

Lexique

Anchois de Collioure: l'anchois de Collioure est une spécialité de la commune de Collioure dans les Pyrénées orientales. Les anchois sont salés placés dans des fûts ou ils y resteront jusqu'à 15 jours. Ils sont alors étêtés, éviscérés et remis en fûts salés.

Beurre pommade: c'est du beurre qui doit avoir la consistance d'un crème assez molle; Il faut donc sortir le beurre du frigo 1 h à l'avance et le travailler avec une fourchette pour le ramollir jusqu'à ce qu'il arrive à la consistance d'une pommade (pour exemple comme celle d'une crème fraîche épaisse).

Centrifugeuse: c'est un robot ménager qui permet de réaliser toutes sortes de jus à base de fruits ou de légumes frais. Je vous conseille la marque Kenwood très robuste (ça fait 10 ans que j'ai le robot- aucune panne malgré une utilisation intensive!-) et super efficace: beaucoup de jus et peu de déchet.



Centrifugeuse
Kenwood

Cercle: C'est un anneau métallique servant à mettre en forme une préparation ou à la cuire. Il en existe de formes variées et de plusieurs diamètres différents: du petit entremet à la

grande tarte. Certains sont même réglables. Ils servent aux tartes, entremets, moulages divers aussi sucrés que salés. Ils peuvent servir également d'emporte pièce: je vous conseille d'acheter une boîte contenant tout un lot d'une même forme mais de diamètres différents si possible en métal (les cercles sont ceux que vous utiliserez le plus souvent). Le métal se s'oxyde plus facilement que le plastic et demande donc plus de soin mais il a l'avantage de pouvoir passer au four!



cercle à
entremet



différentes
formes de
cercles

Chinois: C'est un cône perforé qui permet de filtrer (passer) les jus, soupes ou sauces pour en enlever les particules encore solides. On peut le comparer à une passoire .



chinois

Chinois étamine:Un chinois muni d'une grille encore plus fine que le chinois: il sert aussi passer des liquides (jus, bouillons, crèmes très liquides) ne contenant plus de gros morceaux .On l'utilise après s'être servi du chinois simple de façon à obtenir un résultat encore plus parfait de façon à ôter les fines particules.



chinois
étamine

Citron caviar: Le citron caviar, ou citron perle, est le fruit d'un buisson épineux qui pousse dans la forêt vierge australienne. Il est long de quelques centimètres (7 à 10 cm) et ressemble un peu à un cornichon. Quand on ouvre le citron caviar, la pulpe est composée de centaines de petites billes roses, ou vert clair qui ressemblent au caviar. Quand on les croque, ces billes libèrent alors leur arôme parfumé. Le goût est proche du citron et du pamplemousse.

Le citron caviar est assez difficile à trouver. Vous pouvez le commander chez votre magasin de légumes : il faut savoir que la saison est de novembre à mai.



citron-caviar

Citronnelle: la citronnelle, ou citronnelle de l'Inde est une plante herbacée tropicale originaire d'Asie du sud est. C'est une plante à rhizome dont le feuillage forme de touffes de

feuilles élancées. Elle est aussi nommée « lemon grass » par les anglophones.

Sa base charnue et blanche est utilisée pour parfumer la cuisine asiatique.

La citronnelle de l'Inde ne doit pas non plus être confondue avec la verveine.



batons de
citronnelle
frais

Combava: le combava (ou combawa, cumbava, cumbaba, makrut ou kaffir lime) est un agrume. Combava est à la fois le nom de l'arbre et du fruit. L'arbre de petite taille possède des feuilles rétrécies au centre et des épines sur les branches.

Le combava a un arôme très intense, rappelant la citronnelle. On utilise le fruit ou la feuille principalement à la Réunion, aux Comores, à Madagascar et en Asie du Sud-Est (Thaïlande, Cambodge, Viêt Nam, etc.). Il relève le goût de nombreux plats.

Vous trouverez les feuilles dans les magasins asiatiques le plus souvent congelées.



fruit du
combava



feuilles de
combava

Corne : Petite raclette plate en matière plastique, servant à racler le fond des récipients et à étaler crèmes et pâtes.



corne

Couteau: c'est un coquillage de forme allongée et à la coquille lisse qui vit dans le sable.



couteau

Crochets pétrisseurs: ustensiles des batteurs électriques à main, qui comme le nom l'indique, sont utilisés pour pétrir pâtes à pain, pizzas, fougasses, brioches, etc.



crochets
pétrisseurs

Daikon: c'est un tubercule d'origine asiatique entre le radis et le navet . Son goût est très doux.



daikon

Econome: C'est une sorte de petit couteau à lame ajourée utilisé pour éplucher les légumes. Il en existe de plusieurs sortes. Je vous conseille celui à lame oscillante qui permet à la fois d'éplucher mais aussi de pouvoir tailler de fines lamelles de légumes (carottes, courgettes...).



éplucheur
économe à

lame
oscillante

Ecumoire: c'est une grande cuillère plate, perforée et servant à écumer les liquides.



Écumoire

Faitout: un faitout est une marmite cylindrique à hauts bords destinée aux cuissons à l'eau ou à l'étuvée. Elle est munie de deux anses et d'un couvercle.



faitout

Feuille: c'est un ustensile qui ressemble à une feuille plate, ajourée que possèdent certains robots (type Kitchen aide ou Kenwood). La feuille est utilisé pour mélanger sans pétrir ni ajouter de l'air (contrairement au fouet).



feuille

Film alimentaire: c'est une bande de matière plastique présentée en rouleau et destinée à constituer un emballage alimentaire. Vous en trouverez facilement en super marché.



film
alimentaire

Gingembre: c'est une plante originaire d'Asie dont on utilise le rhizome en cuisine et en médecine traditionnelle. Il est connu depuis plus de 3000 ans pour ses propriétés aromatiques et ses bienfaits pour la santé.

Ce rhizome est une épice très employée dans un grand nombre de cuisines asiatiques, et en particulier dans la cuisine indienne

Le gingembre peut être utilisé sous différentes formes, comme en capsules, en poudre, en tisanes, frais ou en sirop.



racine
gingembre

Huile d'argan: L'huile d'argan est extraite du fruit torréfié de l'arganier, arbre originaire du nord ouest de l'Afrique (Maroc , Algérie). C'est une huile qui ne doit pas être utilisée à haute température. Elle a un petit goût de noisette.



huile d'argan

Isomalt: L'isomalt est un substitut du sucre permettant, entre autres, de réaliser des décors en sucre comme le sucre tiré, le sucre filé, etc. Il se présente sous la même apparence et la même couleur que le sucre en poudre.



isomalt

Kadaïf: Le kadaïf est formé de fin vermicelles composés de farine, eau et amidon de maïs . Appelé aussi « cheveux d'ange » il est vendu dans les boutiques de produits orientaux. Il est le plus souvent utilisé pour réaliser des pâtisseries.



kadaif

Levure: on doit faire la distinction entre levure, levure chimique (qui ne l'est pas tant que ça) et levain. Je vais donc essayer d'apporter plus de clarté sur ce sujet qui entraîne souvent des confusions...

- levure ou levure de boulanger: les levures sont des organismes vivants (champignons microscopiques) qui prolifèrent au contact de tout aliment contenant de l'eau, du sucre, de l'amidon. En cuisine lorsqu'on parle de « levure » sans précision, on désigne en général la levure de boulanger.

Cette levure de boulanger comme toute levure formée de ces minuscules organismes vivants va dégager du gaz carbonique en proliférant. C'est ce gaz qui ,emprisonné dans le réseau de fibres de gluten de la pâte, va faire lever cette dernière: c'est ce que l'appelle en boulangerie- pâtisserie » la pousse ».

Vous aller trouver cette levure de boulanger sous deux formes différentes

-soit de la levure fraîche sous forme de petits cubes au rayon frais des supermarchés , généralement présentée à côté des pâtes feuilletées ou brisées déjà prêtes. Elle doit être lisse au toucher et d'une couleur crème clair, surtout pas friable. Elle se conserve environ une vingtaine de jours au frais enveloppée dans du film alimentaire.

– soit en sachet (à ne pas confondre avec les sachets de levure chimique!) toujours sous la dénomination » levure de boulanger ».

Dans ce cas elle est plus concentrée : à poids égale , elle est deux fois plus active que la fraîche. Elle a l'avantage de se conserver plus longtemps puisqu'elle est déshydratée. Pour l'utiliser il faut d'abord la délayer avec un peu d'eau tiède. Attention n'oubliez pas que c'est un organisme vivant : une température trop froide (inférieure à 20°) ou bien supérieure à 32° ralentit son action et une température supérieure à 43° la tue! Cette même température va aussi affecter la vitesse à laquelle votre pâte additionnée de levure de boulanger lèvera...S'il fait frais elle mettra plus de temps et s'il fait très chaud on aura également du mal à faire du pain: dans les zones tropicales et les pays du moyen orient où les températures sont très élevées on ne trouve pas de pain levé avec de la mie mais une variété de galettes....

La levure de boulanger est surtout utilisée pour la pain , les brioches ; en fait pour toutes les pâtes qui doivent prendre du volume avant cuisson.

Voilà pour la levure de boulanger, passons à la levure chimique.

- La levure chimique est une poudre, composée principalement de bicarbonate de sodium. Contrairement à ce qu'indique son nom elle est obtenu à partir de produits naturels (natron, sel, craie..); le bicarbonate de sodium est biodégradable et n'est pas toxique. Ce n'est pas un organisme vivant donc cette levure est moins fragile.

Elle se présente sous forme de sachet comme la levure de boulanger sèche . Donc attention à l'achat, faites bien attention à l'étiquetage: il doit être mentionné levure chimique et non levure de boulanger.

La levure chimique est plutôt employée dans la préparation de certaines pâtisseries(cakes, quatre-quarts, madeleines...) rendant leur pâte plus moelleuse.

Passons enfin au petit dernier le levain

- le levain (aussi appelle polish) est une sorte de pré-levure , plus liquide. A base de farine , d'eau (parfois de lait) et de levure de boulanger il permet une fermentation plus rapide des pâtisseries type brioches et du pain. J'utilise le polish dans la préparation de la recette « **baba au rhum ...ou pas**»

Maryse: c'est un ustensile de cuisine servant à racler le fond des récipients. Elle comporte un manche et une spatule souple à son extrémité qui est le plus souvent en silicone. La corne est une petite palette en plastique, sans manche et en forme de demi-cercle qui a le même usage.



maryse

Mixeur plongeant: c'est un petit appareil ménager à main qui comprend un fouet, idéal pour la réalisation des œufs en neige, crèmes et desserts et une autre tête avec lame rotative pour mixer vos purées ou soupes. Choisissez de préférence une marque qui vous propose également le bol de mixage , très pratique à l'usage.



Mixeur plongeant

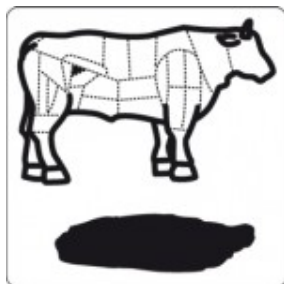
Mouron des oiseaux: c'est une herbe commune en Europe. Le nom commun vient des graines de la plante, très appréciées par les oiseaux. La plante est comestible. Il s'agit aussi de l'une des meilleures salades sauvages à la fois douce et peu amère.



mouron des
oiseaux

Onglet: Ce petit muscle du bœuf, d'environ 700 gr est situé sous la hampe, et il soutient la cavité abdominale. L'onglet lui-même est constitué de deux petits muscles. Il est constitué de fibres longues, étirables.

Bien que se soit un morceau de viande rouge, très apprécié des amateurs, il est considéré comme un abat au même titre qu'un autre morceau : la hampe. Surtout utilisé en grillade et bien préparé il donne une viande tendre.



boeuf-onglet

Passe Pierre: Aussi appelée salicorne c'est une plante qui aime les sols riches en sel de mer. On la retrouve donc sur

les régions côtières (Atlantique, Bretagne) où ses pousses sont très appréciées pour leur goût iodé et croquant.



passé pierre

Pectine: c'est une substance soluble et gélatineuse plus ou moins abondante dans les pépins, la peau et la chair de la plupart des fruits. Chauffée avec du sucre elle se gélifie d'autant mieux que l'acidité du fruit est importante.

Les fruits riches en pectine sont souvent très acides. Ils donnent donc une confiture qui prend facilement et ne nécessite pas d'additif.

En revanche si on utilise des fruits peu acides, il devient nécessaire de compenser en rajoutant soit du jus de citron, de la pectine, du sucre gélifiant ou encore des fruits riches en pectine.

Voici une petite liste sur la teneur en pectine des fruits qui pourra vous aider si vous désirez faire vos confitures et vos propres innovations de mélanges de fruits:

Fruits à faible teneur en pectine:

ananas, sureau, brugnion, cerise, châtaigne, figue, fraise, fruit de la passion, kiwi, mangue, melon, pêche, poire, potiron, rhubarbe et tomate.

Fruits à teneur moyenne en pectine:

abricot, framboise, mandarine, mûre, myrtille, nèfle, raisin, reine-claude, framboise.

Fruits à teneur élevée en pectine:

airelle, cassis, citron, citron vert, coing, groseille, groseille à maquereau, orange, pamplemousse, pomme, prune.

N'oubliez pas que les fruits encore verts sont plus acides et donc plus riches en pectine que ceux ayant atteint leur complète maturité ou qui sont très murs.

Poolish: c'est une sorte de pré-levure , plus liquide. A base de farine , d'eau et de levure de boulanger elle permet une fermentation plus rapide. (voir dans ce même lexique le sujet sur la **levure**).

Rhubarbe: C'est une plante vigoureuse aux grosses feuilles de forme triangulaires. Ce sont uniquement les tiges des feuilles (ou pétioles) qui peuvent être consommés crues, cuites, en tartes, en confiture, les feuilles étant toxiques. On peut également en faire des sirops ou des sorbets. C'est en fait une plante qui se cuisine de mille façons. Elle a un gout acide qui s'atténue grâce au sucre avec lequel elle est le plus souvent cuisinée.



rhubarbe

Shiso: Le shiso est une plante alimentaire et médicinale très utilisée au Japon. Les feuilles se mangent fraîches, cuites, ou sont réduites en poudre.



shiso

Silpat: C'est une toile souple anti adhésive qui supporte la chaleur du four qui remplace le papier cuisson. Elle convient à la cuisson de toutes vos pâtisseries qui n'attacheront jamais! Vous en trouverez de différentes tailles et sortes.

<http://www.meilleurduchef.com>



silpat

Siphon: c'est un appareil qui sert à préparer facilement de la chantilly, des espumas , des mousses sans avoir recours à un batteur électrique. Si vous désirez en acquérir un, je vous conseille vivement la marque ISI.



syphon gourmet
whip ISI

Sousvidesuprême (marque déposée): cuve de cuisson type bain

marie qui cuit avec extrêmement de précision au degré près, sans variation de température évitant ainsi toute sur-cuisson. Vous trouverez leur site internet ici: www.sousvidesupreme.com

C'est un appareil permettant ce que l'on appelle la cuisson basse température. Pour toutes les questions que vous vous posez sur la cuisine sous vide basse température cliquer **ici**.



« Suprême sous vide »

Tandoori: Le **tandoori** est un mélange d'épices utilisé dans la cuisine indienne, qui se présente sous forme de poudre fine de couleur rouge. Il tient son nom d'un four traditionnel Indien : le tandoor. Il est peu piquant et très parfumé.

Thermomètre de cuisson: ce petit thermomètre vous rendra bien des services, en particulier en pâtisserie, en cuisine basse température ou en cuisine moléculaire. Il en existe plusieurs types (thermomètre classique que l'on plonge directement dans la casserole ou avec une sonde que vous pouvez plonger dans une casserole ou piquer dans l'aliment).



thermomètre avec sonde

Verveine: La verveine est une plante aromatique, souvent consommée en infusions digestives et pour la fabrication de liqueurs.

Si vous voulez en planter dans votre jardin sachez que son entretien est facile, pourvu qu'elle soit placée au soleil et abritée des gelées en hiver. Ses feuilles, au parfum frais et citronné, sont appréciées en cuisine.

Vous en trouverez parfois au rayon frais des supermarchés ou dans une pépinière.



verveine

Wonton: les wontons, ou won-ton, sont des carrés de pâte, réalisés à base de farine de blé. Ils sont utilisés dans la cuisine asiatique pour confectionner de délicieux raviolis farcis que l'on consomme frits, cuits à la vapeur ou plongés dans un bouillon parfumé.

Vous pouvez les acheter au rayon frais ou surgelé de toutes les épiceries asiatiques, sous le nom de feuilles à raviolis, feuilles à wonton ou encore won-ton.



wonton

Yuzu: Le yuzu est un agrume, originaire d'Asie qui se rapproche fort du citron. Morphologiquement il lui ressemble d'ailleurs beaucoup malgré son écorce bosselée. Il est surtout utilisé en assaisonnement dans la cuisine japonaise où on le retrouve soit sous forme de poudre (zeste) soit en jus. Vous le trouverez en vente dans les boutiques asiatiques en particulier japonaises et par internet sur le site suivant: www.kioko.fr



yuzu