

## ENGLISH-FRENCH



N. B. : les extraits de recettes sont précédés de deux astérisques ; les dérivés des verbes, d'un tiret.

**ABSORB:** absorber.

**\*\* Cook, covered, until all of the liquid is absorbed:** cuisez à couvert jusqu'à ce que la totalité du liquide soit absorbée.

**\*\* Sprinkle in the flour, mixing to absorb the oil, then slowly add the wine:** saupoudrez la farine en mélangeant pour absorber l'huile, puis ajoutez lentement le vin.

**ACIDIFY:** acidifier ; aigrir.

**\*\* Acidify the preparation with a drop of vinegar:** acidifiez la préparation une goutte de vinaigre.

**Acid:** acide. **Tannic acid:** acide tannique.

**Acidity:** acidité.

**ADAPT:** adapter.

**\*\* You can adapt this recipe in various ways:** vous pouvez adapter cette recette de diverses manières.

**ADD:** ajouter.

**\*\* Add a dash of apricot liqueur:** ajoutez une larme de liqueur d'abricot.

**\*\* Add two tablespoons of sugar:** ajoutez deux cuillères à soupe de sucre.

**\*\* Always add liquid a tablespoon at a time:** ajoutez toujours le liquide une cuillère à soupe à la fois.

**Addition** (*of ingredients*): ajout ; addition ; adjonction (*d'ingrédients*).

**\*\* A pinch of spice or a dash of liqueur are good additions to cakes:** une pincée d'épices ou une larme de liqueur constituent de bons ajouts dans les gâteaux.

**\*\* Mix gently with a fork after each addition of ingredient:** mélangez délicatement avec une fourchette après chaque ajout d'ingrédient.

**Additional:** supplémentaire ; en sus.

**Additive(s):** additif(s).

**\*\* This food does not contain additives:**  
cet aliment ne contient pas d'additifs.

**ADJUST:** ajuster ; rectifier (*assaisonnement*).

**\*\* Adjust seasoning:** rectifiez l'assaisonnement.

**AFFECT:** affecter ; altérer.

**\*\* Too abrupt a cooking affects the taste of the food and destroys vitamins:** une cuisson trop vive altère le goût des aliments et détruit les vitamines.

**AGE:** vieillir.

**\*\* Eggs age more in one day at room temperature than in one week in the refrigerator:** les oeufs vieillissent plus en un jour à température ambiante qu'en une semaine au réfrigérateur.

**\*\* To tenderize meat by ageing:** attendrir la viande en la laissant vieillir.

**Aged:** vieux (vieille). **Aged wine:** vieux vin ; vin millésimé.

**AIR-CONDITION:** installer la climatisation ; climatiser.

- **Air-conditioned room:** salle climatisée.

**ALLOW:** permettre ; laisser.

**\*\* Allow the dough to rise:** laissez lever la pâte.

**AMALGAMATE:** amalgamer ; s'amalgamer.

**\*\* Add the olive oil, whisking constantly until it amalgamates:** ajoutez l'huile d'olive en battant constamment jusqu'à ce qu'elle s'amalgame.

**ARRANGE (a dish):** arranger ; disposer ; dresser (*un plat*).

**\*\* Oil the oven tray and arrange the fish:** huilez la plaque du four et disposez le poisson.

**ASSEMBLE:** assembler.

- **Easy-to-assemble:** facile à assembler ; facile à monter.

- **Ready-to-assemble desserts:** desserts prêts à assembler.

**ASSORT:** assortir. **Assorted desserts:** desserts assortis.

**Assortment:** assortiment.

**\*\* An assortment of vegetables to nibble as an appetizer or starter:** un assortiment de légumes à grignoter à l'apéritif ou en entrée.

## - B -

**BAKE:** (faire) cuire au four. Voir aussi *Blind-bake*, ci-après.

**\*\* Bake for ten to fifteen minutes until the sauce is slightly bubbly:** cuisez au four pendant dix à quinze minutes jusqu'à ce que la sauce soit légèrement mousseuse.

**\*\* Bake in the centre of the oven until the top is golden brown:** faites cuire au milieu du four jusqu'à ce que le dessus soit doré.

**Bake blind:** voir *Blind-bake*, page suivante.

**Baked:** cuit(e) au four.

- **Baked Alaska:** omelette norvégienne.

- **Baked apple:** pomme au four.

- **Baked beans :** haricots blancs cuits au four en sauce tomate.

- **Baked potatoes:** pommes de terre au four ; pommes de terre à la boulangère ; gratin dauphinois.

- **Baked potatoes** (*US - baked potatoes are often served as a one-dish meal, filled with "toppings" like cheese, bacon bits, poached egg, sour cream, ham, chili, chicken, etc.*): pommes de terre au four en plat complet (*plat unique*).

- **Home baked:** cuit(e) au four (à la) maison.

**Baking:** cuisson au four.

- **Baking dish:** plat à four.

- **Baking paper:** papier de cuisson.

- **Baking powder:** levure chimique.

- **Baking sheet:** plaque de four.

- **Baking soda:** bicarbonate de soude (*levure chimique*).

- **Baking tray:** plaque à pâtisserie ; plateau de pâtissier.

- **Double-acting baking powder:** levure chimique à double action.

**\*\* Lightly oil a large-sized baking dish:** huilez légèrement un grand plat à four.

**\*\* Line the baking tray with a sheet of baking paper:** tapissez le plateau de pâtissier avec une feuille de papier de cuisson.

**\*\* Single-acting baking powder only reacts when it**

**becomes wet:** la levure chimique à action simple ne réagit qu'une fois humidifiée.

**BLIND-BAKE:** *lit.* « cuire au four à l'aveugle » ; cuire à blanc ; précuire au four une pâte (à tarte) sans garniture (*la précuisson s'effectue généralement sous une feuille d'aluminium ou un papier sulfurisé, d'où le terme « blind », à l'aveugle.*)

**\*\* Blind-bake the pastry shell:** précuisez le fond de tarte sans garniture ; cuisez le fond de tarte à blanc<sup>#D</sup>.

**Blind-baking:** précuisson au four d'une pâte (à tarte) sans garniture ; cuisson à blanc<sup>#D</sup>.

**\*\* Blind-baking is necessary if a pastry filling can not be baked as long as the crust, or if the filling would make the crust too soggy:** une précuisson est requise si la garniture ne peut pas être cuite aussi longtemps que la croûte ou si elle risque de la détremper.

**Etc., etc...**