

15.1.. Former une pellicule brillante sur une pièce braisée ou poêlée, en l'arrosant souvent de son jus, ou fond de cuisson à l'entrée d'un four très chaud.

AECGLR

15.2.. Préparation liquide riche en saveurs, confectionnée avec arêtes de poisson, ou os et parures de gibier... pour l'élaboration des sauces, des fonds, des glaces...

EUFMT

15.3.. Recouvrir soigneusement d'une large bande de lard gras, une viande de boucherie ou une volaille.

AEBDRR

15.4.. Cuire lentement à feu doux.

EIOJMRT

15.5.. Décorer les bords d'un plat, d'une coupe de service, avec croûtons, gelée, pommes duchesse.

EEOFNNRST

15.6.. Division d'un corps gras liquide (huile, beurre clarifié) en fines gouttelettes, en suspension dans un autre liquide, par fouettage énergique (sauce vinaigrette, mayonnaise, hollandaise).

EIOULMNS

15.7.. Arôme que dégagent les préparations en cours de cuisson.

EUFMT

15.8.. Mettre certains aliments à tremper dans une marinade pour attendrir et parfumer les chairs (volailles, gibiers, poissons).

AEIMNRR

www.goutteficelle.fr