

Chapitre 1.6 – Lexique

Lexique des produits



LEXIQUE DES PRODUITS

ACETOMEL : Mélange sirupeux à base de vinaigre et de miel (aigre-doux).

ACHA SAUVAGE : Céleri sauvage.

ACIDE TARTRIQUE : Cristaux utilisés pour l'acidulation des sucres cuits et pour les rendre plus maniable.

AIGRE-DOUX : Association de deux saveurs contrastées (acide et sucre).

AIRELLE : Baie rouge d'un arbrisseau des régions montagneuses, très acidulée, elle entre dans la composition des compotes et gelées, ainsi que dans les sauces et condiments qui accompagnent les plats salés.

ALCOOL DE SOHO : Liqueur transparente à base de litchis.

ALGUE SPAGHETTI : Algue marine brune formée de lanières de 1 à 3 cm de longueur.

ALISIER : Ce petit arbuste de montagne produit une baie rouge au goût légèrement acidulé (l'alise).

AMARETTO : Liqueur italienne titrant 28° à base de noyaux d'abricots ; son arôme d'amande est puissant.

AMIDON : Glucide extrait de diverses plantes (légumineuses, pommes de terre, manioc, etc.). En confiserie, il est utilisé comme produit enrobant.

ANGOSTURA : Boisson amère concentrée à base de rhum, de gentiane et différents aromates.

ANTI-CRISTALLISANT : Poudre utilisée dans la préparation des glaces pour éviter la formation de cristaux.

APPETITS : On appelle « appétits », d'une manière générique, la ciboule, la ciboulette et les petits oignons utilisés comme assaisonnement, car ils stimulent l'appétit.

ARBOUSIER : Arbrisseau également appelé arbre à fraises, il produit des baies rouges un peu aigrettes et sucrées.

ARMOISE : Plante aromatique à l'odeur légèrement camphrée, utilisée en distillerie (génépi), et comme condiment frais pour parfumer viandes et poissons gras.

AROME PATRELLE : Ducorelle.

ARROW-ROOT : Fécule extraite des rhizomes de plusieurs plantes des régions tropicales. Il s'utilise comme la maïzena.

ARTICHAUT EPINEUX : Artichaut au cœur tendre et de saveur douce ; on le trouve sur les marchés de janvier à mai.

ASPERGE BLE : Elle doit son nom à sa fine tige et à sa grosse tête en forme d'épi de blé.

ASPERULE ODORANTE : Plante de haute montagne de la famille des ribésiades, elle possède un subtil parfum de vanille. On utilise ses racines et ses sommités sèches.

AZYME : Pâte à pain non salé et non levée.

BACARDI : Rhum blanc.

BAIE D'AILI : Fruit rouge de montagne qui peut être remplacé par des baies d'airelles.

BAIES ROSES : De saveur légèrement piquante, elles sont également appréciées pour leur qualité décorative.

BAKING POWDER : Poudre à lever (levure chimique).

BERCE SAUVAGE : Plante ombellifère qui pousse sur les sols humides ; la berce est particulièrement appréciée pour son arôme de concombre épicé et fumé.

BERGAMOTE : Fruits du bergamotier, c'est une petite orange de couleur jaune, dont l'huile essentielle et les zestes sont utilisés en pâtisserie.

LEXIQUE DES PRODUITS

BEURRE DE TOURAGE : Beurre concentré dont la teneur en humidité est réduite.

BLINI : Petite crêpe salée épaisse, composée de farine de froment et de farine de sarrasin.

BOFOS : Epice utilisée en charcuterie.

BOULGHOUR : Blé dur complet précuit et concassé.

BREDES : Dans la cuisine antillaise, plantes et feuilles diverses cuites avec du lard et des épices, servies avec du riz créole. Les feuilles sont celles du chou blanc ou vert, cresson, laitue, citrouille, épinard et manioc.

BRICK (feuille de) : Mince galette composée de farine, d'eau et de sel, cuite à la vapeur sur une plaque.

BRINGELE : Variété d'aubergine, son nom est d'origine seychelloise.

BROCCIO : Fromage de brebis originaire de Corse.

BROUSSE : Fromage frais au lait de brebis.

CAMPARI : Liqueur (bitter) élaborée à base de plantes et d'agrumes, elle titre 25°.

CAP CORSE : Apéritif corse au quinquina.

CAPRON : Le câprier est un arbuste qui donne une fleur : la câpre et un fruit, le capron. Celui-ci était fréquemment consommé autrefois dans le midi de la France après avoir été confit.

CARDAMOME : Plante aromatique originaire de l'Inde dont les capsules renferment des graines que l'on sèche et que l'on utilise comme épice.

CARI (ou curry) : Mélange d'épices indiennes que l'on trouve sous forme de poudre ou de pâte.

CASSONADE : Sucre roux présenté sous diverses formes (poudre, morceaux, etc.).

CATALAN : Champignon plus connu sous le nom de lactaire délicieux.

CATHY BISCUIT : Poudre à lever souvent utilisée pour alléger les gâteaux.

CHANTERELLE : Autre nom de la girolle.

CHAPON : Jeune coq castré.

CHAPON DE MER : Poisson de roche qui porte aussi le nom de rascasse rouge

CHAYOTE (OU CHOUCROUTE) : Variété de courge que l'on consomme comme légume. Elle ressemble à une poire verte et blanche marquée de quelques aspérités, sa saveur est douce.

CEDRAT : Fruit du cédratier. Cet agrume légèrement piriforme, proche du citron possède un zeste épais et verruqueux.

CERELOSE : Voir sucre inverti.

CHENOPODE-BON-HENRI : Variété ancienne d'épinard sauvage, il peut être remplacé par des pousses d'épinards.

CHERRY MARNIER : Liqueur de cerises.

CHOCOLAT AVELINES : Chocolat praliné aux noisettes.

CHOCOLAT EN DREEPS : Pastilles de chocolat.

CHOCOLAT EN PISTOLES : Voir chocolat en dreeps.

CHRISTOPHINE : Autre nom de la chayote.

CHUTNEY : Condiment aigre-doux composé de fruits et (ou) de légumes cuits dans du vinaigre avec du sucre jusqu'à consistance d'une confiture.

LEXIQUE DES PRODUITS

CINQ EPICES : Mélange d'épices (badiane, girofle, fenouil, cannelle et poivre), réduites en poudre.

CISTRE : Fenouil sauvage.

CLAIRAM : Amidon.

CLERGEON (LE) : En Savoie, il s'apparente au mesclun, c'est un mélange de jeunes pousses de salades et d'herbes sauvages.

COIFFE : Voir crépine.

COTOMILI : Epice exotique.

COURGETTE SPAGHETTI : Variété de courgette.

COUVERTURE : La couverture est un chocolat dont la teneur en beurre de cacao est inférieure à 31 %. Elle est commercialisée sous forme de plaques ou de palets. Suivant sa composition, sa couleur varie d'où l'appellation, couverture noire, lait, ivoire, saumon, amère, etc.

CORDIFOLE : Salade grasse dont les feuilles ressemblent à celles du laurier-palme. Appréciée pour son goût légèrement salé et son côté esthétique.

CREME AEROBATTUE : Crème montée dans un aérobateur (appareil qui insuffle de l'air).

CREME DE TARTRE : Poudre utilisée pour la cuisson du sucre (voir acide).

CREMEUX D'ECREVISSE : « Coulis » d'écrevisse crémé et réduit à glace.

CREPINE (coiffe ou toilette) : Membrane grasseuse et transparente qui enveloppe les viscères du veau et du porc. Celle-ci est utilisée pour la confection de charcuterie et en général pour maintenir des préparations finement hachées pendant leur cuisson.

CREWSON : Fruit du craïzenai (pommier sauvage savoyard).

CRISTE-MARINE (ou perce pierre) : Variété de plante alimentaire poussant sur les rochers des rivages marins.

CROSNE : Plante originaire du Japon dont on consomme les tubercules ; son goût se rapproche de celui du salsifis ou de l'artichaut.

CROZET : Pâte à base de farine de sarrasin ou de froment coupée en petits cubes.

CURCUMA : Epice issue d'une plante des régions tropicales, elle est fréquemment utilisée comme colorant dans la cuisine asiatique.

DENTI (ou denté) : Poisson de mer appartenant à la famille des daurades.

DEXTROSE : Synonyme du glucose.

DRAMBUIE : Liqueur écossaise à base de whisky, de miel de bruyère et d'herbes aromatiques.

DULSE : Algue alimentaire de couleur rouge très tendre, sa saveur est douce et non visqueuse.

EGLANTINE : Fleur de l'églantier (ou rosier sauvage) produisant un fruit : le « gratte-cul ». On l'appelle communément pulpe d'églantine.

EMPEREUR : Poisson des grands fonds marins.

EMULSIFIANT : Favorise l'émulsion ou la conservation d'ingrédients ; son emploi est facultatif. (Exemple : gomme arabique, jaune d'œuf, etc.).

EPEAUTRE : Variété de blé.

EPICES AU LOUP : Genièvre, gingembre, orange et ail séchés réduit en poudre.

EPICE DE BAIXAS : Cannelle, poivre vert, girofle.

LEXIQUE DES PRODUITS

ETRILLE : Petit crabe particulièrement répandu sur les rivages de l'Atlantique et de la Manche.

FARIGOULETTE : Liqueur de thym.

FARINE DE BLE NOIR : Autre nom de la farine de sarrasin.

FARINE T.45 : Farine la plus raffinée, principalement utilisée en pâtisserie.

FARINE T.55 : Moins raffinée, son utilisation est courante en boulangerie et biscuiterie.

FAVOUILLE : Appellation provençale du crabe.

FERA : Poisson d'eau douce appartenant à la famille des salmonidés.

FERNET-BRANCA : Marque commerciale d'une liqueur amère élaborée à partir de diverses plantes, racines et herbes.

FEUILLANTINE : Vendue sous forme de paillettes feuilletées très fines, elle est utilisée pour donner « du croustillant » à de nombreuses préparations sucrées.

FIELAS : Congre en provençal.

FNÛ : Fenouil sauvage.

FONDANT : Pâte composée de sucre et de glucose, parfois colorée. Utilisée à 37°C, elle sert à glacer certaines pâtisseries.

FONTINE : Tome grasse.

FORCE NOIRE : Marque de chocolat de laboratoire.

FRALASE : Voir anti-cristallisant.

FRICOT : « Fricassée ».

FRUCTOSE : Sucre d'origine végétale.

GALATHEE : Ecrevisse de mer.

GALETTE DE RIZ : Pâte composée de farine de riz, sel et eau, produit asiatique, elle peut aussi porter le nom de Rice Paper.

GALINETTE : Poisson de roche méditerranéen.

GALTE : Joue de porc en catalan.

GARAM MASALA : Mélange d'épices piquantes d'origine indienne (poivre, coriandre, cumin, girofle, cardamome, etc.).

GELATINE : Substance translucide qui permet de donner de la consistance et de la tenue à toutes sortes d'apprêts. Elle se présente sous forme de feuille ou de poudre.

GELIFIANTS : Possèdent les mêmes propriétés que la gélatine, mais leur emploi est plutôt destiné à la fabrication des confitures.

GENEPI : Liqueur des Alpes préparée à base d'armoise (plante de haute montagne).

GIRAUMON : Sorte de courge cultivée dans les pays tropicaux. Sa chair est ferme et douce au goût et légèrement musquée.

GLACAGE : Permet de lisser un entremets pour lui donner un aspect brillant.

GLACE VIVE : Bloc de glace.

GLUCOSE : Matière visqueuse transparente principalement utilisée pour graisser le sucre, mais entre également dans la composition de nombreux appareils.

GOMITOLO : « Pannequet ».

GOMME ARABIQUE : Substance émulsifiante extrait d'acacias d'Afrique Equatoriale. Elle se trouve sous forme de poudre et entre dans la composition de certaines confitures.

GRAWLAX : Marinade scandinave.

LEXIQUE DES PRODUITS

GRISONS (viande des) : Préparation originaire de Suisse dont le procédé consiste à sécher de la viande de bœuf salée. Servie en fines tranches.

GROUSE : Autre nom du coq de bruyère.

HADDOCK : Filet d'églefin fumé, sa couleur orangée peut être renforcée au rocou. D'autres gadidés, comme le cabillaud peuvent être fumés, tels que le haddock, ils prennent alors l'appellation de filets de poisson fumé

HARICOT DE MER : Variété d'algue alimentaire.

HIJIKI : Variété d'algue alimentaire.

HYDROMEL : Boisson alcoolisée à base de miel fermenté dans une certaine quantité d'eau.

HYSOPE : Plante aromatique à saveur amère et à odeur forte, une peu âpre.

JERREY : Voir Xérès.

JESUS : Saucisson de porc à gros hachage.

KAKI : Fruit d'un arbre originaire d'Orient, il ressemble à une tomate orangée.

KALAMANSI : Agrume qui porte aussi le nom de lime musquée.

KAMOK : Liqueur de café.

KASHA : Sarrasin grillé.

KAYOUSKY : Liqueur vendéenne.

KIPPER : Hareng désarêté, salé et légèrement fumé.

KOMBU ROYAL (boudrier de Neptune) : Algue alimentaire d'un goût sucré-salé, elle se présente sous la forme de lames à la surface ondulée et de couleur marron brillant. Séchée, elle est commercialisée sous forme de grandes feuilles noires, il s'agit d'une spécialité japonaise.

KUMMEL : Liqueur russe réputée pour ses qualités digestives. Celle-ci est fabriquée par macération de plusieurs plantes aromatiques que l'on distille, puis que l'on sucre.

KUMQUAT : Agrume originaire de Chine se présentant sous la forme d'une petite orange de la grosseur d'un œuf de caille.

LAITANCE : Sécrétion des glandes génitales des poissons mâle. Parmi les plus appréciées : hareng, carpe, maquereau, etc.).

LAITUE DE MER : Algue alimentaire.

LAMBIG : Alcool de cidre distillé.

LAVARET : Poisson voisin de la truite, à chair délicate et rosée.

LENTIN DE CHENE : Champignon de culture, originaire du Japon.

LEVURE : Champignon microscopique donnant une pâte de couleur beige, de consistance ferme, elle a pour rôle de favoriser la fermentation d'une pâte.

LIEVRE CAPUCIN : Lièvre âgé d'au moins un an.

LIEVRE (trois quarts) : Lièvre de l'année.

LIMANDELLE : Petite limande.

LIME : Petit citron sphérique, de couleur jaune-vert, il est fortement parfumé et très acide.

LISSETTE : Petit maquereau.

LIVECHE : Plante vivace de haute taille dont les feuilles et l'arôme rappellent ceux du céleri.

LLOYD-GEORGES : Variété de framboise à petits fruits très parfumés.

LOKRINE : Améliorant pour le pain.

LEXIQUE DES PRODUITS

LOLAROSSA : Variété de salade.

LOUBINE (ou louvine) : Autre nom du bar.

MACIS : Enveloppe qui entoure la noix de muscade, le macis est un condiment âcre utilisé pour ses vertus aromatiques dans la composition de marinade ou autres apprêts.

MANIGUETTE : Autre nom de la graine de paradis. Son goût rappelle celui de la cardamome avec un arôme plus fort et poivré.

MARASQUIN : Liqueur de marasque, variété de cerise acide des régions méditerranéennes.

MARSALA : C'est un vin de liqueur plus ou moins doux qui est produit le plus souvent en Sicile, il titre en moyenne 18°.

MASCARPONE : Fromage blanc italien.

MATIERE GRASSE BUTYRIQUE : Matière grasse du lait.

MATO : Fromage de chèvre frais, c'est une spécialité de la Catalogne.

MELISSE : Plante aromatique à odeur citronnée. C'est pour cette raison qu'elle porte aussi le nom de citronnelle. Elle est utilisée en pâtisserie pour parfumer des entremets à base d'orange ou de citron.

MENDIANTS : Assortiment de quatre sortes de fruits secs : Amandes, figues, noisettes et raisins de Malaga.

MENTHE PEPPERMINT : Liqueur de menthe.

MENTHE POIVREE : C'est la plus parfumée. Son usage est particulièrement destiné à la confiserie et à la liquoristerie.

MERLUCHON : Petit merlu.

MESCLUN : Mélange de diverses jeunes pousses de salade et de plantes aromatiques.

MISALA : Nom alsacien de la pomme de terre Ratte.

MONOSTEARATE : Stabilisateur facultatif à usage ménager.

MOUTARDE POMMERY : Moutarde en grains.

MOZZARELLA : Fromage italien à pâte poussée de saveur douce.

MUROISE : Baie hybride de mûre et de framboise.

MUSCADET : Vin blanc sec de la région de Nantes.

MYRTE : Arbuste méditerranéen dont les feuilles toujours vertes, très odorantes, ont la saveur qui tient à la fois du genièvre et du romarin.

NAPPAGE : Confiture d'abricot, utilisé pour lustre certains desserts.

NEUCULINE : Sucre inverti.

NOILLY PRAT : Vermouth sec élaboré dans le Midi de la France.

NORI : Algues alimentaires présentées sous forme de paillettes.

NUOC-MAM : Condiment originaire du Vietnam, obtenu par macération de divers poissons dans une saumure.

ORANGEAT : Ecorce d'orange confite et hachée utilisée dans la composition de divers petits fours pour les parfumer.

ORPHIE : Poisson de mer au goût très fin, qui s'apprête comme le congre.

OSTERGRUSS : Variété de radis long, rouge et à chair blanche.

OURITE : Autre nom de la pieuvre.

LEXIQUE DES PRODUITS

OXYDE DE CALCIUM : Déshydratant commercialisé sous forme de paillettes.

PAGEOT : Poisson voisin de la daurade.

PAILLETE FEUILLETINE : Crêpe bretonne cuite et brisée ; elle entre dans la fabrication de divers entremets ou petits gâteaux.

PALOURDINE : Petite palourde.

PANADE : Appareil souvent composé de farine, pain et lait qui sert à lier divers apprêts (farce ou quenelle).

PANAIS : Plante potagère dont on consomme la racine tendre et sucrée.

PANISSE : Galette provençale à base de farine de pois chiche ou parfois de maïs.

PARFAIT DE CANARD : Mousse de foie composée d'un minimum de 75 % de foie gras et de 25 % de foie de volaille.

PASCADE : Petite crêpe à l'huile de noix, Originaire du Rouergue, parfois additionnée de lard et d'oignons.

PAT-CHOÏ : Autre nom de la blette.

PATE A GLACER : Mélange de cacao, de sucre et de graisse végétale destiné à la finition d'apprêts sucrés.

PATE A RAVIOLES : Spécialité chinoise composée de farine, d'œufs, de sel et de bicarbonate de soude. Elle se présente sous la forme de feuilles.

PATE D'AMANDE : Mélange d'amandes en poudre additionnés de sucre cuits, refroidi, puis broyé jusqu'à obtention d'une pâte homogène et malléable.

PATE A PHILO : Voisine de la feuille de brick, cette pâte est composée de farine de blé, d'œufs, de lait, de beurre fondu, de sel et de sucre. Commercialisée sous forme de feuilles prêtes à l'emploi, elle est le plus souvent cuite à la vapeur ou en friture.

PATISSON : Variété de courge hémisphérique entourée de dentelures arrondies. Sa chair est légèrement sucrée et sa saveur est proche de celle de l'artichaut.

PECHE DE VIGNE : Pêche provenant des pêchers cultivés en plein vent et qui produisent à l'époque où la vigne donne du raisin.

PECTINE : Gélifiants issus du jus de certains fruits (coing, pomme, etc.).

PERCE-PIERRE : Voir Criste-marine.

PHYSALIS (Amour en cage) : Plante vivace à baies rouges comestibles.

PIED-DE-MOUTON : Champignon des bois de couleur beige chair roux orangé. Sa chair ferme très agréablement parfumée, accompagne particulièrement bien les volailles ou les viandes blanches.

PILETTE : Petite poule de Bresse pesant moins de 1,6 kg et qui, de ce fait, ne peut bénéficier de l'appellation «poularde».

PIMPIOLET : Variété de thym sauvage.

PISSALAT : Condiment provençal à base de purée d'anchois, clou de girofle, thym, laurier et poivre.

POIVRE DE GUINEE : Son goût est comparable à celui du poivre noir.

POLENTA : Bouillie épaisse de farine de maïs ou de farine de châtaignes. Elle peut être utilisée dans de multiples préparations sucrées ou salées.

POMME COX ORANGE : Variété anglaise d'une pomme qui porte le nom de son créateur «Richard Cox».

POMME D'AMOUR : Appellation provençale de la tomate.

POMME D'API : Petite pomme rouge et blanche à chair ferme et de saveur sucrée.

LEXIQUE DES PRODUITS

POMMEAU : Apéritif normand à base de jus de pomme muté au Calvados.

POTIMARRON : Variété de courge.

POUDRE SAUVAGE : Poudre de coulemelle séchée.

POURPIER : Herbe potagère à la saveur légèrement piquante, qui se mange en salade.

RABLE : Partie du lièvre ou du lapin qui s'étend du bas des côtes à la queue.

RAIFORT : Racine grise ou jaunâtre dont on consomme la pulpe piquante.

RATAFIA DE CHAMPAGNE : Eau-de-vie sucrée faite d'un mélange de 2/3 de jus de raisin et 1/3 d'eau-de-vie de vin.

RAVICHET : Rave violette.

REFRACTOMETRE : Ustensile dont le principe permet de contrôler de manière optique une quantité de sucre contenu dans un sirop.

RICOTTA : Fromage frais italien fait avec la matière coagulante du petit lait.

RIS DE CANARD : Petite partie comestible du canard gras que l'on retire sous sa gorge.

RIZ BASMATI : D'origine indienne, il se présente sous la forme de très petits grains longs.

RIZ PARFUME : Provenant du Viêt-nam et de Thaïlande, à grains longs et d'un goût particulier.

RIZ SAUVAGE : Cultivé au nord des U.S.A., il est ramassé à la main grain par grain, il ressemble à des petits bâtonnets noirs.

ROCOU : Colorant alimentaire extrait de la cire rouge qui entoure la graine du rocouyer, arbuste d'Amérique centrale.

ROMANESCO : Variété de chou-fleur de forme très originale.

RUTABAGA : Plante dont on consomme la racine à chair jaunâtre, rappelant la forme du navet.

SACCHAROSE : Sucre courant constitué de glucose et de fructose.

SALICORNE : Plante des marais salants, proche du haricot vert.

SALMIGONDIS : Ragoût composé de divers ingrédients coupés en dés.

SARCELLE : Petit canard sauvage.

SARRASIN : Céréale originaire d'Orient, elle se présente sous forme de graines d'une teinte foncée qui donne une farine grise, finement piquetée de noir.

SAUCE SOJA : Condiment liquide obtenu après fermentation des germes de soja.

SAUREL : Autre nom du chinchard, poisson proche du maquereau à la chair moins relevée.

SCAMPI : Variété de langoustines pêchées dans les eaux italiennes.

SCHUPFNUDELN : Nouilles fraîches d'origine allemande faites à partir de pâte levée à la farine de seigle que l'on façonne entre les mains.

SCORSONERE : Salsifis noir.

SEL NITRITE : Agent de conservation utilisé en charcuterie.

SENECON : Herbe de haute montagne.

SEVENE : Moutarde noire sauvage.

SERAC : Fromage blanc savoyard.

SOCCA : Pâte à base de farine de pois chiche, d'origine niçoise.

SOLETTE : Petite sole.

LEXIQUE DES PRODUITS

SORBITOL : Conservateur et antioxydant fabriqué par réduction du glucose de maïs. Il se présente sous forme de sirop et permet d'homogénéiser un appareil sans le colorer.

SOT-L'Y-LAISSE : Morceau à chair fine, situé de chaque côté de la carcasse d'une volaille, au dessus du croupion.

SPATZLES : Petites boulettes irrégulières d'une pâte faite de farine, d'œufs et de crème, pochées à l'eau bouillante. Spécialité commune à l'Alsace et à l'Allemagne du sud.

STABILISATEUR : Permet d'obtenir un appareil à glace ou à sorbet beaucoup plus onctueux et joue un rôle de conservateur.

SUCRE A GIVRE : Sucre mélangé à de l'amidon, il a la particularité de résister à l'humidité.

SUCRE CRISTAL : Sucre cristallisé.

SUCRE INVERTI : Pâte blanche onctueuse et de conservation limitée qui améliore le goût et la texture de l'appareil dans lequel elle est utilisée.

SUCRINE : Laitue d'une variété proche de la romaine.

SULTANINE : Variété de raisins secs de Grèce.

SUPION : Jeune calamar.

TABASCO : Sauce piquante obtenue à partir de piments rouges macérés dans du vinaigre d'alcool avec du sel, du sucre et diverses épices.

TAHIN : Pâte de sésame.

TAMARI : Sauce de soja.

TAMARIN : Il se présente sous la forme de gousses brunes. Sa saveur est à la fois sucrée et acidulée, il entre le plus souvent dans la composition de condiments ou de confitures.

TANDORRI : Mélange d'épices d'origine indienne qui se rapproche du curry.

TAPENADE : Condiment de la cuisine provençale, à base de câpres, d'anchois et d'olives noires, broyés au mortier et assaisonnés d'huile d'olive et de jus de citron.

TARTIFFLE : Pomme de terre en savoyard.

TEMPURA : Pâte à frire chinoise, prête à l'emploi.

TETRAGONE : Plante à tiges rampantes également appelée « épinard d'été », cultivée pour ses petites feuilles vertes épaisses de saveur douce mais acidulée.

THE DE MONTAGNE : Autre nom de l'achémille ; il est astringent et ses feuilles ressemblent à celles de la mauve.

THYM CITRONNELLE : Variété de thym dont le parfum rappelle celui du citron.

TIRAMISU : Crème à base de fromage blanc fouetté avec des jaunes d'œufs, aromatisée avec du marsala et de l'extrait de café. Facultativement, on peut y ajouter des cubes de fruits confits.

TOFU : Purée de haricots de soja additionnée d'un coagulant qui lui donne l'aspect de lait caillé.

TOILETTE : Voir crépine.

TOTENE : Calmar en provençal.

TOURON : Confiserie espagnole à base d'amande pilée, de blanc d'œuf et de sucre. Les ingrédients qui composent cette recette de base, varient suivant les régions.

TRABLIT : Extrait de café.

TRIMOLINE : Marque de sucre interverti.

TRUFFE CHINOISE : Pomme de terre violette.

LEXIQUE DES PRODUITS

VANILLE BOURBON : Originaire de l'île de la Réunion, elle fait partie des plus aromatique et des meilleures variétés.

VERGEOISE : Sucre de canne ou de betterave de consistance moelleuse, coloré et parfumé.

VERJUS : Jus acide de raisin vert, utilisé comme condiment.

VERMICELLE CHINOIS : Vermicelle translucide fabriqué à base de soja ou de riz.

VERMOUTH : Apéritif à base de vin principalement élaboré à partir de diverses plantes aromatiques, d'alcool et de sirop de sucre.

VIN DE PISSENLIT : Boisson élaborée à base de fleurs de pissenlit de levure de bière et d'épices.

VIN JAUNE : Production du vignoble du Jura, ce vin d'un jaune superbe, sec, titre 16°, a la saveur de noix et de prune.

VINAIGRE CHINOIS : Vinaigre noir à base de blé, de sorgho et de millet.

VITPRIS : Gélifiant.

WAKAME : Algue alimentaire.

WORCESTERSHIRE SAUCE : Condiment anglais liquide et de saveur piquante.

XERES (ou Jerez) : Un des vin les plus réputés d'Espagne dont le teneur en alcool est augmentée par l'apport d'eau-de-vie.

ZAN : Confiserie à base de réglisse.

ZHELA : Gelée.