

08.1.. Tranche de gros poisson rond représentant une portion : darne de saumon, de colin, de cabillaud...

AEDNR

08.2.. Sucre (ou sirop de sucre) et blanc d'œufs battus en neige, éventuellement parfumés et séchés au four.

EEIUGMNR

08.3.. Parfum. S'emploie surtout pour les vins et les fromages.

EOUUBQT

08.4.. Action de "dresser".

AEEDGRSS

08.5.. Petits cubes réguliers dont la grosseur peut varier, selon les préparations.

EDS

08.6.. Petites pièces en feuilletage (croissants, triangles...) qui servent de garnitures à certaines préparations.

EOUFLNRS

08.7.. Aliment taillé en forme ronde. Exemples: médaillon de foie gras, de langouste, de volailles, de veau...

AEIODLLMN

08.8.. Séparer les grains de la rafle : raisins, cassis, groseilles.

AEEGPPRR

www.goutteficelle.fr