

25 recettes choisies
autour des

Verrines





25 recettes choisies
autour des

Verrines



mathon

ARTICLES DE CUISINE

Édité et distribué exclusivement par © MATHON SAS - 38165 ST MARCELLIN CEDEX

Achevé d'imprimer en juillet 2009 en Union Européenne

Crédits photos : Publimage & Pierre Duvert - Reproduction même partielle interdite

Illustrations : Clément Chabert

Mise en page : GN Partner et Marketing Mathon

Sommaire



Les verrines	Page 8
Velouté de topinambours et sa chantilly à la sauge	Page 14
Crème de maïs, pignons de pin et chou	Page 16
Crème de poivron-soja aux noisettes et sésame	Page 18
Iles flottantes salées à la crème d'asperges	Page 20
Tartare de daurade, granité de citron vert	Page 22
Milk-shake d'artichaut à la cardamome et Saint-Jacques poêlée	Page 24
Crème de foie gras au chutney de mangue	Page 26
Verrine de cabillaud, tomates confites, olives et câpres, petit aioli	Page 28
Poulet croustillant et espuma au cumin	Page 30
Porc au curry rouge et mousse de pois chiche à la coco	Page 32
Verrine de veau aux radis et crème de raifort	Page 34
Crème cuite au Gorgonzola et chutney aux figues	Page 36
Crème cuite au thé vert Matcha et framboise	Page 38
Compotée de myrtilles et gelée de verveine	Page 40
Charlotte rose aux pommes vanillées	Page 42
Purée de betterave et sa mousse au citron	Page 44
Milk-shake à l'ananas caramélisé	Page 46
Pudding orange-pamplemousse et crème au jasmin	Page 48
Compote de litchis aux amandes et espuma de pistache	Page 50
Crème à l'anis et mousse de thym-citron	Page 52
Granité de pastèque et de menthe à la noix de coco	Page 54
Duo de mousses au chocolat et piment d'Espelette	Page 56
Purée de pruneaux et sa crème pâtissière	Page 58
Crème cuite à la cardamome et compotée de mirabelles	Page 60
Gaspacho avocat et banane au caramel salé	Page 62
Lexique culinaire	Page 64



Les verrines

Parce qu'elles ravissent aussi bien les yeux que le palais, les verrines n'en finissent plus de surprendre et apportent une grande liberté culinaire !

Toujours élégantes, souvent étonnantes, elles investissent tant le sucré que le salé, le chaud comme le froid voire le glacé, l'apéritif, l'entre-plats ou le dessert.

Grâce à leurs différentes couches superposées à déguster les unes après les autres ou bien mélangées, elles incitent à l'audace de saveurs inédites. Elles multiplient les textures en mélangeant croquant et mousse aérienne tel les "Espuma" réinventent les cocktails ou les soupes.

Visuellement, elles jouent de transparence et de lumière et se déclinent dans des formes très variées, de la flûte de champagne au petit bocal. Les cuillères se font alors longues ou fines pour les accompagner. Le rendu extérieur coloré incite à la dégustation et nous invite à en deviner le contenu.



II • Quelles verrines pour quelles occasions ?

Les verrines apéritives

Pour surprendre et séduire dès l'apéritif, les verrines permettent de jouer avec les contrastes de couleur et de proposer des textures et des mélanges de saveurs vraiment originaux : velouté de topinambour et chantilly à la sauge (p. 14), crème de poivron, soja aux noisettes (p. 18), crème cuite au gorgonzola et chutney aux figues (p. 36).



Les verrines des copains

Lorsqu'ils débarquent à l'improviste, c'est l'occasion de les étonner par des verrines faciles et conviviales : crème de maïs, pignons de pin et chou (p. 16), porc au curry (p. 32), purée de betterave et mousse au citron (p. 44), gaspacho avocat et bananes (p. 62).



Les verrines "glamour"

Pour un repas romantique en tête à tête, les verrines jouent la carte du raffinement et de la séduction de l'entrée au dessert : îles flottantes à la crème d'asperges (p. 20), tartare de daurade et granité de citron vert (p. 22), duo de mousses au chocolat et piment d'Espelette (p. 56), crème à l'anis et mousse de thym citron (p. 52).



Les verrines "chics"

Élégance des présentations, qualité des ingrédients et finesse des préparations font des verrines un incontestable élément du raffinement de la table : crème de foie gras au chutney de mangue (p. 26), milk-shake d'artichaut à la cardamome et Saint-Jacques poêlée (p. 24), compotée de myrtilles et gelée de verveine (p. 40), milk-shake à l'ananas caramélisé (p. 46).



Les verrines "de caractère"

Revisiter les classiques, transgresser les codes en proposant de la cuisine de bistrot dans la transparente simplicité du verre. Les verrines osent tout et donnent une nouvelle dimension à la cuisine de caractère : verrine de cabillaud et petit aioli (p. 28), verrine de veau au radis et crème de raifort (p. 34), pudding orange-pamplemousse (p. 48), purée de pruneaux et sa crème de jasmin (p. 58).



Les verrines "des petits"

Les enfants adorent les couleurs et les jolies présentations. Ils aiment aussi découvrir devant eux un plat individuel, "rien que pour eux"... surtout quand il s'agit de gourmandises : le poulet croustillant au cumin (p. 30), la charlotte rose aux pommes vanillées (p. 42) et la crème cuite et sa compotée de mirabelles (p. 60).



III • Les différentes verrines

Les jetables

Pratiques et désormais de grande qualité, elles s'accordent parfaitement aux grandes tablées, aux buffets ou encore aux goûters d'enfants. En acrylique ou en polystyrène, elles permettent la multiplication d'amuse-bouches divers, sans risque de casse.



Les coffrets

De plus en plus courant, ils vous proposent clefs en main tous les ustensiles nécessaires à une petite réception et parfois même s'accompagnent d'un livre de recettes et conseils.



Les doubles parois

Associées au siphon, elles servent à prolonger chaleur ou fraîcheur de votre préparation tout au long de la dégustation.



Les originales

De par leurs formes, elles vous inspireront de nouvelles préparations !



Autour d'autres matières

Bambou, ardoise, porcelaine, associez les verrines à ces autres matières très tendance et enrichissez votre présentation !



IV• Les accessoires indispensables à vos verrines

Ils sont vos alliés pour vous faciliter la préparation de vos recettes, des plus simples aux plus complexes.

Siphon :

En plus de la chantilly, il prépare les "espumas", mousses subiles à base de fruits, légumes, poissons...



Cuillère parisienne double :

Pour sculpter fruits et légumes et en orner le sommet de vos verrines.



Décorateur de verres :

Pour givrer de sucre ou de sel coloré le rebord des verrines.



Râpe/zesteur :

Pour râper et zester parfaitement fromages, agrumes, gingembre, noix de muscade, chocolat...



Chinois :

Pour passer vos préparations et les rendre sans grumeaux ou encore pour saupoudrer finement.

Poche à douille :
Pour remplir de pâte onctueuse vos verrines et créer une décoration harmonieuse et originale.



Blender :
Pour préparer et mélanger toutes vos préparations en un temps record.



Batteur :
Pour monter rapidement vos blancs en neige ou, à défaut de siphon, préparer chantilly et mousses.



Entonnoir pour verrines :
Pour remplir sans salissures vos verrines pour des présentations impeccables.



Entonnoir à piston :
Pour décorer d'un filet de sauce, garnir ou remplir précisément et avec la juste quantité.



Emulsionneur :
D'une seule pression, mélangez directement dans le verre vos préparations pour des recettes aériennes, onctueuses et homogènes.



IV• Pour accompagner les verrines

Sablés feuilletés au romarin

Préparation : 30 mn
Repos : 2x 30 mn
Cuisson : 12 mn

Pour une vingtaine de sablés :

■ 125g de farine ■ 65 g de beurre ■ 60 g de parmesan râpé ■ 1 pincée de sel ■ poivre ■ 2 branches de romarin frais ■ 2 jaunes d'œuf ■ 40 g de crème liquide

Sabler la farine avec le beurre, le parmesan râpé, le sel, le poivre et le romarin haché. Incorporer les jaunes d'œufs et la crème. Filmer et laisser reposer au froid 30 mn. Étaler la pâte et plier en rabattant les bords avec le centre. Laisser reposer au froid 30 mn.

Étaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur et tailler des allumettes. Les disposer sur une feuille de papier sulfurisé.

Laisser reposer quelques instants. Préchauffer le four à 150°C (thermostat 5). Cuire les sablés pendant 10 à 12 mn. Laisser refroidir.



Blinis

Préparation : 40 mn
Cuisson : 7 mn

Pour une dizaine de blinis :

■ 160 g de farine ■ 2 œufs ■ 20 cl de lait tiède ■ 5 cl de crème liquide ■ 20 g de levure de boulangerie ■ 5 g de sel

Dans un premier saladier, mettre les 2 jaunes, la crème puis le lait tiède et remuer au fouet.

Dans un autre saladier, mettre la farine mélangée avec la levure. Faire un petit puits au centre et ajouter le premier mélange et le sel. Mélanger et laisser reposer à température ambiante recouverte d'un linge pendant 1 h.

Monter les blancs en neige puis les incorporer avec délicatesse en soulevant et en coupant l'appareil.

Cuire comme des crêpes épaisses sur feu modéré.



Tuiles au miel et aux amandes

Préparation : 40 mn
Cuisson : 7 mn

Pour une vingtaine de tuiles :

■ 50 g de miel d'acacia ■ 20 g d'amandes effilées ■ 50g de sucre semoule ■ 30 g de farine ■ 50g de beurre ■ 2 blancs d'œufs

Faire fondre le beurre et le miel dans une petite casserole, remuer. Ajouter le sucre hors du feu avec la farine, les blancs d'œufs et les amandes. Laisser reposer 30 mn au frais.

Préchauffer le four à 150°C (thermostat 5). Recouvrir une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Déposer des 1/2 cuillères à café de pâte en étalant le plus finement possible et en espaçant suffisamment. Faire cuire 7 mn environ en surveillant bien la cuisson : les tuiles doivent être blondes.

Décoller les tuiles sans attendre, les poser sur une plaque à tuiles antiadhésive pour qu'elles prennent leur forme incurvée et laisser refroidir.

Velouté de topinambours et sa chantilly à la sauge

Un délicieux velouté qui met en valeur le goût très fin du topinambour. La Chantilly, légèrement relevée de sauge, apporte une touche complémentaire onctueuse et élégante.

🥄 15 mn ⌚ 30 mn 🍷 Pour 6 verrines

Le velouté de topinambours

500 g de topinambours
1 belle échalote
1 blanc de poireau
75 cl de bouillon de volaille
20 cl de crème fraîche liquide
Sel, poivre, huile d'olive

La chantilly à la sauge

25 cl de crème fraîche liquide
2 c. à s. de mascarpone
12 feuilles de sauge
Sel, poivre

Monter en chantilly 25 cl de crème avec le mascarpone dans un saladier bien froid jusqu'à l'obtention d'une crème ferme. Ajouter la sauge mixée, le sel et le poivre. Réserver au frais.

Émincer finement le blanc du poireau et l'échalote. Faire suer à l'huile d'olive sans colorer. Ajouter les topinambours pelés et coupés en morceaux, le bouillon, assaisonner. Cuire environ 30 minutes, puis ajouter la crème. Donner un bouillon, mixer.

Verser le velouté dans les verrines et décorer avec de la chantilly à l'aide d'une poche à douille.

Accompagnement :

Un vin blanc minéral, Cheverny ou Sancerre.



Crème de maïs, pignons de pin et chou

Une verrine végétarienne rafraîchissante alternant la douceur de la crème avec le croquant du maïs et du chou.

🕒 20 mn ⌚ 5 mn 🍴 Pour 6 verrines

2 c. à s. d'huile d'olive
10 brins de ciboulettes ou de persil plat
1/2 citron vert
2 g d'agar-agar
20 cl de lait
4 grosses tomates évidées
2 boîtes de maïs de 285 g
Germe de choux rouges achetés ou à faire pousser soi-même
Un sachet de pignons de pin
Sel et poivre

Égoutter une boîte et demi de maïs (430 g) et mixer jusqu'à l'obtention d'une crème lisse. Ajouter le lait, saler et poivrer.

Dans une casserole, faire chauffer 5 minutes la crème de maïs avec l'agar-agar. Ajouter les pignons. Répartir cette crème dans les verres et réserver au frais.

Mélanger le zeste et le jus du citron, réserver.

Couper la chair des tomates en petits dés, arroser du jus de citron vert, assaisonner. Ajouter les herbes ciselées et réserver.

Verser délicatement les garnitures sur la crème de maïs par couches de couleur (tomates, grains de maïs, tomates...) en commençant et en terminant par les tomates.

Décorer les verres avec des germes de choux rouges ou blancs.

Accompagnement :

Un vin blanc parfumé, Anjou ou Pinot blanc d'Alsace.



Crème de poivron-soja aux noisettes et sésame

Une crème de poivron originale qui laisse éclater en bouche la douceur du soja et le croquant des noisettes et sésame.

🥄 20 mn ⌚ 50 mn 🍷 Pour 10 verrines

3 poivrons rouges
200 ml de lait de soja
2 c. à s. de sauce soja
1 c. à c. d'agar-agar
Graines de sésame grillées
Gros sel
Une poignée de noisettes



Faire cuire les poivrons sous le grill du four en les retournant régulièrement jusqu'à ce que la peau soit noire. Les enfermer dans un sac plastique et les laisser refroidir.

Peler les poivrons, ajouter les noisettes et les mixer avec la sauce soja.

Diluer l'agar-agar dans le lait. Faire chauffer et porter à ébullition une trentaine de secondes.

Verser le liquide sur les poivrons et mixer à nouveau.

Remplir douze petites verrines, laisser refroidir avant de réserver au réfrigérateur.

Ajouter une pincée de sésame grillé et de gros sel avant de servir.

Accompagnement :

Un vin blanc opulent, Côtes du Rhône ou Minervois.



Les flottantes salées à la crème d'asperges

Une préparation d'un grand raffinement qui met en valeur la délicatesse de l'asperge, réhaussée par l'apport d'une pointe de piment d'Espelette.

🥄 15 mn ⌚ 5 mn 🍷 Pour 6 verrines

20 cl de crème fraîche liquide
30 cl de lait
4 jaunes d'œuf
120 g d'asperges vertes cuites
2 blanc d'œufs
Piment d'Espelette en poudre
Sel



Faire chauffer le lait et la crème dans une casserole.

Pendant ce temps, battre les jaunes d'œufs avec un peu de sel. Verser le lait et la crème petit à petit sur les jaunes en battant bien.

Remettre la préparation dans la casserole. Tout en remuant, faire épaissir à feu doux. Éteindre le feu. Ajouter les asperges cuites et mixer. Rectifier éventuellement l'assaisonnement.

Laisser refroidir et réfrigérer si l'on préfère déguster la crème bien froide.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Battre en neige ferme les blancs d'œufs avec une pincée de sel. Déposer une cuillère de blancs dans 6 mini-moules à muffins et cuire 5 minutes au four.

Verser la crème dans les verrines, déposer une île par-dessus et saupoudrer d'un peu de piment d'Espelette. Servir aussitôt.

Accompagnement :

Un vin blanc minéral, Chardonnay du Jura ou Mâcon.



Tartare de daurade, granité de citron vert

Une verrine d'été, toute en simplicité et en fraîcheur. Le granité de citron vert relève la finesse de goût de la daurade.

🕒 20 mn + 2 h (repos) 🍴 Pour 6 verrines

4 citrons verts
60 ml d'eau
2 filets de daurade
Quelques pincées de sel
1 oignon nouveau émincé (le vert de cive émincé à part)
4 cl d'huile d'olive
60 g de sucre en poudre
Quelques pincées de piment d'Espelette
60 ml de lait

Ôter les arêtes de la daurade ainsi que la peau. Tailler les filets en tranches, puis en petits cubes.

Râper la peau des citrons verts sans prélever la peau blanche qui est amère. Presser les citrons sur les zestes, ajouter le sucre, l'eau et le lait, mélanger. Laisser prendre au congélateur au moins deux heures.

Assaisonner le tartare de daurade avec un filet d'huile, l'oignon émincé, la fleur de sel, le piment d'Espelette. Ajouter le vert de cive émincé.

Dresser dans des verrines. Gratter le granité avec une fourchette et en décorer le tartare.




Accompagnement :

Un vin blanc élégant, Crozes-Hermitage ou Côtes de Provence.



Milk-shake d'artichaut à la cardamome et Saint-Jacques poêlée

Une préparation de fête qui associe deux produits aux saveurs d'une grande élégance. Le contraste chaud-froid sublime la finesse de la noix de Saint-Jacques.

 10 mn  2 mn  Pour 1 verrine

*2 fonds d'artichaut
10 cl de lait entier
2 capsules de cardamome verte
1 glaçon
1 belle noix de Saint-Jacques*

Dans une poêle, chauffer une petite cuillère de beurre avec quelques gouttes d'huile d'olive. Saisir la St Jacques une minute sur la première face puis 30 secondes sur l'autre. Réserver.

Dans un blender, mettre les fonds d'artichaut, le lait, le glaçon et les capsules de cardamome. Mixer pendant 2 minutes, le mélange doit être mousseux. Passer au chinois.

Servir en verrine le milk-shake et déposer en suspension la Saint-Jacques.

Accompagnement :

Un Champagne demi sec ou un Pouilly Fuissé.



Crème de foie gras au chutney de mangue

Une verrine originale pour les grandes occasions. Le chutney de mangues, chaudement épicé, et le sirop balsamique soulignent avec gourmandise la douceur de la crème de foie gras.

🥄 30 mn ⌚ 30 mn + 3h (repos) 🍷 Pour 2 verrines

Pour le chutney

1/3 de mangue
15 g de sucre en poudre
1/2 gousse d'ail
1 étoile de Badiane
Cardamome
Quelques grains de coriandre
1 petite pincée de cannelle en poudre
1 c. à c. de vinaigre blanc

Pour la crème de foie gras

120 ml de crème fraîche liquide
50 g de foie gras mi-cuit
1 œuf
Sel, poivre
2 c. à s. de vinaigre balsamique

Pour le chutney de mangue :

Peler la mangue et en retirer un beau morceau (environ 1/3). Le couper en petits dés. Mettre dans une casserole avec le sucre, l'ail, la badiane, la cardamome, les grains de coriandre, la cannelle et le vinaigre. Faire chauffer à feu très doux en remuant de temps en temps. La mangue doit compoter et donner un mélange onctueux. Laisser refroidir.

Pour la crème au foie gras :

Mixer la crème, le foie gras coupé en dés et l'œuf. Assaisonner.

Répartir délicatement le chutney de mangue dans deux verres. Verser ensuite la préparation à base de foie gras. Enfourner 30 minutes à 100°C (thermostat 3). Attention, le temps de cuisson varie selon les verrines choisies : plus elles sont grandes et profondes, plus le temps de cuisson risque d'être important. Laisser refroidir et réserver au réfrigérateur pendant 3 heures.

Au dernier moment, verser un peu de vinaigre balsamique dans une casserole et laisser réduire à feu doux jusqu'à obtenir une consistance assez sirupeuse. Répartir un peu de ce sirop balsamique sur chaque verrine.

Accompagnement :

Un vin rouge épicé mais élégant, Saint Joseph ou Minervois.



Verrine de cabillaud, tomates confites, olives et câpres, petit aioli

Un condensé de l'esprit de la cuisine méditerranéenne pour cette verrine joyeuse en goût et en couleur.

 20 mn  20 mn  Pour 6 verrines

1 cabillaud de 1 kg
24 olives noires dénoyautées coupées en 4
6 c. à s. de câpres
12 tomates séchées coupées en dés
2 feuilles de laurier
1 c. à s. de thym
2 clous de girofle
1 c. à s. de gros sel

Pour l'aioli

6 gousses d'ail
1 pincée de sel
1 jaune d'œuf
25 cl d'huile d'olive



Cuire le cabillaud au court bouillon avec le laurier, le thym, les clous de girofle et le gros sel pendant 20 minutes. Laisser refroidir le poisson dans la casserole à feu éteint.

Préparer les olives en les coupant en 4 et les tomates séchées en dés. Mélanger l'ensemble avec les câpres.

Sortir le cabillaud de son court bouillon, l'égoutter soigneusement et l'émietter dans un saladier. Saler et poivrer.

Préparer l'aioli. Éplucher les gousses d'ail, les fendre et retirer les germes. Mettre dans le bol d'un mortier avec une pincée de sel. Les piler en incorporant peu à peu une cuillerée à soupe d'huile d'olive pour obtenir une consistance lisse et crémeuse. Incorporer le jaune d'œuf puis le reste d'huile tout en battant au fouet. Procéder comme pour une mayonnaise ordinaire.

Monter les verrines en alternant harmonieusement cabillaud et garniture aux tomates et olives. Remplir au 2/3. Terminer par le cabillaud et recouvrir d'une couche d'aioli.

Accompagnement :

Un vin rosé plein de soleil, Côtes de Provence ou Tavel.



Poulet croustillant et espuma au cumin

Une verrine aux saveurs affirmées, mariant l'onctuosité de l'espuma au croustillant du poulet et des oignons.

🥄 10 mn ⌚ 10 mn 🍷 Pour 10 verrines

2 escalopes de poulet
100 g de crème fraîche épaisse
2 oignons émincés
1 pot d'oignons frits
Huile d'olive

20 cl de crème fleurette
1 c. à c. de cumin en poudre
Sel, poivre

Verser la crème fleurette dans un siphon, saler, poivrer et ajouter le cumin en poudre. Visser, secouer. Mettre une cartouche de gaz. Secouer. Réserver 2 h au frais.

Dans une sauteuse, saisir les escalopes de poulet à l'huile d'olive. Réserver. Faire revenir les oignons. Lorsqu'ils sont dorés, ajouter la crème fraîche épaisse. Assaisonner de sel et de poivre puis laisser mijoter à feu doux.

Laisser refroidir le tout. Couper les escalopes en dés et ajouter au mélange crème oignons.

Dresser les verrines en mettant au fond une pincée d'oignons frits, puis le mélange poulet/crème et finir par le dressage au siphon d'espuma au cumin. Saupoudrer d'oignons frits.



Accompagnement :

Un vin rouge parfumé, Coteaux du Languedoc ou Cairanne.



Porc au curry rouge et mousse de pois chiche à la coco

Une belle verrine aux puissants accents du curry contrebalancés par la douceur de la mousse.

 20 mn  10 mn  Pour 4 verrines

200 g de sauté de porc
1 c. à c. de curry
1 gousse d'ail
1 petit oignon
Le zeste d'un citron
2 c. à s. d'huile d'olive
2 c. à c. de concentré de tomates
1 poivron rouge
1 poivron jaune
10 cl de lait de coco
1 petite boîte de pois chiche (poids net égoutté 265 g)
1 c. à s. de jus de citron
1/2 c. à c. de cumin
Piques en bois (les couper pour les ajuster à la taille d votre verrine)

* * *

Mixer les pois chiche avec le jus de citron, une gousse d'ail écrasée et le cumin. Ajouter de l'eau pour obtenir une pâte onctueuse. Répartir dans le fond des verrines.

Dans un mini-hachoir, mélanger l'huile d'olive, le curry, l'ail et le petit oignon. Ajouter le zeste du citron ainsi que le concentré de tomates. Mixer le tout jusqu'à obtention d'une pâte. Réserver.

Épépiner les poivrons et les couper en dés. Sur le feu, faire chauffer le grill. Lorsqu'il est bien chaud, ajouter les dés de poivrons.

Couper le porc en petits dés et les disposer en brochettes sur les pics en bois. Les faire cuire sur le grill.

Dans une casserole, mettre ensemble la pâte de curry et le lait de coco. Laisser cuire tout en remuant et jusqu'à complète dilution de la pâte.

Remplir les verrines avec cette préparation, ajouter les dés de poivrons et deux brochettes par personnes.

Accompagnement :

Un vin rouge puissant, Corbières ou Gigondas.



Verrine de veau aux radis et crème de raifort

Une verrine printanière qui associe de petits cubes de viande confite à une crème aromatique et craquante. Le contraste chaud-froid exhale les saveurs avec beaucoup de bonheur.

 20 mn  3 h  Pour 6 verrines

*Une poitrine de veau de 1 kg désossée
(demander les os et cartilages au boucher)
1 belle botte de gros radis
250 g de crème fraîche épaisse
3 c. à s. de raifort
1 botte de ciboulette
3 oignons nouveaux
Sel et poivre*

Rouler la poitrine en papillote dans un papier d'aluminium. Placer dans un plat à gratin et verser 10 cl d'eau. Poser autour les morceaux d'os et de cartilages. Mettre au four à 150°C (th. 5) pendant 2h30 en ajoutant régulièrement un peu d'eau pour toujours conserver un fond de liquide dans le plat.

Au bout de 2 h de cuisson, sortir le plat du four. Jeter les os et les cartilages, sortir la poitrine de sa papillote et la couper en dés. Remettre les morceaux de poitrine dans le plat, les rouler dans le jus et remettre au four 30 mn pour bien les caraméliser.

Dans un bol, mélanger la crème, le raifort, la ciboulette ciselée et les oignons nouveaux finement émincés. Saler et poivrer. Réserver au frais.

Couper les radis en rondelles régulières à la mandoline. Réserver.

Monter la verrine en posant les morceaux de viande au fond, puis les rondelles de radis et recouvrir de crème de raifort.

Accompagnement :

Un vin rouge simple et fruité, Julié纳斯 ou Gamay de Touraine.



Crème cuite au Gorgonzola et chutney aux figues

Une préparation onctueuse entre fromage et dessert. La crème cuite, relevée de Gorgonzola, est adoucie par un chutney de figues subtilement épicé.

🥄 20 mn ⌚ 40 mn + 4 h de repos 🍷 Pour 4 verrines

50 g de Gorgonzola
25 cl de crème fraîche liquide
1 feuille de gélatine
Caramel liquide ou miel

Pour le chutney :

250 g de figues fraîches
50 g de sucre roux
30 g de raisins secs
100 g d'oignons doux
1 pomme Granny Smith
2 clous de girofle
1 c. à c. de coriandre en poudre
Gingembre frais, épluché et rapé

Préparation du chutney :

Mettre les figues coupées en 4, le sucre roux, les raisins secs, les oignons doux émincés, la pomme coupée en petits cubes, les clous de girofle, la coriandre et le gingembre frais épluché et râpé dans une grande casserole et porter à ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter 30 à 40 mn, le temps que le liquide s'évapore. Remuer de temps en temps : le chutney est cuit quand il a la consistance d'une marmelade.

Faire chauffer la crème et ajouter le Gorgonzola. Mixer l'ensemble et ajouter la feuille de gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide. Mélanger.

Verser un peu de chutney dans le fond des verrines.

Répartir la crème au Gorgonzola et entreposer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.

Au moment de servir, napper d'un peu de caramel liquide ou de miel.

Accompagnement :

Un Coteaux du Layon ou un Gewurztraminer.



Crème cuite au thé vert Matcha et framboise (pana cotta)

La douceur sucrée de la pana cotta au thé vert s'harmonise à merveille avec la subtile acidité des framboises marinées.

 15 mn  5 mn + 4 h de repos  Pour 8 verrines

*280 g de framboises
30 g de sucre cristallisé
1 c. à c. de jus de citron
4 feuilles de gélatine
80 cl de crème fraîche liquide
15 cl de lait concentré non sucré
115 g de sucre en poudre
2 c. à c. et demi de thé vert Matcha
Quelques feuilles de menthe fraîche*

Dans une jatte, mélanger les framboises avec le sucre cristallisé ainsi que le jus de citron. Réserver au frais.

Dans un bol, ramollir la gélatine avec de l'eau froide.

Faire chauffer la crème, le lait et le sucre dans une casserole à feu moyen. Ajouter la gélatine essorée, remuer et faire dissoudre tout en laissant frémir.

Ôter la casserole du feu, ajouter les feuilles de menthe et le thé vert Matcha. Laisser infuser quelques minutes.

Filtrer et répartir le mélange refroidi dans les verrines en laissant une marge. Mettre 4 heures au réfrigérateur.

Au moment de servir, garnir les verrines du mélange de framboises et citron à l'aide d'une cuillère.

Accompagnement :
Un Vouvray Pétillant.



Compotée de myrtilles et gelée de verveine

Le mélange gourmand des myrtilles et du chocolat blanc, rafraîchi par la verveine citronnelle.

🕒 25 mn 🕒 15 mn + 2 h de repos 🍷 Pour 6 verrines

10 g de sucre en poudre
4 g de verveine citronnelle
1,5 g d'agar-agar (ou 2 feuilles de gélatine)
100 g de myrtilles
10 g de liqueur de myrtilles
120 g de crème à 35 % de MG
70 g de chocolat blanc

Gelée de verveine

Faire un sirop avec 75 g d'eau minérale et 10 g de sucre.
Ajouter la verveine citronnelle et laisser infuser pendant 10 mn.
Passer l'infusion au chinois puis ajouter en pluie 0,75 g d'agar-agar (ou une feuille de gélatine). Porter le tout à ébullition pendant 1 mn et verser aussitôt au fond des verrines sur une épaisseur d'1 cm environ. Réserver au réfrigérateur.

Compotée de myrtilles

Faire revenir les fruits avec le sucre, déglacer avec la liqueur et réserver.
Quand la gelée de verveine est prise (1/4 d'heure environ), ajouter une couche de compotée de myrtilles.

Panna cotta

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Porter la crème à ébullition, y disperser l'agar-agar. Bien mélanger pour dissoudre l'agar-agar. Incorporer la crème au chocolat en 3 fois à l'aide d'une marise en réalisant une émulsion. Bien lisser le mélange.
Laisser tiédir quelques minutes et compléter les verrines avec l'appareil au chocolat blanc.
Laisser prendre 2 heures minimum au réfrigérateur.

Accompagnement :

Un rosé d'Anjou.



Charlotte rose aux pommes vanillées

D'adorables charlottes individuelles aux accents vanillés pour un goûter ou un dessert inoubliable.

🥄 30 mn ⌚ 10 mn + 4 h de repos 🍷 Pour 4 verrines

3 pommes

Une douzaine de biscuits roses de Reims

1 gousse de vanille coupée en deux et égrenée

6 c. à s. de fromage blanc au minimum à 20 % de matières grasses

1 c. à s. de Rhum

1 sachet de sucre vanillé

1 c. à s. de sucre en poudre

10 g de beurre

Peler et couper les pommes en quartiers, puis en dés. Les mettre dans une casserole avec le beurre et le sucre vanillé. Faire chauffer 2 mn pour laisser prendre une belle couleur. Ajouter un demi verre d'eau et la gousse de vanille coupée en deux et égrenée. Laisser chauffer 10 mn à feu très doux en remuant délicatement.

Laisser refroidir et égoutter 15 mn. Ôter les gousses de vanille.

Mettre les pommes dans un bol et ajouter le fromage blanc et le sucre, remuer délicatement.

Mélanger le rhum avec 3 c. à s. d'eau. Passer les biscuits dans ce liquide, sans les laisser tremper. Couvrir les parois d'une grande verrine, la face sucrée des biscuits tournée vers les parois.

Verser au centre le mélange pommes-fromage blanc. Couvrir d'un poids pour tasser et laisser au réfrigérateur au moins 4 h. L'idéal est de réaliser cette recette la veille.

Servir bien frais.

Accompagnement :
Un Champagne rosé.



Purée de betterave et sa mousse au citron

La betterave cuisinée en version sucrée : une vraie révélation !
Beaucoup d'espièglerie pour cet entremet, vraiment original et plein de fraîcheur.
Délicieux.

🕒 30 mn 🕒 20 mn 🍷 Pour 8 verrines

Pour la mousse au citron

2 citrons
4 jaunes d'œufs
70 g de sucre
2 feuilles de gélatine
120 ml de crème fouettée

Pour la mousse à la betterave

250 ml de purée de betterave
50 g de sucre
100 ml d'eau
4 feuilles de gélatine
120 ml de crème fouettée
Une dizaine de biscuits sablés

Émietter les biscuits dans le fond des verrines.

Pour la mousse au citron :

Tremper la gélatine dans l'eau froide. Presser le jus des citrons et le faire chauffer. Pendant ce temps, fouetter les jaunes et le sucre. Verser le citron sur le mélange jaunes/sucre, tout en fouettant. Remettre sur feu doux sans cesser de remuer et laisser épaissir. Débarrasser dans un cul de poule, ajouter la gélatine essorée et incorporer délicatement la crème fouettée. Répartir dans des verrines et réserver au frais.

Pour la mousse à la betterave :

Tremper la gélatine restante à l'eau froide. Porter l'eau et le sucre à ébullition, puis ajouter la gélatine hors du feu. Incorporer le sirop à la purée de betterave, puis incorporer délicatement la crème fouettée. Répartir dans les verrines. Décorer d'une lamelle de betterave confite et de zestes de citron.

Accompagnement :

Un Cerdon du Bugey.



Milk-shake à l'ananas caramélisé

Une préparation élégante et festive, à la fois dans sa présentation et dans l'harmonie des saveurs qui la composent.

 30 mn  3 h  Pour 6 verrines

*1 ananas mûr
30 ml de lait
6 boules de crème glacée à la vanille
1/2 c. à c. de gingembre en poudre
2 c. à s. de sucre glace
50 g de sucre en poudre
6 gousses de vanille*

Couper 6 tranches très fines d'ananas. Utiliser un emporte-pièce pour retirer la peau et former un cercle parfait.

Recouvrir la plaque à pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé. Placer dessus les tranches d'ananas puis saupoudrer de sucre glace sur chaque face. Mettre au four 3 h. minimum à 90°C (th. 3). À la sortie du four, laisser refroidir puis décoller les tranches soigneusement.

Couper en dés et égoutter le reste de l'ananas.

Verser une petite quantité de sucre en poudre dans une casserole. Lorsqu'il commence à fondre, ajouter le reste de sucre petit à petit puis laisser prendre une couleur caramel.

Retirer la casserole du feu et ajouter les morceaux d'ananas. Mélanger afin de bien caraméliser l'ensemble. Laisser refroidir et répartir l'ananas dans les verrines.

Dans le bol du blender, verser la crème glacée à la vanille, le lait et le gingembre en poudre. Mixer le tout pour obtenir un mélange bien mousseux.

Verser le milk-shake dans les verrines et décorer d'une tranche d'ananas séchée et d'une gousse de vanille.

Accompagnement :
Un muscat de Beaumes-de-Venise.



Pudding orange-pamplemousse et crème au jasmin

Une préparation simple à réaliser pour un résultat onctueux et riche en goût.

 30 mn  20 mn + 1 h de repos  Pour 6 verrines

Pudding :

4 petites brioches
3 oranges
2 pamplemousses
2 œufs
60 g de sucre en poudre
1c. à s. rase de Maïzena
15 cl de lait
10 cl de crème fraîche liquide

Crème au jasmin :

4 c. à s. de fromage blanc à 40% de M.G.
2 c. à s. de crème fraîche épaisse
Quelques gouttes d'essence de jasmin
5 c. à s. de sucre en poudre

Dans un saladier, mélanger le fromage blanc, la crème fraîche épaisse, le sucre et l'essence de jasmin. Battre ce mélange quelques minutes pour l'aérer. Réserver.

Peler à "vif" les oranges et les pamplemousses. Les détailler en morceaux, recueillir le jus et le conserver.

Tailler les petites brioches en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur et de la taille du diamètre des verrines.

Dans un saladier, battre les œufs et le sucre. Ajouter ensuite la Maïzena, la crème liquide et le lait.

Dans chaque verrine, disposer en alternant la crème au jasmin, une tranche de brioche et une couche d'agrumes, puis arroser d'un peu de jus. Répéter l'opération. Remplir les verrines jusqu'au 3/4 et terminer en versant la crème aux œufs en 2 fois, afin qu'elle pénètre jusqu'au fond.

Placer les verrines dans un plat à gratin rempli d'eau à mi hauteur et faire cuire à 150°C (th. 5) pendant 20 minutes environ. Laisser refroidir.

Recouvrir de crème de jasmin ou servir celle-ci en accompagnement dans une coupelle.
Déguster bien frais.

Accompagnement :

Un pineau des Charentes.



Compote de litchis aux amandes et espuma de pistache

Un festival de superpositions de textures et de saveurs où le croquant du sablé contraste avec l'onctuosité de la compote de litchis.

🕒 20 mn 🕒 5 mn + 2 h de repos 🍷 Pour 10 verrines

Compote gélifiée :

1 boîte de 200 g de litchi
1 c. à s. de sucre en poudre
2 feuilles de gélatine

Le sablé brun :

1 c. à s. de poudre d'amandes
1 c. à s. de poudre de noisettes
1 c. à s. de chapelure fine
2 c. à s. de sucre
40 g de beurre

L'espuma à la pistache :

20 cl de crème fleurette entière
1 c. à s. de sirop saveur pistache



Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Mixer le contenu de la boîte de litchis (fruits et sirop compris) et verser dans une casserole en ajoutant le sucre. Porter à ébullition.

Presser la gélatine pour en tirer toute l'eau et la mettre dans la casserole sur le liquide bouillant. Sortir du feu et laisser refroidir. Verser dans les verrines et mettre au réfrigérateur.

Le sablé brun :

Mélanger les ingrédients sauf le beurre dans un bol. Dans une poêle faire fondre le beurre puis y verser le mélange du bol. Bien remuer à feu moyen sans arrêter de tourner pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que le mélange sablonneux devienne brun. Laisser refroidir à température ambiante.

L'espuma à la pistache :

Verser dans le siphon la crème puis le sirop. Refermer puis insérer une cartouche de gaz, secouer pendant 15 secondes. Mettre le siphon au réfrigérateur la tête vers le bas. Laisser au moins 2 h.

Montage :

Au moment de servir les verrines, ajouter sur la compote gélifiée une couche de sablé brun puis siphonner l'espuma à la pistache.

Accompagnement :

Une Clairette de Die très fruitée.



Crème à l'anis et mousse de thym-citron

Deux textures originales pour une rencontre rafraîchissante et subtile.

🥄 20 mn ⌚ 50 mn 🍷 Pour 4 verrines

Pour la crème à l'anis :

7 jaunes d'œufs
40 cl de crème fleurette
35 cl de lait
100 g de sucre
60 g de graines d'anis vert
Un peu de sel

Pour la mousse thym-citron

25 cl de crème fleurette
1 bouquet de thym-citron
1 feuille de gélatine
50 g de sucre

Cuire les pots de crème

Laisser infuser les graines d'anis dans le lait bouillant, passer au chinois et réserver.

Dans un saladier, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre et le sel. Détendre avec la crème fleurette, ajouter le lait parfumé à l'anis.

Verser dans des verrines et enfourner au bain-marie durant 50 mn à une température de 90°C (th 3).

Préparer la mousse thym-citron

Laisser infuser le thym-citron dans la crème tiède et le sucre durant 30 mn. Passer au chinois.

Tremper la gélatine dans un bol d'eau froide pour la ramollir. Faire fondre la gélatine et l'incorporer à la crème infusée de thym-citron.

Servir la crème avec son mousseux

Siphonner la préparation au thym-citron et en recouvrir la préparation à l'anis.

Accompagnement :

Un Limoncello.



Granité de pastèque et de menthe à la noix de coco

Une bouchée glacée pleine de couleurs et de vivacité.

🥄 25 mn ⌚ 3 mn + 6 h de repos 🍹 Pour 6 verrines

400 g de chair de pastèque sans pépin
60 g de sucre glace
45 g de sucre en poudre
35 cl d'eau
12 cl de sorbet coco
1 poignée de tiges de menthe fraîche
2 cuillères à café de jus de citron

Rincer la menthe, l'effeuiller et la ciseler.

Porter l'eau à ébullition avec le sucre en poudre puis retirer du feu. Ajouter la menthe, couvrir et laisser infuser jusqu'à parfait refroidissement. Mixer très finement l'infusion froide avec les feuilles, puis verser dans un plat peu profond et placer au congélateur.

Mixer la chair de pastèque avec le sucre glace et le jus de citron. Verser dans un plat peu profond et mettre au congélateur.

Laisser les deux granités 6 h au congélateur. Les mélanger toutes les heures à l'aide d'une fourchette, en ramenant les cristaux qui se forment sur les bords vers le centre.

Placer les verrines vides au congélateur 1 h avant de servir. Répartir le granité à la menthe dans les verrines glacées. Ajoutez une couche de sorbet coco, puis une couche de granité à la pastèque.

Accompagnement :

Un Montagnieu du Bugey.



Duo de mousses au chocolat et piment d'Espelette

Un duo simplissime pour un résultat fondant, légèrement relevé de piment d'Espelette.

🥄 10 mn ⌚ 10 mn + 3 h de repos 🍷 Pour 3 verrines

100 g de chocolat blanc
100 g de chocolat noir
3 blancs d'œufs
2 c. à s. de crème fraîche épaisse
Piment d'Espelette
1 feuille de gélatine

Pour la mousse au chocolat blanc :

Faire fondre 1 cuillère à soupe de crème fraîche dans une casserole, ajouter hors du feu le chocolat blanc et mélanger.

Faire ramollir la feuille de gélatine dans un peu d'eau froide. Ajouter au mélange de chocolat blanc. Battre en neige un blanc d'œuf et l'incorporer délicatement. Remplir le fond des petites verrines et laisser reposer au réfrigérateur.

Pour la mousse au chocolat noir :

Faire fondre le chocolat noir avec une cuillère à soupe de crème fraîche battue. Ajouter un peu de piment d'Espelette selon votre goût.

Battre 2 œufs en neige et les ajouter délicatement au chocolat noir. Finir de remplir les verrines et placer au réfrigérateur au moins 3 h avant dégustation.

Décorer avec des copeaux de chocolat blanc. Servir bien frais.

Accompagnement :

Un Maury.



Purée de pruneaux et sa crème pâtissière

En guise de mignardise, une délicieuse purée de pruneaux à l'Armagnac entrelacée d'une crème pâtissière enrichie de poudre de noisette.

🥄 15 mn ⌚ 10 mn 🍷 Pour 4 verrines

La crème pâtissière :

15 cl de lait
1 jaune d'œuf
30 g de sucre
2 c. à s. de Maïzena
2 c. à s. de poudre de noisettes
1 c. à s. d'Armagnac

La purée de pruneaux :

Une vingtaine de pruneaux dénoyautés
3 c. à s. de sucre
2 c. à s. d'Armagnac

Pour la crème pâtissière :

Dans une casserole, porter le lait à ébullition.

Dans un saladier, fouetter vigoureusement le jaune d'œuf avec le sucre. Ajouter la Maïzena puis le lait en filet sans cesser de fouetter.

Transvaser dans une casserole et porter à ébullition sur feu doux, en continuant de remuer.

Verser la préparation dans un récipient, ajouter l'Armagnac et la poudre de noisettes. Bien mélanger et laisser refroidir.

Pour la purée de pruneaux :

Dans un blender, mixer les pruneaux dénoyautés, le sucre et l'Armagnac jusqu'à l'obtention d'une purée lisse.

Dressage :

Dans de petites verrines, déposer une couche de crème pâtissière, puis une couche de purée de pruneaux, et enfin une couche de crème pâtissière. Décorer de quelques noisettes concassées et réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Accompagnement :

Un Jurançon moelleux.



Crème cuite à la cardamome et compotée de mirabelles

Un dessert subtilement épicé et mêlé à la douceur des prunes mirabelles.

🕒 10 mn ⌚ 3 mn + 3 h de repos 🍷 Pour 6 verrines

Pour la crème cuite :

50 cl de crème fraîche liquide
10 cl de lait
40 g de sucre en poudre
2 g d'agar-agar
1 pincée de graines de vanille
2 pincées de cardamome

Pour la compote de mirabelles :

300 g de mirabelles dénoyautées
1 bâton de cannelle
1 c. à s. de miel

Dans une casserole, verser la crème liquide, le lait, le sucre, l'agar-agar, la vanille et la cardamome.
Mélanger et faire bouillir 30 secondes, puis éteindre le feu.

Verser la crème dans des verrines, puis laisser refroidir avant de mettre au frais pendant 3 h.

Dans une casserole, faire compoter les mirabelles avec le miel et la cannelle. Laisser refroidir et se compacter la préparation.

Verser la compotée de mirabelles sur la crème cuite dès le refroidissement complet.

Accompagnement :

Un crémant d'Alsace.



Gaspacho avocat et banane au caramel salé

Dépaysement garanti avec cette verrine originale au mariage de saveurs inédit.

🥄 15 mn ⌚ 10 mn 🍷 Pour 4 verrines

Pour la mousse :

1 avocat
1 banane
2 c. à s. de sucre en poudre
2 jus de citron

Pour le caramel :

50 g de sucre en poudre
20 cl de crème fraîche liquide
1 gousse de vanille
Fleur de sel

Mettre le sucre dans une casserole et cuire à sec pour obtenir un caramel doré (attention le caramel doit être surveillé de près).

En même temps, faire chauffer la crème avec la gousse de vanille fendue en deux.

Diluer le caramel avec la crème parfumée. Bien mélanger et laisser cuire jusqu'à obtenir un nappage homogène. Ajouter 2 ou 3 pincées de fleur de sel et réserver au frais.

Dans un blender, mixer finement l'avocat, la banane, le sucre et le jus des citrons. Verser au fond des verrines et napper de caramel.

Accompagnement :

Une liqueur de banane.



Lexique

- ABAISSER** Étendre une pâte avec un rouleau à pâtisserie pour obtenir une abaisse.
- AIGUILLETES** Découper en aiguillettes : façon de découper en minces filets la poitrine d'une volaille, généralement du canard ou le dos de certains poissons, ex. aiguillettes de saumon.
- AÏOLI (plat)** Plat méditerranéen composé de morue et poissons pochés, carottes et pommes de terre bouillies, légumes divers blanchis, œufs cuits durs. Servir la sauce aïoli à part en saucière.
- APPAREIL** Préparation faite du mélange de plusieurs éléments. Exemple : œufs, farine, beurre, liquide. On dit : un appareil à soufflé, un appareil à quiche.
- BAIN-MARIE** Procédé de cuisson utilisant deux récipients de tailles différentes. Le premier, contenant la nourriture, est posé dans le second qui est rempli d'eau bouillante et se trouve directement en contact avec le feu.
- BARDER** Recouvrir d'une mince tranche de lard gras, barde de lard, une pièce de viande, une volaille, un gibier ou un poisson. La barde est maintenue par deux à plusieurs tours de ficelle.
- BEURRE NOISETTE** Beurre cuit jusqu'à la couleur dorée "noisette" sans être bruni.
- BLANC** En pâtisserie, cuire "à blanc" : cuisson d'une (cuire à)croûte garnie seulement de haricots ou de très petits cailloux, dans un four modérément chaud, 175°C, pendant 15 minutes environ. Cette croûte sera garnie ensuite de fruits frais et servie, ou garnie de fruits ou d'une préparation et remise au four.
- BLANCHIR** Cuire à l'eau bouillante quelques minutes sans prolonger la cuisson.
- BLONDIR** Faire légèrement dorer une substance en la cuisant dans une matière grasse.
- BOUQUET GARNI** Brindille de thym, feuille de laurier, branche de persil, liées ensemble. Employé pour aromatiser un bouillon ou une sauce. Retirer obligatoirement au moment du service.
- BRAISER** Faire cuire en braisière au four à chaleur douce et à couvert. Beurrer ou huiler la braisière, la tapisser de couennes de porc blanchies et rafraîchies et d'un lit de carottes et d'oignons émincés. Pour un morceau de viande, un poisson ou des légumes.
- BRUNOISE** Façon de couper les légumes, carottes, poireaux, céleris, en les détaillant en minuscules morceaux. Expression "détailler en brunoise". Utilisée pour soupes, roux brun, fond brun et particulièrement la mirepoix.
- CHAPELURE** Pain séché au four et écrasé. S'emploie pour "paner" et pour saupoudrer les gratins. Chapelure blanche, chapelure blonde.
- CHEMISER** Garnir les parois d'un moule ou d'une terrine.
- CHINOIS** Fine passoire métallique à fond pointu, en forme de chapeau chinois. Utilisation : pour passer les fonds, les sauces et préparations de grande cuisine.
- CISELER** Avec la pointe d'un couteau bien affûté, pratiquer des fentes superficielles sur la chair d'une viande ou d'un poisson pour éviter qu'il ne se rétracte à la cuisson.
- CONCASSER** Hacher grossièrement.
- COURT-BOUILLON** Liquide composé d'eau, vin blanc sec en petite quantité facultatif, vinaigre de vin, légumes : carottes, oignons, branche de céleri, bouquet garni, aromates, poivre en grains, graines de coriandre. Utilisé pour faire pocher le poisson.
- CRÈME FLEURETTE** Crème naturelle, liquide, extrêmement fraîche, recueillie à la surface du lait entier. Épaissit en vieillissant.
- DÉGLACER** Mouiller légèrement d'eau, de vin ou de crème, selon le cas, en chauffant et en grattant à la fourchette le fond du plat contenant les jus coagulés provenant de la cuisson d'une viande, afin de les transformer en jus liquide. Faire réduire si nécessaire pour amener à point et ajuster l'assaisonnement. Pour un jus de rôti, ajouter 1 cuillère à soupe de beurre frais hors du feu en le faisant fondre avant de passer le jus.
- DÉGORGER** Laisser tremper dans l'eau froide : viande, abats, poisson, pour les débarrasser des filaments sanguins, ou bien légumes pour éliminer l'âcreté ou le sel qu'ils contiennent.
- DÉGRAISSER** Supprimer à cru l'excédent de graisse d'une viande. Dégraisser une sauce : obligatoirement, avant de la servir, laisser monter la graisse à la surface puis la retirer à l'aide d'une cuillère. Dégraisser un bouillon : passer rapidement, sur la surface du bouillon, des lanières de papier absorbant que l'on jette immédiatement. Les renouveler autant de fois que nécessaire.
- DÉTENDRE** Action de délayer avec une très petite quantité d'un élément liquide.
- DORAGE** Jaune d'œuf battu avec une à trois gouttes d'eau, puis étaler au pinceau. Également rissolage au four de la surface d'un plat ou d'un gratin.
- DRESSER** Disposer un mets sur un plat de façon à le présenter d'une façon agréable et élégante.
- ÉBARBER** Supprimer les "barbes" ou la frange de certains coquillages : moules, huîtres, coquilles Saint-Jacques.
- ÉCUMER** Retirer avec une écumoire l'écume qui monte à la surface d'un bouillon ou d'une sauce pendant le cours de l'ébullition.
- ÉMINCER** Couper en tranches ou en filets très minces de la viande, du pain, des légumes ou des fruits.
- ÉMONDER** Débarrasser une substance de son enveloppe. Se dit particulièrement des amandes, des noisettes, des pistaches.
- ENTRELARDÉE** Se dit d'une viande bien pourvue de graisse intermusculaire. On dit aussi marbrée, persillée.
- ÉTOUFFÉE (à l')** Cuisson qui consiste à faire cuire lentement les aliments dans leur jus en récipient hermétiquement fermé pouvant être placé au four.
- ÉTUVER** Étuver des légumes : cuire lentement dans une matière grasse sans atteindre le point de dorage.
- FLAMBER** Chauffer un alcool, le verser sur un mets en train de cuire, flamber en remuant jusqu'à extinction de la flamme.
- FONTAINE** Puits pratiqué au milieu de la farine disposée dans un bol ou sur un marbre où l'on met les ingrédients nécessaires à la préparation d'une pâte.
- FUMET** Préparation liquide employée pour accentuer le goût des fonds et des sauces. S'obtient en faisant bouillir et réduire : parure de viande, de volaille, de gibier ou de poisson ou des légumes (champignons) avec du bouillon, du vin ou de l'eau.
- GRATINER** Saupoudrer un mets de chapelure ou de fromage râpé ou des deux et poursuivre la cuisson jusqu'à ce qu'elle soit achevée et que la surface soit joliment dorée.
- JULIENNE** Légume coupé en fines lanières, ou ensemble de plusieurs légumes. Également julienne de truffes.
- LIER** Donner plus de consistance aux potages, jus, ou sauces en y ajoutant un élément féculent ou crémeux.
- LIAISON** Les différents roux : roux simple, roux blond, roux brun, sont considérés comme des liaisons. Le beurre manié : farine plus beurre écrasés ensemble à la fourchette. Les fécules : fécule de pomme de terre, de riz, arrow-root, sont diluées à l'eau froide. Crème plus jaunes d'œufs assaisonnés, mélangés au fouet et ajoutés en dehors du feu sont la liaison de la sauce suprême dont ils portent le nom.
- MACÉRER** Faire tremper, fruits, légumes, foies de volaille, truffes, dans un liquide froid : vin, alcool, liqueur, thé, café...
- MIREPOIX** Ensemble de légumes : carotte, oignon, céleri-rave, détaillés en "brunoise" à laquelle peut être ajouté du jambon coupé en très petits dés. Cuisson sur feu très modéré avec beurre et huile, dans une petite cocotte munie d'un couvercle, pendant 30 minutes environ en mélangeant de temps en temps.
- MOUILLER** Ajouter à un roux ou à une sauce un liquide : bouillon, vin, lait, eau.
- PARER** Retirer graisse, peaux, nerfs, tendons d'un morceau de viande. Donner une forme régulière.
- RÉDUCTION** Se dit d'un liquide. Faire réduire bouillon, sauce, vin, crème : diminuer le volume par ébullition sur feu vif ou par mijotement prolongé. Désigne également le liquide réduit : "la réduction".
- RÉSERVER** Garder en réserve pour être utilisé ultérieurement.
- REVENIR** Faire colorer la viande ou les légumes dans du beurre ou dans une matière grasse.
- SINGER** Saupoudrer de farine des éléments contenus dans une poêle et rissoler au beurre. "Singer" avec la farine, laisser dorer en mélangeant bien, puis mouiller avec un liquide pour diluer.
- SUER (faire suer)** Cuire sur feu très modéré avec beurre ou matière grasse, mais sans aucun liquide pendant un court instant, un aliment généralement un légume, pour lui faire rendre son suc (son eau) qui doit perler à la surface. On fait suer les légumes verts : épinard, oseille, laitue, poireau, cresson.
- TOMBER** Faire tomber : synonyme de faire suer. Faire cuire une viande ou un légume en casserole dans du beurre sans autre liquide que les sucs de la viande ou le jus de végétation rendu par le légume : faire tomber des tomates, de l'oseille.

