

# Le vocabulaire de la recette

<https://www.youtube.com/watch?v=I91hITFclQ0&t=585s>

Écoutez les premières 6 minutes de la vidéo seulement.



**hachez**

Laisser tomber la nourriture (sauce) d'un ustensile sans le pot ou le bol.

**ajoutez**

Couper les aliments en petits morceaux.

**attendrissez**

On fait ceci pour préparer le four à l'avance. - préparer la température.

**égouttez**

Cuire un peu pour rendre la nourriture plus souple, tendre. (On fait cela aux oignons. )

**réduisez**

Cuire mais pas à une haute température. On cuit lentement pour laisser les saveurs se mélanger tout en faisant la cuisson.

**remuez**

Mettre avec les autres aliments. Synonyme d'insérer.

**préchauffez**

Faire chauffer longtemps pour enlever l'eau. On fait cela pour créer une sauce plus épaisse.

**mijotez**

On fait ceci avec des sauces et des soupes pour mélanger et empêcher le fond de brûler. C'est un peu comme racler, mais doucement.