

17.1.. Cuire un aliment à l'eau salée (départ à froid ou bouillant).

AAAEUICGLLNRS

17.2.. Purée liquide très concentrée et très fine de gibiers, de volailles, de légumes, de poissons, de crustacés, de fruits.

IOUCLS

17.3.. Cuire les légumes tournés ou petits oignons avec eau, sel, sucre et beurre, jusqu'à réduction complète du liquide.

AECGLR

17.4.. Ce terme qualifie des desserts chauds ou froids.

EEEMNRTTS

17.5.. Préparations diverses à base de crème anglaise, parfumées et turbinées dans une machine spéciale.

AECGL

17.6.. Maintenir avec de la ficelle.

EEICFLR

17.7.. Donner une consistance à une sauce, un potage, un fond, en ajoutant un roux, ou un beurre manié, ou fécule diluée, jaune d'œuf, sang, beurre, purée...

IELR

17.8.. Eliminer les os des viandes, volailles ou gibiers crus ou cuits, selon la préparation.

EEODSSSR

www.goutteficelle.fr