

01.1.. Différents aliments entrant dans la composition d'une préparation (éléments de telle sauce, de telle garniture).

EEELMNTS

01.2.. Temps pendant lequel cuit un aliment.

IUOCSSN

01.3.. Lever les filets d'un poisson.

EEIFLTR

01.4.. Végétaux frais ou séchés utilisés en cuisine pour parfumer certaines préparations (thym, laurier, cannelle, girofle).

AAEOMRST

01.5.. Petits bâtonnets taillés dans la poitrine de porc, salée ou fumée, présents dans diverses garnitures.

AODLNRS

01.6.. Retourner délicatement un moule contenant une préparation sur un plat.

EEOUDLMR

01.7.. Cuire à l'eau bouillante salée, sauf les pommes de terre à l'anglaise qui sont mises en cuisson à l'eau froide.

AAAEIGLLNS

01.8.. Sirop de sucre qui cristallise à la cuisson ou au refroidissement.

AEMSS

www.goutteficelle.fr