

FRANÇAIS-ANGLAIS

Extraits de recettes, noms et adjectifs dérivés des verbes :
voir version anglais-français du dictionnaire, p. 35-141.

Exemples : pour *Abaisse*, voir le verbe *Abaïsser (une pâte)* ci-dessous, puis les dérivés de *Roll* dans la partie anglais-français ; pour *Apprêt*, voir le verbe français *Apprêter*, puis les dérivés de *Dress* dans la partie anglais-français.



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

Abaïsser 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*).

Etc., etc....

ENGLISH-FRENCH



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^{#D}.

Blind-baking: précuisson au four d'une pâte (à tarte) sans garniture ; cuisson à blanc^{#D}.

**** 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 détrempier.

Etc., etc...