



1. Définitions

Une **recette** est la description détaillée des **ingrédients** (*les matières comestibles*) et des **techniques** permettant de préparer un **plat**. Elle fait également référence aux **ustensiles** (*les outils de cuisine*) nécessaires : four, mixeur, spatule, verre doseur, fouet...

2. Le temps

Les recettes sont habituellement écrites à l'**infinitif** ("préparer la pâte, farcir les tomates...") ou à l'**impératif** ("préparez la pâte, farcissez les tomates..."). Lorsqu'elles sont destinées aux enfants, les recettes utilisent le tutoiement ("prépare la pâte, farcis les tomates...")

3. Le vocabulaire

Chaque métier possède son propre vocabulaire. Les cuisiniers n'échappent pas à la règle ; on trouve donc souvent dans les recettes des mots prenant un sens particulier. Exemples :

- **un appareil** : un mélange de plusieurs ingrédients.
- **au bain-marie** : placer le récipient dans une casserole contenant de l'eau en train de chauffer.
- **blanchir** : mettre un produit (souvent un légume) un court instant dans de l'eau bouillante salée, puis le plonger dans de l'eau très froide.
- **ciseler** : couper en petites tranches.
- **déglacer** : ajouter un liquide au fond laissé par une cuisson et mélanger.
- **dresser** : disposer les aliments dans une assiette ou un plat.
- **faire réduire** : faire chauffer une préparation liquide pour qu'elle perde du volume et/ou s'épaississe.
- **filmer** : recouvrir d'un film étirable alimentaire.
- **julienne** : découpe d'un aliment en petits bâtonnets.
- **lèche-croûte** : grande plaque métallique livrée avec le four.
- **réserver** : mettre de côté.
- **tamiser** : faire passer une poudre à travers une passoire pour éviter d'ajouter des morceaux agglomérés.

Recette du pain

Préparation : 2h20 – Cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 6 petits pains)

- ★ 500 g de farine
- ★ 20 gr de levure de boulanger
- ★ 30 cl d'eau tiède
- ★ 2 cuillères à café de sel

Préparation

- ❶ Dissoudre la levure dans l'eau.
- ❷ Dans un grand saladier, mélanger le sel et la farine, puis ajouter progressivement l'eau et la levure dissoute, tout en pétrissant la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux doigts.
- ❸ Recouvrir la préparation avec un torchon et la laisser reposer 1 heure 30 (ou plus) dans un endroit tiède.
- ❹ Pétrir de nouveau la pâte (pas trop vigoureusement) en la repliant plusieurs fois sur elle-même. Former 6 petites boules et les disposer sur une plaque allant au four. Les recouvrir de nouveau.
- ❺ Au bout de 20 minutes, préchauffer le four à 240° pendant 10 minutes. Préparer un verre d'eau que l'on placera dans le four pendant la cuisson.
- ❻ Mouiller la surface de chaque pain et l'entailler en croix.
- ❼ Enfourner (penser à placer le verre d'eau dans le four pour humidifier l'atmosphère) et faire cuire pendant 30 minutes.

4. Les verbes

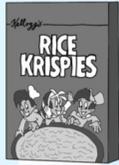
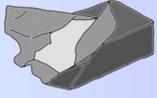
De nombreux verbes permettent de savoir précisément ce qu'il convient de faire avec les ingrédients : ajouter, battre, beurrer, blanchir, bouillir, casser, chauffer, ciseler, clarifier, colorer, couper, cuire, découper, déglacer, démouler, doser, dresser, écailler, égoutter, enfourner, enlever, enrouler, éplucher, filmer, fleurir, foncer, fouetter, goûter, mélanger, laver, mariner, mettre, mixer, monder, monter, mouiller, mouliner, ouvrir, parer, peler, peser, préparer, prendre, puncher, rajouter, réduire, remuer, renverser, réserver, retirer, rincer, rouler, secouer, servir, suer, tamiser, touiller, tourner, transvaser, verser...

5. La mise en page

Une recette indique les temps de confection et de cuisson du plat, les ingrédients et les étapes de préparation. Elle peut également présenter la liste des ustensiles nécessaires. Chaque étape doit être nettement séparée de la précédente par un retour à la ligne et des tirets ou des numéros. On peut ajouter une photographie.

Crunchies

Préparation : 5 minutes – Refroidissement : 15 minutes

Ingrédients	Matériel	
 100 g de riz soufflé	 4 barres de type Mars®	 25 g de beurre
	<ul style="list-style-type: none"> ★ une plaque chauffante ★ une casserole ★ une balance ★ un saladier ★ une cuillère à soupe ★ un petit plat rectangulaire ou de petits moules en silicone 	
Préparation		Commentaires
<ol style="list-style-type: none"> ❶ Placer le riz soufflé dans un saladier. ❷ Faire fondre le beurre dans la casserole à feux doux. ❸ Ajouter les 4 barres chocolatées et les faire fondre en les mélangeant vigoureusement avec la cuillère. ❹ Lorsque l'on obtient une pâte parfaitement homogène, retirer la casserole du feu et verser son contenu sur le riz soufflé. ❺ Mélanger aussitôt la préparation sans écraser les grains de riz soufflé. ❻ Dès que tous les grains sont collés ensemble, verser la préparation dans le ou les moules. ❼ Laisser refroidir le tout un quart d'heure avant de déguster. En cas d'utilisation d'un plat rectangulaire, la plaque obtenue peut être sciée à l'aide d'un couteau. 		<p><i>Il est tout à fait possible de remplacer le riz soufflé par du riz soufflé chocolaté (type Coco Pops de Kellogg's). Le goût de caramel est alors remplacé par celui du chocolat.</i></p> <p><i>La quantité de beurre (on peut l'augmenter jusqu'à 70 g pour cette recette, ou bien la réduire) rend la préparation plus ou moins facile à mettre en moule.</i></p> <p><i>Pour un aspect plus "professionnel", on peut tremper à mi-hauteur les "crunchies" ainsi obtenus dans du chocolat fondu au bain-marie et les laisser durcir sur du papier-cuisson.</i></p> <p><i>Il est également possible de remplacer les barres Mars® par 150 g de Marshmallows.</i></p>