

Lexique des produits

PRODUIT	DÉFINITION
Acétomel	Mélange sirupeux à base de vinaigre et de miel (aigre-doux).
Acha sauvage (ou ache)	Céleri sauvage.
Achillée	Variété de plantes à feuilles découpées au goût discret et parfumé ; la plus connue de cette espèce est la mille-feuille.
Acide tartrique	Cristaux utilisés pour l'acidulation des sucres cuits et pour les rendre plus maniables. Ce produit se trouve en pharmacie (voir Solution d'acide tartrique).
Aigre-doux	Association de deux saveurs contrastées (l'acide et le sucré).
Ail des ours	Ail poussant à l'état sauvage dans les forêts. Son goût est beaucoup moins puissant que celui des espèces cultivées et ses feuilles ressemblent à celles du muguet.
Airelle	Baie rouge d'un arbrisseau des régions montagneuses, très acidulée, riche en vitamine C et en pectine. Elle entre dans la composition des compotes et des gelées sucrées, ainsi que dans des sauces et des condiments qui accompagnent les plats salés.
Alcool de soho	Liqueur transparente à base de litchi.
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.
Ambato	Petit village d'Équateur.
Amidon	Glucide extrait de diverses plantes (légumineuses, pommes de terre, manioc, etc.) ; en confiserie, il est utilisé comme produit enrobant.
Amour en cage (ou physalis)	Fruit d'un arbrisseau vivace originaire du Pérou. Le physalis est une petite baie rouge ou jaune, enveloppée dans un calice brun et membraneux. Sa saveur est aigrelette.
Aneth bronze	Variété d'aneth de couleur noire appréciée pour son goût anisé très prononcé.
Angostura (ou Angostura bitter)	Boisson amère concentrée, à base de rhum et de différentes plantes aromatiques, elle titre 44°.
Anti-cristallisant	Poudre utilisée dans la préparation des glaces pour éviter la formation de cristaux.
Appétits	D'une manière générique, on appelle familièrement "appétits" : la ciboule, la ciboulette, l'ail 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 aigrelettes et sucrées.

PRODUIT	DÉFINITION
Armoise	Grande plante vivace, commune sur le bord des chemins. Odorante au froissement (son parfum évoque le camphre). On l'utilise en distillerie (génépi) et comme condiment frais pour parfumer viandes et poissons gras ; son goût rappelle celui de l'artichaut.
Arôme patrelle	Produit colorant naturel (Ducorelle).
Arrow-root	Fécule extraite des rhizomes de plusieurs plantes des régions tropicales. Il s'utilise comme la Maïzena.
Artichaut épineux	Artichaut au cœur tendre et de saveur douce ; on le trouve sur les marchés de janvier à mai.
Asperge blé	Elle doit son nom à sa fine tige et à sa grosse tête en forme d'épi de blé. On peut la remplacer par des petites asperges.
Aspérule odorante	Plante de haute montagne de la famille des ribésiées, elle possède un subtil parfum de vanille. On utilise ses racines et ses sommités sèches.
Azyme	Pâte à pain non salée et non levée (sans levure ni levain).
Baekenofe (ou backenoff)	Plat alsacien composé d'un ragoût de viandes diverses.
Baie d'aïli	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 et plus particulièrement dans la « nouvelle cuisine » (voir T.G.M. n° 2 - page 71).
Baking powder	Poudre à lever (levure chimique).
Bapamangua	Purée de fruits exotiques (banane, papaye, mangue).
Barbe-de-capucin	Variété de chicorée aux feuilles tendres, d'un goût acidulé.
Basilic chinois	Basilic pourpre.
Basilic thaï	Cette variété se caractérise par son odeur poivrée prononcée et légèrement anisée.
Beni shoga	Gingembre japonais mariné.
Berce sauvage	Plante ombellifère qui pousse sur les sols humides ; la berce est particulièrement appréciée pour son arôme de concombre épicé et fumé.
Bergamote	Fruit du bergamotier, c'est une sorte de petite orange de couleur jaune, dont l'huile essentielle et le zeste sont utilisés en pâtisserie.
Beurre de tourage	Beurre concentré dont la teneur en humidité est réduite. Produit réservé aux professionnels ; à usage ménager, il peut être remplacé par du beurre ordinaire.
Bicarbonate de soude	En cuisine, il sert à adoucir l'eau de cuisson des légumes secs et à conserver la couleur vive des légumes verts ; son emploi est facultatif.

PRODUIT	DÉFINITION
Bière kriek	Aromatisée à la cerise, on l'apprécie pour son goût légèrement acidulé.
Blin	Préparation à base de pâte à blini appliquée sous différentes formes, cuissons, goûts et textures, par Philippe Conticini.
Blini	Petite crêpe salée épaisse, composée de farine de froment et de farine de sarrasin. C'est un plat traditionnel dans la cuisine russe.
Bofos	Épice utilisée en charcuterie.
Bonite	Poisson voisin du thon, mais plus petit (60 cm environ).
Bouillnade	Spécialité roussillonnaise.
Boulgour (ou boulghour)	Blé dur complet précuit et concassé.
Bouquet garni	Suivant les régions, c'est une composition de diverses herbes aromatiques ficelées en «fagot» ou enveloppées dans une mousseline. Il est utilisé dans le but de parfumer les sauces et divers autres apprêts (voir T.G.M. n° 81 - page 75).
Brèdes	Dans la cuisine antillaise, plantes et feuilles diverses cuites avec du lard et des épices et servies avec du riz créole. Les feuilles les plus utilisées : chou blanc ou vert, cresson, laitue, citrouille, épinard et manioc.
Brési	Spécialité de Franche-Comté et du Jura. Viande de bœuf maigre frottée d'épices et d'aromates, salée, fumée et séchée. On la consomme comme la viande des grisons, coupée en fines tranches. Le brési peut être également servi braisé.
Brick (feuille de)	Mince galette composée de farine, d'eau et de sel, cuite à la vapeur sur une plaque. Vendue en grande surface au rayon exotique ou en épicerie fine.
Bringèle	Variété d'aubergine, son nom est d'origine seychelloise.
Broccio	Fromage de brebis originaire de Corse.
Brousse	Fromage provençal au lait de brebis ou parfois de chèvre. Élaborée à partir du caillé égoutté, la brousse est blanche, douce et crémeuse.
Campari	Liqueur (bitter) élaborée à base de plantes et d'agrumes, elle titre 25°.
Cantadou	Fromage frais additionné de crème, éventuellement parfumé.
Cap Corse	Apéritif corse au quinquina.
Câpre	
Câpron	Le câprier est un arbuste qui donne une fleur, la câpre et un fruit, le câpron. Celui-ci était fréquemment consommé autrefois dans le Midi de la France après avoir été confit.

PRODUIT	DÉFINITION
Cardamome	Plante aromatique originaire de l'Inde dont les capsules renferment des graines que l'on sèche et que l'on utilise comme épice (voir T.M. n° 43 - page 85).
Cari (ou curry)	Mélange d'épices indiennes que l'on trouve sous forme de poudre ou de pâte ; c'est aussi le nom d'un apprêt dans lequel ce condiment est employé (voir T.G.M. n° 45 - page 85).
Cassonade	Sucre roux présenté sous diverses formes (poudre, morceaux, etc.).
Catalan	Champignon plus connu sous le nom de lactaire délicieux.
Caty biscuit	Marque désignant une préparation à base de fécule et d'amidon, colorée artificiellement ; son emploi est facultatif.
Cédrat	Fruit du cédratier. Cet agrume légèrement piriforme, proche du citron, possède un zeste épais et verruqueux.
Cérélose	(voir Sucre inverti).
Cerfeuil musqué	Cette variété à feuilles larges a un goût plus puissant que le cerfeuil commun
Ceviche	Plat typique de la cuisine péruvienne, à base de poisson cru mariné.
Chanterelle	La girolle est la plus connue et la plus appréciée de cette espèce.
Chapon	Jeune coq castré dont la chair est surtout appréciée en période de fêtes.
Chapon de mer	Poisson de roche portant aussi le nom de rascasse rouge.
Chayote (ou chouchoute)	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.
Chénopode-bon-henri	Variété ancienne de l'épinard sauvage, il peut être remplacé par des pousses d'épinards.
Cherry marnier	Liqueur de cerise élaborée par la Maison Grand Marnier.
Chocolat Avelines	Chocolat praliné aux noisettes élaboré par Maurice Bernachon à Lyon.
Chocolat en dreeps (ou drops ou pistoles)	Pastilles de chocolat.
Chou chinois	Porte aussi le nom de pé-tsaï ou chou de Chine ; sa forme rappelle celle de la salade romaine.
Chou noir	Variété de chou de Toscane. Ses feuilles tendres et très sombres se caractérisent par une saveur amère.
Chutney	Condiment aigre-doux composé de fruits et (ou) de légumes cuits dans du vinaigre avec du sucre jusqu'à consistance d'une confiture.
Ciboule (ou cive)	Plante dont les feuilles creuses sont employées comme condiment ; sa saveur est proche de celle de l'oignon.

PRODUIT	DÉFINITION
Ciboulette chinoise	Plus parfumée que la variété commune, elle se caractérise par son goût aillé.
Cinq-épices	Mélange d'épices (badiane, girofle, fenouil, cannelle et poivre), réduit en poudre et dilué avec de la sauce soja et du glutamate (condiment).
Cistre	Fenouil sauvage.
Clergeon (le)	En Savoie, il s'apparente au mesclun, c'est un mélange de jeunes pousses de salades et d'herbes sauvages.
Cobbler pie	Aux États-Unis, le «cobbler» est une spécialité aux pêches, cerises, pommes ou myrtilles. Souvent agrémenté d'épices comme la cannelle, il peut aussi être servi en ramequin, accompagné d'une glace.
Coiffe	(Voir Crépine).
Colombo	Composition d'épices d'origine antillaise à base de curcuma, coriandre, poivre noir, cannelle, cumin, piment, cardamome, cayenne, gingembre, ail, graines de moutarde et tamarin.
Combava (ou limetier hérissé)	Cette espèce (citrus hystrix) est un proche voisin du citron, originaire de l'Inde. De forme moins régulière que le citron et plus petit que lui, le combava est aussi plus acide.
Cordifole	Salade grasse dont les feuilles ressemblent à celles du laurier-palme. Appréciée pour son goût légèrement salé, elle l'est aussi pour son côté esthétique.
Cotomili	Épice exotique.
Courgette spaghetti	Variété de courgette.
Couverture	La couverture est un chocolat dont la teneur en beurre de cacao est au minimum de 31 %. Celle-ci 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.
Cramiat	Pissenlit.
Crème aérobattue	Crème montée dans un aérobateur (appareil qui insuffle de l'air).
Crème de tartre (monopotassique)	Poudre utilisée pour la cuisson du sucre (voir Acide).
Crèmeux d'écrevisse	«Coulis» d'écrevisse crémé et réduit à glace.
Crépine (coiffe ou toilette)	Membrane grasseuse et transparente qui enveloppe les viscères du veau et du porc. Celle-ci est utilisée notamment pour la confection de charcuteries et en général pour maintenir des préparations finement hachées pendant leur cuisson.
Criste-marine (ou perce-pierre)	Nommée également perce-pierre, cette plante aux feuilles charnues, riche en iode, pousse sur les rochers des rivages marins ; son parfum évoque l'anis.

PRODUIT	DÉFINITION
Crosne	Plante originaire du Japon dont on consomme les tubercules ; son goût se rapproche de celui du salsifis ou de l'artichaut (voir T.G.M. n° 63 - page 68).
Crozet	Pâte à base de farine de sarrasin ou de froment coupée en petits cubes.
Cul de poulet	Petite prune bleue des montagnes savoyardes.
Curcuma	Épice issue d'une plante des régions tropicales, elle est fréquemment utilisée comme colorant (jaune) dans la cuisine asiatique (voir T.G.M. n° 57 - page 85).
Dango	Du japonais «brochette de riz».
DE 38 (glucose)	Pourcentage de dextrose contenu dans le glucose.
Denti (ou denté)	Poisson de mer appartenant à la famille des dorades.
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.
Églantine	Fleur de l'églantier (ou rosier sauvage) produisant un fruit : le «gratte-cul». On appelle communément pulpe d'églantine, la pulpe du «gratte-cul».
Empereur	Poisson des grands fonds marins.
Émulsifiant	Favorise l'émulsion ou la conservation d'un ingrédient donné ; son emploi est facultatif. (Ex : gomme arabique, jaune d'œuf, HF, etc.).
Épeautre	Variété de blé.
Épices «au loup»	Genièvre, gingembre, orange et ail séchés en poudre.
Étrille	Petit crabe particulièrement répandu sur les rivages de l'Atlantique et de la Manche.
Farigoulette	Liqueur de thym.
Farine de blé noir	Autre nom de la farine de sarrasin.
Farine de tradition	Farine sans additif.
Farine T.45	Farine la plus raffinée, elle est principalement utilisée en pâtisserie.
Farine T.55	Moins raffinée, son utilisation est courante en boulangerie et biscuiterie.
Favouille	Appellation provençale du crabe.
Féra	Poisson d'eau douce appartenant à la famille des salmonidés, proche du lavaret. Rare aujourd'hui, il est essentiellement pêché dans les eaux du lac Léman.
Fernet-Branca	Marque commerciale d'une liqueur amère élaborée à partir de diverses plantes, racines et herbes.
Feta	Fromage grec fabriqué à base de lait de brebis (parfois de chèvre).

PRODUIT	DÉFINITION
Feuillantine	Commercialisée sous forme de paillettes feuilletées très fines, elle est utilisée pour donner «du croustillant» à de nombreuses préparations sucrées.
Feuille de chêne	Laitue aux feuilles vert-blond ou rouges.
Fève de tonka (ou noix)	Originaire d'Amérique du Sud, de la vallée du Caura au Venezuela, cette graine aromatique est reconnaissable à son odeur de vanille et de foin coupé. On la cultive en Colombie, en Guyane et à La Trinité.
Fiélas	Congre en provençal.
Flexipan (moules ou empreintes) :	En tricot de verre imprégné et revêtu de silicone apte au contact alimentaire, ces moules ou empreintes peuvent être utilisés à des températures variant de -40° à +280° C. Ils ne nécessitent aucun graissage et facilitent le démoulage grâce à leur structure souple.
Floute	Spécialité jurassienne à base de purée de pommes de terre. Autrefois, elle composait le repas du soir et se servait aussi bien salée que sucrée, en dessert.
Fnü	Fenouil sauvage.
Fondant (confiseur)	Pâte composée de sucre et de glucose, parfois colorée. Utilisée à 37° C, elle sert à glacer éclairs, religieuses et autres pâtisseries. À usage ménager, on peut le remplacer par du sucre glace teinté et détendu avec de l'eau.
Fontine	Tomme grasse.
Fralase	(Voir Anti-cristallisant).
Fricot	«Fricassée».
Fructose	Sucre d'origine végétale.
Galathée	Écrevisse de mer.
Galette de riz	Pâte composée de farine de riz, sel et eau, elle est commercialisée dans les magasins de produits asiatiques, elle peut aussi porter le nom de «Rice Paper».
Galinette	Poisson de roche méditerranéen, de la famille des grondins.
Galte	Joue de porc en catalan.
Gamberoni	Grosse crevette pêchée exclusivement dans le golfe de Gênes, de la famille des gambas et des scampi.
Garam masala	Mélange d'épices piquantes d'origine indienne (poivre, coriandre, cumin, girofle, cardamome, etc.).
Gélatine	Substance translucide qui permet de donner de la consistance et de la tenue à toutes sortes d'apprêts. Elle se présente habituellement sous forme de feuilles ou de poudre. 1 feuille de gélatine (2,5 g) = 10 g de gelée dessert (voir Gélifiant).
Gelée bavaroise	Gélifiant en poudre.

PRODUIT	DÉFINITION
Gélifiants	Possèdent les mêmes propriétés que la gélatine, mais leur emploi est plutôt destiné à la fabrication de confitures, nappages et confiseries. Quelques exemples : - La pectine est prélevée dans le jus de certains fruits (pomme, coing, etc.) ; elle est commercialisée sous forme de poudre. - Le «Gelfix» est incorporé dans une pulpe de fruit (ou autre) pour réaliser certains glaçages (miroirs). Il en existe encore de très nombreux comme la gelée dessert, l'agar-agar, la gomme arabique, etc.
Génépi	Liqueur des Alpes préparée à base d'armoise (plante de haute montagne).
Gerkin	Concombre asiatique.
Giraumon	Sorte de courge cultivée dans les pays tropicaux. Sa chair ferme est douce au goût et légèrement musquée.
Glaçage	Permet de lisser un entremets pour lui donner un aspect brillant. Parfois commercialisé prêt à l'emploi. À usage ménager, on peut le remplacer par une gelée de fruit.
Glaçage neutre	Non parfumé.
Glace vive	Bloc de glace.
Glucose	- Matière visqueuse transparente principalement utilisée pour graisser le sucre, mais entre également dans la composition de nombreux appareils. Se trouve en pharmacie. - Atomisé : (glucose déshydraté en poudre) utilisé essentiellement dans les glaces.
Glucose cristal	Sirop de glucose pour confiseur, très transparent, comme du cristal, d'où son appellation.
Gombo (ou okra)	Légume exotique ayant la forme d'un piment et l'apparence d'une courgette. Sa chair molle au goût subtil contient une multitude de graines blanches, molles et comestibles.
Gomitolo	«Pannequet».
Gomme arabique	Substance émulsifiante extraite d'acacia d'Afrique Équatoriale. Elle est commercialisée sous forme de poudre et entre dans la composition de certaines confiseries.
Grainoux	Pousses de chou.
Grande passion	Alcool à base d'armagnac et de fruits de la passion, élaboré par Grand Marnier.
Grawlax (ou gravlax)	Marinade scandinave.
Gremaux	Mélange à base d'œuf, d'huile, de farine et de sel. Cette pâte est râpée pour obtenir des gremaux. Autrefois, on les servait en garniture et ils liaient potages et ragoûts. Préparés à l'avance, on les séchait puis on les conservait dans des boîtes en fer ou en bois.

PRODUIT	DÉFINITION
Griset (champignon)	Autre nom du tricholome terreux (ou petit-gris des sapins, terreux, charbonnier). Il a une saveur douce et pousse généralement sous les pins.
Grisons (viande des)	Préparation originaire de Suisse dont le procédé consiste à sécher de la viande de bœuf salée et à l'affiner pendant plusieurs semaines voire plusieurs mois. Servie en très fines tranches, cette viande dévoile un parfum délicat.
Grouse	Nom anglais désignant le lagopède d'Écosse. Cet oiseau est très prisé en Angleterre et en Écosse.
Grué de cacao	C'est à partir des fèves de cacao torréfiées, concassées et décortiquées que l'on obtient le «grué». Après mouture, celui-ci se transforme en masse grasse et pâteuse : la pâte de cacao.
Guacamole	Purée d'avocat agrémentée de tomate, oignon, crème fraîche, piment et épices. C'est une spécialité originaire d'Amérique Centrale.
Haddock	Filet d'églefin fumé dont la couleur orangée peut être renforcée au rocou.
Haricot de mer (ou spaghetti de mer)	Variété d'algue brune.
Harissa	Condiment maghrébin composé de piments, poivre de Cayenne, huile, ail et coriandre, pilés avec du carvi et des feuilles de menthe ou de verveine séchées.
Hijiki	Variété d'algue alimentaire.
Huile d'argan	Huile extraite du fruit de l'arganier, arbuste marocain très épineux.
Huile d'olive d'ombrie	Ombrie : région de l'Italie Centrale.
Hydromel	Boisson alcoolisée à base de miel fermenté dans une certaine quantité d'eau.
Hypocras	Vin rouge infusé avec muscade, cannelle, girofle, vanille et framboise.
Hysope	Plante aromatique à saveur amère et à odeur forte, un peu âpre (voir T.G.M. n° 31 - page 85).
Isomalt	Substitut de sucre d'origine naturelle. Celui-ci est issu de la betterave sucrière dont le glucose et le fructose ont été transformés en isomalt. (voir T.G.M. n° 130, page 58).
Jabugo	Issu d'une race porcine proche du sanglier méditerranéen, ce jambon cru originaire d'Espagne est particulièrement réputé pour la finesse de son goût.
Jerrey (cherry dry schack)	Xérès (voir ce mot).
Jésus	Saucisson à gros hachage, le plus souvent «pur porc».
Jonchée	Fromage frais de Charente-Maritime.
Jujube	Fruit produit par le jujubier, un petit arbre épineux du Midi de la France. Le jujube ressemble à une olive et à maturité, sa peau se colore en marron clair. Sa chair, de couleur crème, est à la fois parfumée et sucrée.

PRODUIT	DÉFINITION
Jura	Variété de gruyère fabriquée dans le Jura Suisse.
Kadaïf (pâte)	Vermicelle oriental à base de farine de blé, amidon de maïs, eau, sel et conservateur (E 202) ; en France, on le trouve sous l'appellation «cheveu d'ange».
Kaki	Fruit d'un arbre originaire d'Orient, il ressemble à une tomate orangée. Sa saveur est à la fois douce et astringente.
Kalamansi	Agrume qui porte aussi le nom de lime musquée.
Kamok	Liqueur de café.
Kasha	Sarrasin grillé.
Kawahagi	Poisson japonais, proche du Saint-Pierre.
Kayousky	Liqueur vendéenne.
Keika-chin-shu	Liqueur chinoise à base de fleurs.
Kerne	En Savoyard : poire séchée.
Kipper	Hareng désarêté, salé et légèrement fumé.
Kombu royal (ou boudrier de neptune)	Algue alimentaire d'un goût sucré-salé. Elle se présente sous la forme de lames entières à surface ondulée et de couleur marron brillant. Séchée, elle est commercialisée sous forme de grandes feuilles noires, il s'agit d'une spécialité japonaise.
Krampouz maï vihan	En breton, «crêpe petite marie».
Kue	Poisson japonais proche de la morue.
Kummel	Liqueur hollandaise réputée pour ses qualités digestives. Celle-ci est fabriquée par macération de plusieurs plantes aromatiques (dont le cumin) que l'on distille, puis que l'on sucre.
Kumquat	Le plus petit des agrumes : de forme ovale ou ronde, il renferme des gros pépins peu nombreux. Sa pulpe est acidulée et sa peau tendre est sucrée ; on peut aussi bien l'utiliser cru que cuit.
La désossée du Valais	Utilisée par les cuisiniers suisses, cette méthode consiste à lever un filet de poisson et à laisser l'arête centrale sur l'autre.
Lait ribot	Lait fermenté et baratté.
Laitance	Sécrétion des glandes génitales des poissons mâles. Parmi les plus appréciées : hareng, carpe, maquereau, etc.
Laitue de mer	Algue alimentaire (ulva lactuca).
Lambig	Alcool de cidre distillé.
Lamier	Ortie blanche.
Lavaret	Poisson voisin de la truite, à chair délicate et rosée.
Lèche	Fine tranche de viande.

PRODUIT	DÉFINITION
Lentille corail	En provenance de Turquie et d'Australie, cette lentille est appréciée non seulement pour sa couleur corail, très originale, mais aussi pour son petit grain décortiqué, qui présente l'avantage de cuire rapidement.
Lentin de chêne	Champignon de culture, originaire du Japon.
Levure	Champignon microscopique donnant une pâte de couleur gris beige, de consistance ferme et maniable, elle a pour rôle de favoriser la fermentation d'une pâte.
Lièvre capucin	Lièvre âgé d'au moins un an.
Lièvre trois quarts	Lièvre de l'année.
Limandelle	Petite limande.
Lime	Petit citron sphérique, de couleur jaune-vert. Fortement parfumé, il produit un jus abondant et acide.
Lisette	Petit maquereau.
Livèche	Plante vivace de haute taille dont les feuilles et l'arôme rappellent ceux du céleri (voir T.G.M. n° 52 - page 84).
Llyod-Georges	Variété de framboises à petits fruits très parfumés, principalement cultivée sur les coteaux à vignes.
Lokrine	Améliorant pour pain.
Lolorossa (ou Lollo Rossa)	Variété de salade.
Loubine (ou louvine)	Autre nom du bar.
Macis	Enveloppe qui entoure la noix muscade. Le macis est un condiment âcre utilisé pour ses vertus aromatiques dans la composition de marinades 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 (ou mascherpone)	Fromage blanc italien.
Matière grasse butyrique	Matière grasse du lait.
Mato	Fromage de chèvre frais (au torchon), c'est une spécialité de la Catalogne.
Mélisse	Plante aromatique à odeur citronnée. C'est pour cette raison qu'elle porte aussi le nom de citronnelle ; le plus souvent elle est utilisée en pâtisserie pour parfumer des entremets à base d'orange ou de citron (voir T.G.M. n° 49 - page 88).
Melsat (ou malsat)	Boudin blanc originaire du Sud-Ouest préparé à base de poitrine de porc et de panade aux œufs. Le melsat d'Albi (dans le Tarn) se compose de rate hachée et d'œufs.

PRODUIT	DÉFINITION
Mendiants	Assortiment de quatre sortes de fruits secs : amandes, figues, noisettes et raisins de Malaga, qui, par leurs couleurs, évoquent les robes des quatre ordres mendiants (dominicains, franciscains, carmes et augustins).
Menthe peppermint	Liqueur de menthe.
Menthe poivrée	C'est la plus parfumée. Son usage est particulièrement destiné à la confiserie et à la liquoristerie (voir T.G.M. n° 9 - page 68).
Merluchon	Petit merlu.
Mesclun	Mélange de diverses jeunes pousses de salades et de plantes aromatiques.
Millas	Bouillie languedocienne de farine de maïs (ou de froment et de maïs) refroidie, découpée et frite, servie sucrée ou salée. En Anjou, la millièrre, bouillie de millet salée ou sucrée, se prépare également avec du riz ou du maïs.
Misala	Nom alsacien de la pomme de terre ratte.
Miso	Pâte de soja fermentée, utilisée comme condiment dans la cuisine japonaise.
Monostéarate	Émulsifiant, facultatif à usage ménager.
Mostelle (ou motelle ou mustelle)	Autre nom du « phycis de fond » encore appelé « loche ». Il s'agit d'un poisson au corps court et trapu, de couleur gris rosé clair, tirant parfois sur le violet ; sa chair est à la fois fine, maigre et délicate.
Mouron des oiseaux	Plante sauvage au goût légèrement amer.
Moutarde Pommery	Moutarde en grains.
Mozzarella	Fromage italien à pâte pressée, de saveur douce.
Mozzarella de bufflonne	En Italie, dans les régions du Latium et en Campanie, la mozzarella est fabriquée à partir du lait de bufflonne ; ailleurs, on la prépare avec du lait de vache.
Mûroise	Baie hybride de mûre et de framboise.
Muscadet	Vin blanc sec et fin de la région de Nantes.
Muscovado	Il s'agit d'un sucre foncé, aux grains fins à l'arôme unique et au goût épicé. Celui-ci présente l'avantage de s'incorporer très facilement aux autres ingrédients.
Myrte	Arbuste méditerranéen dont les feuilles toujours vertes, très odorantes, ont une saveur qui tient à la fois du genièvre et du romarin.
Nanohanas	Appellation japonaise du brocoli.
Nappage	Confiture d'abricot, étalée au pinceau pour donner du brillant.
Neuculine	Sucre inverti.
Niora	Petit piment séché ; sa saveur est relativement douce.
Noilly Prat	Vermouth sec élaboré dans le Midi de la France.

PRODUIT	DÉFINITION
Noisettes «cazettes»	Production exclusive de Alain Desboudard à Ourouer (Nièvre), c'est une mouture de noisettes sélectionnées, torrifiées et broyées, puis mises sous vide.
Noix de macadamia	Appelée aussi «noix du Queensland», ce fruit issu d'un arbre tropical possède une mince enveloppe charnue et verte autour d'un noyau brun clair très dur ; celui-ci renferme une amande blanche, dont la saveur rappelle celle de la noix de coco.
Nori	Algue alimentaire présentée sous forme de paillettes très fines dont les utilisations sont multiples en cuisine (voir T.G.M. n° 44 - page 89).
Nougasec	Additif qui évite le ressuage des sucres cuits (produit PatisFrance).
Nuoc-mâm	Appellation vietnamienne d'une sauce de poissons fermentée. Préférer un nuoc-mâm NGI-premier jus, de l'île de Phu Quôc ou de Phan Thiêt.
Olive « snocciolate »	Petite olive noire originaire d'Italie.
Olive cailllette (ou cailletier)	Également nommée «olive de Nice» (on la récolte dans les Alpes-Maritimes). Sa couleur varie du marron-rouge au noir, elle est petite, charnue et de forme allongée.
Olive lucques	Olive verte originaire du Languedoc, longue, un peu bosselée, charnue et croquante.
Olive taggiasche	Variété d'olive de Ligurie (Riviera italienne).
Orangeat	Écorce d'orange confite et hachée, utilisée dans la composition de divers petits fours pour les parfumer.
Organdi	Toile de coton légère, enduite d'un apprêt ferme. C'est un tissu soyeux idéal pour la finition des fleurs en dragées (voir T.G.M. n° 105 - p. 37).
Orge perlé	Orge dont les grains ont été mondés et réduits à l'état de petites perles rondes, par un passage entre deux meules.
Orphie	Poisson de mer au goût très fin, qui s'apprête comme le congre. L'orphie porte aussi le nom de «bécasse» ou «aiguille de mer».
Oseille sauvage (Rumex alpin)	Plante poussant dans les prairies et sur le bord des chemins. Ses feuilles allongées ont un goût acide comparable à celui de sa cousine, cultivée.
Ostergross	Variété de radis long, rouge et à chair blanche.
Ourite	Autre nom de la pieuvre.
Oxyde de calcium (ou chlorure)	Déshydratant commercialisé sous forme de paillettes (en droguerie).
Oxyde de titane	Colorant blanc (E 171), en vente en pharmacie.
Oxymel	Préparation à base de miel, d'eau et de vinaigre.
Oyster sauce	Sauce aux huîtres originaire d'Angleterre.
Pageot	Poisson voisin de la dorade également appelé «rousseau».

PRODUIT	DÉFINITION
Pailleté feuilletine	Crêpe bretonne cuite et brisée ; elle entre dans la composition de divers entremets ou petits gâteaux.
Pain de singe	Fruit du baobab.
Pain noir	Pain de seigle allemand.
Pak-choï	Chou chinois (voir ce nom).
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 à la chair tendre et sucrée.
Pancetta	Spécialité charcutière italienne, à base de poitrine de porc maigre.
Panda (ou pandanus)	Arbre de la famille des palmiers dont les feuilles parfumées sont couramment utilisées dans la pâtisserie indonésienne.
Panisse	Galette provençale à base de farine de pois chiche ou parfois de maïs.
Papardelle	Large bande de pâte.
Parfait de canard	Mousse de foie composée d'un minimum de 75 % de foie gras et de 25 % de foie de volaille.
Parmigiano regiano	Fromage italien à pâte pressée cuite, élaboré à partir du lait de vache. Sa saveur est à la fois fruitée, salée et parfois piquante.
Pascade	Petite crêpe à l'huile de noix, originaire du Rouergue, parfois additionnée de lard et d'oignon.
Pastilla	Sorte de tourte marocaine.
Pâte (d'amande, de pistache, de noix, etc.)	Selon l'appellation, mélange de fruits secs en poudre additionné de sucres cuits, refroidi sur un marbre, puis broyé jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et malléable. Ces produits sont commercialisés prêts à l'emploi au rayon pâtisserie des grandes surfaces.
Pâte à glacer	Mélange de cacao, de sucre et de graisse végétale destiné à la finition d'un apprêt sucré.
Pâte à noyaux	Pâte à base de noyaux d'abricots délavés de l'acide prussique.
Pâte à ravioles chinoises (ou feuilletés à raviolis)	Spécialité chinoise composée de farine, d'œufs, de sel et de bicarbonate de soude. Elle se présente sous forme de feuilles, commercialisée uniquement dans les épiceries chinoises.
Pâte batarde	Pâte ayant une consistance ni trop ferme, ni trop souple.
Pâtes pho	Pâtes larges à base de farine de riz.
Pâtisson	Variété de courge hémisphérique entourée de dentelures arrondies. Sa chair est légèrement sucrée et sa saveur se rapproche de celle de l'artichaut.

PRODUIT	DÉFINITION
Patte d'ours	Autre nom de la berce, plante contenant une huile essentielle aux vertus médicinales.
Pêche de vigne	Pêche provenant des pêchers cultivés en plein vent et qui produisent à l'époque où la vigne donne du raisin.
Pectagel rose	Le pectagel rose est utilisé dans la fabrication des glaces et sorbets, pour l'ensemble de ses propriétés (épaississantes, stabilisantes et anti-cristallisantes).
Pectine	(Voir Gélifiants).
Pensée de montagne	Autre nom de la violette tricolore ou de la pensée sauvage.
Perce-pierre	(Voir Criste-marine).
Persil racine	Autre nom du persil bulbeux, particulièrement apprécié pour sa racine, dont la saveur rappelle celle du céleri.
Physalis	(Voir Amour en cage).
Pied-de-mouton (ou hydne sinué)	Champignon des bois de couleur beige clair à roux orangé. Sa chair ferme très agréablement parfumée, accompagne particulièrement bien les volailles ou les viandes blanches.
Pillette	Petite poule de Bresse pesant moins de 1,6 kg et qui, de ce fait, ne peut bénéficier de l'appellation «poularde».
Pimpiolet	Autre nom du serpolet ou thym sauvage.
Piquillo (Pimiento del Piquillo)	Ce petit piment rouge triangulaire est originaire d'Espagne (Navarre) ; sa saveur est à la fois très marquée et un peu piquante. On le nomme le plus souvent «piquillo».
Pisang ambon	Liqueur indonésienne élaborée à base de banane verte.
Pissalat	Condiment provençal à base de purée d'anchois, clou de girofle, thym, laurier, poivre et huile d'olive.
Plantain	Cette plante également appréciée pour ses vertus thérapeutiques contient du mucilage, substance ayant la propriété de gonfler dans l'eau.
Planteur	Cocktail antillais à base de rhum blanc, jus de citron, d'orange et d'ananas, de marasquin et de curaçao orange.
Poids moyen d'un œuf	50 g (le blanc 30 g, le jaune 20 g).
Poivre de Guinée	Son goût est comparable à celui du poivre noir (voir T.G.M. n° 69 - page 75).
Poivre de Sarawak	Il est le meilleur des poivres noirs. À défaut, on peut utiliser du poivre noir ordinaire.
Polenta	Bouillie épaisse de farine de maïs ou de farine de châtaignes. Elle peut être utilisée dans de multiples préparations sucrées ou salées.
Pomme cerise	Petit fruit de la famille des pommes. Par sa taille, il ressemble à une cerise.

PRODUIT	DÉFINITION
Pomme Cox orange	Variété anglaise d'une pomme qui porte le nom de son créateur : Richard Cox.
Pomme d'api	Petite pomme rouge et blanche à chair ferme et sucrée.
Pomme d'amour	Appellation provençale de la tomate.
Pomme de terre « fin de siècle »	Variété originaire de l'île de Jersey, produite très localement.
Pommeau	Apéritif normand à base de jus de pomme mûté au calvados.
Potimarron	Variété de courge.
Poudre à crème (ou poudre à flan)	Poudre qui permet d'épaissir un appareil. A usage ménager, elle peut être remplacée par de la farine ou de la fécule.
Poudre sauvage	Poudre de coulemelle séchée.
Pourpier	Herbe potagère à la saveur légèrement piquante, qui se mange en salade, ou s'utilise en garniture ou encore pour relever une sauce. Les jeunes feuilles, fraîches et charnues, ainsi que les tiges tendres, s'utilisent également comme les épinards et les cardons (voir T.G.M. n° 59 - page 82).
Pulpe de tamarin	Faire tremper des gousses de tamarin, les dénoyauter, passer la pulpe au chinois.
Râble	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. À ne pas confondre avec le radis noir (voir T.G.M. n° 34 - page 87).
Raisiné	Jus de raisin gélifié.
Raïto	Condiment à base d'aubergine, poivron, fenouil, tomate, ail, huile d'olive, thym, romarin et laurier.
Rao ram (polygonum odoratum)	Plante connue sous le nom de coriandre vietnamienne, elle se caractérise par son odeur citronnée et poivrée.
Ras el hanout	Mélange d'épices maghrébin, dont la composition peut varier en fonction des régions. Parmi tous les ingrédients qui entrent dans sa composition, on peut citer : poivre, cardamome, macis, muscade, piment, baies de frêne, cannelle, girofle, gingembre, nigelle, lavande, boutons de rose poivrée, graines de fenouil...
Ratafia de Champagne	Eau-de-vie sucrée faite d'un mélange de 2/3 de jus de raisin frais et d'1/3 d'eau-de-vie de vin.
Ravichet	Rave violette.
Raviole de romans	Petite raviole de pâte très fine fourrée d'une farce au fromage blanc, persil et comté. C'est une spécialité de la ville de Romans-sur-Isère.
Rebarbe	Pâte crémeuse élaborée à base de roquefort écrasé dans du lait et arrosé d'eau-de-vie de pays.

PRODUIT	DÉFINITION
Rebibe	Très fine tranche de fromage à pâte extra-dure, obtenue à l'aide d'un rabot.
Recuite	Caillé de petit-lait de brebis.
Réfractomètre	Ustensile dont le principe permet de contrôler de manière optique une quantité ou un pourcentage de sucre.
Reine des prés	Plante vivace réputée pour ses fleurs blanc-crème très parfumées.
Reponchon (du latin tamus communis)	Plante sauvage grimpante au goût amer. On l'appelle aussi tamier, mais son nom peut varier en fonction des régions.
Ricotta	Fromage frais italien fait avec la matière coagulante du petit-lait.
Riquette (ou roquette)	Salade du Midi, dentelée et un peu amère ; on peut la remplacer par du mesclun ou des pissenlits.
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 gluant	Ses grains deviennent tendres et collants à la cuisson, d'où son nom.
Riz parfumé	Provenant du Viêt Nam et de Thaïlande, ses grains sont longs et son 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. Le rutabaga est consommé comme légume lorsqu'il est jeune et entre notamment dans la composition du pot-au-feu.
Saccharose	Sucre courant constitué de glucose et de fructose.
Saindoux	Graisse de porc.
Saint Auvent (garniture pleine saveur)	Matière grasse à base de beurre, d'huile et de graisses végétales.
Salicorne	Plante des rivages marins que l'on consomme cuite, en salade, comme des haricots verts ou confite au vinaigre, comme des cornichons.
Sandale de mer	Animal marin de la classe des holothuries. Il mesure environ 20 à 30 cm et son corps brun aplati porte sur sa face ventrale des papilles. Il vit sur les fonds sablo-vaseux entre 20 et 100 m de profondeur.
Sarcelle	Petit canard sauvage.

PRODUIT	DÉFINITION
Sarrasin	Céréale originaire d'Orient, elle se présente sous forme de grains d'une teinte foncée qui donnent une farine grise, finement piquetée de noir.
Saté	Mélange d'épices indonésien pilé composé de : piment oiseau, ail, sucre, cacahuète, sel, glutamate, huile de sésame, anis, réglisse, cannelle, cumin et coriandre.
Sauce périgourdine	Sauce périgieuse additionnée de foie gras.
Sauce périgieuse	Sauce madère additionnée de truffe.
Sauce soja (ou soya)	Condiment liquide obtenu après fermentation des germes de soja.
Sauce teriyaki	Celle-ci se compose de : caramel, glucose, sauce soja, miso et jus de bœuf.
Sauce unagi	Ce produit est élaboré à base de sauce soja et de mirin (sucre japonais).
Saurel	Autre nom du chinchard, poisson proche du maquereau à la chair moins relevée, moins grasse et plus digeste ; il s'apprête pareillement.
Savora	Condiment à base de 11 aromates, né en 1899. Vanille, curcuma, miel, ail, estragon, vinaigre de malt, céleri, muscade d'Indonésie, moutarde du Canada, piment et girofle.
Scampi	Variété de langoustine pêchée 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 et que l'on cuit à l'anglaise.
Scorsonère	Salsifis noir.
Sel de noisettes	Noisettes mondées et hachées, mélangées avec de la fleur de sel.
Sel nitrité	Agent de conservation utilisé en charcuterie et en conserverie (E 250).
Semoule d'échalote	Échalote ciselée déshydratée.
Séneçon	Herbe de haute montagne.
Sénevé	Moutarde noire sauvage.
Sérac	Fromage blanc savoyard.
Shiitake	Champignon asiatique. Son nom européen est le lentin comestible.
Shogoin Daikon	Variété de gros navet.
Sobrassada	Grosse saucisse fortement pimentée, spécialité des Baléares.
Socca	Pâte à base de farine de pois chiche, d'origine niçoise.
Soja noir	Graines de soja.
Solette	Petite sole.
Solution d'acide tartrique	Mélange égal de cristaux d'acide tartrique et d'eau chaude ou tiède.

PRODUIT	DÉFINITION
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 la chair fine, situé de chaque côté de la carcasse d'une volaille, au-dessus du croupion.
Spätzles	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. Son emploi est facultatif.
Stabilisateur intégré	Stabilisateur contenant un émulsifiant. Son emploi est réservé aux glaces et crèmes glacées contenant des matières grasses, on le dose à 5 g par litre de mix. Une glace ne contenant pas de stabilisateur se conserve que quelques jours ; un sorbet quelques heures.
Stabilisateur Moench	Stabilisateur contenant une faible partie de sucre.
Subric	Petit apprêt servi en entrée, en garniture ou en hors-d'œuvre. Il s'agit d'un mélange de divers ingrédients lié avec une sauce béchamel (ou allemande). Autrefois, on le cuisait «sur les briques» chaudes du foyer, d'où son nom.
Sucre à givre	Sucre mélangé à de l'amidon, il a la particularité de résister à l'humidité.
Sucre cristal	Sucre cristallisé.
Sucre inverti (ou interverti)	Pâte blanche onctueuse et de conservation illimitée qui améliore le goût et la texture de l'appareil dans lequel elle est utilisée. D'un pouvoir beaucoup plus sucrant que le saccharose, son emploi est réservé aux professionnels.
Sucrine	Variété de laitue proche de la romaine.
Sultanine	Variété de raisins secs de Grèce.
Sumac	Épice au goût acidulé, commercialisée dans les épiceries orientales, le plus souvent sous forme de poudre.
Supion	Jeune calmar.
Syrah	Cépage noir de la vallée du Rhône.
T.P.T. (ou Tant Pour Tant)	Cette expression est souvent employée en pâtisserie et signifie, comme son nom l'indique : TANT d'amande POUR TANT de sucre ; c'est-à-dire même poids d'amande en poudre et même poids de sucre. Exemple : 400 g de T.P.T. égale 200 g de sucre en poudre et 200 g de poudre d'amande. Lorsqu'il est précisé T.P.T. noisette (ou autre), il faut remplacer la poudre d'amande par la même quantité de poudre de noisette.

PRODUIT	DÉFINITION
Tabasco	Sauce piquante obtenue à partir de piments rouges macérés dans du vinaigre d'alcool avec du sel, du sucre et diverses épices. Il est commercialisé sous forme de petites bouteilles pour relever toutes sortes de plats (voir T.G.M. n° 77 - page 75).
Tahin	Pâte de sésame.
Tahina (sauce)	Pâte épaisse à base de graines de sésame moulues, particulièrement utilisée dans la cuisine du Moyen-Orient.
Tamari	Sauce soja.
Tamarin	Fruit d'un d'arbre tropical, il se présente sous la forme de gousses brunes d'environ 15 cm de long. Sa saveur est à la fois sucrée et acidulée, il entre le plus souvent dans la composition de confitures et de divers condiments.
Tandoori	Mélange d'épices d'origine indienne qui se rapproche du curry. Il peut être remplacé par du curry et du paprika ou du garam masala.
Tapenade	Condiment de la cuisine provençale à base de câpres, d'anchois dessalés, d'olives noires dénoyautées et d'ail, broyé au mortier, assaisonné d'huile d'olive, de jus de citron, de moutarde, de thym et de poivre.
Tartifflé	Pomme de terre en savoyard.
Tempura	Pâte à frire chinoise, prête à l'emploi.
Tête de violon	Jeune pousse de fougère-à-l'autruche.
Tétragone	Plante à tiges rampantes également appelée «épinard d'été», cultivée pour ses petites feuilles vertes épaisses de saveur douce mais acidulée.
Thé Assam	Origine : Inde.
Thé de montagne	Autre nom de l'alchémille ; il est astringent et ses feuilles ressemblent à celles de la mauve.
Thé Grand-Yunnan	Origine : Chine.
Théobroma	Nom scientifique et générique du cacaoyer, du grec theos «dieu» et brôma «nourriture».
Thym citronnelle (ou thym citron)	Variété de thym dont le parfum rappelle celui du citron.
Tiramisu	Crème à base de mascarpone fouetté avec des jaunes d'œufs, aromatisé avec du marsala et de l'extrait de café. Facultativement, on peut y ajouter des cubes de fruits confits.
Tofu (ou tofou)	Haricots de soja trempés puis réduits en une purée qui est ensuite bouillie et tamisée. Le liquide ainsi obtenu est gélifié par l'adjonction d'un coagulant. Le tofu est commercialisé dans les épiceries asiatiques où il est vendu sous différentes formes.
Toilette	(Voir Crépine).
Tomme blanche	Reblochon frais (de moins de 24 heures).

PRODUIT	DÉFINITION
Totène	Calmar en provençal.
Tôti	En provençal, croûton rôti et tartiné de purée d'olive.
Touron	Confiserie d'origine 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.
Tricholome	Champignon charnu, à lamelles blanches ou roses, sans anneau ni volve, dont il existe de nombreuses espèces.
Trimoline	Marque de sucre interverti.
Trofie	Spaghetti court et rustique, travaillé à la main.
Truffe chinoise	Autre nom de la pomme de terre violette (Vitelotte).
Truffe d'Alba	Originaire du Piémont italien, de la région d'Alba, on la récolte du mois de septembre à Noël. Très rare et donc très chère, elle peut aussi être très grosse. Sa chair lisse varie du beige clair au blanc avec des veines grises très nuancées ; son odeur aillée et « pétrolée », particulièrement envoûtante, peut déranger. On la consomme râpée à cru, en assaisonnement+B305, car sous l'effet de la cuisson, elle perd tout son arôme.
Tussilage	Autre nom du « pas d'âne » : plante vivace dont la fleur ressemble à celle du pissenlit.
Txangurro	En basque, crabe généralement farci avec tomate, jambon et oignon.
Vadouvan	Mélange d'épices à base d'huile et d'oignon frit. C'est un condiment couramment utilisé en Inde pour relever toutes sortes de plats.
Vanille bourbon	Originaire de l'île de la Réunion, elle fait partie des plus aromatiques 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.
Vieux Pontarlier	Anis traditionnel de la Franche-Comté ; on peut le remplacer par du pastis ou de l'anisette, dans ce cas, les quantités devront être adaptées.
Vin de pissenlit	Boisson élaborée à base de fleurs de pissenlit, de levure de bière et d'épices.
Vin jaune	Production originale du vignoble du Jura, ce vin d'un jaune superbe, sec, titrant 16°, à la saveur de noix et de prune.

PRODUIT	DÉFINITION
Vinaigre balsamique	Mélange de vinaigre de vin et de moût de raisin cuit, mis à vieillir ensemble. Il se caractérise par sa couleur très foncée et sa saveur à la fois puissante et ronde.
Vinaigre chinois	Vinaigre noir à base de blé, de sorgho et de millet.
Violettes cristal	Fleurs de violettes entières candies dans un sirop de sucre parfois coloré, puis cristallisées. Il s'agit d'une spécialité de la ville de Toulouse.
Vitpris	Gélifiant.
Vongole	Équivalent en Méditerranée de la palourde de Bretagne.
Wagyu	Bœuf noir japonais.
Wakamé	Algue alimentaire.
Wasabi	Raifort japonais, de couleur verte. Il est commercialisé en poudre, râpé, confit ou en pâte ; il sert d'assaisonnement pour les sushis.
Winter luxury	Courge provenant du Mexique et du Sud-Est des États-Unis. De couleur orange, son épiderme est finement brodé et sa chair est assez ferme. Elle convient très bien pour les desserts car elle n'est pas du tout amère, elle possède au contraire un goût fruité.
Worcestershire sauce	Venue des Indes, elle se compose de vinaigre, mélasse, anchois, échalote, sucre, tamarin et diverses épices.
Xérès (ou Jerez)	Un des vins les plus réputés d'Espagne dont la teneur en alcool est augmentée par l'apport d'eau-de-vie.
Xingar	Poitrine de porc séchée au piment d'Espelette.
Zan	Confiserie à base de sucs de réglisse.
Zhéla	Gelée.