

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

- a).. ASSAISONNER
- b).. CONCASSER
- c).. **DARNE**

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

- a).. **MERINGUE**
- b).. MAGRET
- c).. FAIRE MARCHER

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

- a).. ABATS
- b).. CONSOLE
- c).. **BOUQUET**

08.4.. Action de "dresser".

- a).. ASSAISONNER
- b).. ACIDULER
- c).. **DRESSAGE**

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

- a).. **DES**
- b).. JULIENNE
- c).. FICELER

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

- a).. **FLEURONS**
- b).. CROUTONS
- c).. MENAGES

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

- a).. **MEDAILLON**
- b).. HISTORIER
- c).. FARCIR

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

- a).. **EGRAPPER**
- b).. FARCE
- c).. LEVER

www.goutteficelle.fr