

Glossaire

Boqueteau :	Bosquet, petit réceptacle en pâte filo.
Chardon béni :	Herbe asiatique à tige rappelant la coriandre fraîche, mais plus persistante.
Chili con pollo :	Le chili con carne, un plat mexicain ralliant piment et viande de bœuf. Con pollo, veux dire avec poulet.
Cinq épices chinoises :	Mélange traditionnel chinois composé de poivre du Sichuan, fenouil, anis étoilé, clou de girofle, bouton de casse.
Courge butternut :	Courge en forme d'arachide en coquille à chair orange.
Garam masala :	Mélange indien très parfumé composé de cardamome, cannelle, poivre noir, cumin, macis.
Gerbe :	Bouquet
Mascarpone :	Fromage frais crémeux neutre.
Mélasses de Grenade :	Mélasses à base de jus de pomme grenade.
Miso :	Pâte de fève de soya fermenté.
Piment d'Alep :	Piment turc, fruité, 5/10 en force et très aromatique.
Piment Niora :	Piment marocain, peu piquant, mais fruité à souhait avec quelques effluves de tomates séchées
Piment Kaddi :	Piment non piquant servant essentiellement à la coloration des plats indiens. Son grand frère, le piment kashmiri
Quatre-épices :	Appelé aussi piment de la Jamaïque ou poivre de la Jamaïque où sa dominante de parfum s'apparente au clou de girofle, au poivre noir, à la muscade et à la cannelle.
Quenelle :	Préparation de viande présentée en forme d'œuf allongé.
Raïta:	Préparation indienne à base de yaourt et de menthe fraîche.
Rillettes :	Chiffonnade de chair de viande cuite longuement.
Sambal oelek :	Purée de piment fort, sel et vinaigre.
Tamari :	Sauce soya fermentée de bonne qualité.

Tajine : Récipient de cuisson en terre cuite au couvercle de forme conique, utilisé au Maroc pour cuire un mijoté dans la braise longuement.

Tandouri : Four utilisé en Inde pour cuire longuement cari de viande et autres plats traditionnels. Ils cuisent également les pains nans sur la paroi intérieure du four.