sandwich.



**romaine^F
romaine lettuce**

Laitue aux feuilles fermes et cassantes, utilisée notamment pour préparer la salade César.



**laitue^F asperge^F
celtuce**

Issue d'un croisement entre la laitue et le céleri, elle est surtout connue en Orient. Les tiges sont consommées crues ou cuites.



**scarole^F
escarole**

Les feuilles sont moins amères que celles de la chicorée frisée, dont elle est voisine. On la consomme surtout crue, en salade.



**laitue^F pomme^F
butterhead lettuce**

Les larges feuilles tendres, qui se séparent facilement, forment une boule non compacte. La laitue Boston en est une variété connue.



**laitue^F iceberg^M
iceberg lettuce**

Laitue la plus commercialisée en Amérique du Nord. À l'origine, on la recouvrait de glace pour le transport, d'où son nom.



**chicorée^F de Trévise
radicchio**

Chicorée rouge originaire du nord de l'Italie dont la saveur est plutôt amère. Elle est souvent associée à d'autres laitues.



**chou^M laitue^F
ornamental kale**

Les feuilles de ce voisin du chou frisé, de couleurs variées, décorent notamment salades, soupes, riz ou plateau de service.



**chou^M marin
sea kale**

On consomme les feuilles et les tiges larges et charnues, qu'on apprête comme l'asperge.



**chou^M cavalier^M
collards**

Les feuilles épaisses ont une forte saveur et les côtes centrales sont coriaces. Il se consomme cuit ou cru, à la manière de l'épinard.



**chou^M frisé
curled kale**

Les feuilles fibreuses, très frisées, sont coriaces et de saveur prononcée. On le consomme presque toujours cuit.



**chou^M de Bruxelles
Brussels sprouts**

Le plus petit des choux ne se consomme que cuit, entier, comme légume d'accompagnement.



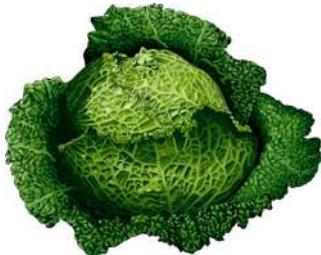
**chou^M pommé rouge
red cabbage**

De goût plus doux que celui des autres choux pommés, il est habituellement consommé cru, en salade, finement haché.



**chou^M pommé blanc
white cabbage**

Après fermentation, il donne la choucroute. Il est aussi utilisé cuit, surtout dans les préparations mijotées.



**chou^M de Milan
savoy cabbage**

Chou pommé dont les feuilles sont plutôt souples, ce qui en fait une variété de choix pour le chou farci.



**chou^M pommé vert
green cabbage**

Haché finement, il est l'ingrédient principal de la salade de chou. On l'ajoute aussi aux soupes et préparations mijotées.

légumes^M

ortie^F
nettle

On l'apprête un peu comme l'épinard. Les feuilles, de saveur plus ou moins piquante, perdent leur caractère irritant dès qu'elles sont cuites ou séchées.



pourpier^M
purslane

On consomme autant les tiges que les feuilles, tendres et charnues. Il a une saveur légèrement acide et piquante.



feuille^F de vigne^F
grape leaf

Associée à la cuisine méditerranéenne, elle sert à préparer les dolmas (feuilles de vigne farcies) et à garnir assiettes de fruits et salades.



cresson^M de fontaine^F
watercress

On l'apprécie particulièrement cru. Les fines feuilles, tendres et juteuses, apportent un délicat goût moutardé aux salades.



pissemil^M
dandelion

Les feuilles de cette plante familiale sont excellentes en salade. Cuites, on les apprête comme l'épinard.



pe-tsai^M
pe-tsai

Ce chou chinois est croquant et rafraîchissant. On le consomme surtout cuit.



pak-choi^M
pak-choi

Les tiges de ce chou chinois sont juteuses et croustillantes. On l'ajoute aux soupes, au riz et dans les plats à la chinoise.



mâche^F
corn salad

Appelée aussi doucette, elle est très tendre, de saveur douce, et surtout utilisée crue, en salade.



roquette^F
arugula

Elle est surtout appréciée dans le sud de la France et en Italie. Qu'elle soit crue ou cuite, il est préférable de l'utiliser avec modération à cause de sa saveur prononcée.



oseille^F
garden sorrel

Sa saveur rappelle le citron. Elle accompagne traditionnellement le poisson et le veau, et on en fait un potage, classique dans plusieurs cuisines européennes.



épinard^M
spinach

Il est le légume des préparations dites « à la florentine ». On le mange aussi bien cru, en salade, que cuit, souvent en accompagnement ou en farce.



chicorée^F frisée
curled endive

Les feuilles très dentelées, plutôt amères, sont le plus souvent consommées crues en salade.



cresson^M malinois
garden cress

Vendu en bouteilles, il est cueilli très jeune. Ses toutes petites feuilles possèdent une saveur piquante qui aromatise notamment salades, sandwichs et sauces.



endive^F
Belgian endive

Aliment recherché, dont les feuilles croquantes sont légèrement amères. On sert ce légume cru, en salade ou cuit : l'endive gratinée au jambon est une recette classique.

légumes^M**légumes^M fleurs^F
inflorescent vegetables**

Fleurs ou boutons floraux de plantes potagères consommés comme légumes.



**gai lon^M
Gai-lorn**

Il est aussi appelé brocoli chinois. Les feuilles et les tiges, au goût délicat, sont consommées crues ou cuites, à la manière du brocoli.



**brocoli^M italien
broccoli rabe**

On consomme les tiges, les feuilles et les fleurs. De saveur légèrement amère, il s'apprête comme le brocoli.



**artichaut^M
artichoke**

Apprécié surtout pour son cœur charnu et tendre, il est souvent servi avec une vinaigrette. On consomme également les feuilles qui entourent le cœur.



**chou^M-fleur^F
cauliflower**

La tête, blanche ou pourpre, est formée de bourgeons consommés avant l'éclosion, crus ou cuits.



**brocoli^M
broccoli**

Originaire d'Italie, il est souvent vert, mais parfois blanc ou pourpre. On consomme surtout les bourgeons floraux, mais aussi la tige et quelques feuilles.

**piment^M
hot pepper**

La saveur piquante ou brûlante peut être atténuée en le coupant et en supprimant les graines.

**gombo^M
okra**

Légume qui renferme une substance utile pour épaisser les soupes et ragoûts, il fait partie de nombreux plats à la créole.

**tomatille^F
tomatillo**

Baie cueillie verte, qui entre dans la préparation de sauces et qui est l'un des ingrédients de base de la cuisine mexicaine.

**olive^F
olive**

Non comestible crue, l'olive subit un traitement afin d'en diminuer l'amertume pour être ensuite mise en saumure et parfois dans l'huile.

**poivron^M vert
green sweet pepper**

Piment doux cueilli avant pleine maturité. Il est typique des préparations à la mexicaine ou à la portugaise.

**poivron^M rouge
red sweet pepper**

Piment doux cueilli à maturité. Il est très sucré et contient plus de vitamine C que le poivron vert.

**poivron^M jaune
yellow sweet pepper**

Piment doux cueilli à maturité. Il a un goût sucré et est très parfumé; on l'utilise souvent en salade.

**avocat^M
avocado**

Fruit de l'avocatier à la pulpe verdâtre onctueuse, il se consomme cru, en salade ou en purée.

**tomate^F en grappe^F
currant tomato**

Tomate de grande qualité gustative caractérisée par un goût sucré et une longue durée de conservation.

**tomate^F
tomato**

Fruit originaire de l'Amérique centrale, indispensable aux cuisines italienne, provençale, grecque et espagnole.



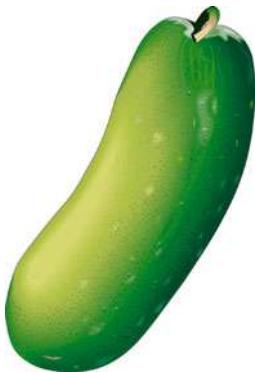
concombre^M
cucumber

Apparenté aux courges et aux melons, il se consomme généralement cru et comporte des graines.



cornichon^M
gherkin

Cueilli encore jeune, il est souvent confit dans du vinaigre et consommé comme condiment, ou encore cru, en salade.



melon^M d'hiver^M chinois
wax gourd

La chair ferme et savoureuse s'incorpore souvent aux potages ou accompagne les mets épices.



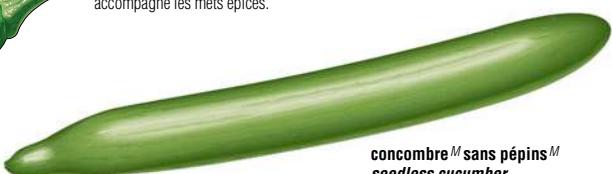
aubergine^F
eggplant

Légume à la chair jaunâtre et spongieuse que l'on fait parfois dégorger afin d'en diminuer l'amertume.



courgette^F
zucchini

Petite courge à chair blanchâtre cueillie avant maturité, elle est un ingrédient indispensable de la ratatouille.



concombre^M sans pépins^M
seedless cucumber

Variété européenne cultivée exclusivement en serre, sans pollinisation.



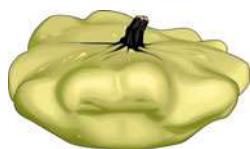
margose^F
bitter melon

Légume trop amère pour être consommé cru. Les cuisines asiatiques l'incorporent dans les potages ou le cuisent à la vapeur.



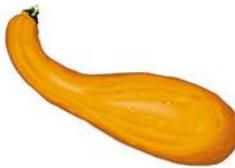
courge^F
summer squash

On la consomme crue ou cuite, en retirant les graines si elle est à maturité. Les fleurs sont aussi comestibles.



pâtiſſon^M
pattypan squash

La peau devient blanche et dure lorsqu'elle est très mûre. La saveur de la chair ferme rappelle celle de l'artichaut.



courge^F à cou^M tors
crookneck squash

La peau, tendre et comestible, est couverte de petites bosses. On la consomme crue ou cuite, de préférence jeune.



courge^F à cou^M droit
straightneck squash

Elle est le résultat d'une amélioration génétique de la courge à cou tors, dont elle ne possède pas le mince cou crochu. On la consomme crue ou cuite.



courge^F spaghetti^M
spaghetti squash

Elle tire son nom du fait que sa chair cuite ressemble à du spaghetti, qu'elle peut d'ailleurs remplacer dans la plupart des recettes.



courgeron^M
acorn squash

S'il est cueilli à maturité, sa peau est lisse et dure, teintée d'orangé. La chair, fine et peu fibreuse, a un goût de poivre et de noisette.



citrouille^F
pumpkin

On la reconnaît à son pédoncule dur et fibreux. On apprécie la chair, surtout en Amérique du Nord, dans les soupes et desserts. Les graines séchées sont aussi comestibles.



potiron^M
autumn squash

La peau est jaune, verte ou orangée. On le distingue de la citrouille par son pédoncule tendre et renflé à son point d'attache.



chayote^F
chayote

Cette courge cultivée principalement dans les pays tropicaux est utilisée dans la cuisine créole. Le noyau central est comestible après cuisson.

légumes^Mlégumes^M racines^F
root vegetables

Racines charnues de plantes potagères consommées comme légumes.



radis^M noir
black radish

Apprécié en Europe de l'Est, il est moins juteux que le radis rouge. Il est cuit ou mis à dégorger pour atténuer sa saveur piquante.



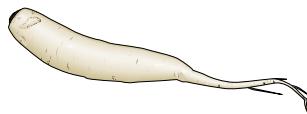
radis^M
radish

Légume juteux et croquant, qui se consomme cru, en hors-d'œuvre ou en salade. Il est aussi apprécié cuit ou mariné, surtout en Asie.



raifort^M
horseradish

On l'utilise souvent comme condiment, surtout dans les sauces. La forte saveur peut être adoucie avec de la crème ou de la mayonnaise.



radis^M oriental
daikon

La chair de saveur plutôt douce, les feuilles et les graines germées sont apprêtées de diverses façons. Au Japon, il accompagne le sashimi.



carotte^F
carrot

On la consomme de multiples façons, nature, en salade, en jus, dans les desserts ou comme légume d'accompagnement.



salsifis^M
salsify

Légume de saveur douce et sucrée. Les jeunes feuilles sont également comestibles.

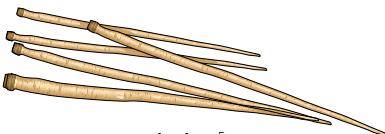


panais^M
parsnip

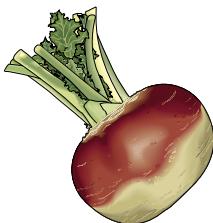
La chair jaunâtre de ce légume encore méconnu a une saveur rappelant la noisette et une texture semblable à celle du navet. On le consomme cru ou cuit.

scorsonère^F*black salsify*

La chair de couleur crème est moins fibreuse et plus savoureuse que celle du salsifis. On l'incorpore notamment aux soupes et ragoûts.

bardane^F*burdock*

Racine d'une plante déterrée avant l'apparition de la tige florale; on l'utilise comme légume ou assaisonnement.

navet^M
turnip

Souvent confondu avec le rutabaga, ce légume à chair blanche est consommé cru ou cuit et apprêté comme la carotte.

rutabaga^M
rutabaga

Il est plus gros et de saveur plus prononcée que le navel. Il s'en distingue aussi par sa chair généralement jaune et par la partie saillante de son sommet.

betterave^F
beet

La chair généralement rouge contient un jus qui tache facilement. On la mange crue, au vinaigre ou cuite, notamment dans le bortsch, potage d'Europe orientale.

malanga^M
malanga

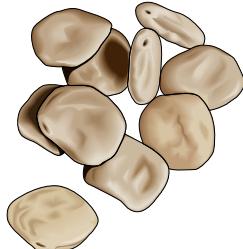
Aliment de base dans les Antilles, où on l'utilise notamment râpé pour préparer des beignets frits appelés acras. Sa saveur prononcée rappelle la noisette.

céleri-rave^F
celeriac

Variété de céleri à la saveur légèrement piquante. Cru, assaisonné de mayonnaise moutardée, il donne le classique céleri en rémoulade.

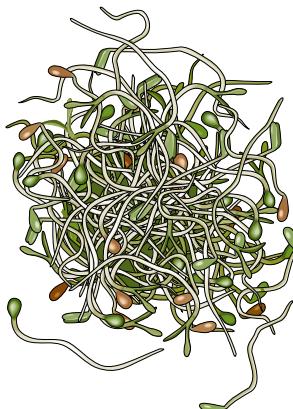
légumineuses^F | legumes

Fruits en forme de gousse dont on consomme surtout les graines fraîches, séchées ou germées. Séchées, elles nécessitent souvent un trempage préalable à la cuisson.



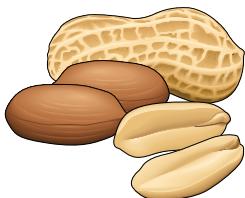
lupin^M
lupine

Graine riche en protéines servie nature ou arrosée de jus de citron, mais après préparation.



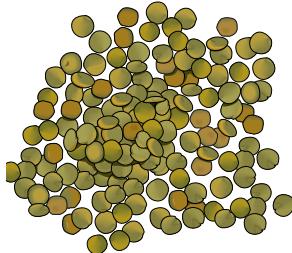
luzerne^F
alfalfa

Les graines germées sont souvent ajoutées crues aux salades et sandwichs, ou à divers plats cuisinés.



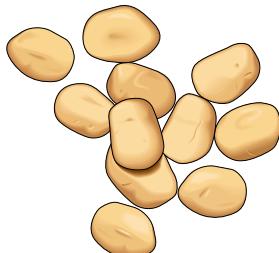
arachide^F
peanut

Amuse-gueule très populaire, dont on tire aussi un beurre, une huile végétale et, dans certains pays, une sauce piquante accompagnant divers plats.



lentilles^F
lentils

Elles servent de base à des soupes nourrissantes. On en fait aussi une purée permettant de préparer des croquettes. En Inde, elles sont souvent associées au riz.

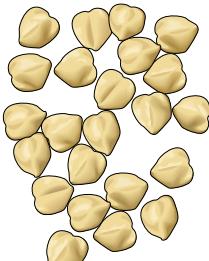


fèves^F
broad beans

Farineuses, de saveur prononcée, elles sont classiquement apprêtées en purée, mais aussi consommées entières, ajoutées aux soupes et plats mijotés.

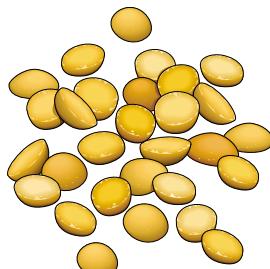
**pois^M
peas**

Les graines, de forme arrondie, sont appelées « petits pois » lorsqu'elles sont fraîches et « pois secs » lorsqu'elles sont séchées.



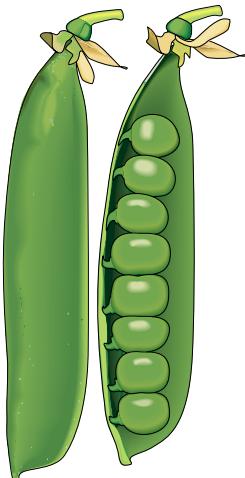
**pois^M chiches
chick peas**

À la base de l'hoummos et des falafels, et un des éléments du couscous; ils font aussi partie de plusieurs plats du sud de la France, dont l'estoufada.



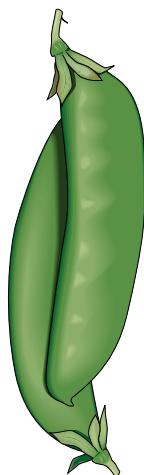
**pois^M cassés
split peas**

Graines de pois séchées et fendues en deux, ils sont habituellement réduits en purée. On les utilise dans les soupes et potages.



**petits pois^M
green peas**

Délicieux frais, ils sont également disponibles surgelés ou en conserve. Ils font partie de la macédoine et des préparations dites à la jardinière.

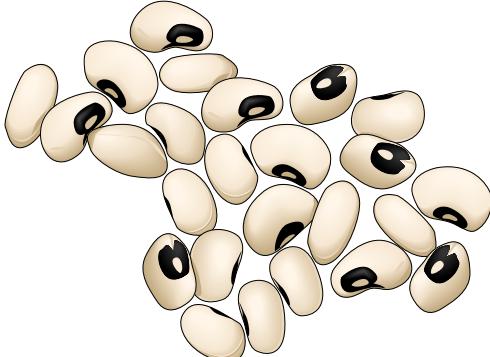


**pois^M mange-tout^M
snow peas**

On les consomme frais avec les gousses sucrées et croquantes, d'où leur nom. Ils sont particulièrement appréciés dans les préparations à la chinoise.

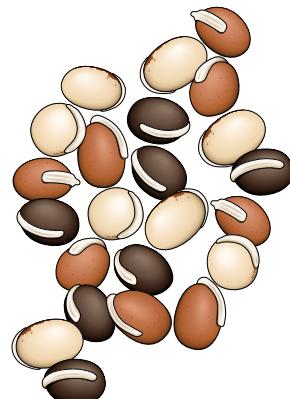
légumineuses^F**doliques^M
dolichos beans**

Fruits d'une plante voisine du haricot. Les graines sont de forme ovoïde, plus ou moins allongées.



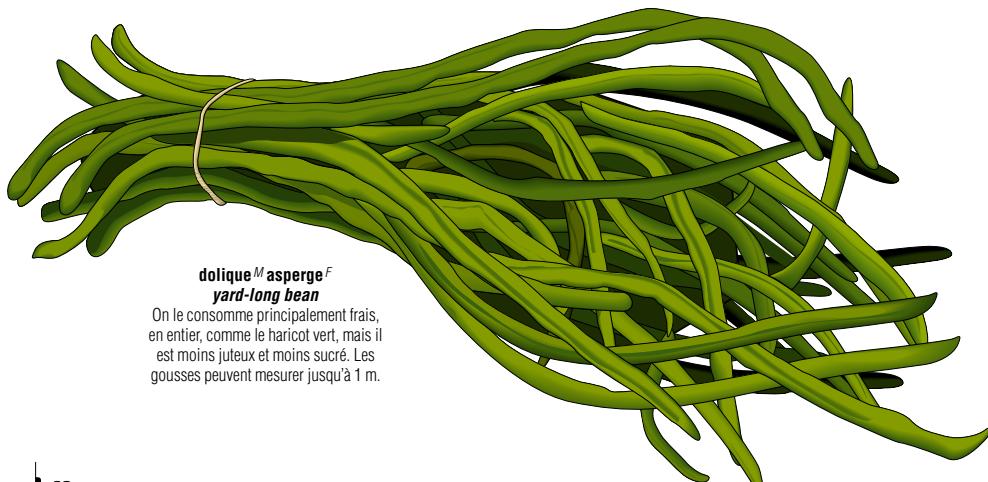
**dolique^M à œil^M noir
black-eyed pea**

La graine présente une tache foncée lui donnant l'aspect d'un œil. Savoureux, il est notamment typique de la cuisine du sud des États-Unis.



**dolique^M d'Égypte^F
lablab bean**

On le reconnaît à sa partie proéminente, de couleur blanche. Il peut notamment être mis à germer ou moulu en une farine.



**dolique^M asperge^F
yard-long bean**

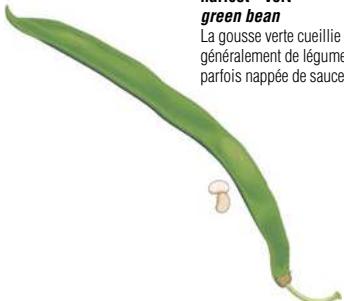
On le consomme principalement frais, en entier, comme le haricot vert, mais il est moins juteux et moins sucré. Les gousses peuvent mesurer jusqu'à 1 m.

**haricots^M
beans**

Fruits de plantes originaires d'Amérique centrale et du Sud, dont les graines sont ovales ou réniformes. Avant maturité, les goussettes sont souvent comestibles.

**haricot^M vert
green bean**

La gousse verte cueillie avant maturité sert généralement de légume d'accompagnement, parfois nappée de sauce ou de beurre.

**haricot^M jaune
wax bean**

Il est un peu plus juteux que le haricot vert. On le consomme parfois cru, mais le plus souvent cuit comme légume d'accompagnement.

**haricot^M romain
roman bean**

Très estimé en Italie, il ressemble au haricot pinto, bien qu'il soit souvent plus gros et plus foncé. Il absorbe la saveur des aliments avec lesquels il cuît.

**haricot^M adzuki
adzuki bean**

De saveur délicate, il est souvent servi avec le riz. Les Asiatiques en font également une pâte qui peut remplacer le concentré de tomate.

**haricots^M d'Espagne^f
scarlet runner bean**

On utilise les graines fraîches ou séchées, qu'on prépare comme le haricot rouge. Il se marie particulièrement bien avec les oignons, les tomates et le thon.

**haricot^M mungo
mung bean**

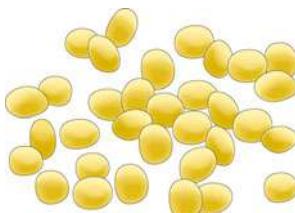
En Asie, il est souvent transformé en purée ou en farine, alors qu'en Occident, on le consomme surtout germé, notamment dans le chop suey.

**haricot^M de Lima
Lima bean**

De saveur douce et de texture farineuse, il est habituellement de couleur verte ou crème. Réduit en purée, il peut remplacer la pomme de terre.

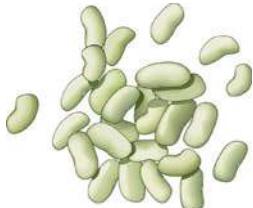
**haricot^M pinto
pinto bean**

À la cuisson, ses taches disparaissent et il prend une coloration rosée. De texture crémeuse, il est particulièrement apprécié en purée.

légumineuses^F

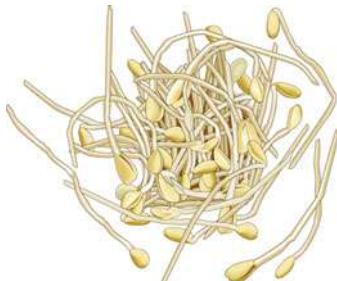
**graine^F de soja^M ; graine^F de soya^M
soybeans**

On en extrait un lait, utilisé notamment pour faire le tofu, ainsi qu'une huile végétale. C'est l'ingrédient de base de la sauce soja.



**flageolet^M
flageolet**

Mince, aplati et moins farineux que la plupart des autres légumineuses, il est très estimé en France, où il accompagne traditionnellement le gigot d'agneau.



**germes^M de soja^M ; germes^M de soya^M
soybean sprouts**

Ils sont prêts à manger après une germination de quelques jours, crus ou légèrement cuits. Ils sont caractéristiques de la cuisine chinoise.



**haricot^M rouge
red kidney bean**

L'un des plus connus, il entre dans la composition du chili con carne, d'origine mexicaine. Comme il garde bien sa forme, on le met souvent en conserve.



**haricot^M mungo à grain^M noir
black gram**

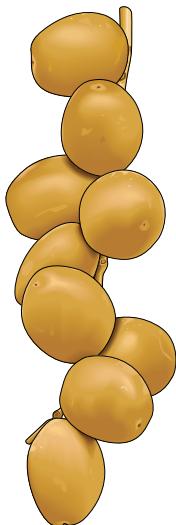
Très apprécié en Asie, où il est à la base d'une sauce noire bien connue. En Inde, on l'utilise avec du riz pour préparer une galette et une purée épicée.



**haricot^M noir
black bean**

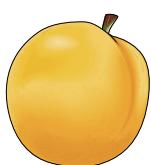
Il est surtout disponible en Amérique centrale et du Nord. La cuisine mexicaine lui fait une place de choix.

Végétaux généralement sucrés, consommés surtout au petit déjeuner, en collation ou au dessert, et très utilisés en pâtisserie et en confiserie.



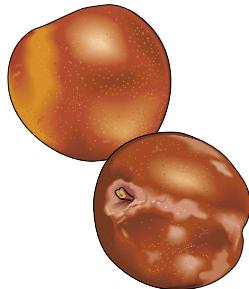
date^F
date

Très riche en sucre, elle est souvent vendue déshydratée et, en Amérique du Nord, surtout associée à des mets sucrés (carrés, muffins, gâteaux).



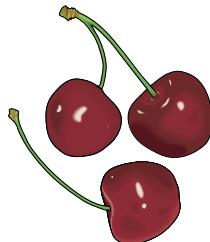
abricot^M
apricot

La chair orangée peut être farineuse si le fruit est cueilli avant maturité. Il est souvent consommé séché ou confit. L'amande du noyau contient une substance toxique.



prune^F
plum

De taille et de couleur variables, elle est excellente crue ou cuite; on en fait notamment une sauce aigre-douce. La prune déshydratée est appelée pruneau.



cerise^F
cherry

Essentielle dans le gâteau forêt-noire et, confite, dans le gâteau aux fruits. Colorée et aromatisée artificiellement, elle décore plusieurs cocktails.



pêche^F
peach

Sa peau duveteuse recouvre une chair juteuse et parfumée. Elle est notamment appréciée nature, en jus ou dans divers desserts, dont la classique pêche Melba.

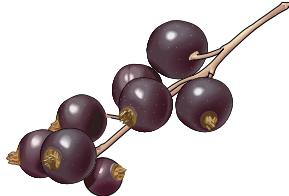


nectarine^F
nectarine

On la distingue de la pêche par sa peau lisse plus colorée et par sa chair plus savoureuse. Comme la pêche, on l'utilise nature ou dans certains desserts.

fruits^M**baies^F
berries**

Petits fruits charnus qui contiennent une ou plusieurs graines généralement comestibles. Lorsqu'ils sont groupés en grappe, chaque fruit est appelé « grain ».



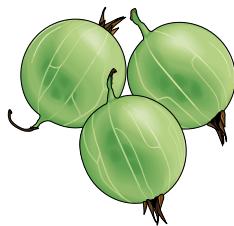
cassis^M
black currant

Groseille noire surtout utilisée pour fabriquer des coulis, des gelées, des vins et des liqueurs, dont la crème de cassis, avec laquelle on prépare le kir.



groseille^F à grappes^F; gadelle^F
currant

Petite baie rouge ou blanche qu'on consomme le plus souvent cuite à cause de sa saveur acide. Son jus peut remplacer le vinaigre dans la vinaigrette.



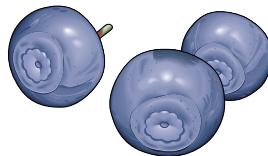
groseille^F à maquereau^M
gooseberry

Plus grosse que la groseille à grappes, elle est particulièrement appréciée en Europe. Les Anglais en font une sauce aigre-douce qui accompagne le maquereau.



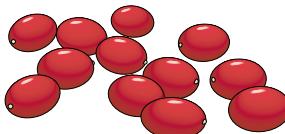
myrtille^F d'Amérique^F
blueberry

Fruit originaire d'Amérique du Nord et peu répandu ailleurs. On le mange surtout nature ou incorporé à des desserts. Le bleuet nain est le plus sucré.



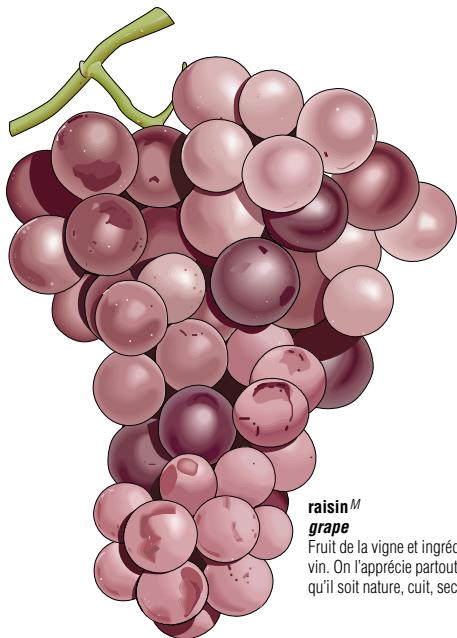
myrtille^F
bilberry

Originaire d'Europe et d'Asie, elle ressemble au bleuet mais provient d'une espèce différente. Son utilisation est identique à celle du bleuet.

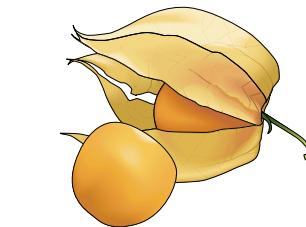


airelle^F
red whortleberry

Proche de la canneberge, cette petite baie acide et légèrement amère est rarement consommée crue; elle sert plutôt à préparer sauces, confitures et desserts.

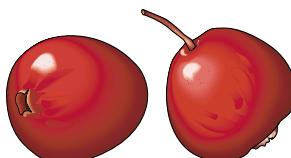


raisin^M
grape



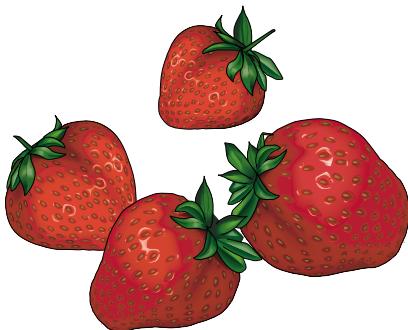
alkékenge^M
alkekengi

Recouvert d'une fine membrane non comestible, il est peu sucré et légèrement acide. Riche en pectine, on le cuisine souvent en confiture ou en gelée.



canneberge^F ; alocia^M
cranberry

Petit fruit acide dont on fait surtout des desserts, des sauces et du jus. En Amérique du Nord, elle accompagne traditionnellement la dinde.

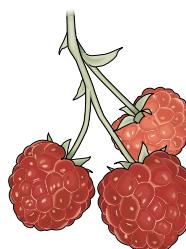


fraise^F
strawberry

La fraise cultivée descend de la fraise des bois, plus petite et plus parfumée. Savoureuse, elle s'utilise crue ou cuite, la plupart du temps dans les desserts.

mûre^F
blackberry

Fruit d'une ronce de la famille du framboisier, à ne pas confondre avec le fruit du mûrier, un arbre haut de plusieurs mètres. On l'utilise comme la framboise.



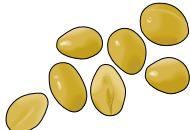
framboise^F
raspberry

Généralement rouge, elle est parfois d'une autre couleur. Un peu acide et très parfumée, elle fait un excellent coulis, intégré notamment à des desserts.



fruits^Mfruits^M secs
dry fruits

Souvent appelés « noix », ces fruits possèdent généralement une enveloppe dure et sèche, la coque, qui renferme une amande comestible.



noix^F de ginkgo^M
ginkgo nut

Très utilisée dans la cuisine japonaise, cette noix peu connue en Occident est généralement consommée telle quelle ou cuite à l'orientale.



pistache^F
pistachio nut

Son amande verdâtre, recouverte d'une pellicule brune, est très utilisée dans les cuisines méditerranéenne et orientale ainsi qu'en pâtisserie et en confiserie.



noix^F de macadamia^M
macadamia nut

Apprécier en confiserie, elle est souvent vendue enrobée de chocolat ou de miel. Elle s'intègre également bien à divers légumes, caris, salades et desserts.



pignon^M
pine nut

Graine comestible contenue dans les cônes de certaines espèces de pins. Il est souvent utilisé en cuisine et en pâtisserie.



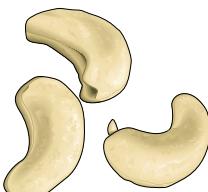
noix^F de cola^M
cola nut

Elle sert à préparer des boissons, dont le Coca-Cola™; elle contient des stimulants, dont l'action est moindre que le café.



noix^F de pacane^F
pecan nut

D'origine nord-américaine, elle entre dans la préparation de certains mets salés et de plusieurs desserts, dont la traditionnelle tarte aux pacanes.



noix^F de cajou^M
cashew

Fruit de l'anacardier, elle est toujours vendue écalée. Sa coque est entourée d'une enveloppe comestible, charnue et juteuse, la « pomme d'acajou ».



amande^F
almond

On en fait notamment une garniture pour le poulet et le poisson, une pâte, des friandise (nougat, praline) et une essence qui parfume l'amaretto et divers aliments.



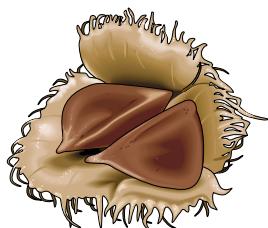
noisette^F
hazelnut

On la transforme notamment en pâte, en beurre ou en une poudre qui s'incorpore aux gâteaux et biscuits. En confiserie, elle est souvent associée au chocolat.



noix^F
nut

Une enveloppe verte, le brou, recouvre la coque. La noix sert d'amuse-gueule ou est ajoutée à divers desserts, salades, sauces ou plats principaux.



faîne^F
beechnut

Fruit du hêtre commun, dont la saveur rappelle la noisette. On en tire notamment une huile alimentaire.



noix^F de coco^M
coconut

La chair blanchâtre, ou coprah, entoure une cavité qui renferme une eau rafraîchissante à ne pas confondre avec le lait de coco, obtenu en broyant la chair.



marron^M
chestnut

En cuisine, désigne le fruit du châtaignier. Il est associé au gibier et à la volaille dans la tradition européenne. En purée, c'est l'ingrédient de base d'un dessert appelé mont-blanc.



noix^F du Brésil^M
Brazil nut

Elle est souvent servie en amuse-gueule. On l'utilise aussi en confiserie, surtout enrobée de chocolat.

fruits^M**agrumes^M**
citrus fruits

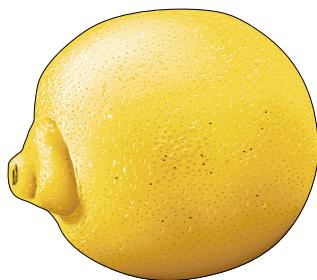
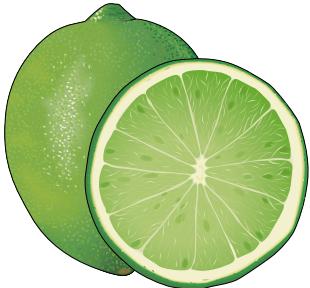
Fruits plutôt acides, riches en vitamine C, composés de plusieurs quartiers et recouverts d'une écorce dont la couche extérieure est appelée zeste.

**kumquat^M**
kumquat

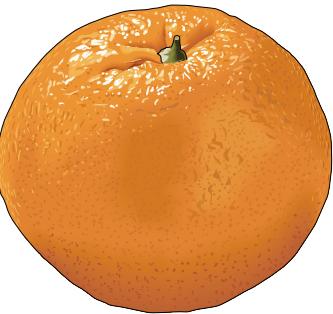
Petit agrume de 2 à 5 cm de long qu'on peut manger tel quel, avec son écorce tendre et sucrée. Il devient plus savoureux après avoir été légèrement pétri.

lime^F
lime

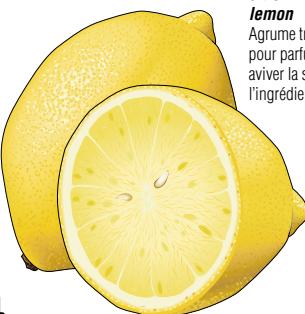
Très parfumée, elle s'utilise comme le citron. Elle est un ingrédient essentiel du ceviche, un plat de poisson cru mariné.

**bergamote^F**
bergamot

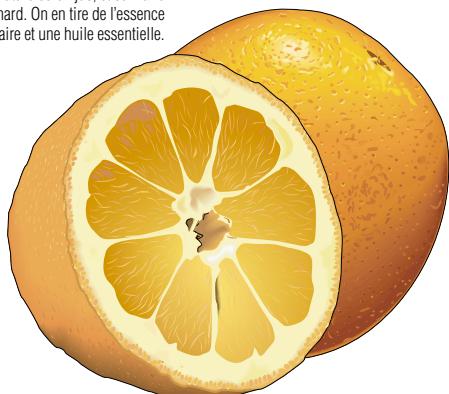
La chair verdâtre n'est pas comestible; on utilise plutôt son zeste et l'huile essentielle tirée de son écorce, qui aromatise notamment le thé Earl Grey.

**mandarine^F**
mandarin

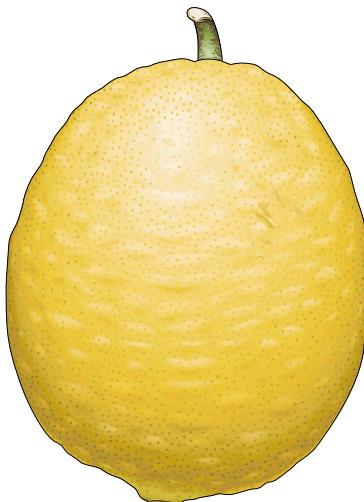
Semblable à une petite orange un peu aplatie, elle est moins acide que la plupart des agrumes et se consomme souvent telle quelle. Son écorce se pèle aisément.

**citron^M**
lemon

Agrume très acide qu'on utilise notamment pour parfumer diverses préparations et aviver la saveur des aliments. C'est aussi l'ingrédient de base de la limonade.

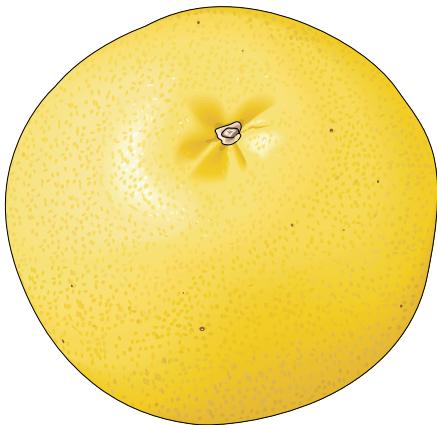
**orange^F**
orange

Très commercialisée, elle est souvent consommée nature ou en jus, et se marie bien avec le canard. On en tire de l'essence alimentaire et une huile essentielle.



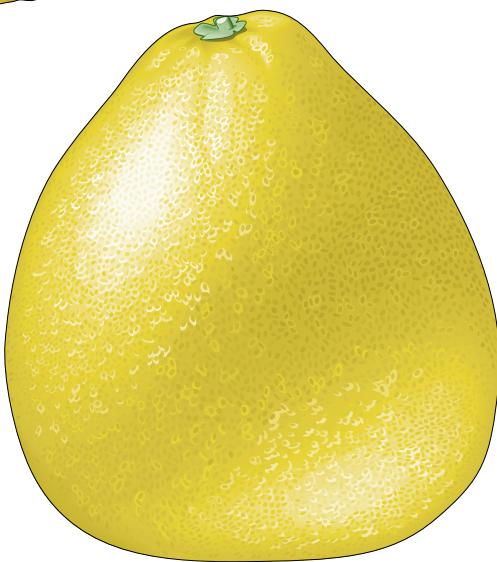
cedrat^M
citron

Agrume très cultivé en Méditerranée (Corse et Israël, surtout). Ce fruit à la chair peu juteuse est surtout disponible confit et rarement vendu frais.



pomelo^M
grapefruit

Agrume connu en Occident sous le nom de pamplemousse. Le pomelo rose est plus sucré et moins amer que le pomelo blanc, dont la chair est jaune.



pamplemousse^M
pomelo

Agrume très estimé dans plusieurs pays asiatiques, mais dont la commercialisation est récente en Occident. Moins juteux que le pomelo, il est surtout cuisiné ou confit.

fruits^M**melons^M
melons**

Fruits de la même famille que le concombre et la courge. Tendres, rafraîchissants, juteux et sucrés, ils sont surtout consommés nature.

**melon^M Casaba
casaba melon**

La chair blanchâtre et crémeuse, souvent moins parfumée que celle des autres melons, peut être rehaussée par du jus de citron ou de lime.

**melon^M miel^M
honeydew melon**

Il doit son nom à sa chair très sucrée, de couleur verte. L'écorce, lisse et ferme, devient jaune crème en mûrisseant.

**cantaloup^M
cantaloupe**

Melon à chair orangée qu'on reconnaît à ses côtes plus ou moins marquées et rugueuses. La variété la plus cultivée est le charentais.

**melon^M brodé
muskmelon**

L'écorce est recouverte de lignes sinuées rappelant le relief d'une broderie, d'où son nom. La chair rosée ou orangée est très savoureuse.



melon^M d'Espagne^F
canary melon

La chair sucrée est blanchâtre, teintée de rose près de la cavité centrale. Lorsqu'il est mûr, il devient très parfumé.

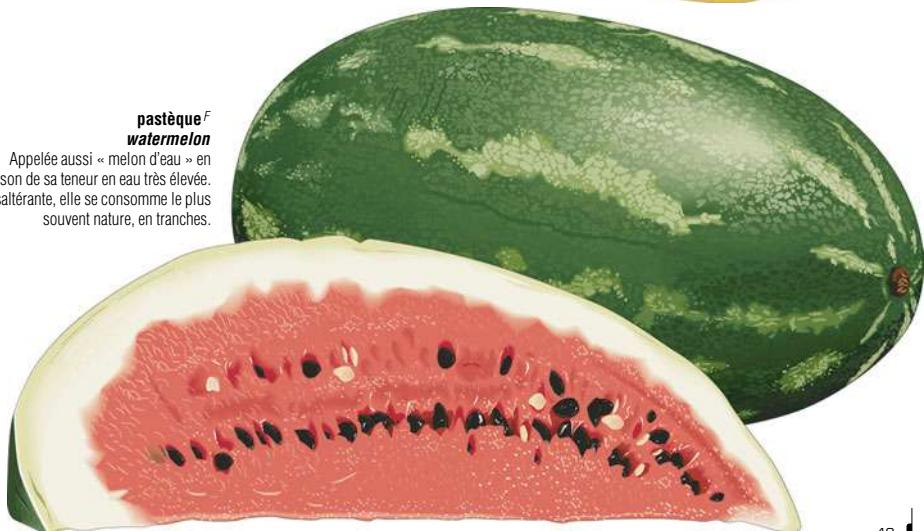
melon^M d'Orge^F
Ogen melon

Petit melon rond dont l'écorce est dure, lisse et côtelée. La chair très juteuse est rose foncé ou vert pâle.



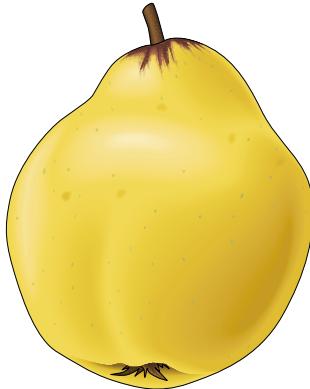
pastèque^F
watermelon

Appelée aussi « melon d'eau » en raison de sa teneur en eau très élevée. Désaltérante, elle se consomme le plus souvent nature, en tranches.



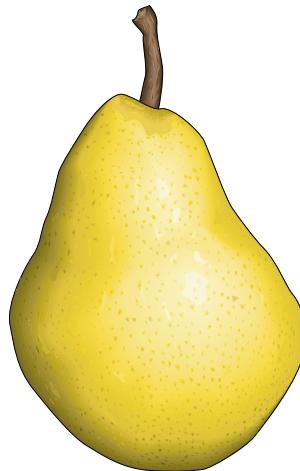
fruits^M**fruits^M à pépins^M
pome fruits**

Fruits dont la chair recouvre une partie centrale non comestible, le cœur, qui renferme un certain nombre de graines appelées pépins.



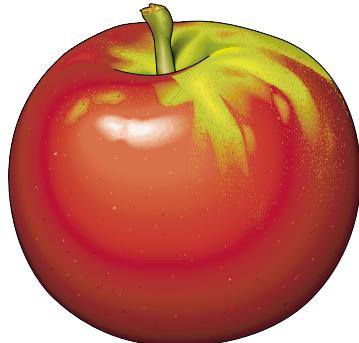
**coing^M
quince**

Fruit du cognassier, un arbre des climats chauds. Il est non comestible cru. On en fait traditionnellement des confitures et des gelées.



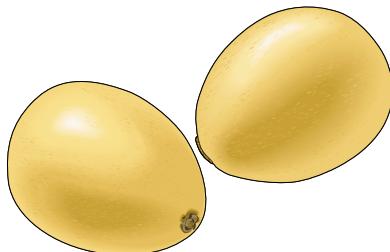
**poire^F
pear**

Elle est d'utilisation presque aussi variée que la pomme. On en fait notamment une eau-de-vie. On la cueille avant maturité pour éviter que sa chair ne soit granuleuse.



**pomme^F
apple**

On en connaît 7 500 variétés. On la mange nature ou la transforme en jus, en cidre, en gelée, en compote ou en desserts (tarte, strudel).



**nèfle^F du Japon^M
Japanese plum**

La peau mince, parfois couverte d'un léger duvet, enveloppe une chair juteuse, un peu aigre, dont le goût rappelle la cerise ou la prune.

fruits^M tropicaux
tropical fruits

Fruits variés, généralement d'origine exotique, plus ou moins commercialisés dans les pays occidentaux.

kiwi^M

kiwi
La chair verte, juteuse et acidulée est riche en vitamine C. On ne consomme généralement pas la peau duveteuse, bien qu'elle soit comestible.

melon^{M à cornes}/
horned melon

La chair verte contient des graines tendres et comestibles semblables à celles du concombre. On le transforme souvent en jus après l'avoir pelé.

tamarillo^M
tamarillo

La peau non comestible abrite une chair ferme et acidulée. On le mange cru s'il est très mûr, sinon on le cuît souvent comme légume.

longane^M
longan

Fruit à noyau, voisin du litchi, dont la chair translucide de couleur blanchâtre est juteuse et sucrée. On le consomme souvent nature, pelé et dénoyauté.

mangoustan^M
mangosteen

La peau non comestible, qui dure en vieillissant, abrite une chair blanche, juteuse et sucrée, divisée en quartiers. On le consomme tel quel, comme une orange.

ananas^M
pineapple

On consomme la chair seulement, nature, cuite ou réduite en jus. En Amérique du Nord, on l'associe classiquement au jambon.

banane^F
banana

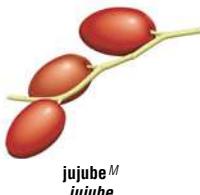
On la consomme telle quelle, sautée, frite ou flambée au rhum. Elle sert de garniture aux coupes glacées; on l'incorpore également aux muffins et gâteaux.

banane^F plantain^M
plantain

Elle n'est pas comestible crue. On l'utilise surtout comme légume, cuite à l'eau, au gril ou frite. C'est un ingrédient de base des cuisines africaine et antillaise.

jaque^M
jackfruit

De taille imposante, il contient des graines comestibles qu'on fait bouillir ou rôtir. La chair farineuse s'utilise comme fruit et comme légume, crue ou cuite.



jujube^M
jujube

Fruit à noyau peu juteux qu'on consomme frais ou séché, nature ou cuit, à la manière de la datte.



jaboticaba^M
jaboticaba

Fruit peu connu hors du Brésil. On le mange tel quel comme le raisin ou en fait gelées, confitures, jus et vins. La chair translucide est blanchâtre ou rosâtre.



litchi^M
litchi

La chair translucide, juteuse et croquante, est plus parfumée que celle du longane. On l'associe en Chine à la viande et au poisson.



sapotille^F
sapodilla

La saveur de la chair juteuse, parfumée et légèrement granuleuse, rappelle le miel et l'abricot. On la consomme crue ou cuite.



goyave^F
guava

Très apprécié en Amérique du Sud, ce fruit à la chair parfumée et légèrement acidulée se consomme cru ou cuit, avec ou sans la peau et les graines.



kaki^M
Japanese persimmon

Fruit national du Japon. On le consomme souvent nature à la cuiller ou, dans le cas de la variété fuyu, en le croquant comme une pomme.



ramboustan^M
rambutan

La coque, recouverte de pointes tendres, se fend facilement, dévoilant une chair semblable à celle du litchi mais moins parfumée. On l'utilise comme le litchi.



figue^F
fig

Il en existe plusieurs variétés, dont la noire, la verte et la violette. On la consomme souvent nature, mais également cuite, fraîche ou séchée.



fruit^M de la Passion^F
passion fruit

La peau non comestible, plissée lorsqu'il est mûr, entoure une pulpe gélatineuse très aromatique. Délicieux nature, il parfume aussi punchs et cocktails.



grenade^F
pomegranate

On consomme les petites baies très juteuses contenues dans les membranes du fruit. On en fait un sirop, la grenadine, utilisé pour préparer boissons et desserts.



figue^F de Barbarie
prickly pear

Fruit d'une variété de cactus. On la débarrasse des épines et de la peau avant d'en consommer la chair, nature ou arrosée de jus de citron ou de lime.



carambole^F
carambola

La fine peau comestible abrite une chair croquante et acidulée. Ce fruit se consomme cru ou cuit, comme fruit et comme légume.



pomme poire^F
Asian pear

Fruit préféré des Asiatiques, qu'on consomme surtout nature. La chair est douce et juteuse comme celle de la poire, et croquante comme celle de la pomme.



mangue^F
mango

Fruit à noyau aplati se consommant de préférence sans la peau, irritante pour la bouche. On l'utilise le plus souvent mûre, mais parfois verte, comme légume.



feijoa^M
feijoa

La chair est sucrée et parfumée, d'une texture légèrement granuleuse. Une fois pelé, il se consomme cru ou cuit, nature ou incorporé à divers desserts.



chérimole^F
cherimoya

La peau n'est pas comestible, tout comme les graines qui contiennent la chair légèrement granuleuse. On la consomme souvent à la cuiller, arrosée de jus d'orange.



papaye^F
papaya

La chair juteuse, généralement orangée, contient des graines comestibles de saveur piquante et est consommée comme le melon. Verte, elle se consomme comme les courges d'hiver.



pepino^M
pepino

La chair orangée ou jaunâtre est légèrement farineuse. Avant maturité, il est souvent cuit et apprêté comme une courge; à maturité, on le sert comme le melon.



durian^M
durian

Fruit volumineux qui dégage à maturité une odeur désagréable. La chair douce et crémeuse se consomme souvent nature, et les graines s'utilisent comme les noix.

épices^F | *spices*

Substance végétale, souvent d'origine exotique, utilisée surtout pour sa saveur et son piquant et avec laquelle on relève le goût d'une préparation.



**baie^F de genièvre^M
juniper berry**

Fruit du genévrier, au parfum résineux et à la saveur légèrement amère. Élément essentiel du gin, elle parfume aussi marinades, choucroute, viandes et pâtés.



**clou^M de girofille^M
clove**

Bouton floral séché du giroflier qui, entier, est souvent associé au jambon ou aux oignons des plats mijotés. Moulu, il aromatise notamment le pain d'épices.



**piment^M de la Jamaïque^F
allspice**

Aussi nommé « toute-épice », il aromatise les mets salés ou sucrés, et certaines liqueurs.



**moutarde^F blanche
white mustard**

Les graines, plus grosses et de saveur moins piquante que celles de la moutarde noire, servent notamment à préparer la moutarde américaine.



**moutarde^F noire
black mustard**

Les graines, de saveur riche et piquante, contiennent une forte proportion d'huile essentielle. On les utilise entières, moulues ou en condiment.



**poivre^M noir
black pepper**

Le plus piquant et le plus aromatique des poivres, il provient de petites baies cueillies à moitié mûres, puis mises à sécher.



**poivre^M blanc
white pepper**

Petites baies cueillies très mûres et ensuite séchées, débarrassées de leur écorce. Il est plus doux que le poivre noir.



**poivre^M rose
pink pepper**

Baie déshydratée, de saveur délicate, parfumée et légèrement piquante. Bien qu'elle ne provienne pas du poivrier, elle s'utilise comme le poivre.



**poivre^M vert
green pepper**

Petites baies cueillies encore vertes, généralement mises à sécher ou conservées dans la saumure ou le vinaigre. Il est peu piquant mais très parfumé.



carvi^M
caraway

Épice de saveur acré et piquante, dont l'arôme se développe dans les plats mijotés. On l'utilise surtout en Europe de l'Est, en Inde et dans les pays arabes.



safran^M
saffron

La plus coûteuse des épices, en réalité le stigmate de la fleur de crocus, cueilli à la main et séché. Il est indispensable à la paella et à la bouillabaisse.



cumin^M
cumin

L'odeur du cumin est forte et sa saveur, chaude et légèrement amère. Il est surtout utilisé dans les cuisines de tradition arabe, indienne et mexicaine.



curry^M
curry

À la base de la cuisine indienne, ce mélange d'épices est plus ou moins piquant selon la quantité de poivre ou de piment utilisée.



curcuma^M
turmeric

Semblable au gingembre, il est réduit en poudre après cuissson. Il est notamment ajouté aux currys et chutneys indiens, et il colore la moutarde américaine.



fenugrec^M
fenugreek

Une fois grillées, les graines ont un arrière-goût aigre-doux. On les utilise dans la cuisine indienne et germées, en salade.



noix de muscade^F
nutmeg

La saveur, qui se marie bien avec les produits laitiers, s'estompe vite une fois la noix moulu. Son enveloppe rouge, le macis, s'utilise aussi comme épice.



cardamome^F
cardamom

La gousse est verte, brune ou blanche, selon qu'elle a été séchée au soleil, au four ou blanchie. Sa fine saveur poivrée aromatise notamment le curry indien.



cannelle^F
cinnamon

Écorce séchée du cannelier, vendue en bâtonnet, en poudre ou en huile essentielle. Elle est souvent associée aux friandises, mets sucrés et boissons chaudes.

épices^F

**piment^M oiseau^M
bird's eye chile**
Petit piment très fort, parfois appelé « piment enragé ». Pour en atténuer le goût brûlant, on retire les graines et les membranes intérieures.



**piment^M Jalapeño
jalapeño chile**

Piment relativement doux d'origine mexicaine, vendu frais, séché ou mariné. Il devient rouge lorsqu'il est mûr.



**piments^M broyés
crushed chiles**

Piments séchés et broyés, qui donnent un goût fort et piquant à diverses préparations. Ils sont notamment appréciés dans les plats de pâtes.



**piments^M séchés
dried chiles**

Les petits piments séchés sont habituellement plus forts que les gros, dont on peut relever la saveur en les faisant griller à sec avant de les utiliser.



**piment^M de Cayenne
cayenne chile**

Poudre de piments rouges séchés utilisée notamment pour préparer la sauce Tabasco®. Une pincée suffit pour aromatiser tout un plat tant la saveur est brûlante.



**paprika^M
paprika**

Très utilisée dans la cuisine hongroise, cette poudre de poivrons et de piments rouges déshydratés, plus ou moins brûlante, parfume et colore de nombreux aliments, dont les œufs et pommes de terre.



**ajowan^M
ajowan**

Très aromatique, son goût rappelle celui du thym. On l'incorpore notamment aux féculents, légumineuses et galettes indiennes.



**asa-fétida^F
asafoetida**

Résine séchée de deux espèces de fenouil géant. L'odeur désagréable disparaît à la cuisson. Elle parfume légumes, poissons et sauces indiennes.



**garam masala^M
garam masala**

Mélange d'épices indien dont il existe une infinité de variantes pouvant rassembler jusqu'à 12 ingrédients. Il assaisonne les pilaf et des plats de viandes.



**mélange^M d'épices^F cajun
cajun spice seasoning**

De saveur piquante, il aromatise les ragoûts et les mets de la cuisine cajun. On le saupoudre aussi sur les viandes et poissons avant de les faire griller ou rôtir.



**épices^F à marinade^F
marinade spices**

Mélange d'épices de composition variable qu'on ajoute aux conserves de fruits et de légumes, aux chutneys et aux vinaigres.



**cinq-épices^M chinois
five spice powder**

Mélange de cinq épices mouluuses utilisé en cuisine chinoise, il comprend l'anis étoilé, le clou de girofle, le fenouil, la cannelle et le poivre.



**assaisonnement^M au chili^M
chili powder**

Mélange d'épices à base de piments déshydratés moulus, dont la force varie selon les piments employés. Il parfume et colore notamment riz et pâtes alimentaires.



**poivre^M moulu
ground pepper**

L'une des épices les plus utilisées en cuisine, il perd toutefois son arôme plus vite que le poivre en grains, dont il est issu.



**ras-el-hanout^M
ras el hanout**

Mélange d'épices maghrébin très parfumé pouvant contenir jusqu'à 50 ingrédients, dont des fleurs séchées. Il accompagne gibier, couscous, riz et tajines.



**sumac^M
sumac**

Baies séchées, parfois mouluées, dont le goût acide rappelle le citron. Il est très apprécié au Moyen-Orient, notamment dans les salades et les plats de poissons.



**graines^F de pavot^M
poppy seeds**

Leur saveur de noisette, qui s'accroît à la cuisson, est appréciée notamment dans les pains, gâteaux et pâtisseries. On en extrait aussi une huile comestible.



**gingembre^M
ginger**

Aliment de base de la cuisine asiatique et accompagnement classique du sushi. On l'utilise aussi moulu, notamment dans les pains et biscuits.

condiments^M | condiments

Ingrédients, naturels ou préparés, utilisés en cuisine pour relever le goût d'un mets ou lui servir d'accompagnement.



sauce^F Tabasco®^M
Tabasco® sauce

Sauce d'origine louisianaise préparée à partir de piments rouges écrasés. Elle est très piquante : quelques gouttes assaisonnent tout un plat.



sauce^F Worcestershire
Worcestershire sauce

Sauce anglaise dont la composition exacte est gardée secrète par les fabricants. Sa forte saveur relève cocktails, sauces, soupes et plats divers.



pâte^F de tamarin^M
tamarind paste

Faite à partir de fruits du tamariner, cette pâte légèrement acide sert à la fois d'aliment et de condiment dans la cuisine asiatique.



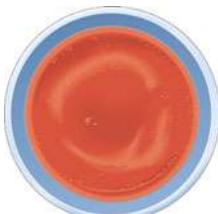
extrait^M de vanille^F
vanilla extract

Substance aromatique très utilisée en pâtisserie, souvent composée de produits artificiels moins agréables au goût que la vraie vanille, plus coûteuse.



concentré^M de tomate^F
tomato paste

Coulis de tomate dont on a poursuivi l'évaporation jusqu'à obtenir une pâte épaisse. Il est utilisé pour la préparation de sauces et de ragoûts.



coulis^M de tomate^F
tomato coulis

Purée de tomate de consistance plus ou moins épaisse qui, chaude ou froide, sert souvent de sauce.



hummus^M
hummus

Condiment libanais à base de pois chiches réduits en purée et d'huile de sésame, le plus souvent servi avec les hors-d'œuvre ou les crudités.



tahini^M
tahini

Pâte épaisse et crémeuse à saveur de noisette, faite de graines de sésame moulues. Elle condimente les sauces et accompagne brochettes, pain, fruits et légumes.



**sauce^F hoisin
hoisin sauce**

Sauce épaisse et épicée à base de haricots de soja et de piments séchés. Elle accompagne le canard de Pékin, agrémenté les braisés et sert de marinade.



**sauce^F soja^M; sauce^F soya
soy sauce**

Condiment de base de la cuisine asiatique, cette sauce très salée, préparée à partir de haricots de soja, s'utilise comme assaisonnement, trempette ou marinade.



**moutarde^F en poudre^F
powdered mustard**

On peut l'ajouter à un corps gras, l'utiliser comme assaisonnement ou la délayer dans l'eau pour en faire une pâte semblable à la moutarde condiment.



**moutarde^F à l'ancienne
wholegrain mustard**

Moutarde douce au goût épicé originaire de Meaux, en France. Elle est préparée à partir de graines grossièrement concassées, d'où sa texture granuleuse.



**moutarde^F de Dijon
Dijon mustard**

Moutarde forte originaire de Dijon, en France. Elle accompagne les viandes et entre dans la confection de sauces, mayonnaises et vinaigrettes.



**moutarde^F allemande
German mustard**

Plus ou moins forte et légèrement sucrée, elle accompagne très bien les saucisses et la charcuterie.



**moutarde^F anglaise
English mustard**

Moutarde très forte, vendue préparée ou en poudre, qui accompagne traditionnellement rosbif et jambon.



**moutarde^F américaine
American mustard**

Très douce, elle accompagne souvent hot-dogs et hamburgers en Amérique du Nord. Sa couleur vive provient du curcuma qu'elle contient.

condiments^M

sauce^F aux prunes^F
plum sauce

Sauce aigre-douce chinoise qui accompagne surtout la nourriture frite ou grillée. Elle se marie bien avec la viande de porc et le canard rôti.



chutney^M à la mangue^F
mango chutney

Marmelade épaisse de saveur aigre-douce, préparée à partir de mangues, de sucre et de vinaigre. D'origine indienne, il sert d'accompagnement à plusieurs plats.



harissa^F
harissa

Purée à base de piments très appréciée au Moyen-Orient et en Afrique du Nord, où elle est indispensable au couscous. On l'utilise telle quelle ou délayée dans un bouillon.



sambal oelek^M
sambal oelek

Sauce indonésienne au goût très piquant, préparée à partir de piments. Elle sert d'assaisonnement, de condiment ou de sauce à hors-d'œuvre.



ketchup^M
ketchup

Purée de tomates plus ou moins épiceée, d'origine anglo-saxonne, dont les recettes sont multiples.



wasabi^M
wasabi

Condiment très piquant qui agrémenté plusieurs plats de viande et de poisson, dont les sushis et sashimis japonais.



sel^M fin
table salt

Toujours raffiné, c'est le condiment de table habituel. Il est également utilisé dans la plupart des préparations culinaires.



gros sel^M
coarse salt

On utilise ce sel plus ou moins raffiné dans certaines préparations culinaires ou pour faire dégorger des légumes et conserver des aliments.



sel^M marin
sea salt

Souvent grisâtre, il est extrait de l'eau de mer par évaporation, contrairement au sel gemme, plutôt blanchâtre, qui provient du sous-sol terrestre.

**vinaigre^M balsamique
*balsamic vinegar***

Vinaigre réputé, peu acide, fabriqué avec du raisin blanc sucré qui vieillit dans des fûts de bois. On l'utilise en salade ou sur les aliments chauds.

**vinaigre^M de riz^M
*rice vinegar***

Très apprécié dans la cuisine asiatique, il provient du vin de riz fermenté. La version japonaise est douce, alors que la chinoise possède un goût plus piquant.

**vinaigre^M de cidre^M
*apple cider vinegar***

Vinaigre au goût trop prononcé pour convenir aux salades. On l'utilise surtout pour déglaçer ou accompagner poisson, crustacés et coquillages.

**vinaigre^M de malt^M
*malt vinegar***

Obtenu à partir de jus d'orge germée, il est beaucoup trop fort pour les vinaigrettes; il sert surtout à préparer les légumes au vinaigre et les chutneys.

**vinaigre^M de vin^M
*wine vinegar***

Le vinaigre de vin blanc, excellent avec les poissons et crustacés, est moins parfumé que le rouge, qui peut relever le goût des aliments un peu fades.

fines herbes^F | herbs

Plantes aromatiques, fraîches ou séchées, utilisées seules ou en mélange pour relever le goût d'une préparation. Elles donnent souvent d'excellentes infusions.



aneth^M
dill

Apprécié pour ses feuilles et ses graines, il parfume notamment vinaigres et cornichons, ainsi que le saumon et le hareng.



anis^M
anise

Herbe très utilisée en confiserie (régilisse) et en liquoristerie (pastis). On consomme les feuilles ou les graines, qui aromatisent autant les mets salés que sucrés.



laurier^M
sweet bay

Les feuilles s'utilisent généralement séchées, avec parcimonie. Élément du bouquet garni, il aromatise les plats mijotés.



origan^M
oregano

Variété sauvage de la marjolaine, de saveur un peu plus prononcée. Essentiel dans la cuisine méditerranéenne, il aromatise notamment les mets à la tomate.



basilic^M
basil

Herbe par excellence pour relever les tomates et les pâtes alimentaires, c'est aussi l'assaisonnement de base du pistou et du pesto italien.



sauge^F
sage

De saveur piquante, elle aromatise une multitude de préparations. Souvent associée au porc, au canard et à l'oie, elle accompagne le veau dans la cuisine italienne.



estragon^M
tarragon

De saveur anisée, un peu amère et poivrée, il assaisonne bien les aliments fades. Souvent associé au poulet, il est indispensable à la sauce béarnaise.



thym^M
thyme

L'une des composantes du bouquet garni, avec le persil et le laurier, il résiste bien à la cuisson, ce qui en fait une herbe de choix pour les plats mijotés.



menthe^F
mint

Elle donne une saveur fraîche à de nombreux mets sucrés ou salés, dont l'agneau. Son huile essentielle aromatise aussi friandise, liqueurs et produits divers.



**persil M
parsley**

Le persil plat, aux feuilles lisses, est moins amer et plus parfumé que le persil frisé. Il aromatise de nombreuses préparations, dont le taboulé.



**cerfeuil M
chervil**

Herbe délicate et raffinée, qu'on utilise comme le persil. Le cerfeuil entre dans la composition d'un mélange classique avec l'estragon, la ciboulette et le persil.



**sarriette F
savory**

Son arôme, qui rappelle le thym, rehausse très bien les légumineuses, les viandes et les farces. Elle parfume également le vinaigre et les fromages de chèvre.



**coriandre F
coriander**

On consomme les feuilles, qui s'utilisent comme le persil, et également les graines, dont l'odeur est musquée et citronnée. Les racines peuvent remplacer l'ail.



**hysope F
hyssop**

Les feuilles, fortement aromatiques, parfument notamment salades, soupes, ragoûts et plats de fruits, ainsi que certaines liqueurs (chartreuse, bénédictine).



**bourrache F
borage**

Délicieuse dans le yaourt, le fromage à la crème ou la vinaigrette. Les jeunes feuilles sont utilisées en salade.



**romarin M
rosemary**

D'une saveur piquante et parfumée assez prononcée, il est très apprécié dans le sud de la France et en Italie, notamment dans les sauces, marinades et viandes rôties.



**livèche F
lovage**

Elle ressemble au céleri, mais de saveur plus prononcée. Particulièrement délicieuse avec la pomme de terre, elle parfume aussi ragoûts, sauces et salades.



**mélisse F
lemon balm**

Les feuilles dégagent une odeur de citron. Très prisée dans la cuisine asiatique, elle accompagne bien les aliments acrés.

céréales^F | cereal

Plantes souvent cultivées à grande échelle dont les grains sont, depuis des siècles, à la base de l'alimentation humaine et de certains animaux domestiques.



riz^M
rice

Aliment de base consommé partout dans le monde, que ce soit en accompagnement, en plats sucrés et salés (risotto, paella) ou sous forme de produits dérivés (nouilles, saké).



riz^M sauvage
wild rice

Plante aquatique d'Amérique du Nord dont les grains sont riches en protéines. Parfois mélangé à d'autres riz, il a une saveur prononcée de noisette.



épeautre^M
spelt wheat

Variété de blé à grains petits et bruns qui, une fois décortiqués, peuvent être utilisés comme le riz.



blé^M
wheat

Céréale cultivée pour son grain, qui a une grande importance dans l'alimentation humaine; il sert notamment à fabriquer la farine, le pain et les semoules.



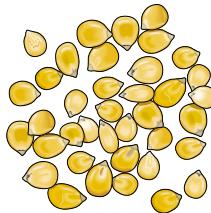
avoine^F
oats

C'est l'élément de base du gruau. On s'en sert aussi pour préparer carrés aux dattes, croustades, muffins, biscuits et galettes.

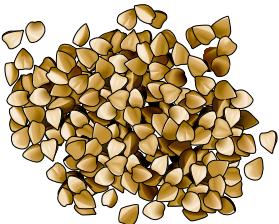


seigle^M
rye

On en tire une farine qui, mélangée à de la farine de blé, permet de faire du pain. Il entre aussi dans la composition de boissons alcoolisées (whisky, bière).



sarrasin^M
buckwheat
On le consomme sous forme de soupe et de porridge. On en fait aussi une farine, traditionnellement associée aux crêpes et aux galettes.



maïs^M

corn

Plante origininaire d'Amérique. On l'utilise comme légume, on le fait éclater, on le moud en farine; on en tire aussi une féculle, un sirop et une huile alimentaire.



millet^M

millet

Céréale de saveur prononcée dont on fait notamment des galettes et des bouillies. Moulu, le millet germé enrichit des aliments comme les pains et muffins.



orge^F

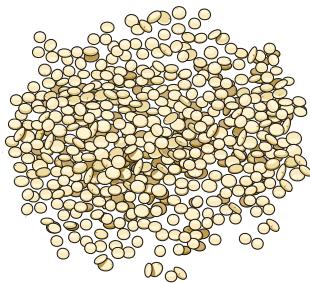
barley

L'orge est mondée ou perlée selon la façon dont le grain est décortiqué. On l'ajoute aux soupes et ragoûts, et on en fait du malt pour les brasseries.



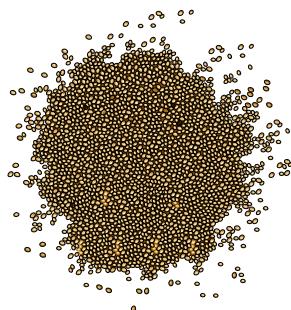
triticale^M
triticale

Céréale issue d'un croisement entre le blé et le seigle. On en fait notamment des pâtes alimentaires et des crêpes.



quinoa^M
quinoa

Les grains doivent être rincés soigneusement avant d'être consommés. En Amérique du Sud, on en fait une boisson, la chicha.



amarante^F
amaranth

Les grains très nutritifs, de saveur légèrement épiceée, se consomment tels quels après cuisson, sont mis à germer ou moulus en farine.

produits^M céréaliers | cereal products

Céréales ayant subi diverses transformations visant à préparer des produits moulus (farine, semoule), non moulus (riz) ou fabriqués (pain, pâtes, nouilles).

farine^F et semoule^F

flour and semolina

Produits obtenus par la mouture de grains de céréales, la semoule étant en général moins fine et plus granuleuse. Utilisés seuls, ces mots sont associés au blé.



farine^F tout usage^M *all-purpose flour*

Farine composée de blé dur et de blé tendre moulus. On l'utilise de façon variée, notamment pour lier les sauces ou pour faire le pain et les pâtisseries.



farine^F non blanchie *unbleached flour*

Non blanche artificiellement, elle provient, comme les farines blanches, de grains de blé moulus et débarrassés du son et du germe.



farine^F d'avoine^F *oat flour*

Elle ne lève pas à la cuisson, on doit donc la combiner à de la farine de blé pour préparer pains et autres aliments levés. Ces produits sont plutôt massifs.



farine^F de maïs^M *corn flour*

On l'incorpore notamment aux crêpes, gâteaux, muffins ou pains. Pour obtenir des préparations qui lèvent, on doit la combiner à de la farine de blé.



couscous^M *couscous*

Semoule de blé dur roulée en grains servant à préparer le plat du même nom, d'origine maghrébine. Il est traditionnellement cuit à la vapeur d'un bouillon.



farine^F de blé^M complet ; farine^F de blé^M entier *whole-wheat flour*

Produit de la mouture du grain entier, dont elle garde toutes les valeurs nutritives. Le son (enveloppe du grain) lui confère sa couleur brunâtre.

Les appellations commerciales du riz varient selon la forme des grains et selon le traitement qu'il a subi avant d'être commercialisé.



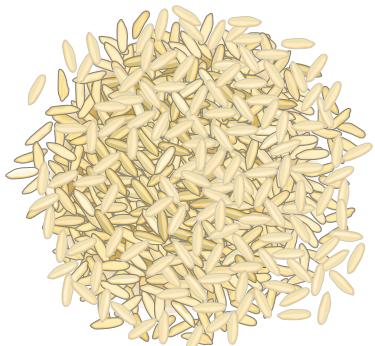
**riz^M blanc
white rice**

Riz décortiqué, c'est-à-dire dont on a enlevé le son et le germe. Il est souvent enrichi pour compenser la perte d'éléments nutritifs.



**riz^M complet
brown rice**

Riz non décortiqué, qui a conservé le son et le germe des grains, riche en éléments nutritifs. Sa saveur est plus prononcée que celle du riz blanc.



**riz^M étuvé
parboiled rice**

Plus nourrissant que le riz blanc, il a subi un traitement à la vapeur avant d'être décortiqué afin de conserver les vitamines et minéraux des grains.



**riz^M basmati
basmati rice**

Variété de riz à grains fins originaire de l'Inde, reconnue et appréciée pour sa légèreté et son parfum.

produits^M céréaliers**pain^M
bread**

Aliment à base de farine, d'eau et de sel, il contient souvent un ferment (levain ou levure) qui le fait gonfler.

**bagel^M
bagel**

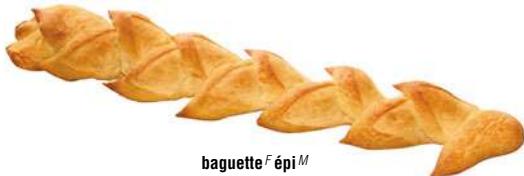
Pain juif en forme d'anneau traditionnellement parsemé de graines de sésame. On le sert le plus souvent chaud, avec du fromage à la crème.

**croissant^M
croissant**

Petit pain de pâte levée ou feuilletée souvent consommé comme pâtisserie, nature ou fourré. On l'utilise aussi pour préparer hors-d'œuvre et sandwiches.

**pain^M de seigle^M noir
black rye bread**

Fabriqué à partir de farine de seigle, ce pain très dense au goût prononcé accompagne particulièrement bien les fruits de mer et les aliments fumés.

**baguette^F épi^M
ear loaf**

Baguette préparée de manière à ce qu'on puisse facilement la rompre en morceaux avec les mains.

**baguette^F parisienne
baguette**

Pain français typique, léger et croustillant, qui accompagne aussi bien les plats principaux que les fromages et pâtes. Ce pain doit être consommé très frais.

**pain^M grec
Greek bread**

Pain rond dont la croûte dorée est parfois recouverte de graines de sésame. Il en existe plusieurs variétés, dont le pain aux olives.

**pain^M parisien
French bread**

Long pain croustillant semblable à une grosse baguette. Il se conserve un peu plus longtemps que la baguette parisienne.



pain^M chapati indien
Indian chapati bread

Pain plat légèrement boursouflé et croustillant, qu'on mange chaud avec des légumes et du riz ou qu'on utilise comme cuiller pour prendre des aliments.



pain^M naan indien
Indian naan bread

Pain tendre, doux et léger qu'on déguste nature ou farci. La pâte contient du yaourt, qui participe à la fermentation.



pâte^F phyllo^F
phyllo dough

Pâte souple d'origine grecque, aussi mince qu'une feuille, qui sert à préparer plusieurs hors-d'œuvre et pâtisseries, dont les baklavas.



pain^M azyme
unleavened bread

Pain sans levain, léger et croustillant, principalement consommé lors de la pâque juive. Très digeste, il se conserve longtemps.



pain^M pita
pita bread

Pain plat, originaire du Proche-Orient, dont la croûte forme une pochette pouvant être farcie d'aliments chauds ou froids.



tortilla^F
tortilla

Galette de pain non levé faite de farine de maïs, à la base de nombreux plats latino-américains. On la consomme nature, roulée autour d'une garniture ou cuite.

produits^M céréaliers

pain^M noir russe
Russian pumpernickel

Préparé à partir d'un mélange de farine de blé et de seigle, il possède une croûte fine mais résistante. Il accompagne bien les soupes et ragoûts.



pain^M de seigle^M allemand
German rye bread

Pain dense de couleur sombre, au goût fort et acidulé. Fabriqué à partir de farine de seigle et de blé, il a une longue durée de conservation.



cracker^M de seigle^M
cracked rye bread

Pain plat, mince et croustillant, à base de farine de seigle, qu'on consomme notamment avec le fromage.



pain^M de seigle^M danois
Danish rye bread

Souvent additionné de mélasse, il est généralement plus léger et plus sucré que le pain de seigle allemand.



pain^M tchallah juif
Jewish hallah

Pain léger et moelleux, légèrement sucré, traditionnellement servi pour le sabbat et les fêtes juives. La tresse est sa forme la plus courante.



cracker^M scandinave
Scandinavian cracked bread

Pain plat, mince et croustillant, le plus souvent préparé à partir de farine de blé ou de seigle. On le sert en général avec les soupes, salades et fromages.



**pain^M irlandais
Irish bread**

Pain marqué d'une entaille en croix; on utilise de la levure chimique, ce qui lui donne une consistance proche de celle d'un gâteau.



**pain^M de maïs^M américain
American corn bread**

À base de farine de maïs, il présente une mie de couleur dorée. Facile à préparer, il est particulièrement apprécié dans le sud des États-Unis.



**pain^M de mie^F
English loaf**

Pain à croûte mince d'origine anglo-saxonne, de forme ronde ou rectangulaire, avec lequel on prépare notamment toasts, canapés, croque-monsieur et sandwiches.



**pain^M blanc
white bread**

Pain fabriqué à partir de farine blanche, qu'on trouve sous différentes formes, grosseurs et textures. Il est moins nutritif que le pain complet.



**pain^M multicéréales
multigrain bread**

Il contient généralement 80 % de farine blanche, de farine de blé entier ou d'un mélange des deux, à laquelle on ajoute d'autres céréales (avoine, seigle, etc.).



**pain^M de campagne^F
farmhouse bread**

La croûte épaisse, souvent farinée, recouvre une mie de saveur légèrement acidulée. D'usage varié, il se conserve longtemps sans rassir.



**pain^M complet
wholemeal bread**

Fabriqué à partir de farine de blé complet, il est très nutritif et apporte davantage de minéraux et de protéines que le pain blanc.

produits^M céréaliers**pâtes^E alimentaires
*pasta***

Préparations à base de semoule de blé dur et d'eau, façonnées de diverses façons et séchées, essentielles à la cuisine italienne. On les achète prêtes à l'utilisation.



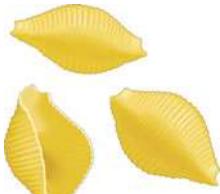
**rigatoni^M
rigatoni**

Pâtes tubulaires d'assez grand diamètre pouvant être utilisées avec tous les types de sauces, qu'elles retiennent facilement.



**rotini^M
rotini**

Pâtes dont la forme spirale retient bien les sauces à base de viande, de fromage ou de légumes. Elles sont excellentes en salade.



**conchiglie^F
conchiglie**

En forme de petites coquilles, elles peuvent être nappées de sauce, ou encore ajoutées aux soupes et aux salades de pâtes.



**fusilli^M
fusilli**

Pâtes en forme de spirale, plus petites et plus allongées que les rotinis, qu'elles peuvent remplacer dans la plupart des recettes.



**ditali^M
ditali**

Pâtes en forme de courts cylindres, semblables à de gros macaronis, appréciées notamment dans les bouillons et les soupes aux légumes.



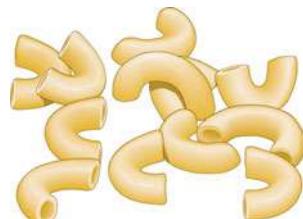
**tortellini^M
tortellini**

Pâtes farcies de viande ou de fromage et parfois colorées à la tomate ou à l'épinard, délicieuses avec une sauce aux tomates ou à la crème.



**gnocchi^M
gnocchi**

Pâtes à base de semoule, d'œufs et de fromage, souvent de pommes de terre. Ils sont généralement gratinés et servis en entrée.



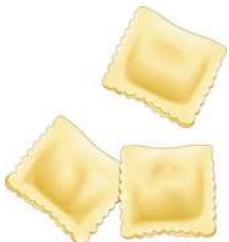
**coudes^M
elbows**

Parfois servis en salade, ces macaronis sont également appréciés avec une sauce aux tomates ou au fromage.



penne^M
penne

Pâtes cylindriques aux extrémités coupées en biseau, souvent servies avec une sauce aux tomates épicée (penne all'arrabiata).



ravioli^M
ravioli

Pâtes farcies de viande, de légumes ou de fromage, dont l'un des apprêts classiques est une sauce aux tomates saupoudrée de parmesan râpé.



cannelloni^M
cannelloni

Pâtes tubulaires d'assez grande taille, généralement farcies de viande ou de fromage, nappées de sauce aux tomates et gratinées.

spaghetti^M
spaghetti

L'une des pâtes les plus connues et les plus utilisées, traditionnellement servie avec une sauce aux tomates ou à la viande.

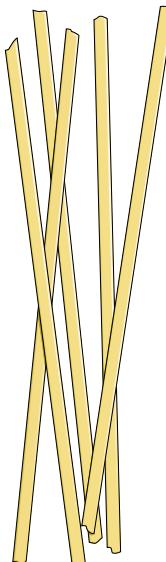


spaghettiini^M
spaghettiini

Pâtes plus fines que les spaghetti, mais plus grosses que les cheveux d'anges et les vermicelles. Elles conviennent bien aux sauces délicates.

fettucine^M
fettucine

Pâtes moins larges et plus épaisses que les tagliatelles, qu'on sert souvent nappées d'une sauce alfredo.



tagliatelle^M aux épinards^M
spinach tagliatelle

Pâtes à base d'œufs et d'épinards, en forme de rubans plats, traditionnellement servies avec une sauce à la viande.

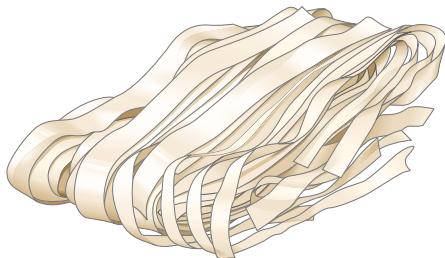


lasagne^F
lasagna

Larges rubans, parfois verts (aux épinards), qu'on dispose en couches alternées avec une garniture pour créer le plat du même nom.

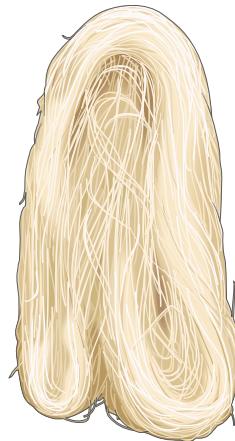
produits^M céréaliers**nouilles^F asiatiques**
Asian noodles

Pâtes alimentaires essentielles à la cuisine asiatique, généralement regroupées selon les ingrédients qui les composent : blé, riz, sarrasin ou haricots mungo.



nouilles^F de riz^M
rice noodles

Larges rubans préparés à partir de farine de riz et d'eau. On les incorpore souvent aux soupes.



nouilles^F de haricots^M mungo
bean thread cellophane noodles

Nouilles transparentes à base de farine de haricots mungo. Avant de les ajouter à une préparation, on doit les mettre à tremper dans de l'eau chaude ou tiède.



nouilles^F soba
soba noodles

Préparées à partir de farine de sarrasin, elles sont très répandues au Japon, où on les sert souvent froides, avec une sauce soja.



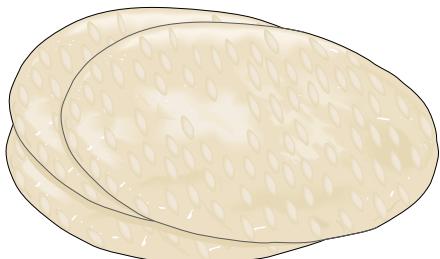
nouilles^F somen
somen noodles

Fines nouilles de blé japonaises de couleur blanchâtre, particulièrement délicieuses en salade ou dans les soupes.



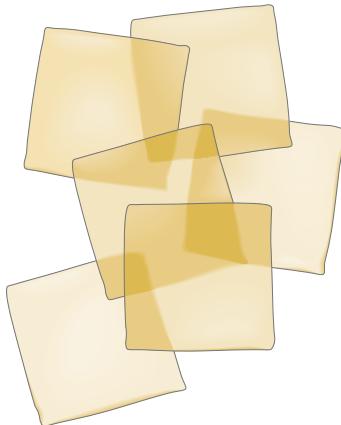
nouilles^F udon
udon noodles

Nouilles de blé japonaises, plus épaisses que les nouilles somen. D'utilisation variée, elles sont notamment incorporées aux soupes, salades et plats sautés.



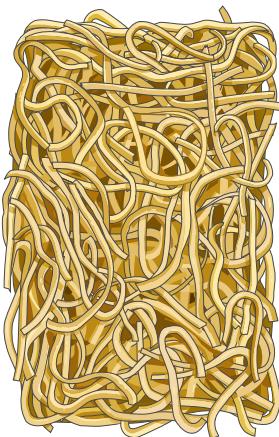
galettes^F de riz^M
rice papers

Mince feuilles semi-transparents à base de farine de riz, utilisées en Asie pour préparer les rouleaux de printemps et impériaux.



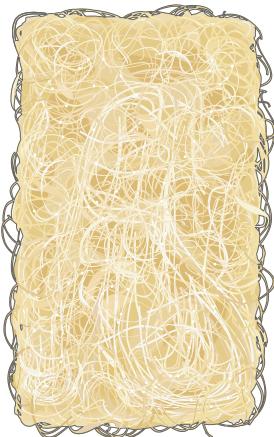
pâtes^F won-ton
won ton skins

Fines feuilles de pâte de blé que l'on farcit de viande, de fruits de mer ou de légumes; elles sont l'ingrédient essentiel de la soupe won-ton.



nouilles^F aux œufs^M
egg noodles

Nouilles de blé auxquelles on ajoute des œufs. Cuites à l'eau bouillante puis frites, elles entrent dans la préparation du chow mein.



vermicelles^M de riz^M
rice vermicelli

Fines nouilles de riz qui, frites dans l'huile, forment un nid qui reçoit la garniture de certains plats asiatiques.

café^M et infusions^F | coffee and infusions

Boissons aromatiques extraites de grains moulus (café) ou de plantes séchées (thé, tisanes) sous l'action d'eau bouillante.

café^M

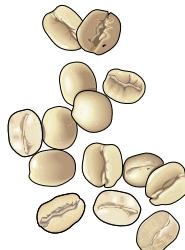
coffee

Les grains du cafier permettent de préparer une boisson très populaire, consommée chaude ou froide (café glacé) et reconnue pour son action stimulante.



grains^M de café^M torréfiés
roasted coffee beans

La torréfaction des grains (rôtissage à sec et à haute température) accentue la saveur et l'arôme du café.

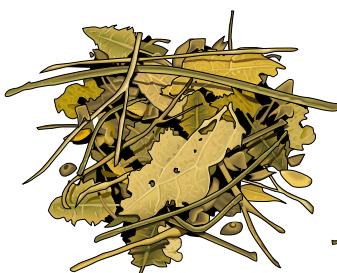


grains^M de café^M verts
green coffee beans

Les grains verts peuvent se conserver plusieurs années, alors que les grains torréfiés perdent rapidement leur saveur.

tisanes^F *herbal teas*

Infusions de plantes ou d'herbes aromatiques séchées auxquelles on attribue généralement des vertus apaisantes, digestives, toniques ou curatives.



tilleul^M
linden

Arbre dont les feuilles et les fleurs séchées permettent de préparer des tisanes aux propriétés calmantes, sédatives et adoucissantes.



camomille^F
chamomile

On attribue aux tisanes préparées à partir des fleurs et des feuilles de cette plante des propriétés digestives et calmantes.



erveine^F
verbena

Les tisanes à base de cette plante originaire d'Europe auraient des propriétés digestives et sédatives.

Infusion préparée à partir des feuilles séchées du théier, il constitue, chaud ou glacé, la boisson la plus consommée dans le monde après l'eau. Il est vendu en sachet ou en vrac.



thé^M vert
green tea

Produit sans fermentation, il est très apprécié en Chine, au Japon et dans les pays musulmans. Il est plus astringent que le thé noir.



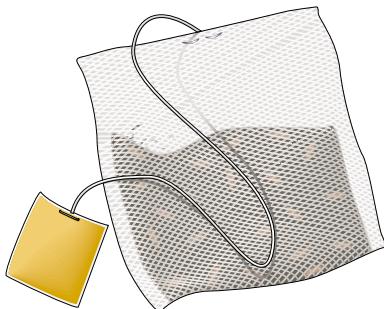
thé^M noir
black tea

Produit à partir de feuilles de thé fermentées puis séchées, il représente plus de 98 % de la production mondiale.



thé^M oolong
oolong tea

Thé à demi fermenté qui possède une saveur plus prononcée que celle du thé vert, mais plus délicate que celle du thé noir.



thé^M en sachet^M
tea bag

Fait de feuilles broyées, il est souvent moins savoureux que le thé en vrac, formé de feuilles complètes.

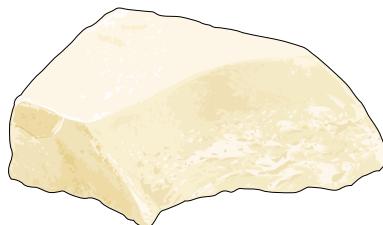
chocolat^M | chocolate

Pâte homogène à base de cacao et de sucre, très utilisée en confiserie et en pâtisserie, et souvent consommée nature, sous forme de tablette ou de barre.



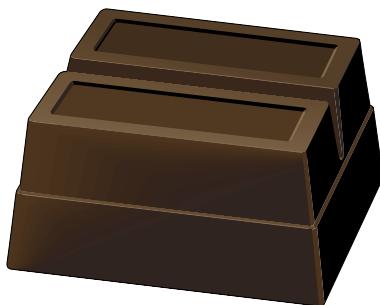
cacao^M
cocoa

Ingédient de base du chocolat. Le broyage des fèves du cacaoyer permet d'obtenir la pâte de cacao, de laquelle on tire le beurre et la poudre de cacao.



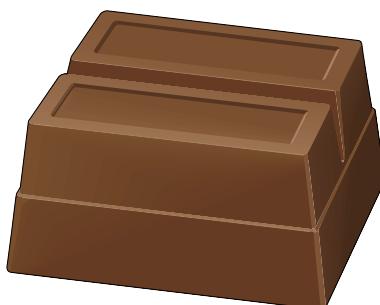
chocolat^M blanc
white chocolate

Doux et crémeux, il est préparé à partir de beurre de cacao et de sucre, auxquels on ajoute du lait concentré ou en poudre.



chocolat^M noir
dark chocolate

Il comprend les chocolats mi-surés et amers, qui contiennent entre 35 et 70 % de pâte de cacao. On le consomme nature ou intégré à une préparation culinaire.



chocolat^M au lait^M
milk chocolate

Chocolat à base de pâte et de beurre de cacao mélangés à du lait en poudre. On ne peut l'utiliser en cuisine, les solides du lait qu'il contient brûlant à la cuisson.

Substance alimentaire de saveur douce tirée de certains végétaux. Les sucs extraits de la canne à sucre ou de la betterave sucrière sont les plus répandus.



**sucré^M granulé
granulated sugar**

Sucre le plus couramment utilisé en cuisine. Il s'agit d'un sucre blanc, c'est-à-dire complètement raffiné, présenté en petits cristaux.



**sucré^M glace^F
powdered sugar**

Sucre blanc réduit en poudre auquel on ajoute environ 3 % d'amidon de maïs ou de blé pour éviter qu'il ne prenne en pain. Il sert surtout à glacer ou à décorer.



**cassonade^F
brown sugar**

Sucre formé de fins cristaux de sucre peu raffinés contenant encore de la mélasse. Son goût est plus prononcé que celui du sucre blanc.



**sucré^M candi
rock candy**

Sucre blanc ou brun présenté sous forme de très gros cristaux, qui sert notamment à sucer les fruits à l'eau-de-vie.



**miel^M
honey**

Substance fabriquée par les abeilles à partir du nectar des fleurs. La couleur et la saveur varient selon l'origine du nectar.



**mélasse^F
molasses**

Liquide dense et visqueux, résidu du traitement de la canne à sucre pour en extraire le sucre. On l'utilise pour préparer rhum, bonbons, galettes et tartes.



**sirop^M de maïs^M
corn syrup**

Sirop sucré de consistance épaisse, largement utilisé en confiserie et en pâtisserie.



**sirop^M d'éryable^M
maple syrup**

Sucre obtenu par la réduction de la sève de l'éryable à sucre. On l'utilise pour préparer divers desserts, arroser les crêpes ou cuire les œufs et le jambon.

huiles^F et matières^F grasses | *fats and oils*

Corps gras d'origine animale ou végétale, sous forme solide ou liquide, généralement utilisés pour cuire, assaisonner, lier ou conserver des aliments.



**huile^F de tournesol^M
sunflower-seed oil**

De saveur délicate, elle est souvent utilisée pour la confection de margarines ou comme assaisonnement. Elle convient également aux fritures douces.



**huile^F de maïs^M
corn oil**

Huile relativement inodore et sans saveur, utilisée autant pour la cuisson et la friture que comme assaisonnement.



**huile^F d'arachide^F
peanut oil**

Huile très résistante à la chaleur, de saveur peu prononcée, qui convient aussi bien aux fritures qu'aux salades.



**huile^F d'olive^F
olive oil**

Extraite de la pulpe des olives, elle est indispensable dans les cuisines méditerranéennes, autant pour la cuisson que pour assaisonner diverses préparations.



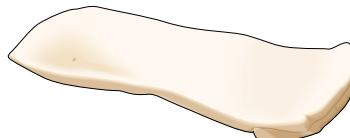
**huile^F de sésame^M
sesame oil**

Très appréciée dans la cuisine orientale, elle se distingue par un goût riche et délicat de noisette grillée. Elle supporte mal les hautes températures.



**margarine^F
margarine**

Corps gras utilisé comme substitut au beurre, généralement préparé à partir d'huiles végétales, ce qui lui permet d'être dépourvu de cholestérol.



**lard^M
lard**

Graisse de porc. Le lard gras donne le saindoux, alors que le lard maigre, formé de couches alternées de viande et de graisse, fournit les lardons et le bacon.



**saindoux^M
shortening**

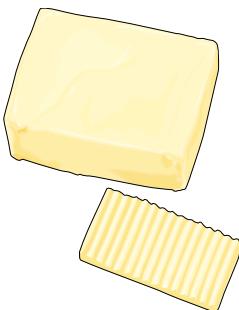
Substance obtenue en faisant fondre lentement la graisse du porc. On l'utilise pour la cuisson longue de certains ragoûts, pour la friture et en pâtisserie.

Aliments résultant de la transformation du lait naturel. De consommation courante dans les pays occidentaux, ils sont réputés pour leur richesse en calcium.



yaourt^M; yogourt^M
yogurt

Substance de consistance plus ou moins ferme obtenue par la fermentation du lait sous l'action d'une culture bactérienne. On peut le consommer tel quel ou le cuisiner.



beurre^M
butter

Substance grasse et onctueuse obtenue par le barattage de la crème. On l'utilise pour la cuisson ou comme ingrédient de diverses sauces, pâtisseries et crèmes.



ghee^M
ghee

Beurre clarifié d'origine orientale, traditionnellement préparé à partir de lait de bufflonne. Il est très populaire en Inde et dans les pays arabes.

crème^F
cream

Produit obtenu par écrémage du lait, vendu selon sa teneur en matière grasse. Elle est très utilisée en cuisine, telle quelle ou fouettée.



crème^F épaisse; crème^F à fouetter
whipping cream

La plus riche en matière grasse (au moins 30 %). On la consomme souvent fouettée, pour décorer ou confectionner divers desserts, dont les choux à la crème.



crème^F aigre; crème^F sure
sour cream

Crème de consistance plutôt ferme, obtenue par fermentation sous l'action de bactéries. Elle peut servir d'assaisonnement ou d'accompagnement.

produits^M laitiers**lait^M
milk**

Liquide blanc riche en matières nutritives, sécrété par les femelles de quelques mammifères domestiques et utilisé comme aliment. Employé seul, ce mot désigne le lait de vache.

**lait^M homogénéisé
homogenized milk**

Lait traité pour que les matières grasses restent en suspension sans remonter à la surface. Il peut être entier, partiellement écrémé ou écrémé.

**lait^M de chèvre^F
goat's milk**

Plus blanc et de saveur plus prononcée que le lait de vache, il est également plus digeste.

**lait^M concentré
evaporated milk**

Lait dont on a fait évaporer sous vide une bonne partie de l'eau qu'il contient. Riche en matières grasses, il sert surtout à confectionner des desserts.

**lait^M en poudre^F
powdered milk**

Lait entièrement déshydraté, qui se conserve jusqu'à un an sans réfrigération si le contenant n'est pas entamé.

**babeurre^M
buttermilk**

Liquide aigrelet se séparant de la crème lors de la fabrication du beurre. Celui disponible sur le marché s'obtient en ajoutant une culture bactérienne au lait.

**fromages^M de chèvre^F
goat's-milk cheeses**

Fromages fabriqués à partir de lait de chèvre, parfois mélangé à du lait de vache. De saveur plutôt prononcée, ils sont souvent lisses et humides.



**chèvre^M frais
chèvre cheese**

Fromage frais, sans croûte, qui possède une saveur douce et aigrelette. Il est parfois aromatisé de fines herbes.



**crottin^M de Chavignol
Crottin de Chavignol**

Fromage à pâte molle d'origine française, recouvert d'une croûte tachetée de moisissures. On le consomme frais ou séché - il prend alors une saveur corsée.



**cottage^M
cottage cheese**

Fromage faible en gras, qui se distingue par sa texture en grains. Il se tartine bien, et on peut l'ajouter aux salades, desserts et sauces.

**fromages^M frais
fresh cheeses**

Fromages non affinés, qui contiennent jusqu'à 80 % d'eau. Lisses, de saveur douce ou légèrement acidulée, ils doivent être consommés rapidement.



**mozzarella^F
mozzarella**

Fromage d'origine italienne, plus ferme que les autres fromages frais. C'est le fromage à pizza par excellence.



**fromage^M à la crème^F
cream cheese**

Fromage onctueux et malléable fabriqué avec de la crème, parfois mélangée à du lait. On l'utilise comme tartarine ou pour préparer des desserts (gâteau au fromage).

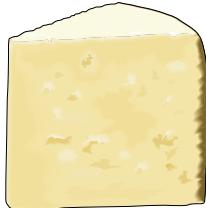


**ricotta^F
ricotta**

Fromage à texture granuleuse dont la pâte est souple et humide. On l'utilise notamment dans les plats farcis et les desserts de la cuisine italienne.

produits^M laitiers**fromages^M à pâte^F pressée
pressed cheeses**

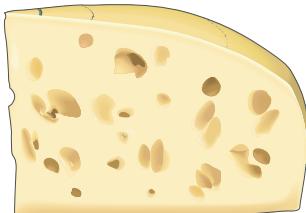
Fromages affinés dont la pâte, cuite et pressée, est en général ferme et compacte. Souvent ornés d'une croûte dure, ils contiennent moins de 35 % d'humidité.

**romano^M
*Romano***

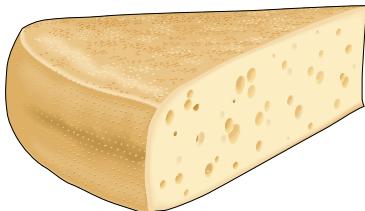
Originaire de Rome, ce fromage à pâte sèche et granuleuse s'utilise souvent râpé. Il est à base de lait de vache, de brebis ou de chèvre, ou d'un mélange de ceux-ci.

**emmenthal^M
*Emmenthal***

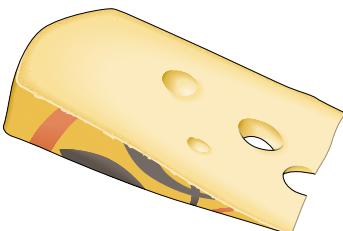
Reconnu pour ses gros trous caractéristiques, ce fromage suisse à saveur douce est apprécié notamment dans les gratins et les fondues.

**gruyère^M
*Gruyère***

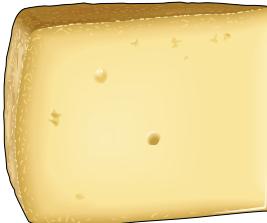
Fromage suisse à petits trous nommés « yeux », de saveur mi-sucrée. Il est très utilisé en cuisine, que ce soit tel quel, râpé ou fondu.

**jacobsberg^M
*Jarlsberg***

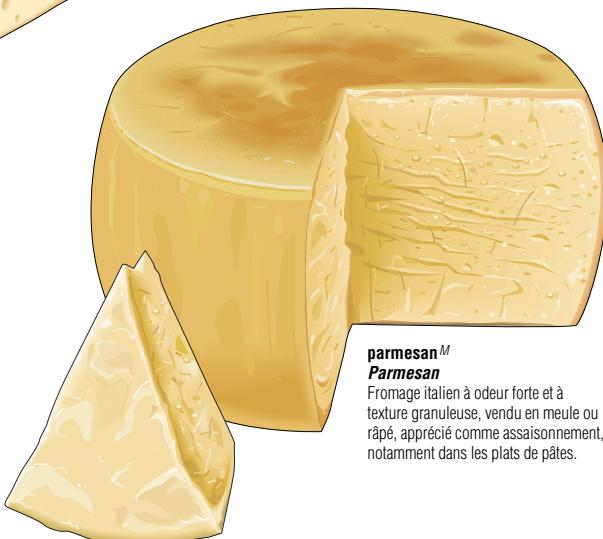
Fromage norvégien dont la pâte, parsemée de gros trous, possède un goût de noisette typique.

**raclette^F
*Raclette***

Fromage originaire du canton suisse du Valais, fabriqué spécialement pour être utilisé dans le plat traditionnel du même nom.

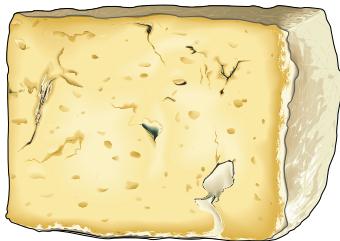
**parmesan^M
*Parmesan***

Fromage italien à odeur forte et à texture granuleuse, vendu en meule ou râpé, apprécié comme assaisonnement, notamment dans les plats de pâtes.



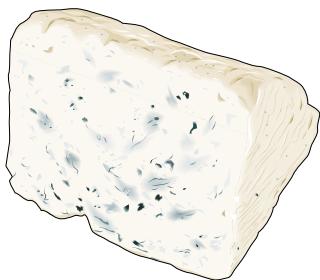
**fromages^M à pâte^F persillée
blue-veined cheeses**

Ils sont aussi appelés « fromages bleus » à cause des moisissures dont leur pâte est ensemencée. Ils ont un goût poivré et piquant, et une texture habituellement friable.



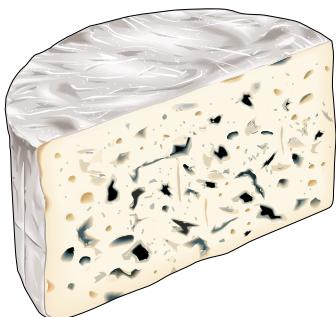
gorgonzola^M
Gorgonzola

Fromage d'origine italienne, qu'on reconnaît à sa croûte rugueuse, de couleur grise marquée de rouge.



bleu^M danois
Danish Blue

Originaire du Danemark, il a un goût piquant et une texture crémeuse. Il renferme jusqu'à 60 % de matière grasse.



roquefort^M
Roquefort

Le plus connu des bleus, originaire de Roquefort, en France. Fabriqué à partir de lait de brebis, il se marie bien avec les poires, la crème et le beurre.



stilton^M
Stilton

Fromage anglais de texture ferme mais crémeuse. Il est souvent accompagné de crackers et de porto.

produits^M laitiers**fromages^M à pâte^F molle
soft cheeses**

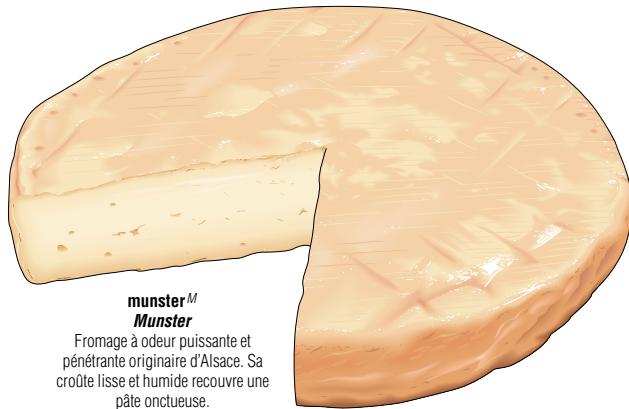
Fromages affinés mais non pressés et non cuits, dont la pâte est crémeuse ou moelleuse. Leur croûte, plus ou moins veloutée, est souvent comestible.

**camembert^M
Camembert**

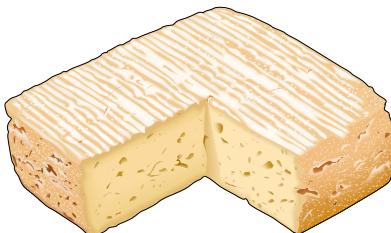
Doux et onctueux, le plus célèbre des fromages de France est plus petit et de texture légèrement plus ferme que le brie.

**coulommiers^M
Coulommiers**

Originaire de la région parisienne, il est semblable au brie, mais plus petit. Il contient entre 45 et 50 % de matière grasse.

**munster^M
Munster**

Fromage à odeur puissante et pénétrante originaire d'Alsace. Sa croûte lisse et humide recouvre une pâte onctueuse.

**pont-l'évêque^M
Pont-l'Évêque**

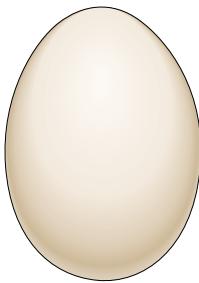
Fromage à pâte souple mais non coulante, qui dégage une odeur forte. Il tire son nom de la ville de Normandie d'où il provient.



Originaire de la région de Brie, près de Paris, il est l'un des fromages français les plus connus. Il en existe plusieurs sortes, dont le brie de Meaux.

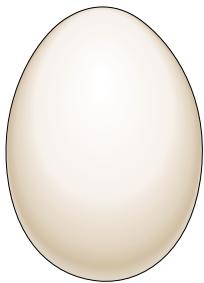


Aliments provenant de la ponte des volatiles femelles, généralement de la poule. On les consomme sous plusieurs formes : à la coque, en omelette, brouillés, etc.



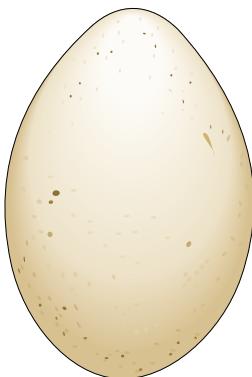
œuf^M de cane^F
duck egg

Fort apprécié en Asie, il possède un goût plus prononcé que l'œuf de poule. Il doit être bouilli au moins 15 minutes pour détruire les bactéries qu'il contient.



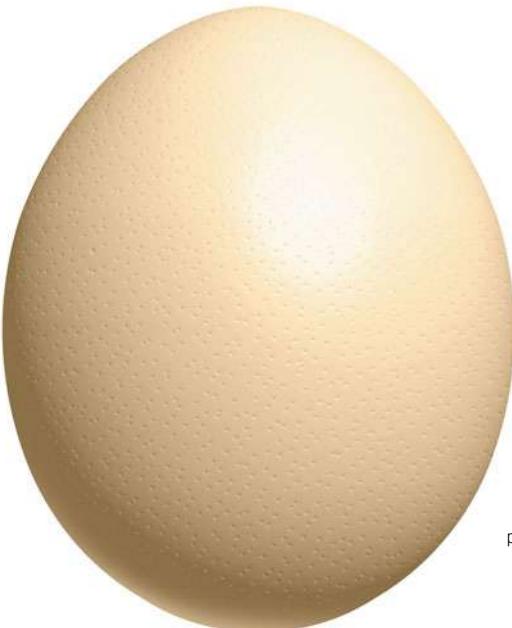
œuf^M de poule^F
hen egg

De loin le plus consommé, il est cuit, employé tel quel ou incorporé à d'autres préparations. Utilisé seul, le mot « œuf » désigne l'œuf de poule.



œuf^M d'oie^F
goose egg

Relativement gros, il pèse entre 250 et 300 grammes. Il est plutôt rare dans le commerce.



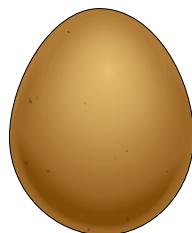
œuf^M de caille^F
quail egg

Très populaire en Chine et au Japon, il est généralement consommé cuit dur, souvent en amuse-gueule. Il est aussi utilisé à des fins décoratives.



œuf^M d'autruche^F
ostrich egg

Le plus gros de tous les œufs, il peut peser jusqu'à 2 kilos. Un œuf d'autruche permet de préparer une omelette pouvant nourrir une dizaine de personnes.

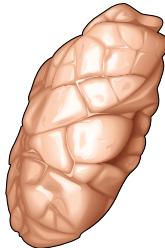


œuf^M de faisane^F
pheasant egg

Plus petit et plus arrondi que l'œuf de poule, il est assez difficile à trouver sur le marché. On le consomme souvent cuit dur, dans les salades ou aspics.

abats^M | variety meat

Parties comestibles d'un animal de boucherie, autres que la viande.



ris^M
sweetbreads

Nom donné au thymus du veau, de l'agneau ou du chevreau. Il est tendre et possède un goût délicat. Le ris de veau est particulièrement recherché.



coeur^M
heart

Cuisiné en ragout et en casserole, il est aussi sauté, grillé, braisé ou mijoté. Les coeurs de veau, d'agneau et de poulet sont les plus recherchés.



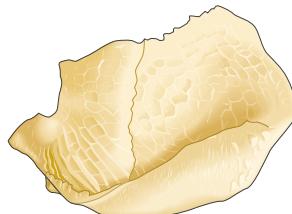
foie^M
liver

On consomme le foie des animaux de boucherie, de la volaille, du gibier et de certains poissons (morue). Il a une teneur élevée en fer.



langue^F
tongue

Elle est recouverte d'une peau épaisse qui s'enlève facilement après la cuisson. La langue de veau est la plus tendre.



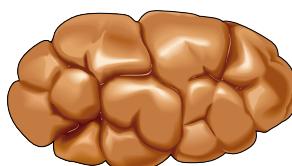
tripes^F
trippe

Nom donné à l'estomac des ruminants, accommodé pour être consommé. Les tripes sont à la base de plusieurs plats régionaux, dont les tripes à la mode de Caen.



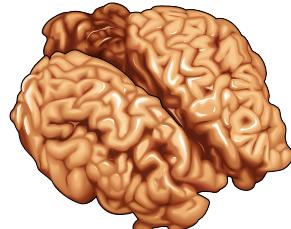
moelle^F
marrow

Substance molle et grasse située au centre des os. Elle accompagne notamment le bœuf grillé et les cardons, et elle ajoute de la saveur aux soupes.



rogneons^M
kidney

Nom donné aux reins d'un animal de boucherie, plus tendres chez les animaux jeunes comme le veau. Leur préparation est délicate si on veut éviter un arrière-goût désagréable.



cervelle^F
brains

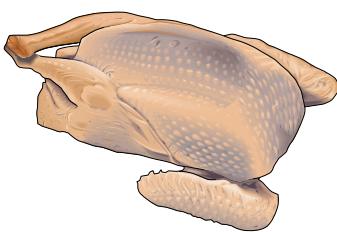
Les plus recherchées sont celles de l'agneau, du mouton et du veau. On les sert en salade, en gratins, en croquettes, sous forme de farces ou de sauces.

Ensemble des animaux sauvages comestibles dont la chasse est autorisée. On distingue le gibier à poil, de grande ou de petite taille, et le gibier à plume.



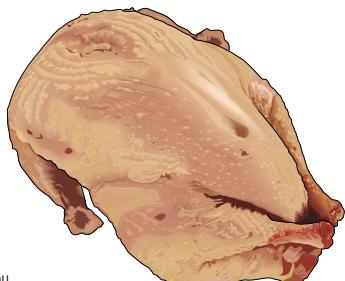
caille^F
quail

Rôti, braisé, cuit en casserole ou grillé, ce petit oiseau constitue un mets délicat et recherché. Elle se marie très bien avec les raisins.



pigeon^M
pigeon

Apprécier depuis les temps anciens, il est souvent rôti, sauté ou grillé, ou encore braisé s'il est adulte. On l'accompagne traditionnellement de petits pois.



faisan^M
pheasant

Le jeune faisand est souvent rôti et agrémenté d'une farce humide. Âgé, il devient plus sec et moins tendre; on peut alors le préparer en pâté ou en terrine.



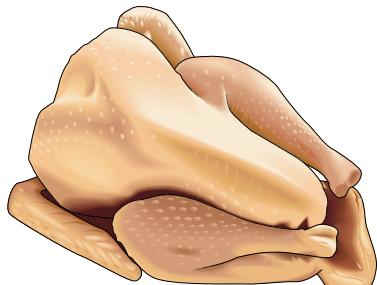
lapin^M
rabbit

La viande du lapin sauvage a une saveur plus forte que celle du lapin domestique, semblable au poulet. On l'apprête souvent avec une sauce à la moutarde.



lièvre^M
hare

La chair foncée a un goût plus prononcé que celle du lapin. Jeune, il se cuisine rôti ou sauté; plus vieux, il est mariné et préparé en civet, terrine ou pâté.

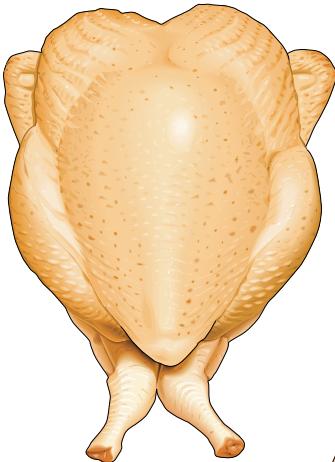


pintade^F
guinea fowl

De la taille d'un petit poulet, elle est plus savoureuse jeune, lorsqu'elle pèse moins d'un kilo. Sa chair est légèrement musquée.

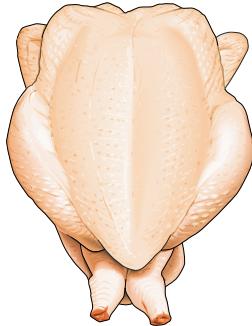
volaille^F | poultry

Terme désignant les oiseaux de basse-cour, pour la plupart domestiqués depuis fort longtemps et produits de façon industrielle.



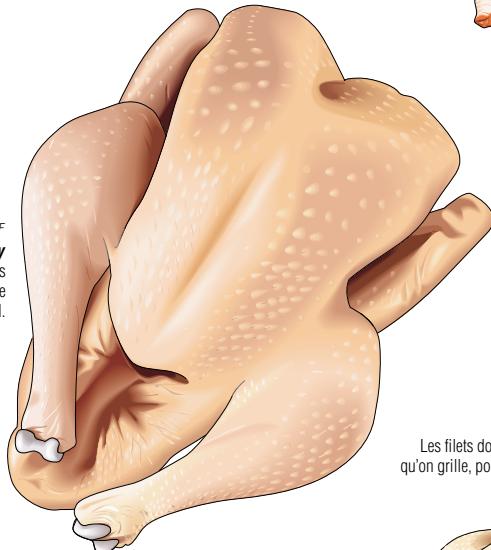
poulet^M
chicken

Petit de la poule, âgé de 4 à 12 mois. Économique, agréable au goût et pouvant être apprêté de multiples façons, le poulet est la volaille la plus consommée.



chapon^M
capon

Jeune coq castré et engrassé pour la table. Il devient deux fois plus gros que le poulet, mais sa chair reste tendre et succulente.



dinde^F
turkey

On l'apprête comme le poulet, mais sa chair est plus sèche. En Amérique du Nord, la dinde farcie est le mets traditionnel de l'Action de grâces et de Noël.

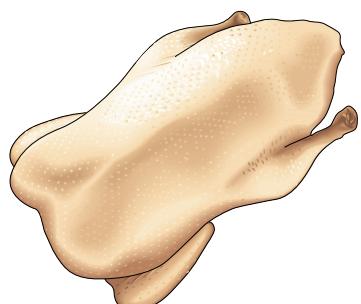
oie^F
goose

Souvent gavée pour obtenir le foie gras, elle est délicieuse avec une farce ou une garniture aux fruits; en Europe, l'oie farcie aux marrons est un classique.

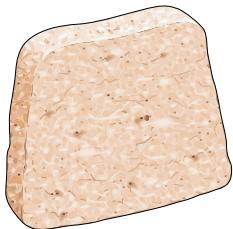


canard^M
duck

Les filets donnent des « magrets », qu'on grille, poêle ou fume. On le gave pour le foie gras.



Produit fabriqué à partir de viande ou d'abats de divers animaux, souvent du porc. Il en existe de nombreuses variétés, à consommer avec ou sans cuisson préalable.



rillettes^F
rillettes

Toujours servies froides, elles sont faites de viande, souvent de porc ou d'oie, cuite dans de la graisse jusqu'à ce que la viande se défasse.



foie^M gras
foie gras

Foie de l'oie ou du canard, hypertrophié par gavage. Considéré comme un mets gastronomique, il est vendu cru ou prêt à consommer.

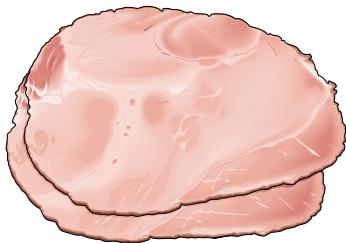


prosciutto^M
prosciutto

Jambon cru séché originaire de la région de Parme, en Italie. Tranché finement, on le consomme souvent avec du melon ou des figues.

jambon^M cuit
cooked ham

Viande de porc salée et cuite, généralement servie en tranches minces. On le consomme chaud ou froid, notamment en sandwichs, en canapés et en croque-monsieur.



bacon^M américain
American bacon

Flanc de porc salé et fumé, coupé en fines tranches. En Amérique du Nord, il est traditionnellement servi au petit déjeuner, avec des œufs.

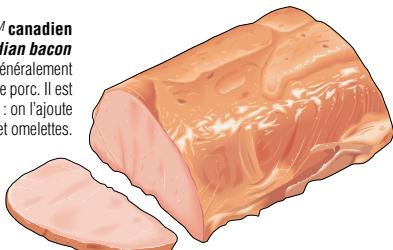
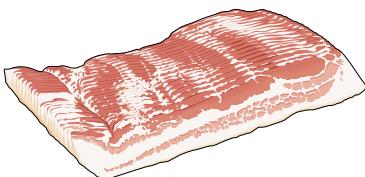


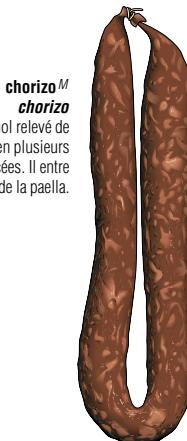
pancetta^F
pancetta

Lard roulé, parfois épice, provenant d'Italie. La pancetta est essentielle aux pâtes alla carbonara, en plus d'agrémenter sauces, soupes et plats de viande.

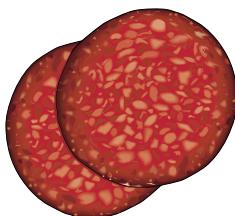
bacon^M canadien
Canadian bacon

Morceau de viande salé, généralement fumé, provenant de la longe de porc. Il est délicieux avec les œufs : on l'ajoute notamment aux quiches et omelettes.

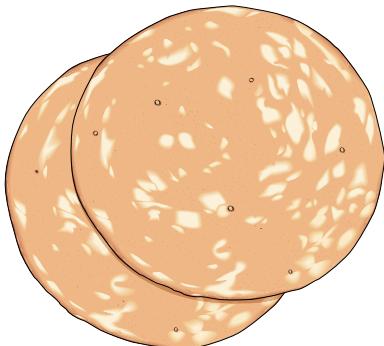



**saucisson^M / kielbasa
kielbasa sausage**

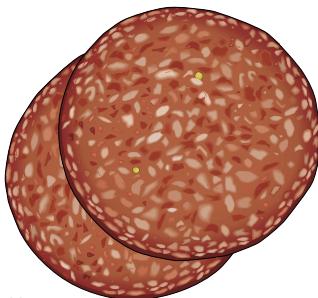
D'origine polonaise, il est fait de porc et de bœuf hachés, assaisonnés d'ail et d'épices.


**mortadelle^F
mortadella**

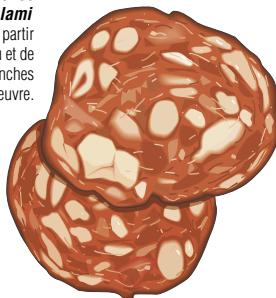
Gros saucisson italien à base de viande et de gras, ainsi que de grains de poivre et de pistache.


**salami^M de Gênes
Genoa salami**

Saucisson sec italien, préparé à partir d'un mélange de porc, de veau et de gras. On le sert souvent en tranches fines, comme hors-d'œuvre.


**salami^M allemand
German salami**

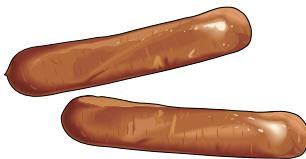
Salami à base de bœuf et de porc finement hachés. On le sert en général tranché, comme hors-d'œuvre, mais aussi sur la pizza, en canapés et en sandwichs.





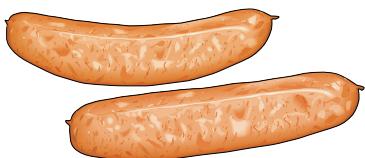
chipolata^F
chipolata sausage

Saucisse crue de porc ou de porc et bœuf, assaisonnée notamment de clou de girofle. Elle est souvent poêlée ou grillée.



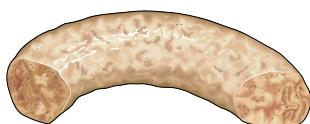
merguez^F
merguez sausage

Petite saucisse crue très épicee à base d'agneau, de bœuf ou de mouton. Populaire en Afrique du Nord et en Espagne, on la consomme en général frite ou grillée.



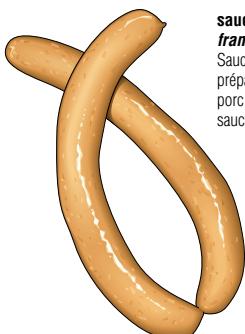
saucisse^F de Toulouse
Toulouse sausage

Saucisse crue d'origine française à base de porc haché et de poivre. Elle entre notamment dans la préparation du cassoulet.



andouillette^F
andouillette

Charcuterie cuite à base de tube digestif de porc ou de veau. On la consomme grillée ou poêlée, accompagnée de moutarde.



saucisse^F de Francfort
frankfurter

Saucisse fumée précuite d'origine allemande, préparée à partir d'une fine pâte de viande de porc. Elle connaît plusieurs variantes, dont la saucisse à hot-dog américaine.



boudin^M
blood sausage

Le boudin noir est à base de sang et de gras de porc (ou d'autres animaux) introduits dans un boyau, alors que le boudin blanc est fait de viande blanche et de lait.

viande^F | meat

Chez des animaux de boucherie, consommée comme aliment. On distingue habituellement les viandes rouges (bœuf, agneau) des viandes blanches (veau, porc).

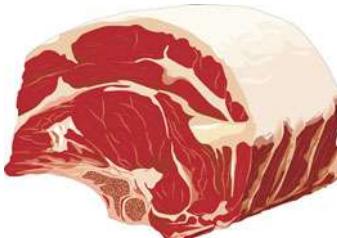
découpes^F de bœuf^M
cuts of beef

La carcasse des bovins est divisée en quartiers, puis en pièces de viande prêtes à cuisiner.



bœuf^M haché
ground beef

Il est produit à partir de diverses parties du bœuf. Le filet haché est l'ingrédient de base du steak tartare.



rôti^M de côtes^F
rib roast

Pièce de viande à rôtir, prélevée dans la région du thorax. Tendre et savoureux, il est l'un des rôtis de bœuf les plus appréciés.



bifteck^M
steak

Tranche destinée à être grillée ou sautée. Le bifteck le plus tendre provient généralement des parties centrales de la carcasse (longe, surlonge, côte).



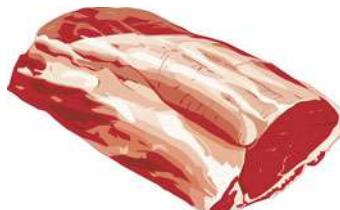
cubes^M de bœuf^M
beef cubes

Ils sont plus ou moins tendres selon la partie d'où ils proviennent. On les utilise surtout pour préparer des brochettes ou des ragouts (bœuf bourguignon).



jarret^M
shank

Il provient d'une section de la patte avant ou arrière du bœuf. Plutôt ferme, on l'utilise surtout dans les plats mijotés.



filet^M de bœuf^M
tenderloin roast

Prélevé le long de la colonne vertébrale, il est très recherché pour sa tendreté. Il est excellent grillé; on en tire notamment les tournedos et les chateaubriands.

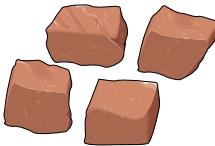


côtes^F levées de dos^M
back ribs

Formées de morceaux de côtes prélevées sur le dos et des muscles s'y rattachant, elles sont délicieuses avec une sauce aigre-douce.

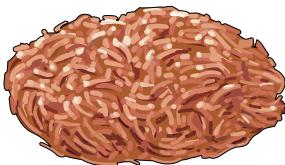
**découpes^F de veau^M
cuts of veal**

Pièces tirées de la carcasse du petit de la vache de moins d'un an. Le veau fournit une viande tendre et délicate, de couleur presque blanche à rosée.



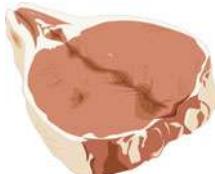
**cubes^M de veau^M
veal cubes**

Ils sont plus ou moins tendres selon la partie du veau d'où ils proviennent. On les utilise surtout pour préparer des brochettes ou des ragoûts.



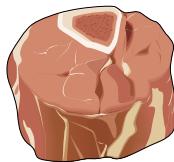
**veau^M haché
ground veal**

Produit à partir de diverses parties du veau, il a un goût moins prononcé que celui du bœuf haché.



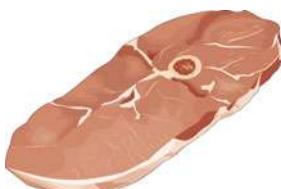
**côte^F
chop**

Pièce composée d'un os du thorax et des muscles qui y sont attachés. On la consomme généralement grillée.



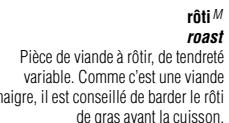
**jarret^M
shank**

Il provient d'une section de la patte avant ou arrière du veau. Coupé en rouelles, il permet notamment de préparer l'osso buco italien.



**bifteck^M
steak**

Tranche destinée à être grillée ou sautée. Le bifteck le plus tendre provient généralement des parties centrales de la carcasse (longe, surlonge, côte).

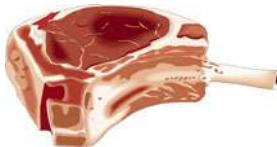


Pièce de viande à rôtir, de tendreté variable. Comme c'est une viande maigre, il est conseillé de barder le rôti de gras avant la cuisson.



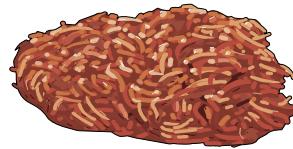
viande^F**découpes^F d'agneau^M**
cuts of lamb

Pièces provenant du petit de la brebis de moins d'un an. L'agneau de lait a un goût plus fin que l'agneau adulte. Il est très prisé au Moyen-Orient.



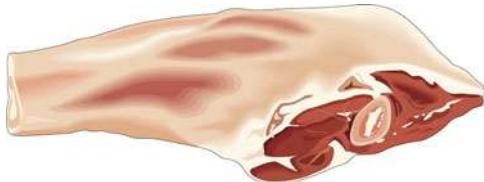
côte^F
chop

Pièce composée d'un os du thorax et des muscles qui y sont attachés. On la consomme généralement grillée.



agneau^M haché
ground lamb

Produit à partir de diverses parties de l'agneau, il est notamment utilisé pour préparer la moussaka grecque.



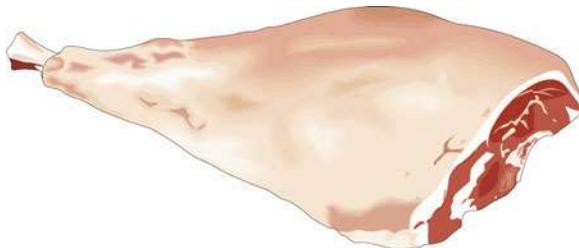
jarret^M
shank

Section de la patte avant ou arrière de l'agneau.



cubes^M d'agneau^M
lamb cubes

Ils sont plus ou moins tendres selon la partie de l'agneau d'où ils proviennent. On les utilise surtout pour préparer des brochettes ou des ragoûts.

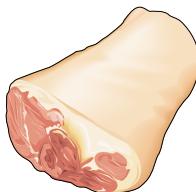


rôti^M
roast

Pièce de viande à rôtir. Le plus connu provient du gigot, situé dans la partie arrière de la carcasse; c'est un plat de Pâques traditionnel dans certains pays.

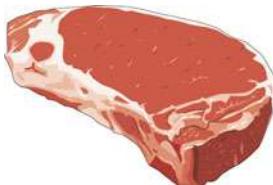
**découpes^F de porc^M
cuts of pork**

Pièces provenant de la carcasse du porc, dont les plus tendres viennent de la longe (dos); le flanc (ventre), la cuisse (fesse) et l'épaule fournissent des pièces moins tendres.



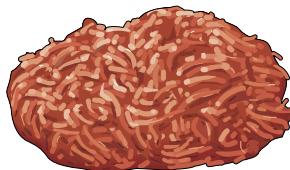
**jarret^M
hock**

Aussi appelé « jambonneau », il provient d'une section de la patte avant ou arrière du porc. Il entre dans la préparation du traditionnel ragoût de pattes.



**côtelette^F
loin chop**

Pièce composée d'un os du thorax et des muscles qui y sont attachés; certaines, comme la côtelette papillon, sont toutefois vendues désossées.



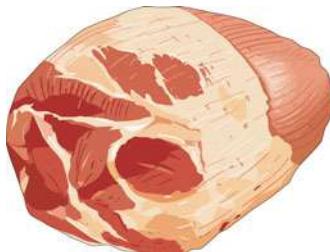
**porc^M haché
ground pork**

Très tendre, il provient de diverses parties du porc. Il est notamment utilisé pour la préparation de légumes farcis ou de pains de viande.



**travers^M; côtes^F levées
spareribs**

Il est formé de morceaux de côtes prélevés sur le flanc et des muscles s'y rattachant. La cuisine chinoise d'Amérique du Nord l'associe à une sauce aigre-douce.



**jambon^M fumé
smoked ham**

Morceau tiré de la cuisse du porc, traité pour la conservation par fumage. Il est vendu tel quel, désossé ou en tranches, et est apprêté de multiples façons.

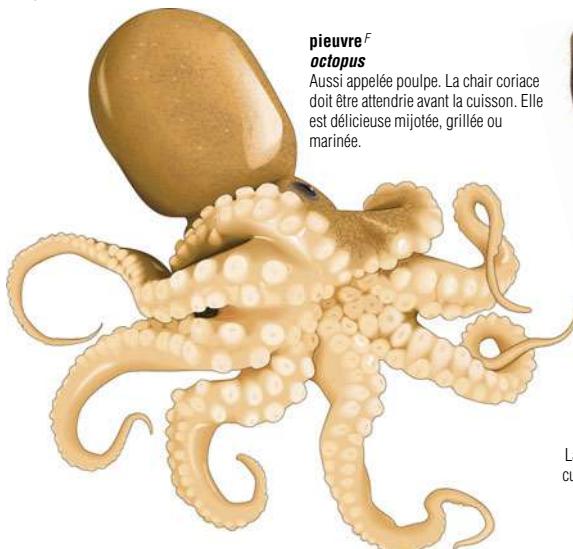


**rôti^M
roast**

Pièce de viande à rôtir, prélevée généralement sur la longe, l'épaule ou la cuisse.

mollusques^M | mollusks

Animaux invertébrés au corps mou, généralement marins. Certains d'entre eux, les coquillages, sont recouverts d'une coquille et souvent vendus vivants.



pieuvre^F
octopus

Aussi appelée poulpe. La chair coriace doit être attendrie avant la cuisson. Elle est délicieuse mijotée, grillée ou marinée.



calmar^M
squid

Les parties comestibles sont les tentacules, la poche formant le corps, ainsi que l'encre. Souvent grillée ou frite, la chair maigre est parfois caoutchouteuse.



seiche^F
cuttlefish

La chair très ferme doit être battue avant la cuisson. La seiche est délicieuse farcie. On peut en récupérer l'encre (sépia) pour colorer certaines préparations.



coquille^F Saint-Jacques
great scallop

Mollusque apparenté au pétoncle. La chair de saveur fine est très estimée en Europe. La coquille, qui tolère bien la chaleur, est aussi utilisée comme plat de cuisson.



ormeau^M
abalone

On consomme le muscle appelé « pied », délicieux cru ou cuit. Il faut battre l'ormeau avant la cuisson.



palourde^F
hard-shell clam

Mollusque à coquille très dure, que l'on consomme cru ou cuit. On en fait notamment une soupe (chaudée), très appréciée en Nouvelle-Angleterre.

pétoncle^M
scallop

On consomme la noix (muscle qui ouvre et ferme les valves), et parfois le corail (partie orangée). Excellent cru ou cuit, il s'apprête de multiples façons.



mye^F
soft shell clam

Surtout récolté dans l'Atlantique, ce gros mollusque à coquille fine, voisin de la palourde, peut remplacer cette dernière dans les recettes.



escargot^M
snail

L'escargot est souvent commercialisé en conserve, surgelé ou cuisiné. Servi dans un beurre à l'ail, il constitue une entrée classique.



patelle^F
limpet

Mollusque recouvert d'une coquille unique. On consomme la patelle crue, avec du jus de citron ou de la vinaigrette, ou encore grillée, avec du beurre.



bigorneau^M
common periwinkle

La chair ressemble à celle de l'escargot, qu'il peut remplacer dans la plupart des recettes. On le consomme toujours cuit, chaud ou froid.



paire^F
clam

De la même famille que la palourde, elle est délicieuse crue, avec ou sans citron, mais également cuite, en potage ou farcie comme la moule.



coque^F
cockle

Désigne généralement l'espèce européenne, bien qu'il en existe d'autres. Elle est plus ferme et de saveur plus prononcée que les huîtres ou les moules.



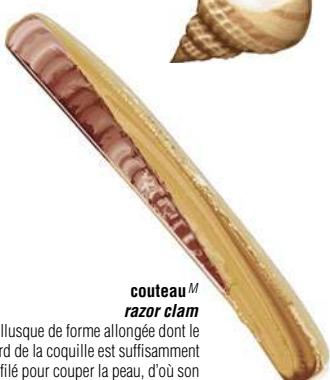
moule^F
blue mussel

Les moules fraîches sont en général pochées dans un bouillon ou cuites à la vapeur le temps qu'elles s'ouvrent; il faut alors jeter celles qui sont demeurées fermées.



buccin^M
whelk

Mollusque semblable à un gros bigorneau. La cuisson exige une certaine attention, car la chair trop cuite devient coriace. On le déguste souvent arrosé de jus de citron.



couteau^M
razor clam

Mollusque de forme allongée dont le bord de la coquille est suffisamment effilé pour couper la peau, d'où son nom.



huître^F plate
flat oyster

Huître plus rare que l'huître creuse et dont la valve inférieure est tout à fait plate. La variété belon est notamment recherchée.



huître^F creuse du Pacifique^M
cupped Pacific oyster

Juteuse et douce, elle possède une valve inférieure bombée. Comme toutes les huîtres, on la consomme souvent crue, nature ou avec du jus de citron.

crustacés^M | crustaceans

Animaux aquatiques invertébrés dont le corps est recouvert d'une carapace. Ils sont vendus vivants, surgelés (crus ou cuits) ou en conserve.



homard^M
lobster

Afin d'assurer une fraîcheur maximale, il est généralement suggéré de cuire le homard vivant, en le plongeant dans un liquide bouillant.



crevette^F
shrimp

Délicieuse chaude ou froide, elle peut être consommée avec l'intestin (la veine foncée située sur le dos), mais on préfère généralement l'en débarrasser.



crabe^M
crab

Il est parfois vendu vivant (il se cuite alors comme le homard). On en savoure la chair maigre et filamentuse, le foie et la substance crémeuse sous la carapace.

écrevisse^F
crayfish

Petit crustacé d'eau douce qu'on apprête généralement comme le homard. On n'en consomme que la queue, dont la chair d'un blanc rosé est maigre et délicate.



langoustine^F
scampi

Rarement commercialisée vivante, elle ressemble à un petit homard, mais sa chair est plus délicate. On la sert souvent accompagnée de beurre à l'ail.



langouste^F
spiny lobster

Crustacé à la carapace épineuse dont la chair est un peu moins savoureuse que celle du homard. Seule la queue est habituellement commercialisée, crue ou cuite.

Poissons dont le squelette n'est pas constitué d'os mais de cartilage. Leur chair ne renferme en général pas d'arêtes.

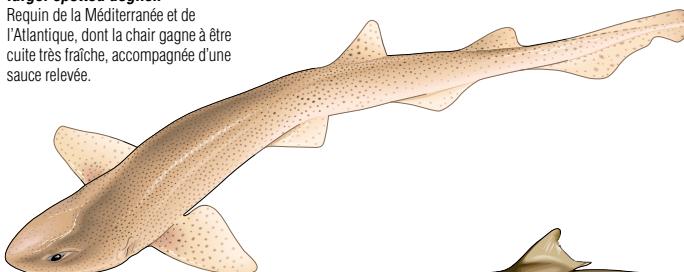
raie^F
skate

La chair rosée ou blanchâtre, dépourvue d'arêtes, doit être suffisamment cuite pour éviter qu'elle ne soit visqueuse et gélatineuse. On consomme surtout les ailes (nageoires pectorales).



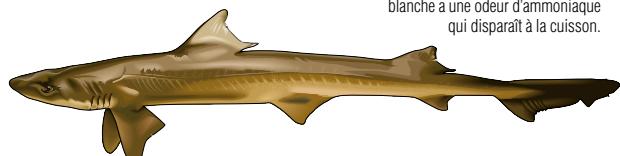
grande roussette^F
larger spotted dogfish

Requin de la Méditerranée et de l'Atlantique, dont la chair gagne à être cuite très fraîche, accompagnée d'une sauce relevée.



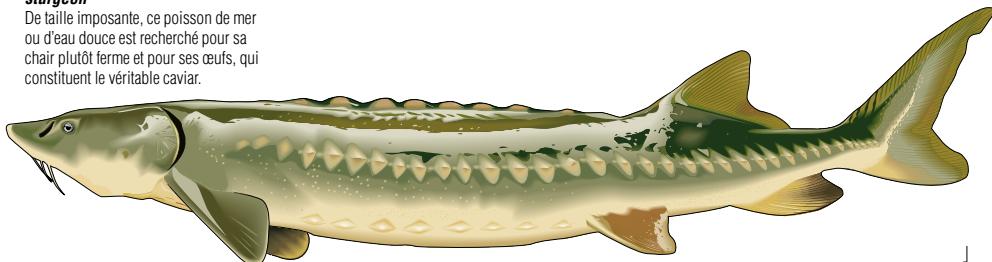
émissole^F
smooth hound

Requin de la Méditerranée, de l'Atlantique et du Pacifique. La chair blanche a une odeur d'ammoniaque qui disparaît à la cuisson.



esturgeon^M
sturgeon

De taille imposante, ce poisson de mer ou d'eau douce est recherché pour sa chair plutôt ferme et pour ses œufs, qui constituent le véritable caviar.



poissons^M osseux | bony fishes

Poissons au squelette rigide et aux écailles lisses et aplatis, dont les différentes espèces constituent le plus grand groupe de poissons.



sardine^F
sardine

Apparentée au hareng, elle est souvent mise en conserve (à l'huile, à la tomate ou au vin blanc) et consommée telle quelle, avec du jus de citron et du pain.



anchois^M
anchovy

Fort apprécié des peuples méditerranéens, ce poisson très périssable est souvent conservé dans la saumure, l'huile ou le sel, et vendu en boîtes ou en boîtes de conserve.



dorade^F
sea bream

La chair blanche, fine et maigre, s'apprête de toutes les manières, les plus simples étant les meilleures. Elle est délicieuse fumée, en sashimi ou en ceviche.



hareng^M
herring

L'un des poissons les plus pêchés dans le monde. Il est vendu frais, mais aussi en conserve, mariné, salé et fumé. Il remplace le maquereau dans la plupart des recettes.



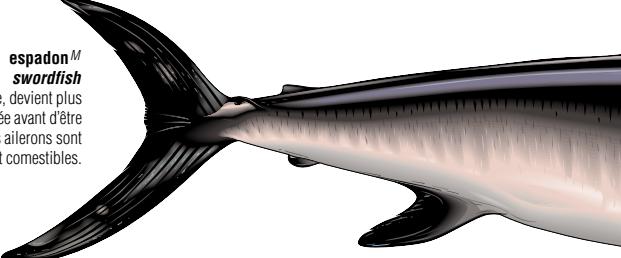
rouget^M **barbet^M**; **rouget^M**
goatfish

Malgré ses nombreuses arêtes, il est très recherché, notamment dans le sud de la France, pour sa saveur particulièrement fine.



éperlan^M
smelt

On consomme la chair plutôt grasse, qui a une odeur de concombre, mais aussi la tête, les arêtes, la queue et les œufs. On le cuît simplement vidé, à la poêle.



espadon^M
swordfish

La chair, très recherchée, devient plus digeste si elle est pochée avant d'être apprêtée. La queue et les ailerons sont également comestibles.



anguille^F
eel

Très appréciée en Europe et au Japon, sa chair est fine, ferme et grasse. On la débarrasse de l'excédent de gras en la dépouillant.



maquereau^M
mackerel

La chair plutôt grasse se dégrade rapidement si elle n'est pas consommée sans délai. On vend souvent ce poisson en conserve, apprécié de diverses manières.



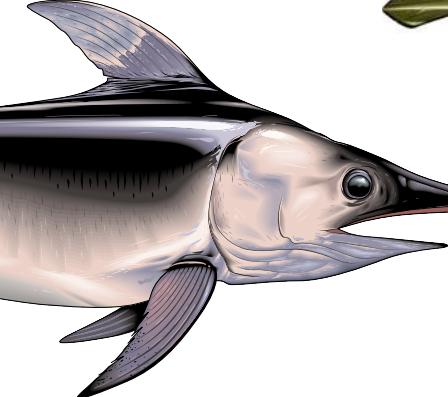
grondin^M
gurnard

Relativement peu charnu, il est souvent cuisiné en soupe, dans la bouillabaisse et la matelote. Il est aussi excellent cuit au four, poché, frit ou fumé.



lampreie^F
lamprey

La chair grasse, dépourvue d'arêtes, est plus délicate que celle de l'anguille. La lamprerie à la bordelaise est une célèbre recette gastronomique française.



poissons^M osseux

**perche^F truitée ; aichigan^M
bass**

Rarement commercialisé, ce poisson de pêche sportive présente une chair maigre et floconneuse qui s'accommode de tous les modes de cuissons.



**mulet^M
mullet**

Excellent chaud ou froid, il convient à toutes les cuissons. Les œufs entrent dans la fabrication de la boulargue provençale et du tarama grec (pâte onctueuse).



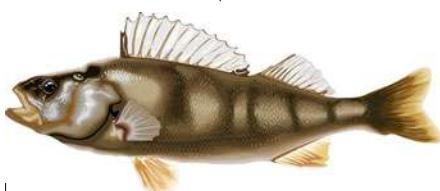
**brochet^M
pike**

La chair a parfois un goût de vase qui disparaît si on la met à tremper. Comme il contient de nombreuses arêtes, on le cuisine souvent en pâté ou en quenelle.



**carpe^F
carp**

Les espèces sauvages ont souvent un goût de vase, qui disparaît après un trempage dans de l'eau vinaigrée. La langue et les lèvres sont notamment très recherchées.



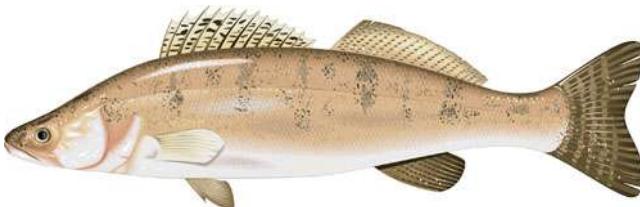
**perche^F ; perchaude^F
perch**

Apparentée au sandre, elle est souvent pochée, cuite à l'étuvée ou à la meunière. La chair au goût délicat renferme beaucoup d'arêtes.



**aloise^F
shad**

La chair tendre, plutôt grasse, est souvent apprêtée avec des ingrédients acides (oseille, rhubarbe). Les arêtes sont plus faciles à éviter chez la femelle.

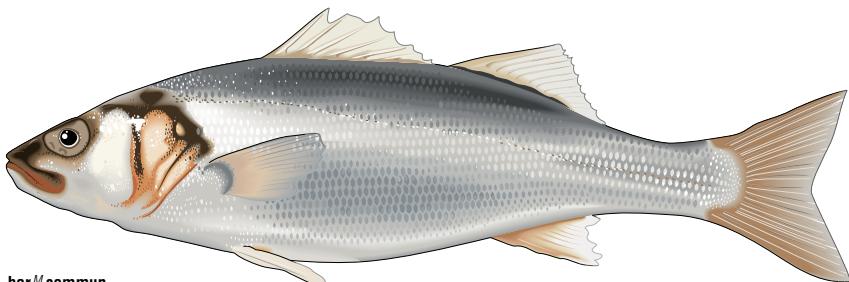


**sandre^M; doré^M
pike perch**

Poisson d'eau douce dont la chair maigre, ferme et délicate supporte tous les modes de cuissous. On l'apprête entier ou en filet, comme la perche ou le brochet.

**tassergal^M
bluefish**

Très estimé aux États-Unis, ce poisson à chair maigre est souvent grillé, braisé ou poché. Il s'apprête comme le maquereau.



**bar^M commun
sea bass**

La chair maigre et ferme, qui résiste bien à la cuisson, contient peu d'arêtes. Il est préférable de le cuire simplement pour ne pas en masquer la finesse.

**baudroie^F
monkfish**

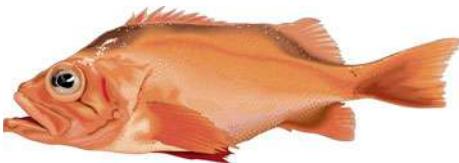
Souvent appelée « lotte », elle est délicieuse froide, arrosée de vinaigrette. On n'en consomme que la queue, dont la chair est comparée à celle du homard.



**thon^M
tuna**

Souvent mis en conserve dans l'huile ou dans l'eau, il est essentiel au vitello tonnato italien et entre dans la préparation de salades, de sushis et de sashimis.



poissons^M osseux

sébastie^M
redfish

Il est excellent cru, cuit ou fumé. Il est préférable de laisser la peau s'il est cuit au court-bouillon ou au gril, la chair floconneuse risquant moins de se défaire.



truite^F
trout

Poisson d'eau douce dont la chair mi-grasse, très fine et parfumée est délicieuse fumée. La truite arc-en-ciel est l'espèce la plus souvent élevée en captivité.



merlan^M
whiting

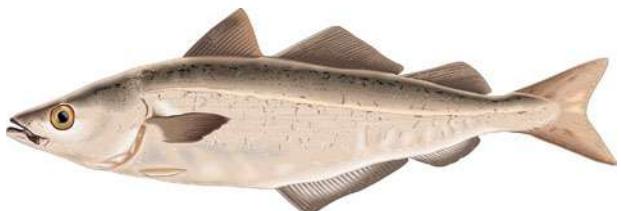
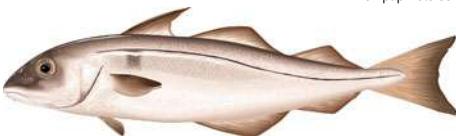
Poisson de la même famille que la morue. La chair, délicate et très digeste, s'émette facilement. On le cuît souvent en papillote ou dans un court-bouillon.

églefin^M
haddock

Poisson apparenté à la morue, dont la chair est cependant plus fragile et plus douce. En France, l'églefin fumé porte le nom de « haddock ».

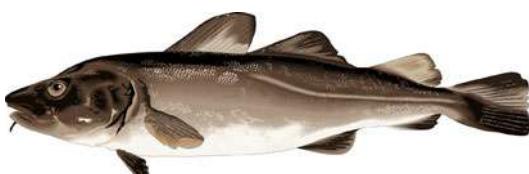
omble^M de fontaine^F
brook trout

Originaire du Canada, ce poisson apparenté à la truite est particulièrement apprécié pour sa chair délicate, qu'il est conseillé d'apprêter simplement.



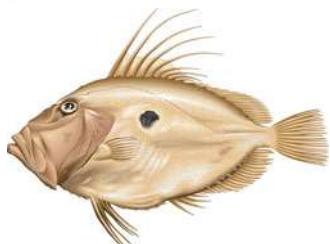
lieu^M noir ; goberge^F
black pollock

Particulièrement important en Angleterre, il est aussi utilisé au Canada pour préparer le surimi, une pâte servant à fabriquer des imitations de fruits de mer.



morue^F de l'Atlantique^M
Atlantic cod

Très pêchée près des côtes canadiennes et américaines, elle est souvent séchée ou salée. On tire de son foie une huile riche en vitamine D.



saint-pierre^M
John dory

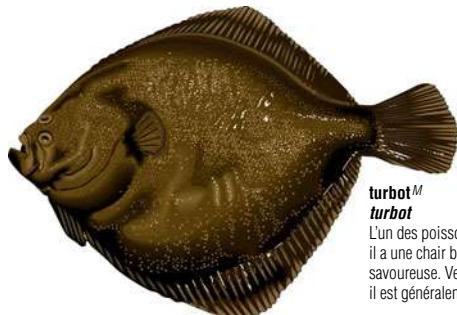
Poisson généralement apprêté comme la sole et le turbot. La chair plutôt ferme contient des arêtes gélatineuses qui donnent un excellent fumet.

saumon^M du Pacifique^M
Pacific salmon

Le saumon royal (ou chinook), très recherché, possède la chair la plus grasse; les autres espèces, maigres ou mi-grasses, sont souvent destinées à la conserve.

**saumon^M de l'Atlantique^M**
Atlantic salmon

Seule espèce de saumon vivant dans l'Atlantique, il est reconnu pour sa chair rose, mi-grasse et très parfumée. Il est commercialisé frais, congelé ou fumé.

**turbot^M**
turbot

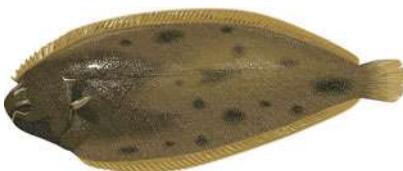
L'un des poissons de mer les plus fins, il a une chair blanche et maigre, très savoureuse. Vendu entier ou en filets, il est généralement poché ou grillé.

**plie^F commune**
common plaice

Abondante près des côtes européennes, elle est souvent vendue en filets, sa chair contenant beaucoup d'arêtes. C'est l'un des poissons du « fish and chips ».

**flétan^M**
halibut

C'est le plus grand des poissons plats. On l'apprête notamment au vin ou avec du beurre d'anchois. La chair maigre et floconneuse contient peu d'arêtes.

**sole^F**
sole

Souvent confondue avec la plie, elle vit uniquement près des côtes européennes. L'espèce la plus recherchée est la sole commune ou sole de Douvres.

emballage^M | packaging

Tout ce qui sert à empaqueter ou à envelopper les aliments, utilisé pour la vente, la cuisson, la congélation ou la conservation.



sachet^M

pouch

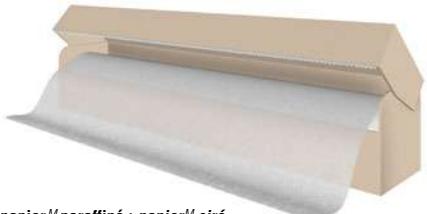
Sac de petites dimensions.



sac^M de congélation^F

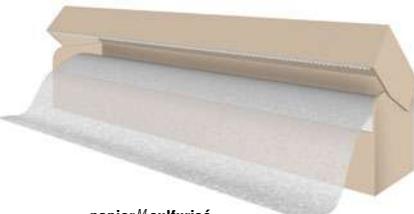
freezer bag

Sac utilisé pour la congélation des aliments. Il se ferme hermétiquement.



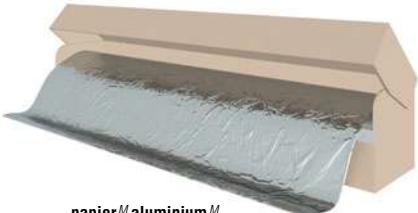
**papier^M paraffiné ; papier^M ciré
waxed paper**

Papier imperméable, enduit de cire ou de paraffine, qui supporte peu la chaleur. On l'utilise notamment en cuisine pour protéger le plan de travail.



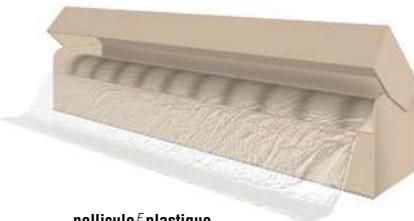
**papier^M sulfurisé
parchment paper**

Papier imperméable aux graisses et supportant la chaleur. On l'utilise surtout en pâtisserie et pour la cuisson en papillote.



**papier^M aluminium^M
aluminum foil**

Feuille très mince d'aluminium utilisée pour emballer, cuire, réfrigérer et congeler les aliments.



**pellicule^F plastique
plastic film**

Pellicule transparente adhérente utilisée pour envelopper des aliments ou couvrir des contenants.



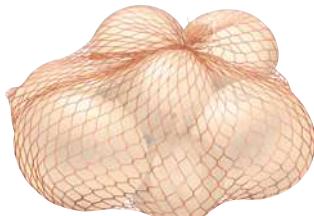
caissette^F
small crate
Petite caisse de bois ou de carton généralement destinée au transport et à la commercialisation de fruits.



barquette^F
food tray
Petit récipient moulé, rigide et léger, utilisé pour vendre, conserver ou réchauffer les aliments.



boîte^F à œufs
egg carton
Récipient rigide, généralement en carton ou en matière plastique, formé de six ou douze alvéoles destinées à recevoir des œufs.



sac^M-filet^M
mesh bag
Sac à mailles permettant aux fruits et légumes de respirer.



boîtes^F alimentaires
canisters

Boîtes hermétiques dans lesquelles on conserve des aliments secs.



cageot^M
small open crate

Boîte sans couvercle, faite de lattes de bois, utilisée pour le transport de divers produits alimentaires (surtout les fruits et les légumes).

emballage^M**tube^M****tube**

Emballage cylindrique souple, aplati à sa base, qui contient une pâte que l'on extrait par pression des doigts.

paquet^M
package

Ensemble d'aliments ou d'objets de même nature réunis dans un emballage unique.

**pack^M**
multipack

Ensemble de produits réunis en un emballage conçu pour en faciliter l'achat et le transport.

bouteille^F en verre^M**glass bottle**

Récipient à goulot étroit, de forme allongée, qui contient des boissons (eau minérale, vin, etc.) ou des aliments liquides (des sauces, par exemple).

**capsule^F à vis^F**
screw cap

Bouchon fileté pouvant être vissé sur le goulot de la bouteille.

**boîte^F de conserve^F**
food can

Récipient métallique hermétique dans lequel on conserve un aliment cuisiné.

onglet^M
pull tab

Petite pièce métallique que l'on soulève avec l'ongle et le doigt pour ouvrir la cannette.

.....

pot^M
cup

Contenant de taille variable dont on se sert pour commercialiser des produits cuisinés.

**opercule^M thermoscellé**
heat-sealed film

Pellicule qui, scellée par la chaleur, ferme hermétiquement un contenant.

**cannette^F**
beverage can

Petite boîte cylindrique en aluminium qui contient notamment de la bière et des boissons gazeuses.



godet^M de lait^M/crème^F
milk/cream cup

Contenant d'une seule portion qui accompagne le service du café.



godet^M de beurre^M
butter cup

Contenant d'une seule portion qui accompagne le service du pain dans les restaurants.



boîte^F à fromage^M
cheese box

Petit contenant cylindrique, généralement en bois ou en carton, dans lequel on conserve une meule de fromage enveloppée de papier.



paille^F
straw

Tige creuse de plastique permettant d'aspirer un liquide.

pignon^M
gabletop

Partie supérieure du carton, fermée par des rabats, dont l'une des extrémités se transforme en bec verseur.



berlingot^M
small carton

Petite boîte imperméabilisée qui contient habituellement du lait ou de la crème. Contenance : 250 ou 500 ml.



brique^F
brick carton

Boîte dans laquelle le lait, le jus et autres boissons peuvent être conservés longtemps.

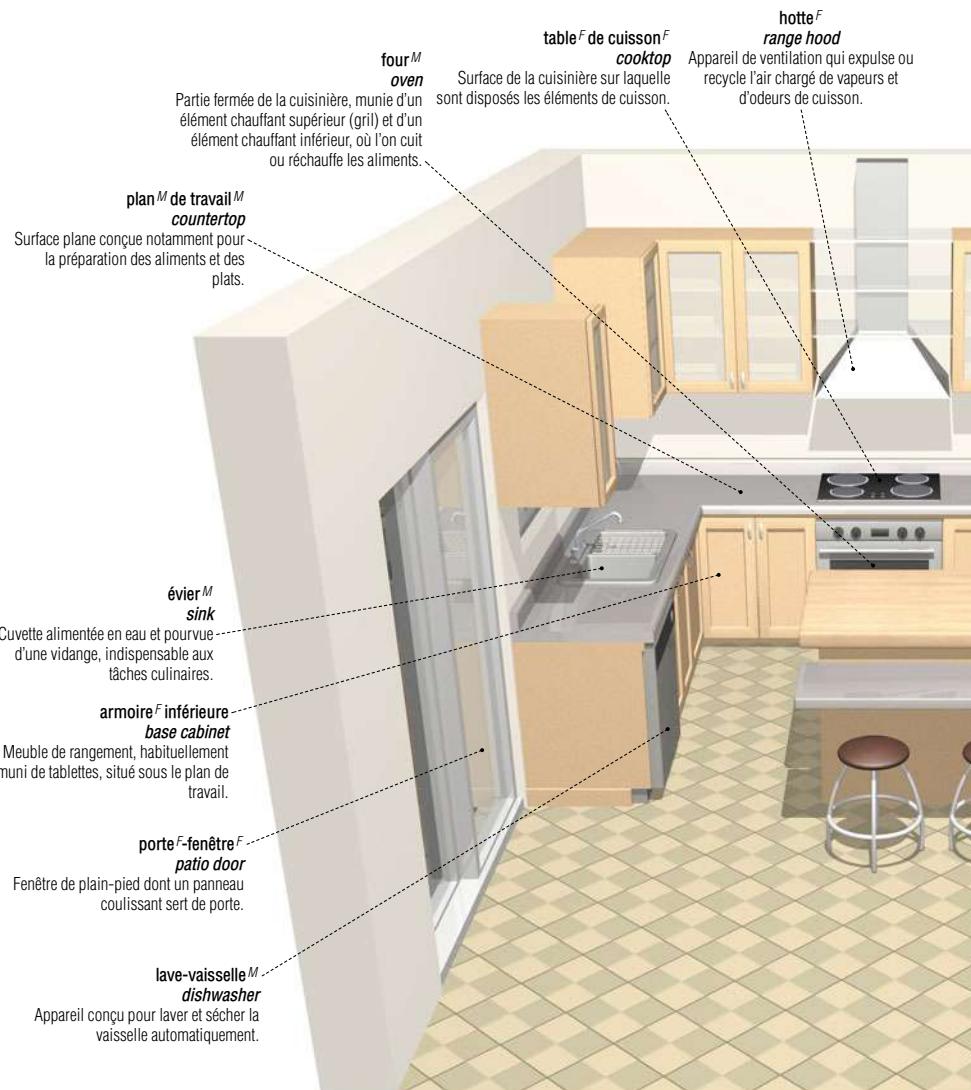


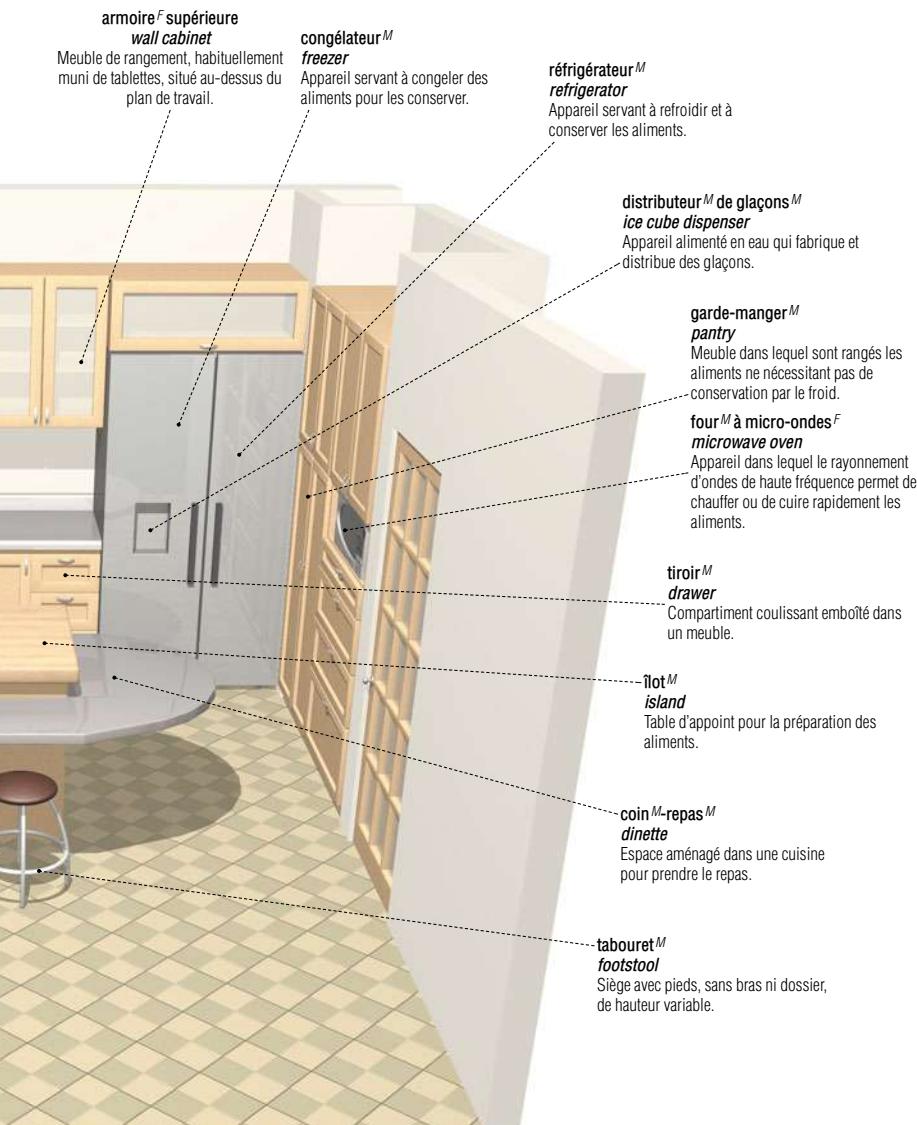
carton^M
carton

Boîte imperméabilisée pour la vente d'aliments liquides, comme le lait et les jus. Contenance : 1 ou deux litres.

cuisine^F | kitchen

Pièce où l'on prépare les repas.





verres^M | glassware

Récipients pour boire. En cuisine, certains servent de mesure de capacité.



verre^M à liqueur^F
liqueur glass

Verre à pied de très petit format permettant la dégustation de liqueurs à forte teneur en alcool.



verre^M à porto^M
port glass

Petit verre à pied, de forme arrondie, utilisé pour le service du porto et des vins de dessert.



verre^M à cognac^M
brandy snifter

Verre à pied court, dont le ventre arrondi permet de réchauffer le cognac et le bord rétréci d'en concentrer l'arôme.



verre^M à vin^M blanc
white wine glass

Verre à pied, plutôt étroit, destiné aux vins blancs en général.



verre^M à vin^M d'Alsace^F
Alsace glass

Verre à long pied, en général vert, destiné aux vins blancs d'Alsace.



coupe^F à mousseux^M
sparkling wine glass

Verre à pied, plus large que haut, utilisé pour servir le champagne et les vins mousseux.



verre^M à bordeaux^M
bordeaux glass

Verre à pied, en forme de tulipe, principalement destiné aux vins de Bordeaux. Légèrement refermé au sommet, il favorise la concentration des arômes.



verre^M à bourgogne^M
burgundy glass

Verre à pied dont le col large assure une oxygénéation maximale du vin. Il est destiné principalement aux vins de Bourgogne.



verre^M à cocktail^M
cocktail glass

Verre à pied, de forme conique, utilisé pour présenter certains cocktails. Lors du service, le verre peut notamment être givré ou décoré d'un fruit.



verre^M à gin^M
highball glass

Verre droit, haut et étroit, dans lequel on sert des alcools comme le gin, souvent avec des glaçons, parfois allongés d'eau, de soda, etc.



chope^F à bière^F
beer mug

Grand gobelet cylindrique pourvu d'une poignée, dans lequel on sert de la bière. Elle est généralement en verre épais, en céramique ou en grès.



flûte^F à champagne^M
champagne flute

Verre à pied, long et très étroit, destiné au champagne et aux mousseux. Le vin y conserve son pétilllement, car les bulles de gaz se libèrent plus lentement.



verre^M à whisky^M
old-fashioned glass

Verre droit à fond épais, court et de grand diamètre, principalement utilisé pour servir le whisky.



carafon^M
small decanter

Petite carafe utilisée dans les restaurants pour le service du vin.



verre^M à eau^F
water goblet

Verre à pied de grande capacité, dans lequel on boit de l'eau à table. Il est plus haut et plus large que les verres à vin.



carafe^F
decanter

Récipient de verre ou de cristal à base large et à col étroit pour le service de l'eau ou du vin.

vaisselle^F | dinnerware

Récipients de tailles, de formes et de matières variées destinés à présenter et consommer les aliments.



tasse^F à café^M
demitasse

Tasse de faible contenance pour le service du café.



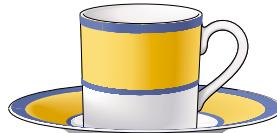
chope^F à café^M
coffee mug

Grande tasse pour le service du café au lait.



crémier^M
creamer

Petit pot pour le service de la crème à table.



tasse^F à thé^M
cup

Tasse de plus grande contenance pour le service du thé.



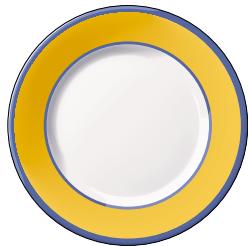
sucrier^M
sugar bowl

Petit pot pour le service du sucre à table.



théière^F
teapot

Récipient pour l'infusion et le service du thé.



assiette^F à dessert^M
bread and butter plate

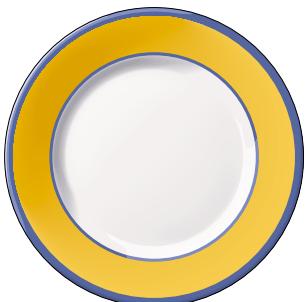
Assiette plate de petit diamètre utilisée pour servir des desserts.



bol^M

soup bowl

Récipient individuel hémisphérique profond destiné au service des potages et des soupes.



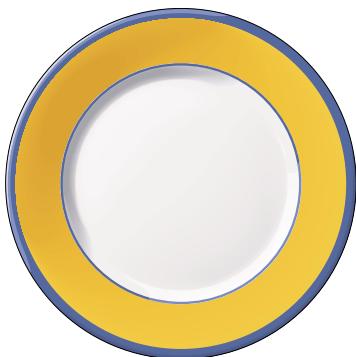
assiette^F à salade^F
salad plate

Assiette plate dans laquelle on sert habituellement une salade ou une entrée.



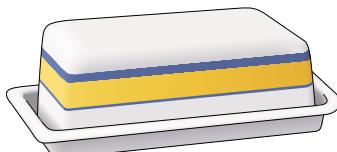
assiette^F creuse
rim soup bowl

Récipient individuel hémisphérique moins profond destiné au service des potages et des soupes.



assiette^F plate
dinner plate

Pièce de vaisselle individuelle de grand diamètre, plate ou peu profonde, généralement destinée à contenir la nourriture solide.

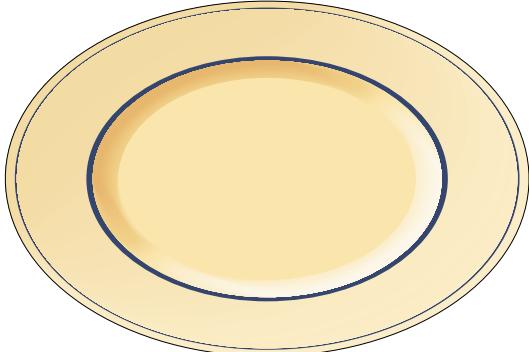


beurrier^M
butter dish

Récipient plat couvert pour mettre du beurre à la disposition des convives.

vaisselle^F**plat^M ovale
platter**

Grande assiette ovale utilisée pour présenter et servir divers aliments solides : pièces de viandes, rôties, grillades, omelettes, etc.

**salière^F
salt shaker**

Petit récipient pour le service du sel à table, souvent apparié avec la poivrière.

**poivrière^F
pepper shaker**

Petit récipient pour le service du poivre à table, souvent apparié avec la salière.

**plat^M à poisson^M
fish platter**

Grande assiette ovale dans laquelle on sert un poisson cuit entier.

**légumier^M
vegetable bowl**

Grand récipient pour apporter à table les légumes d'accompagnement.

**ravier^M****hors d'oeuvre dish**

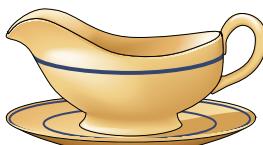
Plat de service divisé en compartiments utilisé pour présenter plusieurs aliments de même famille.





pichet^M
water pitcher

Récipient à anse et à bec utilisé notamment pour servir l'eau et le jus.



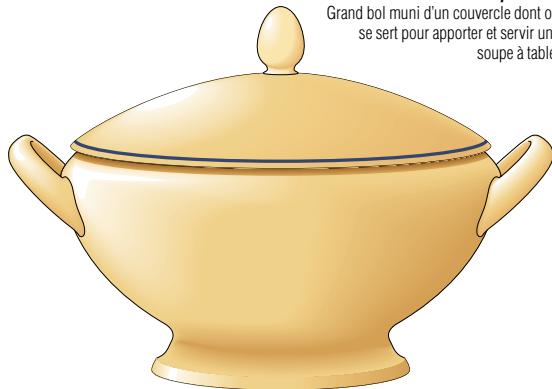
saucière^F
gravy boat

Récipient pour le service à table de la sauce d'un plat.



ramequin^M
ramekin

Petit récipient utilisé pour la cuisson au four et le service à table en portions individuelles.



soupière^F
soup tureen

Grand bol muni d'un couvercle dont on se sert pour apporter et servir une soupe à table.



bol^M à salade^F
salad dish

Petit récipient individuel dans lequel on sert la salade.



saladier^M
salad bowl

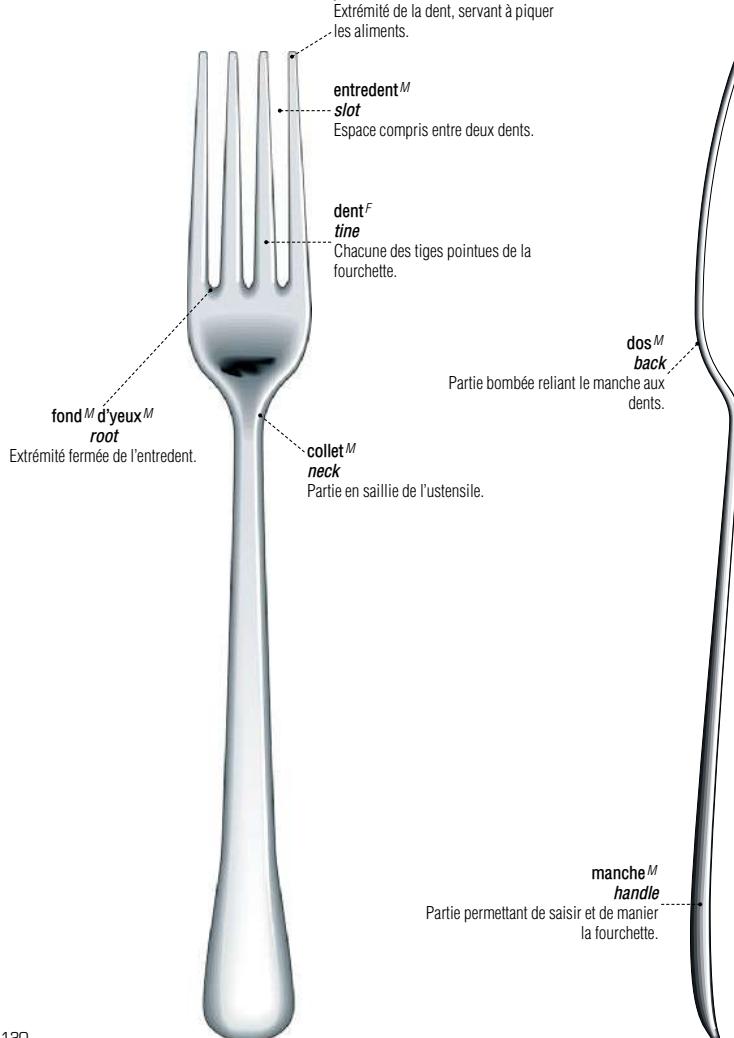
Récipient plus ou moins profond qui sert à touiller et à servir la salade.

COUVERT^M | silverware

Ensemble des ustensiles de table, couteau, fourchette et cuiller, auxquels peuvent s'ajouter d'autres ustensiles selon la composition du menu.

fourchette^F*fork*

Ustensile à dents dont on se sert pour piquer les aliments et les porter à sa bouche.



**exemples^M de fourchettes^F
examples of forks**

Il existe une grande variété de fourchettes destinées à la consommation d'aliments particuliers.



**fourchette^F à huîtres^F
oyster fork**

Fourchette dont on se sert surtout pour détacher la chair d'un mollusque de sa coquille.



**fourchette^F à dessert^M
dessert fork**

Fourchette qui sert à manger des desserts qu'il faut détailler en bouchées.



**fourchette^F de table^F
dinner fork**

Grande fourchette tout usage qui fait partie du couvert de base.



**fourchette^F à poisson^M
fish fork**

Grande fourchette servant habituellement à manger des plats de poisson.



**fourchette^F à salade^F
salad fork**

Fourchette utilisée principalement pour manger une salade.

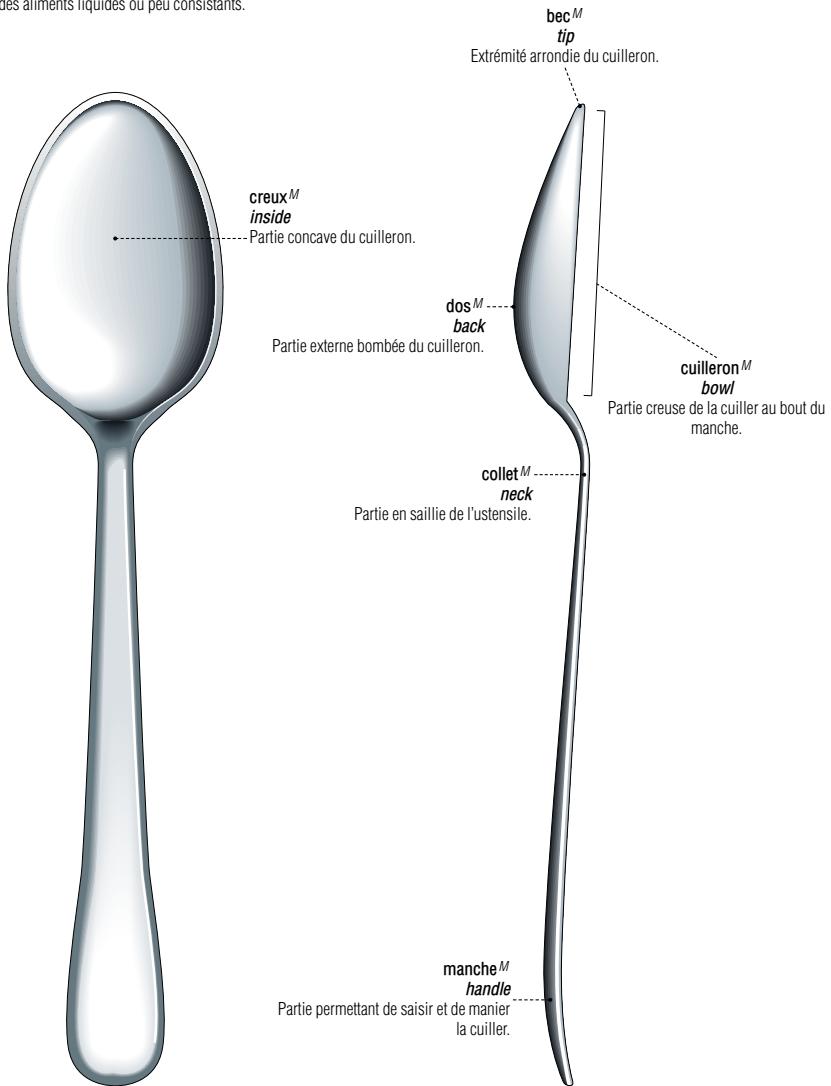


**fourchette^F à fondue^F
fondue fork**

Fourchette qui sert à piquer le pain, lors d'une fondue au fromage, ou la viande, lors d'une fondue bourguignonne ou chinoise.

couvert^M**cuiller^F**
spoon

Ustensile composé d'un manche et d'une partie creuse qui sert à consommer des aliments liquides ou peu consistants.



**exemples^M de cuillers^F
examples of spoons**

Il existe une grande variété de cuillers destinées à des usages particuliers.



**cuiller^F à soupe^F
soup spoon**

Cuiller la plus grande dont la capacité est de 15 ml.



**cuiller^F à thé^M
teaspoon**

Cuiller un peu plus grande dont la capacité est de 5 ml.



**cuiller^F à café^M
coffee spoon**

Cuiller de la plus faible contenance appelée, pour cette raison, petite cuiller.



**cuiller^F de table^F
tablespoon**

Cuiller qui sert à consommer les aliments liquides ou peu consistants. Elle fait partie du couvert de base.



**cuiller^F à soda^M
sundae spoon**

Cuiller à long manche qui sert à mélanger les boissons ou à consommer les desserts servis en coupe.

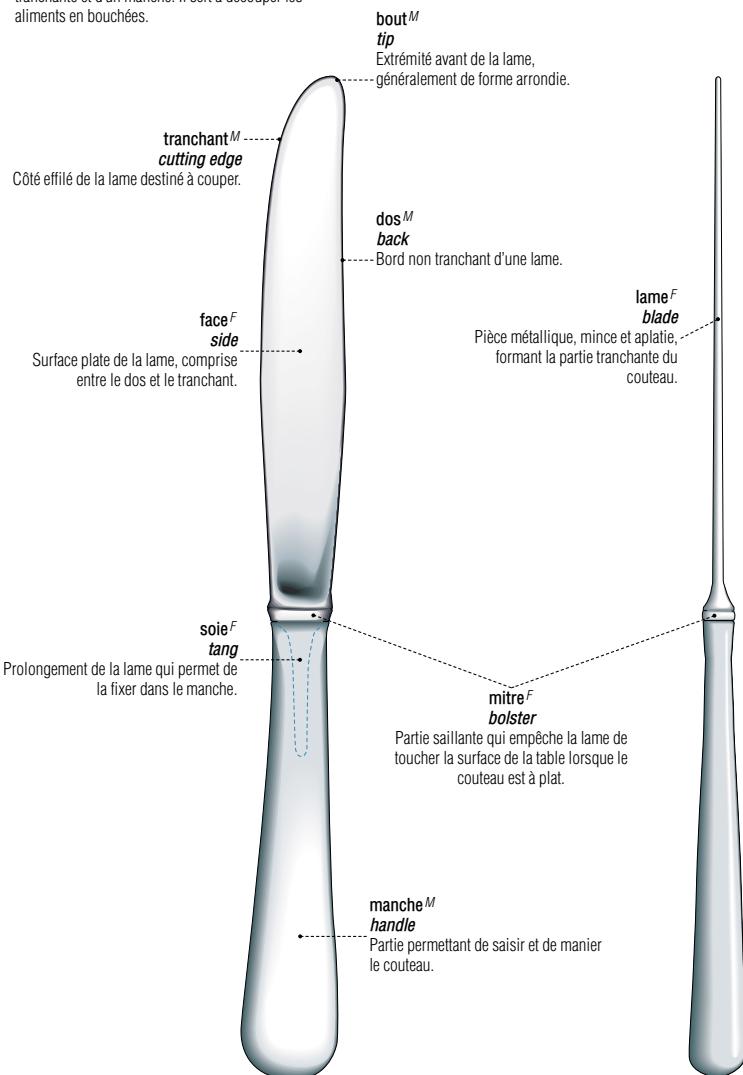


**cuiller^F à dessert^M
dessert spoon**

Cuiller qui sert à manger les desserts liquides ou de faible consistance.

couteau^M**knife**

Élément du couvert composé d'une lame tranchante et d'un manche. Il sert à découper les aliments en bouchées.



**exemples^M de couteaux^M
examples of knives**

Il existe une grande variété de couteaux destinés à des usages particuliers.



**couteau^M à dessert^M
dessert knife**

Couteau plus petit qui sert à manger des desserts qu'il faut détailler en bouchées.



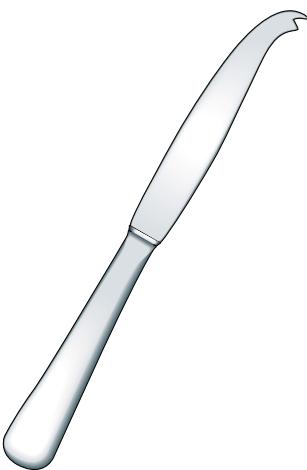
**couteau^M à beurre^M
butter knife**

Couteau non tranchant qui accompagne le service du pain et qui sert à y mettre du beurre.



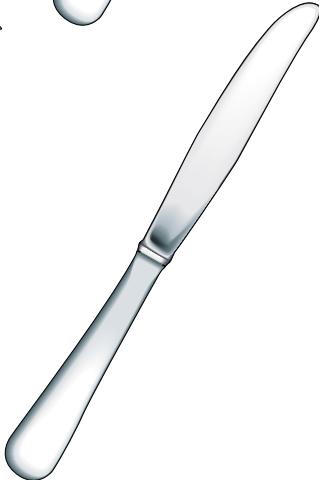
**couteau^M à poisson^M
fish knife**

Couteau à lame plus large qui sert à lever les filets d'un poisson servi entier.



**couteau^M à fromage^M
cheese knife**

Son extrémité en double pointe recourbée permet de piquer les portions de fromage.



**couteau^M de table^F
dinner knife**

Grand couteau tout usage qui fait partie du couvert de base.



**couteau^M à bifteck^M
steak knife**

Couteau dont la lame est très tranchante, souvent dentée, qui sert au service des viandes fermes souvent poêlées.

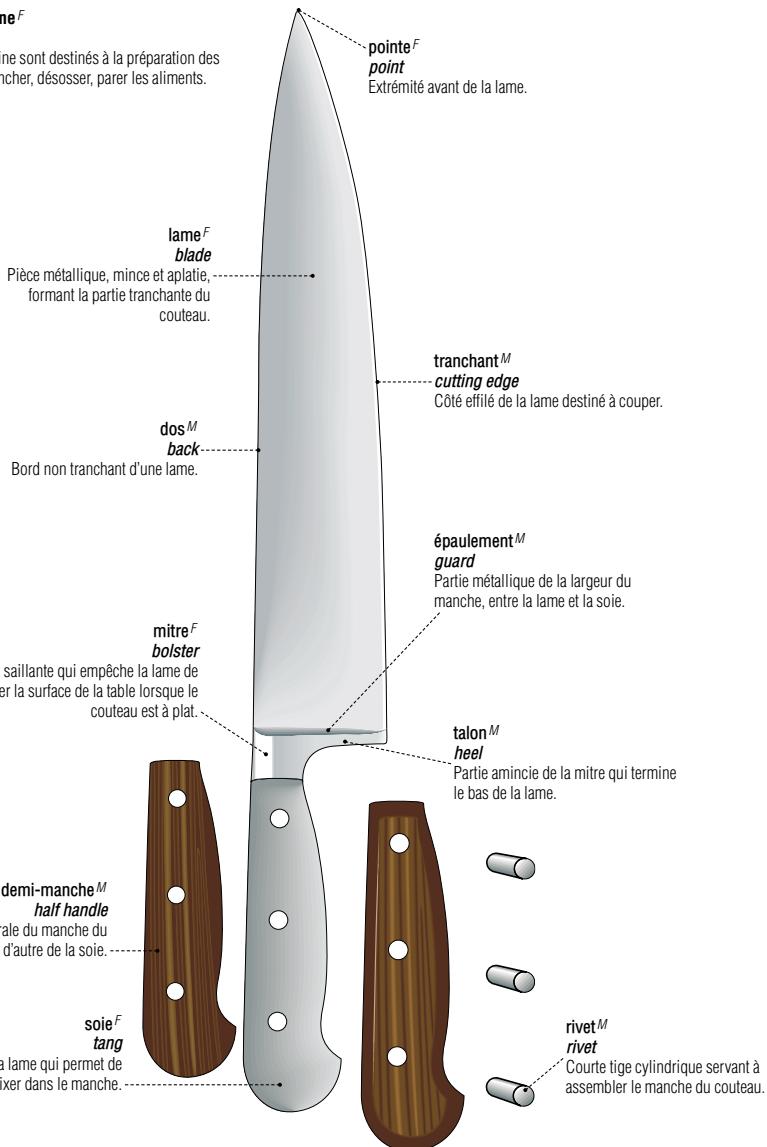
ustensiles^M de cuisine^F | kitchen utensils

Accessoires ou appareils de mécanisme simple utilisés pour la préparation des aliments.

couteau^M de cuisine^F

kitchen knife

Les couteaux de cuisine sont destinés à la préparation des aliments : couper, trancher, désosser, parer les aliments.



couteau^M à pamplemousse^M*grapefruit knife*

Couteau qui sert à détacher la pulpe d'un agrume.

couteau^M à désosser*boning knife*

Petit couteau à lame effilée, pointue à l'extrémité, servant à détacher la chair des os.

exemples^M de couteaux^M de cuisine^F
examples of kitchen knives

La forme et la taille des couteaux de cuisine varient selon leur fonction et le type d'aliment auquel ils sont destinés.

couteau^M à filets^M de sole^F
filleting knife

Couteau à lame longue et pointue qui sert à lever les filets de poisson.



couteau^M d'office^M
paring knife

Version miniature du couteau de chef, il est utilisé pour éplucher, gratter et trancher les aliments de petite taille.

couperet^M*cleaver*

Lourd couteau dont la lame épaisse et rigide permet de casser les os.



couteau^M à jambon^M
ham knife

Couteau à lame alvéolée servant à trancher un jambon cuit entier.



couteau^M à découper
carving knife

Couteau à lame fine, utilisé pour couper en portions une pièce de viande cuite.



couteau^M à pain^M
bread knife

Couteau denté qui sert à trancher le pain frais.



couteau^M de chef^M
cook's knife

Couteau qui couvre une large gamme d'utilisations, allant de la coupe de gros morceaux de viande au hachage des fines herbes.



ustensiles^M de cuisine^F

couteau^M à zester
zester

Couteau dont la lame recourbée, terminée par cinq œillets à bords tranchants, permet de lever de minces lanières sur le zeste d'un agrume.



éplucheur^M
peeler

Utilisé pour peler fruits et légumes, sa lame pivotante épouse le contour de l'aliment.



fourchette^F à découper
carving fork

Fourchette dont on se sert pour maintenir une pièce de viande lorsqu'on la découpe en portions.



couteau^M à huîtres^F
oyster knife

Couteau à double tranchant, muni d'une garde, qui permet d'ouvrir la coquille en coupant les muscles adducteurs.



coquilleur^M à beurre^M
butter curler

Ustensile dont l'extrémité arrondie et striée permet de racler le beurre froid pour former des coquilles.



fusil^M
sharpening steel

Tige d'acier cylindrique, striée de fines rayures, qui sert à rectifier le tranchant d'un couteau.



pierre^F à affûter
sharpening stone

Pierre abrasive servant à aiguiser le tranchant d'un couteau.



rainure^F
groove

Sillon permettant de recueillir les jus de cuisson.

planche^F à découper
cutting board

En plastique ou en bois, elle sert à découper les aliments.

**pour ouvrir
for opening**

Instruments permettant de retirer des couvercles, des capsules ou des bouchons afin d'accéder au contenu d'un récipient.



**ouvre-boîtes^M
can opener**

Appareil servant à ouvrir les boîtes de conserve en coupant le bord intérieur du couvercle.



**décapsuleur^M
bottle opener**

Instrument qui sert à détacher les capsules des bouteilles.



**tire-bouchon^M à levier^M
lever corkscrew**

Instrument muni d'une vis et d'ailettes qui remontent lorsqu'on enfonce la vis et qui fonctionnent comme leviers pour ouvrir la bouteille.



**tire-bouchon^M de sommelier^M
waiter's corkscrew**

Instrument composé d'une vis et d'un levier qui permet d'ouvrir une bouteille de vin en tirant, d'une lame pour couper l'enrobage du goulot et d'un décapsuleur.

ustensiles^M de cuisine^F**pour broyer et râper
for grinding and grating**

Instruments utilisés pour réduire des aliments en fines parcelles, en copeaux, en poudre, en purée, etc.



**casse-noix^M
nutcracker**

Pince dont on se sert pour accéder à l'amande d'une noix en cassant la coque.



**presse-ail^M
garlic press**

Ustensile utilisé pour écraser finement une gousse d'ail.



**râpe^F à muscade^F
nutmeg grater**

Petite râpe conique utilisée pour réduire en poudre des noix de muscade.



**mortier^M
mortar**

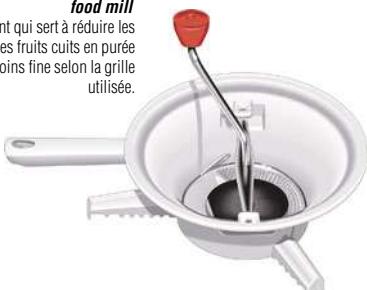
Récipient hémisphérique en marbre, en porcelaine ou en bois dans lequel on broie certains aliments à l'aide d'un pilon.

**pilon^M
pestle**

Instrument, généralement lourd, composé d'une tête prolongée d'un manche court, notamment utilisé pour broyer des graines, des ingrédients secs et de l'ail.

**moulin^M à légumes^M
food mill**

Instrument qui sert à réduire les légumes et les fruits cuits en purée plus ou moins fine selon la grille utilisée.



**mandoline^F
mandoline**

Instrument composé d'une lame tranchante interchangeable insérée dans un support servant à couper les légumes de différentes manières selon la forme de la lame.



**presse-agrumes^M
citrus juicer**

Ustensile utilisé pour extraire le jus d'un agrume, le plus souvent d'un citron ou d'une orange.



hachoir^M
meat grinder

Instrument destiné à hacher la viande; il est muni d'un couteau et de grilles interchangeables dont la taille des orifices détermine la finesse du hachis.

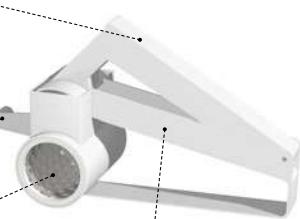
poussoir^M
pusher
Partie articulée de la poignée dont on presse le morceau de fromage contre le tambour.

manivelle^F
crank
Levier coulé permettant d'imprimer un mouvement rotatif au tambour.

tambour^M
drum
Partie cylindrique de l'ustensile où se râpe le fromage.

râpe^F à fromage^M cylindrique
rotary cheese grater

Instrument servant à râper le fromage au contact d'un tambour denté rotatif.



poignée^F
handle

Partie permettant de saisir la râpe et d'exercer une pression sur le poussoir.



machine^F à faire les pâtes^F
pasta maker

Instrument qui déroule et coupe la pâte de différentes manières grâce à des lames amovibles.



râpe^F
grater

Instrument qui sert à réduire en fines parcelles ou en poudre des aliments comme les légumes, le fromage, les noix, etc.

ustensiles^M de cuisine^F**pour mesurer**
for measuring

Instruments permettant de mesurer le volume ou le poids d'un ingrédient, la température d'un aliment ou le temps de cuisson d'une préparation.



minuteur^M
kitchen timer

Appareil servant à programmer une durée; le temps écoulé, une sonnerie se fait entendre.



cuillers^F doseuses
measuring spoons

Cuillers dont le cuilleron correspond à une quantité précise d'un ingrédient et qui servent de mesure en cuisine.



tasse^F à mesurer
measuring cup

Récipient gradué, muni d'un bec verseur, qui sert à mesurer des liquides.



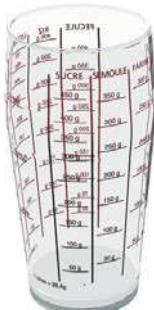
sablier^M
egg timer

Appareil de mesure du temps composé de deux ampoules de verre dont l'une est remplie de sable qui s'écoule dans l'autre en un temps précis.



mesures^F
measuring cups

Récipients qui servent à mesurer une quantité précise d'un ingrédient.



verre^M à mesurer
measuring beaker

Récipient gradué qui sert à mesurer des quantités d'aliments secs ou liquides.



thermomètre^M à viande^F
meat thermometer

Thermomètre qu'on pique dans une pièce à rôtir pour vérifier la progression de la cuisson.



thermomètre^M à sucre^M
candy thermometer

Thermomètre qu'on plonge dans le sucre liquide chaud pour en mesurer avec précision le degré de cuisson.



thermomètre^M de four^M
oven thermometer

Thermomètre que l'on place dans le four d'une cuisine pour en vérifier la température.



thermomètre^M à mesure^F instantanée
instant-read thermometer

Thermomètre numérique que l'on pique dans la pièce et qui en indique instantanément la température interne.



balance^F de cuisine^F
kitchen scale

Instrument qui sert à peser des aliments secs (farine, sucre, riz, etc.).

ustensiles^M de cuisine^F**pour passer et égoutter
for straining and draining**

Instruments servant à filtrer un aliment sec ou liquide, ou encore à débarrasser un aliment du liquide ayant servi à le laver, le blanchir, le cuire ou le frire.



**passoire^F fine
mesh strainer**

Instrument qui sert à tamiser des ingrédients secs ou à filtrer des liquides.



**passoire^F
colander**

Instrument qui sert à égoutter les aliments.



**entonnoir^M
funnel**

Instrument conique se terminant par un tube servant à verser un liquide dans un récipient à petit goulot.



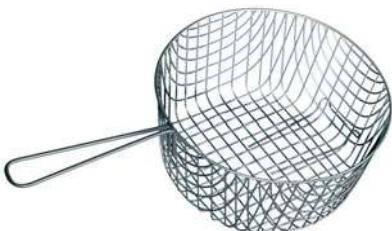
**mousseline^F
muslin**

Linge fin, à tissage peu serré, au travers duquel on passe des potages et des sauces pour leur donner de la finesse, du velouté.



**chinois^M
chinois**

Fine passoire conique utilisée pour filtrer un bouillon, une sauce ou réduire une préparation en une purée.



**panier^M à friture^F
fry basket**

Récipient en fil métallique conçu pour mettre des aliments à frire et les égoutter une fois cuits.



**essoreuse^F à salade^F
salad spinner**

Appareil qui, par force centrifuge, débarrasse les feuilles de laitue de l'eau de lavage.



**tamis^M
sieve**

Passoire formée d'une toile de nylon, d'acier ou de soie tendue sur un cadre de bois qui sert à passer les aliments secs ou liquides.



batteur^M à œufs^M
egg beater

Ustensile mécanique, composé de deux fouets actionnés par une manivelle, qui sert à battre des ingrédients liquides ou semi-liquides.

Pâtisserie : ensemble des gâteaux, biscuits et autres aliments, généralement sucrés, préparés à partir d'une pâte cuite.



piston^M à décorer
icing syringe

Sorte de seringue, munie de douilles interchangeables, dans laquelle on introduit un glaçage pour décorer les pâtisseries et les desserts moulés.



roulette^F de pâtissier^M
pastry cutting wheel

Ustensile dont on se sert pour couper la pâte. La roulette cannelée lui donne un effet de dentelle.

emporte-pièces^M
cookie cutters

Pièce métallique évidée qui sert à découper une pâte en lui donnant une forme qu'elle conservera en cuisant.



tamis^M à farine^F
sifter

Ustensile servant à passer la farine. Il est muni d'une poignée à ressort qui agite la farine et lui donne plus de légèreté.



poche^F à douilles^F
pastry bag and nozzles

Sac imperméable auquel s'adaptent des douilles interchangeables. Il sert à décorer plats, pâtisseries et desserts moulés ou à façonnner une pâtisserie.



fourchette^M
whisk

Ustensile composé d'un ensemble de fils d'acier recourbés et croisés servant à mélanger, à battre ou à fouetter des ingrédients liquides ou semi-liquides.



pinceau^M à pâtisserie^F
pastry brush

Ustensile dont l'extrémité munie de poils en soie ou en nylon sert à badigeonner, à lustrer, à dorner une pâtisserie ou à graisser un plat.

ustensiles^M de cuisine^F

plaque^F à pâtisserie^F
baking sheet

Ustensile rectangulaire à petit rebord, généralement en tôle, qui sert à cuire au four biscuits, gâteaux et autres pâtisseries qui ne requièrent pas de moule.

saupoudreuse^F
dredger

Récipient à couvercle perforé qui sert notamment à fariner, à pousser de sucre ou à parsemer de fromage râpé une préparation.



mélangeur^M à pâtisserie^F
pastry blender

Ustensile utilisé pour mélanger une matière grasse avec de la farine.



rouleau^M à pâtisserie^F
rolling pin

Cylindre de bois qui roule librement entre deux poignées latérales et dont on se sert pour abaisser une pâte.



moule^M à muffins^M
muffin pan

Moule à alvéoles qui sert à cuire les muffins et à leur donner leur forme.



bols^M à mélanger^M
mixing bowls

Récipient rond, de taille variable, dont on se sert pour préparer ou mélanger des ingrédients, des aliments.



moule^M à gâteau^M
cake pan

Moule métallique à bord plus ou moins élevé pour permettre à un gâteau de lever sans déborder.



moule^M à soufflé^M
soufflé dish

Moule de porcelaine dont le bord élevé contient un soufflé pendant qu'il lève en cuisant.



moule^M à tarte^F
pie pan

Moule métallique utilisé pour façonner une abaisse et cuire une tarte au four.



moule^M à quiche^F
quiche plate

Moule métallique dont le bord est festonné pour enjoliver à la cuisson l'abaisse d'une quiche.



moule^M à fond^M amovible
removable-bottomed pan

Moule métallique dont le fond, et parfois la paroi, se défont pour dégager la pièce cuite.



moule^M à charlotte^F
charlotte mold

Moule métallique profond, en forme de seau, utilisé pour cuire un entremets sucré circlé de biscuits.

ustensiles^M de cuisine^F**jeu^M d'ustensiles^M
set of utensils**

Principaux ustensiles de cuisine, souvent de même style, présentés sur un support.



**spatule^F
spatula**

Longue lame de largeur variable, qui sert à retourner les aliments en cours de cuisson.



**cuillère à égoutter
draining spoon**

Grande cuiller allongée perforée, légèrement concave, qui sert à retirer les petits aliments de leur liquide de cuisson.



**écumoire^F
skimmer**

Grande cuiller ronde perforée, légèrement concave, qui sert à écumer un bouillon, une sauce, ou à retirer les aliments de leur liquide de cuisson.



**pilon^M
potato masher**

Ustensile utilisé pour réduire en purée, manuellement, des légumes ou des fruits cuits.



**pelle^F
turner**

Ustensile qui sert à retirer un aliment en fin de cuisson sans le briser.



**louche^F
ladle**

Ustensile à cuilleron profond et à grand manche servant à transvaser un aliment liquide ou semi-liquide.

**dénoyauteur^M
stoner**

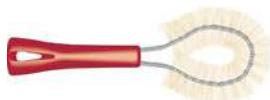
Sorte de pince dont on se sert pour retirer les noyaux des olives ou des cerises sans abîmer la pulpe.

**cuiller^F parisienne
melon baller**

Cuiller qui sert à prélever des morceaux en forme de petites boules dans la chair d'un fruit ou d'un légume.

**vide-pomme^M
apple corer**

Ustensile qui sert à enlever le cœur des pommes ou des poires.

**brosse^F à légumes^M
vegetable brush**

Ustensile utilisé pour nettoyer certains légumes, telle la pomme de terre.

**aiguille^F à brider
trussing needle**

Ustensile servant à introduire des brides de ficelle au travers d'une volaille ou à ficeler un rôti.

**aiguille^F à piquer
larding needle**

Ustensile qui sert à enfonce dans une pièce de viande des lanières de lard, de jambon, de truffe.

**cuiller^F à goûter
tasting spoon**

Cuiller de bois munie de deux cuillers réunis par un sillon peu profond, servant à prélever et à goûter une préparation liquide.

**cuiller^F à glace^F; cuiller^F à crème^F glacée
ice cream scoop**

Cuiller utilisée pour prélever une portion de glace ou de crème glacée dans un contenant.

ustensiles^M de cuisine^F

ciseaux^M de cuisine^F
kitchen shears

Ustensile à usages variés : parer les viandes et les légumes, couper les fines herbes, etc.



cisaille^F à volaille^F
poultry shears

Ustensile utilisé pour découper en morceaux une volaille.



pince^F à escargots^M
snail tongs

Ustensile dont on se sert pour tenir la coquille afin d'en retirer l'escargot.



coupe-œuf^M
egg slicer

Instrument composé de fils d'acier tendus qui permettent de couper un œuf cuit dur en tranches.



poire^F à jus^M
baster

Ustensile composé d'un tube gradué et d'une poire en caoutchouc qui permet d'aspirer le liquide de cuisson pour en arroser la viande.

pince^F
tongs

Ustensile utilisé pour saisir, retourner et servir des aliments.



pince^F à spaghetti^M
spaghetti tongs

Ustensile dont l'extrémité des branches permet de saisir les pâtes longues.

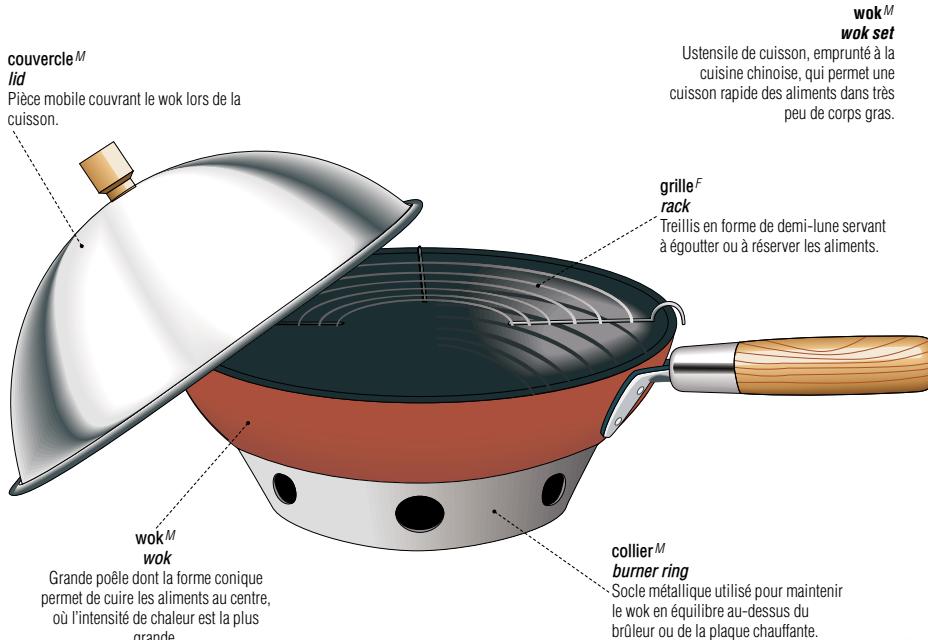


plat^M à escargots^M
snail dish

Également nommé escargotière, il est muni de creux pour le service des escargots.

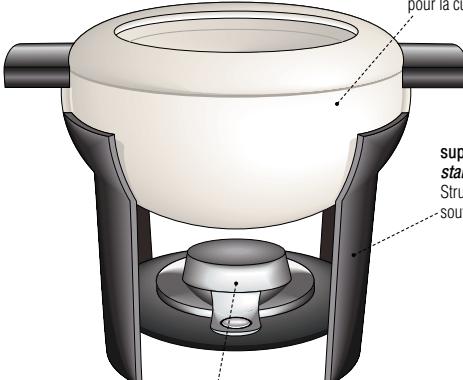


Ensemble de récipients utilisés pour la cuisson des aliments surtout au four ou sur une cuisinière.



batterie^F de cuisine^F**service^M à fondue^F****fondue set**

Ustensile conçu pour apprêter et servir des fondues : à la viande, au fromage ou au chocolat.

**réchaud^M
burner**

Récipient contenant un combustible pour maintenir la chaleur du caquelon durant le service d'une fondue.

caquelon^M**fondue pot**

Récipient muni d'une ou de deux poignées latérales, dont on se sert pour la cuisson d'une fondue.

**support^M
stand**

Structure métallique destinée à soutenir le caquelon et le réchaud.

**tajine^M
tajine**

Récipient de terre cuite vernissée, muni d'un couvercle conique hermétique, dans lequel on cuit, au Maghreb, le plat du même nom.

autocuiseur^M**pressure cooker**

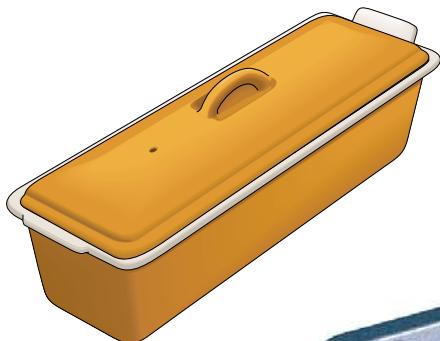
Marmite munie d'un couvercle vissé hermétiquement, conçue pour cuire des aliments plus rapidement à la vapeur et sous pression.

**régulateur^M de pression^F
pressure regulator**

Dispositif destiné à maintenir la pression à une valeur constante.

**souape^F
safety valve**

Dispositif qui bloque l'échappement de la vapeur lorsque la marmite est sous pression.

**terrine^F****terrine**

Récipient dont le couvercle est percé pour laisser s'échapper la vapeur, conçu pour la cuisson de préparations avec ou sans gelée.

**lèchefrite^F**
dripping pan

Plat rectangulaire, légèrement creux, servant à rôtir une viande au four ou à recueillir le jus de cuisson des viandes.

**plats^M à rôtir**
roasting pans

Ustensile à bords mi-hauts, de grande contenance, qui sert à faire rôtir une viande au four.

batterie^F de cuisine^F

faitout^M
Dutch oven

Marmite demi-haute utilisée pour faire cuire des aliments dans un liquide.



marmite^F
stock pot

Récipient utilisé pour faire cuire, en grande quantité, des aliments dans un liquide.



cuit-vapeur^M
steamer

Ustensile composé de deux casseroles. Celle du dessous contient l'eau bouillante dont la vapeur cuît les aliments que contient celle du dessus.



couscoussier^M
couscous kettle

Double récipient dans lequel la vapeur du bouillon, où cuisent les aliments de la partie inférieure, cuît et parfume la semoule dans la partie supérieure.



panier^M cuit-vapeur^M
steamer basket

Récipient perforé que l'on insère dans une casserole, au-dessus du niveau du liquide, pour cuire des aliments à la vapeur.

pocheuse^F
egg poacher

Ustensile pour pocher les œufs en les plaçant dans les alvéoles d'un plateau suspendu au-dessus d'un liquide chaud.





poêle^F à frire
frying pan

Ustensile qui sert à faire frire, sauter ou revenir des aliments.



sautéuse^F
sauté pan

Récipient analogue à une poêle, mais à bord droit, qui sert à cuire des aliments à feu vif dans un corps gras.



poêle^F à crêpes^F
pancake pan

Poêle ronde à fond ample dont le bord peu élevé permet à la spatule de décoller et de retourner aisément la crêpe.



diable^M
diabolito

Ustensile en terre poreuse, formé de deux poêlons s'emboutant parfaitement, pour cuire les aliments à l'étuvée.



casserole^F
saucepan

Récipient bas qui sert généralement à faire chauffer un liquide ou à cuire des aliments dans un liquide.



poêlon^M
small saucepan

Ustensile à bords plus élevés qu'une poêle, qui sert à la cuisson des plats mijotés ou braisés.



bain-marie^M
double boiler

Ustensile composé de deux casseroles. La casserole inférieure contient l'eau bouillante qui cuît ou chauffe les aliments de la casserole supérieure.

appareils^M électroménagers | *domestic appliances*

Ensemble des appareils ménagers qui fonctionnent à l'électricité.

pour mélanger et battre
for mixing and blending

Appareils permettant d'incorporer plusieurs éléments les uns aux autres, de remuer ou de travailler un élément pour en modifier l'aspect.

mélangeur^M
blender

Appareil électrique, composé d'un bloc-moteur surmonté d'un récipient, servant à mélanger, à broyer ou à réduire en purée des aliments crus ou cuits.

récipient^M
container

Vase de verre dans lequel on met les aliments ou les ingrédients.

couteau^M
cutting blade

Couteau-hélice qui, en tournant, sert à mélanger ou à broyer des aliments.

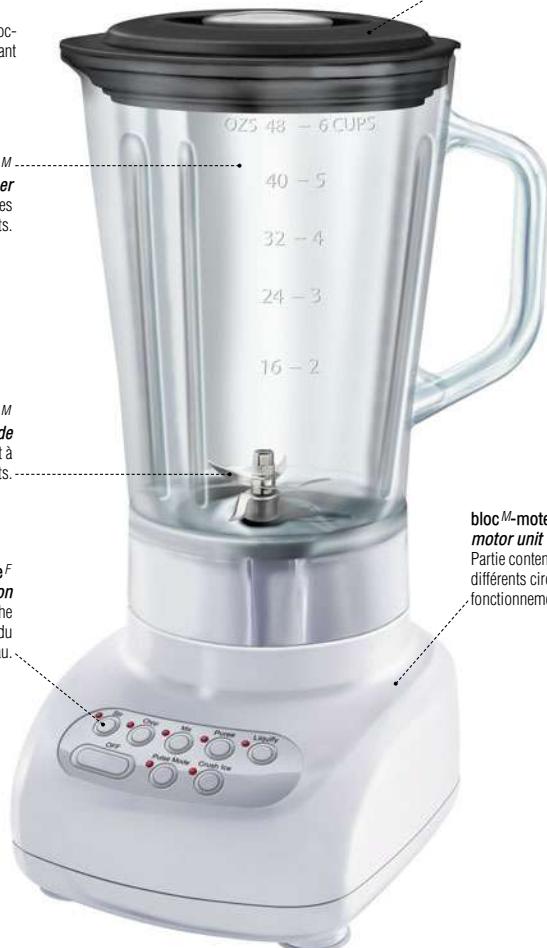
touche^F de commande^F
control button

Bouton servant à mettre en marche l'appareil et à sélectionner la vitesse du couteau.

bouchon^M

cap

Pièce destinée à fermer le récipient hermétiquement.



bloc^M-moteur^M
motor unit

Partie contenant le moteur et les différents circuits qui permettent le fonctionnement de l'appareil.

**batteur^M sur socle^M
table mixer**

Appareil électrique, fait d'un bloc-moteur puissant muni de deux fouets et d'un socle, utilisé pour battre ou mélanger des aliments liquides ou semi-liquides.

**tête^F basculante
tilt-back head**

Le bloc-moteur est mobile autour d'un axe, permettant de plonger les fouets dans le bol ou de les en retirer.

**fouet^M
beater**

Instrument qui sert à battre ou à mélanger les aliments. Les fouets sont insérés dans des roues dentées qui tournent en sens inverse.

**éjecteur^M de fouets^M
beater ejector**

Bouton sur lequel on presse pour retirer les fouets.

**commande^F de vitesse^F
speed control**

Dispositif servant à sélectionner la vitesse de rotation des fouets.

**bol^M
mixing bowl**

Récipient rond, de taille variable, dont on se sert pour mélanger les aliments.

**socle^M
stand**

Base soutenant le bol et la tête basculante.

**plateau^M tournant
turntable**

Il permet le mouvement circulaire du bol pour battre ou mélanger uniformément la préparation.

appareils^M électroménagers**batteur^M à main^F****hand mixer**

Appareil électrique composé de deux fouets et d'un bloc-moteur, utilisé pour battre ou mélanger des aliments liquides ou semi-liquides.

sélecteur^M de vitesse^F**speed selector**

Dispositif servant à sélectionner la vitesse de rotation des fouets.

éjecteur^M de fouets^M**beater ejector**

Bouton sur lequel on presse pour retirer les fouets.

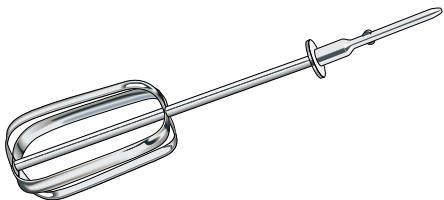
poignée^F**handle**

Partie permettant de saisir et de manier le batteur à main.

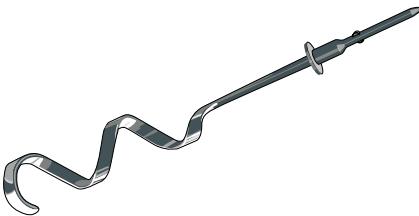


**fouets^M
beaters**

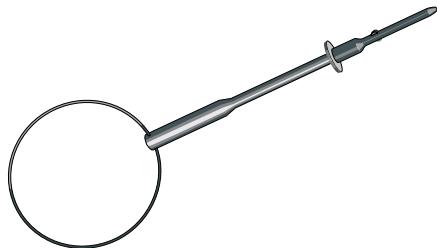
Instruments qui servent à mélanger, à battre ou à pétrir les aliments liquides ou semi-liquides.



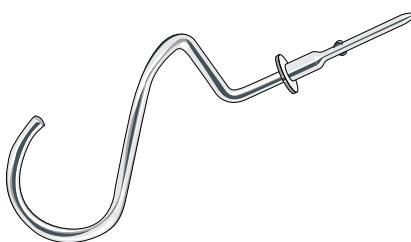
fouet^M quatre pales^F
four blade beater
Fouet tout usage permettant de mélanger, de battre ou de fouetter divers ingrédients.



fouet^M en spirale^F
spiral beater
Fouet utilisé principalement pour mélanger et pétrir une pâte de faible consistance.



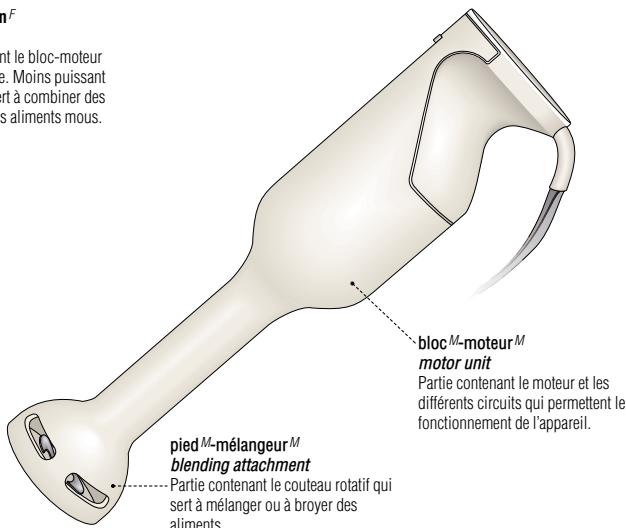
fouet^M à fil^M
wire beater
Fouet servant à mélanger, émulsionner ou battre divers ingrédients, ou encore à introduire de l'air dans une préparation.



crochet^M pétrisseur
dough hook
Fouet servant à mélanger et pétrir une pâte.

appareils^M électroménagers**mélangeur^M à main^F****hand blender**

Appareil électrique dont le bloc-moteur est façonné en poignée. Moins puissant que le mélangeur, il sert à combiner des liquides et à broyer des aliments mous.

**pour presser
for juicing**

Appareil qui permet d'exercer une pression sur un fruit (notamment les agrumes) afin d'en extraire le liquide qu'il contient.

**presso-agrumes^M
citrus juicer**

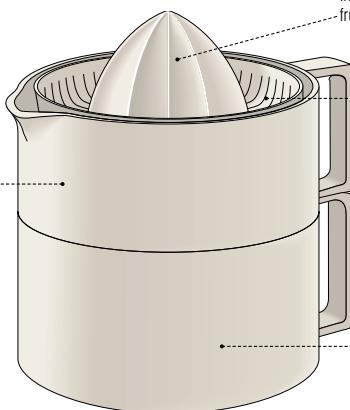
Appareil électrique conçu pour extraire le jus des agrumes.

**toupie^F
reamer**

Instrument sur lequel on pose le demi-fruit et qui le racle en tournant.

**bol^M verseur
bowl with serving spout**

Récipient qui recueille le jus et qui permet de le verser.

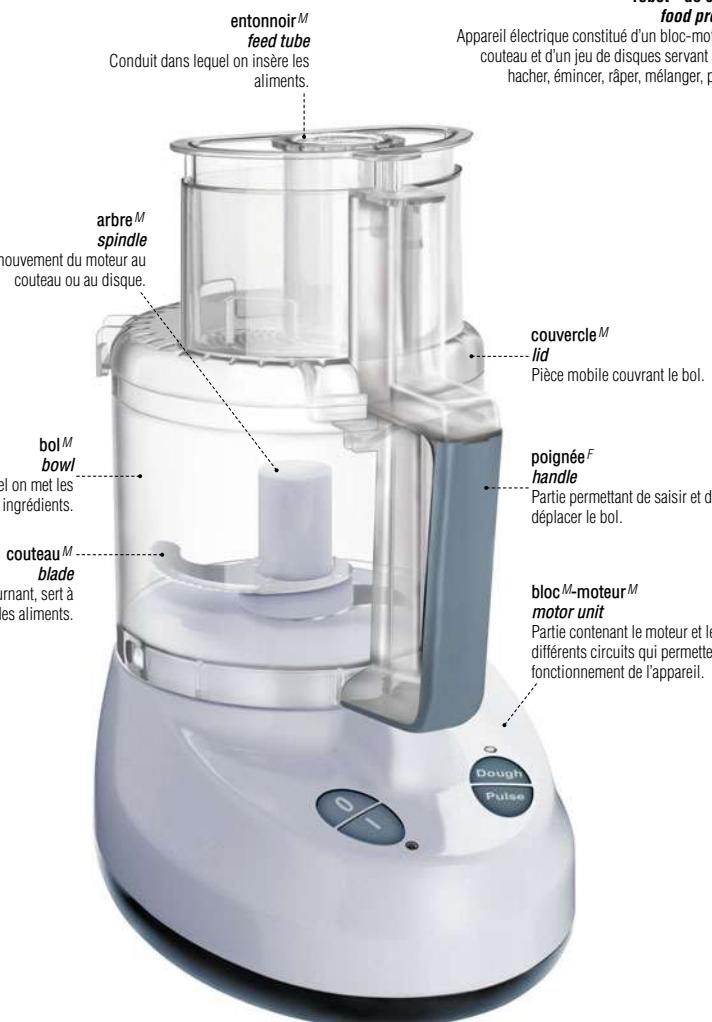


**pour couper
for cutting**

Appareils utilisés principalement pour diviser un élément en petites parties ou en portions.

**robot^M de cuisine^F
food processor**

Appareil électrique constitué d'un bloc-moteur, d'un couteau et d'un jeu de disques servant à couper, hacher, émincer, râper, mélanger, pétrir, etc.



appareils^M électroménagers**cuisinière^F à gaz^M****gas range**

Appareil servant à la cuisson des aliments, muni de brûleurs et d'un four alimentés au gaz.

**brûleur^M
burner**

Appareil qui produit une flamme pour la cuisson des aliments.

**grille^F
grate**

Treillis métallique qui soutient les ustensiles de cuisson au-dessus des brûleurs.

robinets^M**burner control knobs**

Dispositifs qui permettent ou interrompent l'arrivée du gaz et qui en règlent le débit.



**four^M
oven**
Partie fermée de la cuisinière, munie d'un élément chauffant supérieur (gril) et d'un élément chauffant inférieur, où l'on cuit ou réchauffe les aliments.

cuisinière^F électrique**electric range**

Appareil électrique servant à la cuisson des aliments, muni de serpentins ou de plaques et d'un four.

**surface^F de cuisson^F
cooktop**

Surface de la cuisinière munie d'éléments de cuisson.

élément^M de cuisson^F**cooking unit**

Élément chauffant sur lequel s'effectue la cuisson.

**four^M
oven**

Partie fermée de la cuisinière, munie d'un élément chauffant supérieur (gril) et d'un élément chauffant inférieur, où l'on cuit ou réchauffe les aliments.



**four^M à micro-ondes^F
microwave oven**

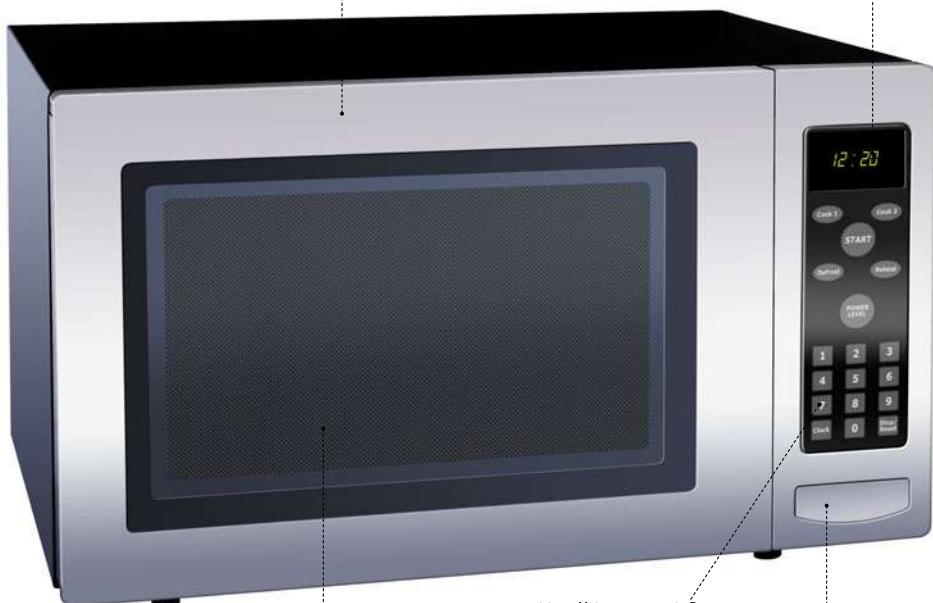
Appareil dans lequel le rayonnement d'ondes de haute fréquence permet de chauffer ou de cuire rapidement les aliments.

**porte^F
door**

Partie mobile qui ferme le four à micro-ondes.

**horloge^F programmatrice
clock timer**

Elle affiche l'heure ou la durée programmée de fonctionnement du four.



Fenêtre épaisse qui permet de voir l'intérieur du four.

**tableau^M de commande^F
control panel**

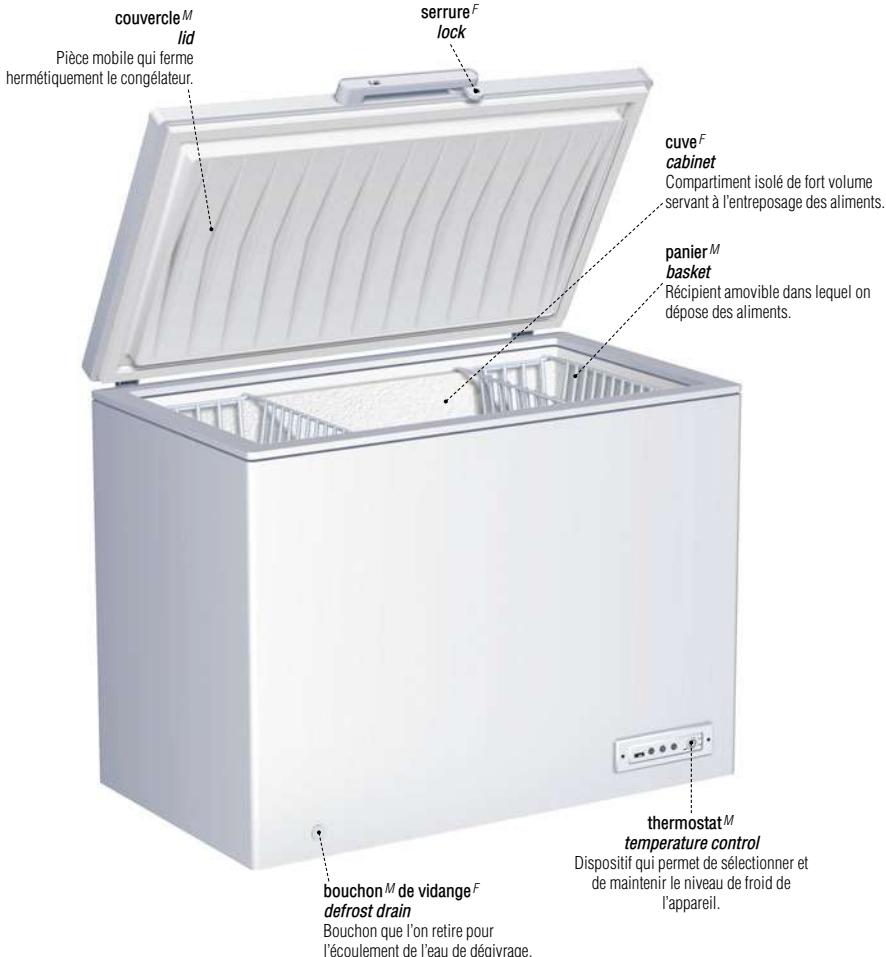
Panneau où sont rassemblées les touches de programmation.

**loquet^M
latch**

Dispositif sur lequel on appuie pour ouvrir la porte.

appareils^M électroménagers**congélateur^M coffre^M*****chest freezer***

Appareil horizontal de fort volume servant à conserver des aliments à très basse température (-18°).



**réfrigérateur^M
refrigerator**

Appareil à deux compartiments dont l'un sert à garder au froid les aliments et l'autre à les conserver.



appareils^M électroménagers**pour cuire
for cooking**

Appareils exposant un aliment cru à une source de chaleur afin de le cuire.

**friteuse^F
deep fryer**

Récipient muni d'un élément chauffant qui sert à amener un corps gras à une température élevée pour cuire des aliments en haute friture.

**panier^M
basket**

Récipient en fil métallique à manche amovible, conçu pour mettre des aliments à frire et les égoutter une fois cuits.

**couvercle^M
lid**

Pièce mobile couvrant la friteuse lors de la cuisson.

**poignée^F
handle**

Pièce qui sert à baisser ou à relever le panier.

**thermostat^M
thermostat**

Dispositif qui permet de régler la température du corps gras.

**voyant^M lumineux
signal lamp**

Signal lumineux indiquant que la température désirée est atteinte.

**minuterie^F
timer**

Dispositif qui permet de régler le temps de cuisson.



robot^M boulanger^M
bread machine

Appareil électrique qui sert à faire lever et cuire une pâte à pain.



appareils^M électroménagers**raclette^F-grill^M****raclette with grill**

Appareil muni d'éléments chauffants intérieurs, dont on se sert pour fondre des fromages ou pour griller viandes et légumes d'accompagnement.

**poêlon^M
dish**

Petit ustensile antiadhésif de faible profondeur, qui sert à cuire des portions individuelles d'aliments.

**gril^M barbecue^M
indoor electric grill**

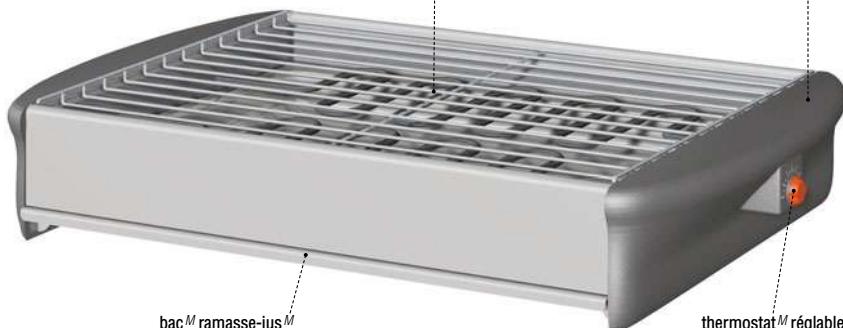
Appareil électrique, composé d'une grille métallique et d'un élément chauffant, qui sert à cuire les aliments.

**surface^F de cuisson^F
cooking surface**

Plaque formée d'une grille servant à cuire les aliments.

**poignée^F isolante
insulated handle**

Partie permettant de saisir et de transporter le gril sans se brûler.

**bac^M ramasse-jus^M
drip pan**

Récipient dans lequel s'écoule le jus de cuisson.

**thermostat^M réglable
adjustable thermostat**

Dispositif qui permet de régler la température de cuisson.

**grille-pain^M
toaster**

Appareil dont les éléments chauffants grillent des tranches de pain.


**guide^M
bread guide**

Treillis métallique qui tient le pain en place.

**fente^F
slot**

Ouverture dans laquelle s'insère la tranche de pain.

**manette^F
lever**

Dispositif à ressort permettant d'abaisser le chariot contenant les tranches de pain.

**thermostat^M
temperature control**

Dispositif qui permet de sélectionner la température de cuisson.

**gril^M électrique
griddle**

Appareil électrique, composé d'une surface de cuisson, qui sert à griller les aliments.

**surface^F de cuisson^F
cooking surface**

Plaque souvent antiadhésive sur laquelle on place les aliments.

**poignée^F
handle**

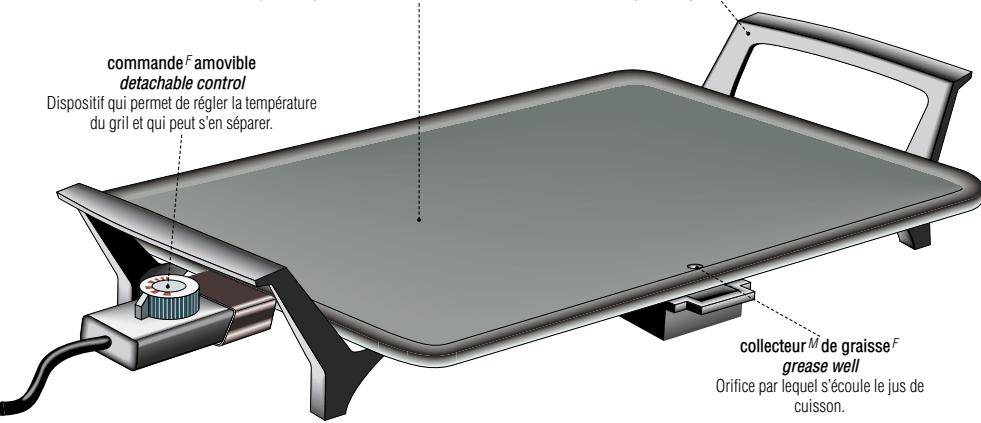
Partie permettant de saisir et de transporter le gril.

**commande^F amovible
detachable control**

Dispositif qui permet de régler la température du gril et qui peut s'en séparer.

**collecteur^M de graisse^F
grease well**

Orifice par lequel s'écoule le jus de cuisson.



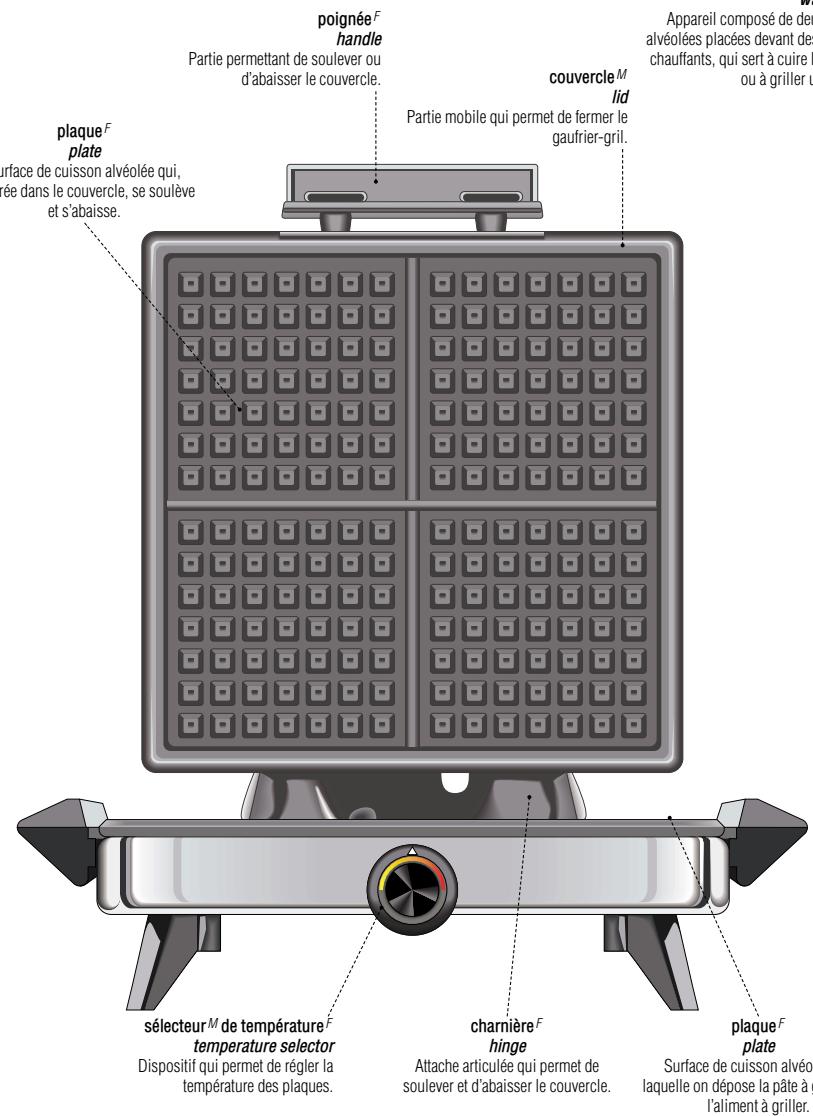
cuit-vapeur^M électrique***electric steamer***

Appareil électrique composé de deux bols posés sur une base contenant de l'eau qui permet de cuire séparément des aliments à la vapeur.



**gaufrier^M-grill^M
waffle iron**

Appareil composé de deux plaques alvéolées placées devant des éléments chauffants, qui sert à cuire les gaufres ou à griller un aliment.



**ouvre-boîtes^M
can opener**

Appareil servant à ouvrir les boîtes de conserve en coupant le bord intérieur du couvercle.

**levier^M de perçage^M
pierce lever**

Dispositif relié à la lame sur lequel on appuie pour la faire pénétrer dans le couvercle.

**aimant^M de retenue^F
magnetic lid holder**

Pièce qui retient le couvercle détaché de la boîte de conserve.

**lame^F de coupe^F
cutting blade**

Couteau qui détache le couvercle de la boîte de conserve.

**molette^F d'entraînement^M
drive wheel**

Dispositif denté qui permet la rotation de la boîte de conserve pour découper le couvercle.

**bouilloire^F
kettle**

Récipient pourvu d'un élément chauffant utilisé pour amener de l'eau à son point d'ébullition.

**bec^M verseur^M
spout**

Petite avancée en pointe qui sert à verser le liquide en ébullition.

**corps^M
body**
Partie de la bouilloire contenant l'eau à faire bouillir.

**poignée^F
handle**

Partie permettant de saisir et de transporter la bouilloire.

**socle^M
base**
Base soutenant la bouilloire, qui contient un élément chauffant permettant de porter l'eau à ébullition.

**interrupteur^M
on-off switch**

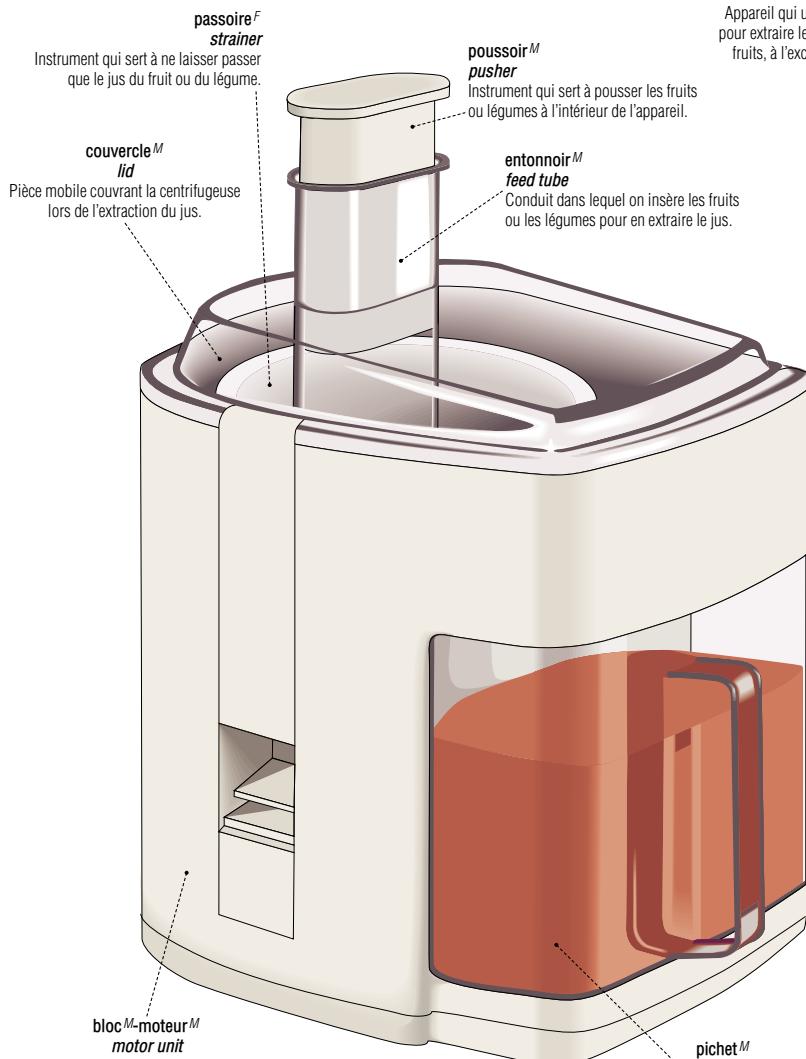
Bouton de mise en marche ou d'arrêt de l'appareil.

**voyant^M lumineux
signal lamp**

Signal lumineux qui indique que l'appareil est en marche.

**centrifugeuse^F
juicer**

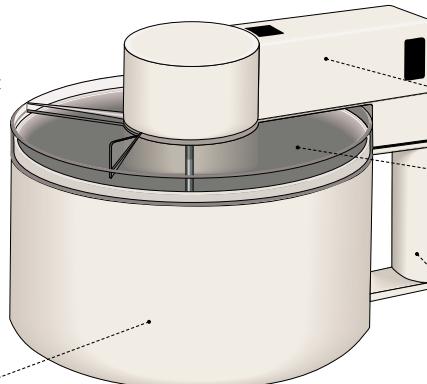
Appareil qui utilise la force centrifuge pour extraire le jus des légumes et des fruits, à l'exception des agrumes qui sont pressés.



Partie contenant le moteur et les différents circuits qui permettent le fonctionnement de l'appareil.

appareils^M électroménagers divers**sorbetière^F****ice cream freezer**

Appareil, composé d'un seau isotherme dans lequel tournent des pales, qui sert à fabriquer les sorbets et la crème glacée.

**bloc^M-moteur^M
motor unit**

Partie contenant le moteur et les différents circuits qui permettent le fonctionnement de l'appareil.

**couvercle^M
cover**

Pièce mobile couvrant le seau isotherme lors de la préparation des aliments.

**poignée^F
handle**

Partie permettant de saisir et de transporter la sorbetière.

**seau^M isotherme
freezer bucket**

Récipient conçu pour garder froid son contenu.

moulin^M à café^M**coffee mill**

Appareil qui, à l'aide d'un couteau rotatif, réduit en poudre les grains de café ou d'autres ingrédients, par exemple des épices.

**couvercle^M
lid**

Pièce mobile couvrant le moulin à café lors de la mouture.

**couteau^M
blade**

Instrument qui permet de moudre les grains de café ou d'autres ingrédients.

**bouton^M marche^F/arrêt^M
on-off button**

Dispositif qui permet la mise en marche ou l'arrêt de l'appareil.

**bloc^M-moteur^M
motor unit**

Partie contenant le moteur et les différents circuits qui permettent le fonctionnement de l'appareil.

Ustensiles qui permettent l'infusion du café. Les différents modèles donnent au café un goût particulier.

cafetière^F filtre^M
automatic drip coffee maker

Cafetière électrique dans laquelle de l'eau chaude s'écoule dans un filtre de papier contenant la mouture pour former le café dans la verseuse.



cafetières^F**cafetière^F napolitaine
Neapolitan coffee maker**

Cafetière qu'on pose sur le feu pour chauffer l'eau et qu'on retourne ensuite afin que celle-ci s'écoule à travers la mouture dans le récipient de service.

**cafetière^F à piston^M
plunger**

Cafetière dans laquelle on introduit une mouture et de l'eau chaude. Une fois le café infusé, on presse le piston pour pousser la mouture au fond.

**cafetière^F espresso^M
espresso coffee maker**

Cafetière dans laquelle l'eau chaude du récipient inférieur est forcée à travers une mouture avant d'atteindre la partie supérieure.



**machine^F à espresso^M
espresso machine**

Cafetière électrique dans laquelle l'eau chaude passe sous haute pression à travers la mouture.



cuvette^F ramasse-gouttes^M
drip tray

Récipient dans lequel s'écoule l'excédent de liquide.

buse^F vapeur^F
steam nozzle

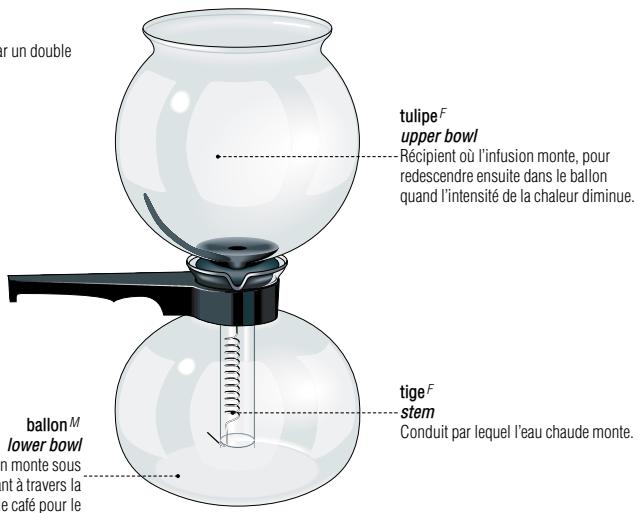
Instrument qui éjecte la vapeur pour faire mousser le lait.

réservoir^M d'eau^F
water tank

Récipient dans lequel l'eau est emmagasinée avant d'être aspirée pour être chauffée.

cafetières^F**cafetière^F à infusion^F**
vacuum coffee maker

Cafetière dans laquelle le café se fait par un double passage de l'eau à travers la mouture.

**percolateur^M**
percolator

Cafetière électrique dans laquelle l'eau chaude monte à travers un tube pour se répandre sur une mouture à plusieurs reprises.

bec^M verseur
spout
Partie tubulaire qui sert à verser le café.



INDEX FRANÇAIS

A

abats 88
abricot 41
achigan 104
addition 15
agar-agar 18
agneau haché 96
agrumes 46
aiguille à brider 139
aiguille à piquer 139
ail 20
aimant de retenue 162
airelle 42
ajowan 56
algues 18
alimentation 8
aliments congelés 11
aliments prêts-à-servir 11
alkékenge 43
allée 10
aloise 104
amande 44
amarante 65
ananas 51
anchois 102
andouillette 93
aneth 62
anguille 103
anis 62
appareils électroménagers 146
appareils électroménagers divers 162
arachide 36
aramé 18
arbre 151
arbre d'ornement 8
arbre fruitier 9
armoire inférieure 112
armoire réfrigérée 10
armoire supérieure 113
artichaut 30
asa-fœtida 56
asperge 23
assaisonnement au chili 57
assiette à dessert 117
assiette à salade 117
assiette creuse 117
assiette plate 117
atoca 43
aubergine 32
autocuiseur 142
avocat 31
avoine 64

B

babeurre 82
bac à légumes 155
bac à viande 155
bac ramasse-jus 158
bacon américain 91
bacon canadien 91
bagel 68
baguette épée 68

baguette parisienne 68
baie de genièvre 54
baies 42
bain-marie 145
balance de cuisine 133
ballon 168
banane 51
banane plantain 51
bar 12
bar commun 105
bardane 35
barmaid 12
barquette 109
basilic 62
batterie de cuisine 141
battre à main 148
battre à œufs 135
battre sur socle 147
baudrois 105
bec 122
bec verseur 162, 168
bergamote 46
bergerie 9
berlingot 111
bette à carde 23
betterave 35
beurre 81
beurnier 117
bière 10
bitteck 94, 95
bigorneau 99
blé 64
bleu danois 85
bloc-moteur 146, 150, 151, 163, 164
boeuf haché 94
boissomi 10
boîte à fromage 111
boîte à œufs 109
boîte de conserve 110
boîtes alimentaires 109
bol 117, 147, 151
bol à salade 119
bol verseur 150
bols à mélanger 136
bols de cuisson 160
botte 23
boucherie 10
bouchon 146
bouchon de vidange 154
boudin 93
bouilloire 162
boulangerie 11
boule à thé 140
bourrache 63
bout 124
bouteille en verre 110
bouton marche/arrêt 164
box 13
branche 25
brie 86

brise 111
brise-vent 111
brochet 104
brocoli 30
brocoli italien 30
balloon 168
banane 51
banane plantain 51
bar 12
bar commun 105
bardane 35
barmaid 12
barquette 109
basilic 62
batterie de cuisine 141
battre à main 148
battre à œufs 135
battre sur socle 147
baudrois 105
bec 122
bec verseur 162, 168
bergamote 46
bergerie 9
berlingot 111
bette à carde 23
betterave 35
beurre 81
beurnier 117
bière 10
bitteck 94, 95
bigorneau 99
blé 64
bleu danois 85
bloc-moteur 146, 150, 151, 163, 164
boeuf haché 94
boissomi 10
boîte à fromage 111
boîte à œufs 109
boîte de conserve 110
boîtes alimentaires 109
bol 117, 147, 151
bol à salade 119
bol verseur 150
bols à mélanger 136
bols de cuisson 160
botte 23
boucherie 10
bouchon 146
bouchon de vidange 154
boudin 93
bouilloire 162
boulangerie 11
boule à thé 140
bourrache 63
bout 124
bouteille en verre 110
bouton marche/arrêt 164
box 13
branche 25
brie 86

brise-vent 111
brise-vent 111
brochet 104
brocoli 30
brocoli italien 30
balloon 168
banane 51
banane plantain 51
bar 12
bar commun 105
bardane 35
barmaid 12
barquette 109
basilic 62
batterie de cuisine 141
battre à main 148
battre à œufs 135
battre sur socle 147
baudrois 105
bec 122
bec verseur 162, 168
bergamote 46
bergerie 9
berlingot 111
bette à carde 23
betterave 35
beurre 81
beurnier 117
bière 10
bitteck 94, 95
bigorneau 99
blé 64
bleu danois 85
bloc-moteur 146, 150, 151, 163, 164
boeuf haché 94
boissomi 10
boîte à fromage 111
boîte à œufs 109
boîte de conserve 110
boîtes alimentaires 109
bol 117, 147, 151
bol à salade 119
bol verseur 150
bols à mélanger 136
bols de cuisson 160
botte 23
boucherie 10
bouchon 146
bouchon de vidange 154
boudin 93
bouilloire 162
boulangerie 11
boule à thé 140
bourrache 63
bout 124
bouteille en verre 110
bouton marche/arrêt 164
box 13
branche 25
brie 86

brise-vent 111
brise-vent 111
brochet 104
brocoli 30
brocoli italien 30
balloon 168
banane 51
banane plantain 51
bar 12
bar commun 105
bardane 35
barmaid 12
barquette 109
basilic 62
batterie de cuisine 141
battre à main 148
battre à œufs 135
battre sur socle 147
baudrois 105
bec 122
bec verseur 162, 168
bergamote 46
bergerie 9
berlingot 111
bette à carde 23
betterave 35
beurre 81
beurnier 117
bière 10
bitteck 94, 95
bigorneau 99
blé 64
bleu danois 85
bloc-moteur 146, 150, 151, 163, 164
boeuf haché 94
boissomi 10
boîte à fromage 111
boîte à œufs 109
boîte de conserve 110
boîtes alimentaires 109
bol 117, 147, 151
bol à salade 119
bol verseur 150
bols à mélanger 136
bols de cuisson 160
botte 23
boucherie 10
bouchon 146
bouchon de vidange 154
boudin 93
bouilloire 162
boulangerie 11
boule à thé 140
bourrache 63
bout 124
bouteille en verre 110
bouton marche/arrêt 164
box 13
branche 25
brie 86

cépe 16
céréales 64
cerfeuil 63
cerise 41
cerveille 88
brosse à légumes 139
brûleur 152
buccin 99
buffet 13
bulbe 24
bureau 12
buse vapeur 167

C

cacao 78
café 76
café et infusions 76
café torréfié, grains 76
café vert, grains 76
cafétière à infusion 168
cafétière à piston 166
cafétière espresso 166
cafétière filtre 165
cafétière napolitaine 166
cafétières 165
cageot 109
caillie 89
caisses 11
caissette 109
calmar 98
camembert 86
camomille 76
canard 90
canneberge 43
cannelle 55
cannelloni 73
cannette 110
cantaloup 48
capsule à vis 110
caquelon 142
carafe 115
carafon 115
carambole 53
cardamome 55
carde 23
cardon 25
carotte 34
carpe 104
carte des vins 15
carton 111
carvi 55
casier à beurre 155
casier laitier 155
casse-noix 130
casserole 145
cassis 42
cassonade 79
cave à vins 12
cédrat 47
céleri 25
céleri-rave 35
centrifugeuse 163

cépe 16
céréales 64
cerfeuil 63
cerise 41
cerveille 88
brosse à légumes 139
brûleur 152
buccin 99
buffet 13
bulbe 24
bureau 12
buse vapeur 167

comptoir des viandes libre-service 10
comptoir du bar 12
concentré de tomate 58
conghiglie 72
concombre 32
concombre sans pépins 32
condiments 58
 congélateur 12, 113, 155
conserves 11
coque 99
coquille Saint-Jacques 98
coquille à beurre 128
coriandre 63
cornichon 32
corps 162
côte 95, 96
côtelette 97
côtes levées 97
côtes levées de dos 94
cottage 83
coudes 72
coulis de tomate 58
coulommiers 86
coupe à moussette 114
coupe-œuf 140
couperet 127
cours 8
course 32
course à cou droit 33
course à cou tors 33
course spaghetti 33
courgeron 33
courtelle 32
couscous 66
couscoussier 144
couteau 99, 124, 146, 151, 164
couteau à beurre 125
couteau à bitteck 125
couteau à découper 127
couteau à désosser 127
couteau à dessert 125
couteau à filets de sole 127
couteau à fromage 125
couteau à huîtres 128
couteau à jambon 127
couteau à pain 127
couteau à pamplemousse 127
couteau à poisson 125
couteau à zester 128
couteau d'office 127
couteau de chef 127
couteau de cuisine 126
couteaux de cuisine, exemples 127
couteaux, exemples 125
couvercle 141, 151, 154, 156, 157, 161, 163, 164, 165
couvercle 120

crabe 100
 cracker de seigle 70
 cracker scandinave 70
 crème 81
 crème à fouetter 81
 crème aigre 81
 crème épaisse 81
 crème sure 81
 crémier 116
 cresson alénois 29
 cresson de fontaine 28
 creux 122
 crevette 100
 crochet pêtrisseur 149
 croissant 68
 crosie 21
 crosse de fougère 23
 crottin de Chavignol 83
 crustacés 100
 cubes d'agneau 96
 cubes de bœuf 94
 cubes de veau 95
 cuiller 122
 cuiller à café 123
 cuiller à crème glacée 139
 cuiller à dessert 123
 cuiller à égoutter 138
 cuiller à glace 139
 cuiller à goûter 139
 cuiller à soda 123
 cuiller à soupe 123
 cuiller à thé 123
 cuiller de table 123
 cuiller parisienne 139
 cuilleron 122
 cuillers doseuses 132
 cuillers, exemples 123
 cuisine 8, 14, 108, 112
 cuisinière à gaz 14, 152
 cuisinière électrique 14, 152
 cuiv-vapeur 144
 cuiv-vapeur électrique 160
 cumin 55
 curcuma 55
 curry 55
 cuve 154
 cuvette ramasse-gouttes 167

E

échalote 20
 écrevisse 100
 écimoire 138
 églefin 106
 éjecteur de fourts 147, 148
 élément de cuissot 152
 emballage 108
 émissole 101
 emmenthal 84
 emporte-pièces 135
 enclos 9
 endive 29
 entonnoir 134, 151, 163
 entredent 120
 épaulement 126
 épautre 64
 éperlan 102
 épicerie fine 10
 épices 54
 épices à marinade 57
 épinaud 29
 épiluceur 128
 escargot 99
 espadon 102
 essoreuse à salade 134
 estragon 62
 esturgeon 101
 étable 9
 évier 112
 évier à batterie de cuisine 14
 évier de prérinçage 15
 exemplaires de couteaux 125
 exemples de couteaux de cuisine 127
 exemples de cuillers 123
 exemples de fourchettes 121
 extrait de vanille 58

F

face 124
 faine 45
 faisan 89
 faitout 144
 farine d'avoine 66
 farine de blé complet 66
 farine de blé entier 66
 farine de maïs 66
 farine et semoule 66
 farine non blanchie 66
 farine tout usage 66
 feijoas 53
 fenil 8
 fenouil 24
 fente 159
 fenugrec 55
 ferme 8
 fettuccine 73
 feuille 23
 feuille de vigne 28
 fèves 36
 figue 52
 figue de Barbarie 53
 filet de bœuf 94
 fines herbes 62
 flageolet 40

f

flétan 107
 flûte à champagne 115
 foie 88
 foie gras 91
 fond d'yeux 120
 foulot 135, 147, 148
 fouet à fil 149
 fouet en spirale 149
 fouet quatre pales 149
 fouets 149
 four 14, 112, 152
 four à micro-ondes 113, 153
 fourchette 120
 fourchette à découper 128
 fourchette à dessert 121
 fourchette à fondue 121
 fourchette à huîtres 121
 fourchette à poisson 121
 fourchette à salade 121
 fourchettes de table 121
 fourchettes, exemples 121
 fraise 43
 framboise 43
 fritouse 14, 156
 fromage à la crème 83
 fromages à pâte molle 86
 fromages à pâte persillée 85
 fromages à pâte pressée 84
 fromages de chèvre 83
 fromages frais 83
 fruit de la Passion 52
 fruits 10, 41
 fruits à noyau 41
 fruits à pépins 50
 fruits secs 44
 fruits tropicaux 51
 fusilli 128
 fusilli 72

G

gadelle 42
 Gai lon 30
 galettes de riz 75
 garam masala 56
 garde-manger 113
 gaufrier-gril 161
 germes de soja 40
 germes de soya 40
 ghee 81
 gibier 89
 gingembre 57
 gnocchi 72
 goberge 106
 godet de beurre 111
 godet de lait/crème 111
 gombo 31
 gondole 11
 gorgonzola 85
 goyave 52
 graine de soja 40
 graine de soya 40
 graines de pavot 57
 grains de café torréfiés 76
 grains de café verts 76
 grande roussette 101
 grange 8

grenade 52
 grill barbecue 158
 grill électrique 159
 grille 141, 152
 grille-pain 159
 grondin 103
 gros sel 60
 groseille à grappes 42
 groseille à maquereau 42
 guyane 84
 guide 159

H

habitation 8
 hachoir 131
 hangar 8
 hareng 102
 haricot adzuki 39
 haricot de Lima 39
 haricot jaune 39
 haricot mungo 39
 haricot mungo à grain noir 40
 haricot noir 40
 haricot pinto 39
 haricot romain 39
 haricot rouge 40
 haricot vert 39
 haricots 39
 haricots d'Espagne 39
 harissa 60
 hijiki 18
 homard 100
 horloge programmatrice 153
 hotte 14, 112
 hummus 58
 hublot 153, 157
 huile d'arachide 80
 huile d'olive 80
 huile de maïs 80
 huile de sésame 80
 huile de tournesol 80
 huiles 80
 huître creuse du Pacifique 99
 huître plate 99
 hysope 63

I

igname 22
 îlot 113
 indicateur de niveau d'eau 160
 interrupteur 162, 165, 167

J

jaboticaba 52
 jachère 8
 jambon cuit 91
 jambon fumé 97
 jaque 51
 jardin potager 8
 jarlsberg 84
 jarret 94, 95, 96, 97
 jeu d'ustensiles 138
 jicama 21
 jujube 52

K

kaki 52
 ketchup 60
 kiwi 51
 kombu 18
 kumquat 46

L

lactaire délicieux 16
 lait 82
 lait concentré 82
 lait de chèvre 82
 lait en poudre 82
 lait homogénéisé 82
 laiterie 9
 laitue asperge 26
 laitue de mer 18
 laitue frisée 26
 laitue iceberg 26
 laitue pomme 26
 lame 124, 126
 lame de coupe 162
 lamproie 103
 langouste 100
 langoustine 100
 langue 88
 lapin 89
 lard 80
 lasagne 73
 laurier 62
 lave-vaisselle 15, 112
 lèchefrrite 143
 légumes 10, 19
 légumes bulbes 19
 légumes feuilles 26
 légumes fleurs 30
 légumes fruits 31
 légumes racines 34
 légumes tiges 23
 légumes tubercules 21
 légumier 118
 légumineuses 36
 lentilles 36
 levier de perçage 162
 lieu noir 106
 lièvre 89
 lime 46
 litchi 52
 livèche 63
 longane 51
 loquet 153
 louche 138
 lupin 36
 luzerne 36

M

mâche 29
 machine à espresso 167
 machine à faire les pâtes 131
 machine à glaçons 14
 maïs 65
 mais fourrager 9
 maître d'hôtel 13
 malanga 35
 manche 120, 122, 124, 124
 mandarine 46
 mandoline 130
 manette 159

manette vapeur 167
mangoustan 51
mangue 53
manioc 21
manivelle 131
maquereau 103
margarine 80
margose 32
marmite 144
marron 45
matières grasses 80
mélange d'épices cajun 57
mélanger 146
mélangeur à main 150
mélangeur à pâtisserie 136
mélasse 79
mélisse 63
melon à cornes 51
melon brodé 48
melon Casabla 48
melon d'Espagne 49
melon d'hiver chinois 32
melon d'Ogen 49
melon miel 48
melons 48
menthe 62
menu 15
merguez 93
merlan 106
mesures 132
miel 79
millet 65
minuterie 156, 160
minuteur 132
mitre 124, 126
moelle 88
molette d'entraînement 162
mollusques 98
morille 16
mortadelle 92
mortier 130
morue de l'Atlantique 106
moule 99
moule à charlotte 137
moule à fond amovible 137
moule à gâteau 137
moule à muffins 136
moule à pain 157
moule à quiche 137
moule à soufflé 137
moule à tarte 137
moulin à café 164
moulin à légumes 130
mousse d'Irlande 18
mouseline 134
moutarde à l'ancienne 59
moutarde allemande 59
moutarde américaine 59
moutarde anglaise 59
moutarde blanche 54
moutarde de Dijon 59
moutarde en poudre 59
moutarde noire 54
mozzarella 83
mulet 104
munster 86
mûre 43
myre 98
myrtille 42
myrtille d'Amérique 42

N

navet 35
nectarine 41
nèfle du Japon 50
niveau d'eau 165
noisette 45
noix 45
noix de cajou 44
noix de coco 45
noix de cola 44
noix de ginkgo 44
noix de macadamia 44
noix de muscade 55
noix de pacane 44
noix du Brésil 45
nor 18
nouilles asiatiques 74
nouilles aux œufs 75
nouilles de haricots mungo 74
nouilles de riz 74
nouilles soba 74
nouilles somen 74
nouilles udon 74

O

œuf d'autruche 87
œuf d'oie 87
œuf de caille 87
œuf de cane 87
œuf de faisane 87
œufs 87
oie 90
oignon à mariner 19
oignon blanc 19
oignon jaune 19
oignon rouge 19
oignon vert 20
olive 31
omble de fontaine 106
onglet 110
opercule thermoscellé 110
orange 46
oreille-de-Judas 17
orge 65
origan 62
ormeau 98
oronge vraie 16
ortie 28
oseille 29
ouvre-boîtes 129, 162

P

pack 110
paille 111
pain 68
pain azyme 69
pain blanc 71
pain chapati indien 69
pain complet 71
pain de campagne 71
pain de mie américain 71
pain de mie 71
pain de seigle allemand 70
pain de seigle danois 70

pain de seigle noir 68
pain grec 68
pain irlandais 71
pain multicéréales 71
pain naan indien 69
pain noir russe 70
pain parisien 68
pain pita 69
pain tchallah juif 70
pak-choï 28
palourde 98
pamplemousse 47
panais 34
pancetta 91
panier 154, 156, 165
panier à friure 134
panier cuir-vapeur 144
papaye 53
papier aluminium 108
papier ciré 108
papier paraffiné 108
papier sulfurisé 108
paprika 56
paquet 110
parapharmacie et cosmétiques 11
parmesan 84
passoire 134, 150, 163
passoire fine 134
pastèque 49
patate 22
pâte de tamarin 58
pâte phyllo 69
petalée 99
pâtes alimentaires 72
pâtes won-ton 75
pâtissier 33
pâturage 8
pavot, graines 57
pe-tsal 28
pêche 41
pelle 138
pêche 104
pêche truite 104
percolateur 168
persil 63
petits pois 37
pétoncle 98
pichet 119, 163
pied 25
pied-mé langeur 150
pierrine à affûter 128
pieuvre 98
pigeon 89
pignon 44, 111
pilon 130, 138
piment 31
piment de Cayenne 56
piment de Jamaïque 54
piment Jalapeno 56
piment oiseau 56

piments broyés 56
piments séchés 56
pince 140
pince à escargots 140
pince à spaghetti 140
pinceau à pâtisserie 135
pitade 89
pisserlit 28
pistache 44
piston à décorer 135
plan de travail 14, 112
planche à découper 128
plaqué 161
plaqué à pâtisserie 136
plaqué chauffante 165
plaqué de cuisson 14
plat à escargots 140
plat à poisson 118
plat ovale 118
plateau tournant 147
plats à rotir 143
pleurote en forme d'huître 17
pile commune 107
plongeur 15
poche à douilles 135
pocheuse 144
poêle à crêpes 145
poêle à frire 145
poêlon 145, 158
poignée 131, 148, 151, 156, 159, 161, 162, 164
poignée isolante 158
pointe 23, 120, 126
poire 50
poire à jus 140
poirier 19
pois 37
pois cassés 37
pois chiches 37
pois mange-tout 37
poissonnière 11
poissonnière 141
poissons cartilagineux 101
poissons osseux 102
poivre blanc 54
poivre moulu 57
poivre noir 54
poivre rose 54
poivre vert 54
poivrière 118
poivron jaune 31
poivron rouge 31
poivron vert 31
pomelo 47
pomme 50
pomme de terre 22
pomme poire 53
pont-l'Évêque 86
porc haché 97
porcherie 9
porte 153
porte-fenêtre 112
porte-filtre 167
pot 110
potiron 33
poulailleur 8

poulet 90
pour ouvrir 129
pourpier 28
pousse de bambou 24
poussoir 131, 163
praire 99
prairie 9
présentoir réfrigéré 13
presse-agrumes 130, 150
presso-ail 130
presso-café 167
produits céréaliers 66
produits d'emballage 10
produits d'entretien 10
produits de traiteur 11
produits laitiers 10, 81
produits pour animaux familiers 11
prosciutto 91
prune 41

Q

quinoa 65

R

raclette 84
raclette-gril 158
radis 34
radis noir 34
radis oriental 34
raie 101
raifort 34
rainure 128
raisin 43
rambutan 52
ramequin 119
räpe 131
räpe à fromage cylindrique 131
räpe à mascade 130
ras-el-hanout 57
ravier 118
raviole 73
réchaud 142
récipient 146
réfrigérateur 12, 113, 155
réfrigérateurs 12
régulateur de pression 142
réservoir 165
réservoir d'eau 167
restaurant 12
modynamique palmé 18
ricotta 83
rigatoni 72
rillettes 91
ris 88
rivet 126
riz 64, 67
riz basmati 67
riz blanc 67
riz étuvé 67
riz sauvage 64
robinets 152
robot boulanger 157
robot de cuisine 151

rognons 88

romaine 26

romano 84

romarin 63

roquefort 85

roquette 29

rôti 95, 96, 97

rôti de côtes 94

rotini 72

rouget 102

rouget barbet 102

rouleau à pâtisserie 136

roulette de pâtissier 135

ruche 9

russe verdoyante 16

rutabaga 35

S

sablier 132

sac de congélation 108

sac-filet 109

sachet 108

safran 55

saindoux 80

saïnt-pierre 106

saladier 119

salami allemand 92

salami de Gênes 92

salière 118

salle à manger 13

salle d'entreposage 12

salsifis 34

sambal oelek 60

sandre 105

sapotille 52

sardine 102

sarrasin 65

sarriette 63

sauce aux prunes 60

sauce hoisin 59

sauce soja 59

sauce soya 59

sauce Tabasco® 58

sauce Worcestershire 58

saucière 119

saucisse de Francfort 93

saucisse de Toulouse 93

saucisson kielbasa 92

sauge 62

saumon de l'Atlantique 107

saumon du Pacifique 107

saupoudreuse 136

sautéuse 145

scarole 26

scorsonière 35

seau isotherme 164

sébaste 106

seiche 98

seigle 64

sel fin 60

sel marin 60

sélecteur de température 161

sélecteur de vitesse 148

semoule 66

serre 9

serrure 154

serveur 14

service à fondue 142

shitake 17

silo-couloir 9

silo-tour 9

sirop d'érable 79

sirop de maïs 79

socle 147, 158, 162

soin 124, 126

soja, germes 40

sole 107

sommelier 13

sorbetière 164

soupape 142

soupière 119

spaghetti 73

spaghettini 73

spatule 138

spiruline 18

stilton 85

sucré 79

sucré candi 79

sucré glace 79

sucré granulé 79

sucré 116

sumac 57

supermarché 10

support 142

surface de cuisson 152, 158,

159

T

table chaude 14

table de cuisson 112

table de service 13

table pour la vaisselle propre

15

table pour la vaisselle sale 15

tableau de commande 153,

157

tabouret 113

tabouret de bar 12

tagliatelle aux épinards 73

tahini 58

tajine 142

talon 126

talon d'appui 148

tamarillo 51

tambour 131

tamis 134

tamis à farine 135

tarō 21

tasse à café 116

tasse à mesurer 132

tasse à thé 116

tassergal 105

terrine 143

tête basculante 147

thé 77

thé en sachet 77

thé noir 77

thé oolong 77

thé vert 77

théière 116

thermomètre à mesure

instantanée 133

thermomètre à sucre 133

thermomètre à viande 133

thermostat 154, 156, 159

thermostat réglable 158

thon 105

thym 62

tige 24, 168

tilleul 76

tire-bouchon à levier 129

tire-bouchon de sommelier

129

tiroir 113

tisanes 76

toilettes 13

tomate 31

tomate en grappe 31

tomatille 31

topinambour 22

tortellini 72

tortilla 69

touche de commande 146

toupie 150

tranchant 124, 126

travers 97

tripes 88

triticale 65

truffe 17

truite 106

tube 110

tulipe 168

turbot 107

turion 23

U

ustensiles de cuisine 126

ustensiles, jeu 138

V

vaisselle 116

veau haché 95

verger 9

vermicelles de riz 75

verre à bordeaux 114

verre à cocktail 115

verre à cognac 114

verre à eau 115

verre à gin 115

verre à liqueur 114

verre à mesurer 132

verre à porto 114

verre à vin blanc 114

verre à vin d'Alsace 114

verre à whisky 115

verres 114

verseuse 165

verveine 76

vestiaire des clients 13

vestiaire du personnel 12

viande 94

vide-pomme 139

vin 10

vinaigre balsamique 61

vinaigre de cidre 61

vinaigre de malt 61

vinaigre de riz 61

vinaigre de vin 61

volaille 90

voyant lumineux 156, 160, 162, 165, 168

W

w.-c. 13

wakamé 18

wasabi 60

wok 141

Y

yaourt 81

yogourt 81

ENGLISH INDEX

A

- | | |
|---------------------------|---|
| A | basket 154, 156, 165
basmati rice 67 |
| abalone 98 | bass 104 |
| acorn squash 33 | baster 140 |
| adjustable thermostat 158 | beaker 132 |
| adzuki bean 39 | bean thread cellophane
noodles 74 |
| agar-agar 18 | beans 36, 39 |
| aisle 10 | beater 147, 148 |
| ajowan 56 | beater ejector 147, 148 |
| alfalfa 36 | |
| alkoekengi 43 | |

- almond 45
all-purpose flour 66
alsipice 54
almond 44
Alsace glass 114
aluminum foil 108
amaranth 65
American bacon 91
American corn bread 71
American mustard 59
anchovy 102
andouillette 93
anise 62
apple 50
apple cider vinegar 61
apple corer 139
apricot 41
arame 18
artichoke 30
arugula 29
asafetida 56
Asian noodles 74
Asian pear 53
asparagus 23
Atlantic cod 106
Atlantic salmon 107
automatic drip coffee maker 165
autumn squash 33
avocado 31

—

- bread guide 159
- bread knife 127
- bread machine 157
- brick carton 111
- Brie 86
- broad beans 36
- broccoli 30
- broccoli rabe 30
- brook trout 106
- brown rice 67
- brown sugar 79
- Brussels sprout 27
- buckwheat 65
- buffet 13
- bulb 24
- bulb vegetables 19
- bundle 23
- bunker silo 9
- burdock 35
- burgundy glass 114
- burner 142, 152
- burner control knobs 152
- burner ring 141
- butter 81
- butter compartment 155
- butter cup 111
- butter curler 128
- butter dish 117
- butter knife 125
- butterhead lettuce 26
- buttermilk 82

- cabbage 27
cabinet 112, 154
cajun spice seasoning 57
cake pan 137
Camembert 86
can opener 129, 162
Canadian bacon 91
canary melon 49
candy thermometer 133
canisters 109
canned goods 11
cannelloni 73
cantaloupe 48
cap 146
capon 90
carafe 165
carambola 53
caraway 55
cardamom 55
cardoon 25
carp 104
carrot 34
cartilaginous fishes 101
carton 111
carving fork 128
carving knife 127
casaba melon 48
cashew 44

chevre cheese 83
chick peas 37
chicken 90
chile 56
chili powder 57
chinolis 134
chipolata sausage 93
chive 20
chocolate 78
chop 95, 96
chorizo 92
cinnamon 55
citron 47
citrus fruits 46
citrus juicer 130, 150
clam 99
clean dish table 15
cleaver 127
clock timer 153
clove 54
coarse salt 60
cockle 99
cocktail glass 115
cocoa 78
coconut 45
coffee 76
coffee beans 76
coffee maker 165
coffee makers 165
coffee mill 164

- cassava 21
cauliflower 30
cayenne chile 56
celeriac 35
celery 25
celtuce 26
cereal 64
cereal products 66
chamomile 76
champagne flute 115
chanterelle 17
chapati bread 69
chard 23
charlotte mold 137
chayote 33
check 15
checkouts 11
cheese box 111
cheese counter 11
cheese grater, rotary 131
cheese knife 125
cheeses, blue-veined 85
cheeses, fresh 83
cheeses, goat's-milk 83
cheeses, soft 86
chef 14
cherimoya 53
cherry 41
cherivil 63
chest freezer 154
chestnut 45
Chèvre cheese 83
chick peas 37
chicken 90
chile 56
chili powder 57
chinios 134
chipolata sausage 93
chive 20
chocolate 78
chop 95, 96
chorizo 92
cinnamon 55
citron 47
citrus fruits 46
citrus juicer 130, 150
clam 99
clean dish table 15
cleaver 127
clock timer 153
clove 54
coarse salt 60
cockle 99
cocktail glass 115
cocoa 78
coconut 45
coffee 76
coffee beans 76
coffee maker 165
coffee makers 165
coffee mill 164

- coffee mug 116
coffee spoon 123
cola nut 44
colander 134
cold storage chamber 10
collards 27
common periwinkle 99
common plaice 107
conchiglie 72
condiments 58
container 146
control button 146
control panel 153, 157
convenience food 11
cook's knife 127
cooked ham 91
cookie cutter 135
cooking dishes 160
cooking plate 158
cooking surface 158, 159
cooking unit 152
cooking utensil 141
cocktop 112, 152
coriander 63
corn 65
corn bread 71
corn flour 66
corn oil 80
corn salad 29
corn syrup 79
cottage cheese 83
Coulommiers 86
countertop 112
couscous 66
couscous kettle 144
cover 164
cowshed 9
crab 100
cracked bread 70
cracked rye bread 70
cranberry 43
crank 131
crate 109
crayfish 100
cream 81
cream cheese 83
cream cup 111
creamer 116
crisper 155
croissant 68
crookneck squash 33
crosne 21
Crottin de Chavignol 83
crushed chiles 56
crustaceans 100
cucumber 32
cultivated mushroom 17
cumin 55
cup 110, 116
cupped Pacific oyster 99
curlid envelope 29

curling kale 27
currant 42
currant tomato 31
curry 55
customers' cloakroom 13
customers' toilets 13
cuts of beef 94
cuts of lamb 96
cuts of pork 97
cuts of veal 95
cutting blade 146, 162
cutting board 128
cutting edge 124, 126
cuttlefish 98

D

daikon 34
dairy 9
dairy compartment 155
dairy products 10, 81
dandelion 28
Danish Blue 85
Danish rye bread 70
dark chocolate 78
date 41
decanter 115
deep fryer 14, 156
defrost drain 154
delicatessens 10, 91
delicious lactarius 16
demitasse 116
dessert fork 121
dessert knife 125
dessert spoon 123
detachable control 159
diabolo 145
Dijon mustard 59
dill 62
dinette 113
dining room 13
dinner fork 121
dinner knife 125
dinner plate 117
dinnerware 116
dirty dish table 15
dish 158
dishwasher 15, 112
ditali 72
dolichos beans 38
domestic appliances 146, 162
door 153
double boiler 145
dough hook 149
draining spoon 138
drawer 113
dredger 136
dried chiles 56
drift box 111
drinks 10
drip pan 158
dry tray 167
dripping pan 143
drive wheel 162
drum 131
dry fruits 44
duck 90
duck egg 87
dulse 18
durian 53
Dutch oven 144

E

ear loaf 68
edible boletus 16
eel 103
egg beater 135
egg carton 109
egg noodles 75
egg poacher 144
egg slicer 140
egg timer 132
eggplant 32
eggs 87
elbows 72
electric grill, indoor 158
electric range 14, 152
electric steamer 160
Emmenthal 84
enclosure 9
English loaf 71
English mustard 59
enoki mushroom 16
escarole 26
espresso coffee maker 166
espresso machine 167
evaporated milk 82
examples of forks 121
examples of kitchen knives 127
examples of knives 125
examples of spoons 123

F

fallow 8
farmhouse 8
farmhouse bread 71
farmstead 8
farmyard 8
fats and oils 80
feed tube 151, 163
feijoia 53
fence 8
fennel 24
fenugreek 55
fettucine 73
fiddlehead fern 23
fig 52
filleting knife 127
filter holder 167
fish fork 121
fish knife 125
fish platter 118
fish poacher 141
fishes, bony 102
fishes, cartilaginous 101
five spice powder 57
flageolet 40
flat oyster 99
flour 66
fodder corn 9
foie gras 91
foil, aluminum 108
fondué fork 121
fondué pot 142
fondué set 142
food 8
food and kitchen 8
food can 110
food mill 130

food processor 151
food tray 109
footstool 113
for opening 129
fork 120
forks, examples 121
four blade beater 149
frankfurter 93
freezer 12, 113, 154
freezer bag 108
freezer bucket 164
freezer compartment 155
French bread 68
fresh cheeses 83
fresh meat counter 10
frozen foods 11
fruit tree 9
fruit vegetables 31
fruits 10, 41
fruits, tropical 51
fry basket 134
frying pan 145
funnel 134
fusilli 72

G

gablotop 111
Gai-lorn 30
game 89
garbanzo masala 56
garden cress 29
garden sorrel 29
garden, vegetable 8
garlic 20
garlic press 130
gas range 14, 152
Genoa salami 92
German mustard 59
German rye bread 70
German salami 92
ghee 81
gherkin 32
ginger 57
ginkgo nut 44
glass bottle 110
glassware 114
gnocchi 72
goat's milk 82
goat's-milk cheeses 83
goatfish 102
gondola 11
goose 90
goose egg 87
gooseberry 42
Gorgonzola 85
granulated sugar 79
grape 43
grape leaf 28
grapefruit 47
grapefruit knife 127
grate 91
grate 152
grater 131
gravy boat 119
grease well 159
great scallop 98
Greek bread 68
green bean 39
green cabbage 27

green coffee beans 76
green onion 20
green peas 37
green pepper 54
green russula 16
green sweet pepper 31
green tea 77
greenhouse 9
griddle 159
groove 128
ground beef 94
ground lamb 96
ground pepper 57
ground pork 97
ground veal 95
Gruyère 84
guard 126
guava 52
guinea fowl 89
gurnard 103

H

haddock 106
half handle 126
halibut 107
hallah 70
ham knife 127
hand blender 150
hand mixer 148
handle 120, 122, 124, 131, 148, 151, 156, 159, 161, 162, 164
hard-shell clam 98
hare 89
harissa 60
hayloft 8
hazelnut 45
head 25
health and beauty care 11
heart 88
heat-sealed film 110
heel 126
heel rest 148
hen egg 87
hen house 8
herbal teas 76
herbs 62
herring 102
highball glass 115
hijiki 18
hinge 161
hive 9
hock 97
hoisin sauce 59
homogenized milk 82
honey 79
honeydew melon 48
hood 14
horned melon 51
hors d'oeuvre dish 118
horseradish 34
hot food table 14
hot pepper 31
hot plate 14
household products 10
hummus 58
hyssop 63

I

ice cream freezer 164
ice cream scoop 139
ice cube dispenser 113
ice machine 14
iceberg lettuce 26
icing syringe 135
Indian chapati bread 69
Indian naan bread 69
indoor electric grill 158
inflorescent vegetables 30
infusions 76
inside 122
instant-read thermometer 133
insulated handle 158
Irish bread 71
Irish moss 18
island 113

J

jaboticaba 52
jackfruit 51
jalapeño chile 56
Japanese persimmon 52
Japanese plum 50
Jarlsberg 84
Jerusalem artichoke 22
Jewish hallah 70
jicama 21
John dory 106
juicer 163
jujube 52
juniper berry 54

K

kale 27
ketchup 60
kettle 162
kidney 88
kielbasa sausage 92
kitchen 14, 108, 112
kitchen knife 126
kitchen knives, examples 127
kitchen scale 133
kitchen shears 140
kitchen timer 132
kitchen utensils 126
kiwi 51
knife 124
knives, examples 125
kohlrabi 24
kombu 18
kumquat 46

L

lablab bean 38
ladle 138
lamb cubes 96
lamb, cuts 96
lamprey 103
lard 80
larding needle 139
larger spotted dogfish 101
lasagna 73
latch 153
leaf 23
leaf lettuce 26

leaf vegetables 26

leek 19

legumes 36

lemon 46

lemon balm 63

lentils 36

lettuce 26

lever 159

lever corkscrew 129

lid 141, 151, 154, 156, 157, 161, 163, 164, 165

Lima bean 39

lime 46

limpet 99

linden 76

liqueur glass 114

litchi 52

liver 88

loaf pan 157

lobster 100

lock 154

loin chop 97

longan 51

lovage 63

lower bowl 168

lupine 36

M

macadamia nut 44

machinery shed 8

mackerel 103

magnetic lid holder 162

maître d'hôtel 13

malanga 35

malt vinegar 61

mandarin 46

mandoline 130

mango 53

mango chutney 60

mangosteen 51

maple syrup 79

margarine 80

marinade spices 57

marrow 88

meadow 9

measuring beaker 132

measuring cup 132

measuring cups 132

measuring spoons 132

meat 94

meat grinder 131

meat keeper 155

meat thermometer 133

melon 49

melon baller 139

melons 48

menu 15

mergue sausage 93

mesh bag 109

mesh strainer 134

microwave oven 113, 153

milk 82

milk chocolate 78

milk cup 111

millet 65

mint 62

mixing bowl 147

mixing bowls 136

molasses 79

mollusks 98

monkfish 105

morel 16

mortadella 92

mortar 130

motor unit 146, 150, 151,

163, 164

mozzarella 83

muffin pan 136

mullet 104

multigrain bread 71

multipack 110

mung bean 39

Munster 86

mushrooms 16

muskmelon 48

muslin 134

mussel 99

mustard 59

N

naan bread 69

Neapolitan coffee maker 166

neck 120, 122

nectarine 41

nettle 28

noodles 74

nori 18

nut 44

nutcracker 130

nutmeg 55

nutmeg grater 130

O

oat flour 66

oats 64

octopus 98

office 12

Ogen melon 49

okra 31

old-fashioned glass 115

olive 31

olive oil 80

on-off button 164

on-off switch 162, 165, 167

onion 19

oolong tea 77

open crate 109

opening, utensils 129

orange 46

orchard 9

oregano 62

ornamental kale 26

ornamental tree 8

ostrich egg 87

oven 14, 112, 152

oven thermometer 133

pasta 72

pasta maker 131

pastry bag and nozzle 135

pastry blender 136

pastry brush 135

pastry cutting wheel 135

patio door 112

patypan squash 33

pe-tsa 28

peach 41

peanut 36

peanut oil 80

pear 50

peas 37

pecan nut 44

peeler 128

penne 73

pepino 53

pepper shaker 118

pepperoni 92

peach 104

percolator 168

periwinkle 99

permanent pasture 8

pestle 130

pet food 11

petite 137

pierce lever 162

pigskin 89

pike 104

pike perch 105

pine nut 44

pineapple 51

pink pepper 54

pinto bean 39

pistachio nut 44

pita bread 69

plaiice 107

plantain 51

plastic film 108

plate 161

platter 118

plum 41

plum sauce 60

plunger 166

P

Pacific salmon 107

package 110

packaging 108

packaging products 10

pak-choi 28

pancake pan 145

pancetta 91

pantry 113

papaya 53

paprika 56

parboiled rice 67

parchment paper 108

paring knife 127

Parmesan 84

parsley 63

parsnip 34

passion fruit 52

pasta 72

pasta maker 131

pastry bag and nozzle 135

pastry blender 136

pastry brush 135

pastry cutting wheel 135

pastry shears 140

powdered milk 82

powdered mustard 59

powdered sugar 79

prepared foods 11

prerinse sink 15

pressed cheeses 84

pressure cooker 142

pressure regulator 142

prickly pear 53

prosciutto 91

pull tab 110

pumpernickel 70

pumpkin 33

purslane 28

pusher 131, 163

point 120, 126

pome fruits 50

pomegranate 52

pomelo 47

Pont-l'Évêque 86

poppy seeds 57

pork, cuts 97

port glass 114

pot-and-pan sink 14

potato 22

potato masher 138

pouch 108

poultry 90

poultry shears 140

powdered milk 82

powdered mustard 59

powdered sugar 79

prepared foods 11

prerinse sink 15

pressed cheeses 84

pressure cooker 142

pressure regulator 142

prickly pear 53

prosciutto 91

pull tab 110

pumpernickel 70

pumpkin 33

purslane 28

pusher 131, 163

rice 64, 67

rice noodles 74

rice papers 75

rice vermicelli 75

rice vinegar 61

ricotta 83

rigatoni 72

rillettes 91

rim soup bowl 117

rivet 126

roast 95, 96, 97

roasted coffee beans 76

roasting pans 143

rock candy 79

rolling pin 136

romaine lettuce 26

roman bean 39

Roman 84

root 120

root vegetables 34

Roquefort 85

rosemary 63

rotary cheese grater 131

rotini 72

royal agaric 16

Russian pumpernickel 70

rutabaga 35

rye 64

rye bread 68

S

safety valve 142

saffron 55

sage 62

salad bowl 119

salad dish 119

salad fork 121

salad plate 117

salad spinner 134

salami 92

salmon, Atlantic 107

salmon, Pacific 107

salsify 34

salt 60

salt shaker 118

sambal olek 60

sardine 102

saucepance 145

sausage 93

sauté pan 145

savory 63

savoy cabbage 27

scallion 20

scallop 98

scampi 100

Scandinavian cracked bread

70

scarlet runner bean 39

screw cap 110

sea bass 105

sea bream 102

sea kale 27

sea lettuce 18

sea salt 60

seafood 11

seaweed 18

seedless cucumber 32

self-service meat counter 10
 semolina 66
 service table 13
 sesame oil 80
 set of utensils 138
 shad 104
 shallot 20
 shank 94, 95, 96
 sharpening steel 128
 sharpening stone 128
 sheep shelter 9
 shiitake mushroom 17
 shopping carts 11
 shortening 80
 shrimp 100
 side 124
 sieve 134
 sifter 135
 signal lamp 156, 160, 162, 165, 168
 silverware 120
 sink 112
 skate 101
 skimmer 138
 slot 120, 159
 small carton 111
 small crate 109
 small decanter 115
 small open crate 109
 small saucepan 145
 smelt 102
 smoked ham 97
 smooth hound 101
 snail 99
 snail dish 140
 snail tongs 140
 soba noodles 74
 soft cheeses 86
 soft shell clam 98
 sole 107
 somen noodles 74
 soufflé dish 137
 soup bowl 117
 soup spoon 123
 soup tureen 119
 sour cream 81
 soy sauce 59
 soybean sprouts 40
 soybeans 40
 spaghetti 73
 spaghetti squash 33
 spaghetti tongs 140

spaghettietti 73
 spareribs 97
 sparkling wine glass 114
 spatula 138
 spear 23
 speed control 147
 speed selector 148
 spelt wheat 64
 spices 54
 spinach 29
 spinach tagliatelle 73
 spindle 151
 spiny lobster 100
 spiral beater 149
 spirulina 18
 split peas 37
 spoon 122
 spoons, examples 123
 spout 162, 168
 squash 32
 squid 98
 staff cloakroom 12
 stalk 24
 stalk vegetables 23
 stand 142, 147
 station chef 14
 steak 94, 95
 steak knife 125
 steam control knob 167
 steam nozzle 167
 steamer 144
 steamer basket 144
 stem 168
 Stilton 85
 stock pot 144
 stone fruits 41
 stoner 139
 store room 12
 straightneck squash 33
 strainer 150, 163
 straw 111
 strawberry 43
 sturgeon 101
 sugar 79
 sugar bowl 116
 sumac 57
 summer squash 32
 sundae spoon 123
 sunflower-seed oil 80
 supermarket 10
 sweet bay 62
 sweet peas 37

sweet pepper 31
 sweet potato 22
 sweetbreads 88
 Swiss chard 23
 swordfish 102

T

Tabasco® sauce 58
 table mixer 147
 table salt 60
 tablespoon 123
 tagliatelle 73
 tahini 58
 tajine 142
 tamarillo 51
 tamarind paste 58
 tamper 167
 tang 124, 126
 taro 21
 tarragon 62
 tasting spoon 139
 tea 77
 tea bag 77
 tea ball 140
 teapot 116
 teaspoon 123
 temperature control 154, 159
 temperature selector 161
 tenderloin roast 94
 terrine 143
 thermostat 156
 thyme 62
 tilt-back head 147
 timer 156, 160
 tine 120
 tip 23, 122, 124
 toaster 159
 tomatillo 31
 tomato 31
 tomato coulis 58
 tomato paste 58
 tongs 140
 tongue 88
 tortellini 72
 tortilla 69
 Toulouse sausage 93
 tower silo 9
 tripe 88
 triticale 65
 tropical fruits 51
 trout 106

truffle 17
 trussing needle 139
 tube 110
 tuber vegetables 21
 tuna 105
 turbot 107
 turkey 90
 turmeric 55
 turner 138
 turnip 35
 turntable 147

U

udon noodles 74
 unbleached flour 66
 unleavened bread 69
 upper bowl 168
 utensils, kitchen 126
 utensils, set 138

V

vacuum coffee maker 168
 vanilla extract 58
 variety meat 88
 veal cubes 95
 vegetable bowl 118
 vegetable brush 139
 vegetable garden 8
 vegetables 10, 19
 vegetables, bulb 19
 vegetables, fruit 31
 vegetables, inflorescent 30
 vegetables, leaf 26
 vegetables, root 34
 vegetables, stalk 23
 vegetables, tuber 21
 verbena 76
 vermicelli 75

W

waffle iron 161
 waiter 14
 waiter's corkscrew 129
 wakame 18
 wall cabinet 113
 walnut 45
 warming plate 165
 wasabi 60
 water chestnut 20
 water dispenser 155
 water goblet 115

water level 165
 water level indicator 160

water pitcher 119
 water tank 167
 watercress 28
 watermelon 49

wax bean 39
 wax gourd 32

waxed paper 108

wheat 64
 whelk 99

whipping cream 81

whisk 135

white bread 71

white cabbage 27

white chocolate 78

white mustard 54

white onion 19

white pepper 54

white rice 67

white wine glass 114

whiting 106

whole-wheat flour 66

wholegrain mustard 59

wholemeal bread 71

wild rice 64

window 153, 157

wine 10

wine cellar 12

wine list 15

wine steward 13

wine vinegar 61

wire beater 149

wok 141

wok set 141

won ton skins 75

wood ear 17

Worcestershire sauce 58

work top 14

Y

yam 22

yard-long bean 38

yellow onion 19

yellow sweet pepper 31

yogurt 81

Z

zester 128

zucchini 32



ALIMENTATION ET CUISINE

ALIMENTATION
CUISINE

Le *Dictionnaire Visuel Définitions : Alimentation et cuisine* est une version cousine du *Nouveau Dictionnaire Visuel*, succès planétaire devenu une référence internationale. Cette édition thématique au contenu revisité et augmenté invite à la découverte des aliments et des procédés entourant leur conservation, leur cuisson et leur préparation. Des illustrations hyperréalistes donnent accès à une terminologie bilingue – en français et en anglais – ainsi qu'à des définitions qui explicitent la nature et précisent la fonction des mots illustrés.

Avec une présentation et une organisation du savoir toujours aussi accessibles et fiables, le *Dictionnaire Visuel Définitions : Alimentation et cuisine* est une référence indispensable pour toute la famille.

