

03.1.. Relever le goût d'une préparation (cuite ou crue, chaude ou froide) avec différents ingrédients (sel, poivre, piment...).

AAEIONNSSSR

03.2.. Frotter la surface de certains fruits et légumes (poires, céleri-rave, fonds d'artichauts...).

EIOCNNRRT

03.3.. Recouvrir une pâtisserie de meringue crue avant de la colorer au four.

EEIUGMNRR

03.4.. Préparation liquide (souvent à base de vin) très aromatisée, dans laquelle on met tremper certains aliments.

AAEIDMNR

03.5.. Ensemble des ustensiles qui couvrent une table dans un restaurant.

EOUCVRT

03.6.. Au restaurant: console ou table utilisée comme telle.

EEEDRSST

03.7.. Placer un récipient contenant un liquide, un appareil, une crème, dans un bain de glace pilée et de gros sel, afin d'obtenir un refroidissement rapide.

AEFPPRR

03.8.. Recouvrir une préparation froide avec de la gelée ou une préparation chaude avec du beurre clarifié, pour lui donner un aspect brillant.

EULRRST

www.goutteficelle.fr