

## FRANÇAIS-ANGLAIS

N. B. : pour des raisons de concision, LA SECTION FRANÇAIS-ANGLAIS est principalement limitée aux VERBES. Les extraits de recettes, les noms et adjectifs dérivés sont détaillés dans la section anglais-français, pages 35 à 141.

**Exemple** : vous recherchez *Caramel* ou *Caramélisé* ? Référez-vous au verbe *Caraméliser* et à sa traduction en anglais, *to caramelize*. C'est dans la section anglais-français, sous *Caramelize* que vous trouverez les exemples de traduction de *Caramel* et *Caramélisé*.



**Abaisse** (*morceau de pâte aplatie au rouleau à l'épaisseur voulue*) : rolled out piece of dough (*flattened to the required thickness*).

**Abaisser** (*niveau, hauteur*) : to lower (*level, height*).

**Abaisser une pâte** (*aplatir une pâte au rouleau à l'épaisseur voulue*) : to roll out a dough (*using a rolling pin, flatten a dough to the required thickness*).

**Abricoter** (*étendre au pinceau une couche de confiture pour donner une finition brillante*) : to glaze with apricot jam (*using a brush, spread a layer of jam in order to give a shiny finish*).

**Absorber** : to absorb.

**Accommoder** (*un aliment*) : to prepare ; to dress (*food*).

**Accommoder les restes** : to use up leftovers.

**Acidifier** : to acidify.

**Adapter** (*une recette*) : to adapt (*a recipe*).

**Adoucir, assouplir, ramollir** (*beurre, substance malléable*) : to soften (*butter, malleable substance*). **Adoucir, sucrer** (*aliment, boisson*) : to sweeten (*food, drink*).

**Affecter** (*le goût*) : to affect (*the taste*).

**Affiner** (*fromage*) : to ripen (*cheese*).

**Affûter** (*couteau*) : to sharpen (*knife*).

**Agiter, secouer** (*bouteille, mélange*) : to shake (*bottle, mixture*).

**Agrémenter** : to embellish.

**Aigrir, acidifier** : to acidify.

**Aiguiser** (*couteau*) : to sharpen (*knife*).

**Ajouter** : to add.

**Ajuster** : to adjust. *Voir aussi* Rectifier.

**Alimenter, nourrir** : to feed ; to nourish.  
**Alimenter** (*en*), **fournir** : to supply (*with*).

**Allonger** (*sauce, potage*) : to thin ; to dilute (*sauce, soup*).

**Allonger, étirer** : to elongate.

**Altérer** (*le goût*) : to alter ; to change (*the taste*).

**Amalgamer** : to amalgamate.

**Amollir, ramollir** : to soften.

**Aplatir** (*pâte*) : to flatten (*dough*).

**Aplatir** (*viande*) : to pound (*meat*).

**Appareiller, préparer** : to prepare ; to dress.  
**Appareiller, unir** : to mix. **Appareil** (*mélange d'ingrédients*) : voir Mix → Mixture .

**Apparier, combiner, associer** : to pair ; to combine.

**Apporter** : to bring.

**Apprêter, parer, accommoder** : to dress.  
**Apprêter, assaisonner, garnir** (*salade*) : to dress (*salad*).

**Approvisionner** (*en ...*) : to supply (*with ...*).

**Aromatiser** : to flavour (*UK*) ; to flavor (*US*) ; to season.

**Arranger, dresser** (*un plat*) : to arrange (*a dish*).

**Arrondir, rendre rond** : to make round.

**Arroser** (*avec de l'alcool, un sirop, de l'huile d'olive*) :  
to drizzle (*with alcohol, syrup, olive oil*).

**Arroser** (*un rôti*) : to baste (*a roast*).

**Asperger** (*d'eau*) : to sprinkle (*with water*).

**Assaisonner** : to season.

**Assembler** : to assemble.

**Associer, coupler** : to pair.

**Assortir** : to assort. *Voir aussi* Associer.

**Assouplir, ramollir** (*beurre*) : to soften (*butter*).

**Assouplir, détendre** : to slacken.

**Assouplir, fluidifier** (*sauce*) : to loosen (*sauce*).

**Attacher, lier** : to tie ; to bind. **Attacher, fixer** : to fasten.

**Attendre** : to wait.

**Attendrir** : to soften (*butter*) ; to tenderize (*meat*).

**Augmenter** : to increase.

**Augmenter** (*la chaleur du four, du feu de cuisson*) :  
to turn up ; to increase (*the heat of the oven, of the flame*).

— B —

**Badigeonner** : to brush.

**Baisser, diminuer** (*la chaleur du four, du feu de cuisson, la température*) : to turn down ; to lower ; to decrease (*the heat of the oven, of the flame, the temperature*).

**Balayer** : to sweep.

**Baratter** (*beurre*) : to churn (*butter*).

**Barder** : to bard.

**Baser** (*sur*) : to base (*on*).

**Battre** (*œufs, crème*) : to beat ; to whip ; to whisk (*eggs, cream*). **Battre en neige** (*blancs d'œufs*) : to whip (*egg-whites*) until stiff.

**Beurrer** : to butter.

**Blanchir, rendre blanc** (*avec de la couleur*) : to whiten (*with colo(u)r*).

**Blanchir, devenir blanc** : to turn white.

**Blanchir** (*farine*) : to bleach (*dough*).

**Blanchir** (*fouetter des jaunes d'œufs et du sucre pour les rendre blancs et mousseux*) : to beat until white (*to whisk egg yolks and sugar until white and fizzy*).

**Blanchir** (*plonger brièvement dans l'eau bouillante afin de cuire partiellement ou de rendre l'élimination de la peau plus facile ou de réduire l'âcreté*) : to scald ; to blanch (*briefly dip in boiling water in order to partially cook or make the removal of the skin easier or reduce pungency*).

**Boire** : to drink.

**Boucaner** (*viande*) : to smoke (*meat*).

**Bouillir, faire bouillir** : to boil.

**Bouler** (*mettre en boule un morceau de pâte*) : to roll a piece of dough into a ball.

**Braiser** : to braise.

**Brider** (*volaille, gibier – replier et lier les pattes au corps afin d'éviter toute déformation à la cuisson*) : to truss  
(*chicken, game – to fold and tie the legs towards the body in order to prevent any distortion while cooking*).

**Briller** : to shine.

**Donner un aspect brillant** : to give a shiny finish.

**Brosser** : to brush.

**Brosser** (*moules, légumes*) : to scrub (*mussels, vegetables*).

**Brouiller** (*œufs*) : to scramble (*eggs*).

**Broyer** : to crush ; to grind.

**Brûler** : to burn.

**Brûler, dessécher, roussir** : to scorch.

**Faire brûler** (*le fond d'une casserole ou d'un gâteau*) :  
to blacken (*the bottom of a saucepan or a cake*).

**Brunir** : to burnish ; to brown.



**Cacher, masquer, dissimuler** : to conceal.

**Candire, confire, enrober dans du sucre** : to candy.

**Canneler** (*orange, citron*) : to flute (*orange, lemon*).

**Caraméliser** : to caramelize.

**Carboniser** : to char.

**Casser** : to break.

**Cercler** : to ring.

**Chalumeauter** (*caraméliser avec un chalumeau*) :  
to caramelize with a flame.

**Chauffer, faire chauffer** : to heat (up).

**Faire chauffer sans bouillir** (*lait*) : to scald (*milk*).

**Réchauffer, faire réchauffer** : to reheat ; to warm up.

**Chemiser** (*tapisser l'intérieur d'un moule de papier, de biscuits à la cuiller ...*) : to line (*to cover the inside of a mo(u)ld with paper, sponge fingers...*).

**Chevaucher, faire** : to overlap.

*Etc, etc....*