

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.