



Mode d'emploi du dictionnaire

Chaque spécialité est traduite et décrite sous le terme spécifique : « A la niçoise », voir Niçoise ; « Beurre Colbert », voir Colbert ; « Sauce hollandaise », voir Hollandaise, etc.

Sabardin : charcuterie sausage made with beef and pork organ meats. Strongly spiced and cooked in white wine (*Forez*).

Sabayon : zabaglione (*cream mousse made with egg yolks*).

- [...] **au sabayon** : [...] in zabaglione cream.
- [...] **au sabayon d'herbes aromatiques** : [...] in zabaglione cream flavoured with aromatic herbs.
- **croustillant de fruits au sabayon** : crisp fruit dessert in zabaglione cream.
- **gratin de fraises au sabayon de citron** : strawberries au gratin (*oven-grilled*) in lemon zabaglione cream.
- **sabayon à l'orange** : orange zabaglione cream.
- **sabayon au banyuls** : zabaglione cream with Banyuls wine.
- **sabayon au kirsch** : kirsch-flavoured zabaglione cream.
- **sabayon au marsala** : zabaglione cream with Marsala wine.
- **sabayon au rhum et aux marrons glacés** : rum zabaglione cream with candied chestnuts.
- **sabayon au thé et à la rhubarbe** : tea and rhubarb zabaglione cream.
- **sabayon aux pêches de vigne** : zabaglione cream with vine peaches.
- **sabayon d'herbes potagères** : garden herb zabaglione cream.
- **sabayon glacé** : iced zabaglione cream.

S

- **saumon braisé au sabayon d'herbes aromatiques** : braised salmon with aromatic herb zabaglione cream.

Sable : sand. **Sole des sables** : sand dab. **Vin de sable** : (*lit.* sand wine) a wine made from vines that grow in sandy soil.

Sablé(s) : (*sort of*) shortbread(s). **Pâte sablée** : crumbly shortbread pastry. **Petits sablés aux fraises** : strawberry shortbreads. **Sablés bicolores** : two-colour red shortbreads.

Sabodet : a thick pork sausage served hot in slices (*Lyon*).

Sabre, poisson : cuttlassfish ; scabbardfish.

- **potage au sabre** : cuttlassfish soup.
 - **tronçon de sabre pané** : breaded steak of cuttlassfish.
- Autres préparations, voir sous *Poisson*.

Saccharine : saccharin.

Sacristain : small flaky pastry in the form of a twisted stick.

Sadrée : summer savory (voir *Sarriette*).

Safran : saffron.

- [...] **au safran** : 1. saffron [...] ; 2. [...] with saffron.

Exemple : 1. **Sauce au safran** : saffron sauce.

(⇒ *safran* = *ingrédient principal*).

Mais : 2. **Moules au safran** : mussels with saffron.

(⇒ *safran* = *accompagnement*).

- **huîtres pochées dans un court-bouillon au safran** : oysters poached in an aromatic stock with saffron.
- **mosaïque de poissons de mer au safran** : mosaic of sea water fish with saffron.
- [...] **parfumé au safran** : [...] flavoured with saffron.
- **pistil(s) de safran** : saffron pistil(s).
- **poulet au safran** : chicken with saffron.
- **riz au safran** : rice with saffron.
- **sauce au safran** : saffron sauce.
- **sauce aux pistils de safran** : saffron pistil sauce.
- **sauce satinée au safran** : smooth saffron sauce.

Autres préparations, voir *Safrané*.

Safrané(e) :

- [...] **safrané** : 1. saffron [...] ; 2. [...] with saffron (Voir *Safran*) ;

S

3. saffron-flavoured [...] ; 4. [...] flavoured with saffron.

- **coquilles Saint-Jacques safranées** : saffron-flavoured scallops.
- **huîtres pochées safranées** : poached oysters with saffron.
- **huîtres safranées** : saffron-flavoured oysters.
- **panaché de poissons de mer safranés** : an array of sea water fish flavoured with saffron.
- **poisson safrané** : saffron-flavoured fish.
- **poisson safrané aux huîtres pochées** : saffron-flavoured fish with poached oysters.
- **pommes de terre safranées** : saffron potatoes.
- **riz safrané** : saffron rice.
- **sauce safranée** : saffron sauce.
- **vinaigrette safranée** : saffron vinaigrette.

Sagou : sago.

Saignant(e) : bloody. **Steak saignant** : rare steak. **Viande saignante** : rare meat (*modes de cuisson, voir sous Cuisson*).

Saindoux : cooking lard ; pork fat.

Sainfoin : sainfoin. **Miel de sainfoin** : sainfoin honey.

Saint-Germain : a preparation with green peas.

- **filets de sole Saint-Germain** : fillets of sole Saint-Germain (*with green peas*).
- **potage Saint-Germain** : green pea soup Saint-Germain.

Saint-Honoré : flaky pastry cake, surrounded with caramelized cream puffs filled with whipped cream or **Chiboust* pastry cream.

Saint-Hubert : a chestnut garnish (for game dishes).

- **chevreuil Saint-Hubert** : venison Saint-Hubert (*with a chestnut garnish*).
- **consommé Saint-Hubert** : consommé Saint-Hubert (*with chestnuts*).

Saint-Jacques, coquille(s) : scallop(s).

Préparations, voir sous Coquille Saint-Jacques.

Saint-Malo, sauce : Saint-Malo sauce (*shallot and white wine sauce*).

Saint-Michel : iced sponge cake layered with coffee butter cream and topped with grilled almonds.

S

Saint-pierre : John Dory.

- **blanc de saint-pierre au velouté de whisky** : fillet of John Dory in a creamy whisky sauce.
- **filets de saint-pierre au melon** : fillets of John Dory with melon.
- **petite nage de saint-pierre au concombre** : John Dory in an aromatic broth with cucumber.
- **saint-pierre au four** : baked John Dory.
- **saint-pierre au miel et au vinaigre** : John Dory with honey and vinegar.
- **saint-pierre farci à la crème d'oursin** : stuffed John Dory with a sea urchin cream sauce.
- **saint-pierre poêlé au caviar d'aubergine** : pan-sautéed John Dory with aubergine (eggplant) caviar.
- **saint-pierre rôti, nappé de sauce oursinade** : roast John Dory with a sea urchin sauce.
- **subric de saint-pierre en homardine** : sautéed croquette of creamed John Dory in lobster sauce.

Sainte-Alliance, à la : a preparation with foie gras and truffles (*lit.* Holy Alliance).

- **faisan à la Sainte-Alliance** : pheasant Sainte-Alliance (*with foie gras and truffles*).

Sainte-Menehould : fried preparation with a mustard and vinegar sauce.

- **ailerons de dindonneau Sainte-Menehould** : fried tips of young turkey Sainte-Menehould (*with a mustard and vinegar sauce*).
- **pieds de cochon Sainte-Menehould** : fried pig's trotters Sainte-Menehould (*with a mustard and vinegar sauce*).
- **sauce Sainte-Menehould** : mustard and vinegar sauce with onions and herbs.

Saisi(e) : seared (*as a steak, when it is cooked in a hot skillet or on a grill to sear it and seal in its juice*).

Saisir : to sear (*the juice or the flavour into a steak or other food by frying or grilling quickly over high heat*).

Saison : season. **En saison** : when in season.

- **[...] de saison** : seasonal [...].
- **fruit(s) de saison** : seasonal fruit(-).
- **hors de saison** : out of season.
- **légumes de saison** : seasonal vegetables.
- **les quatre saisons** : the four seasons.