QUELQUES PLATS TYPIQUES

CUISINE FRANÇAISE

ACRATS

Mot d'origine africaine.

AIGUILLETES

Diminutif d'aiguille. A eu plusieurs sens, le seul restant est celui de morceau de viande coupé en long.

AIOLI

Mot provençal composé d'ail et d'huile (*oli*).

ALIGOTS

Purée de pomme de terre avec fromage. Mot régional auvergnat.

ALOYAU

Morceau de bœuf, d'abord de l'ancien français *aloe*, alouette.

ANCHOÏADE

Du provençal *anchoia*, anchois.

ANDOUILLETTE

Diminutif d'andouille qui était d'abord une pièce de charcuterie.

BABA

En rester baba est une onomatopée et est différent du nom de gâteau, d'origine polonaise.

BAVAROIS(E)

Dessert mis à la mode par les princes de Bavière.

BAVETTE

Pièce de viande en forme de bavette qui dérive de bave, lui-même du latin *ba ba*, langage des petits enfants qui bavaient en parlant.

BEARNAISE

Du Béarn

BECHAMEL

Du nom de Louis de Béchamel, maître d'hôtel de Louis XIV.

BEIGNET

Le mot remonterait au préromain *bunia*, souche d'arbre.

BISCUIT

Du latin *panis bis coctus*, pain cuit deux fois.

BLANC-MANGER

Entremets à base de lait d'amande et autrefois gelée de blanc de volaille.

BLANQUETTE

Dérivé de blanc, plat de viande blanche avec une sauce blanche.

BOUCHEE A LA REINE

Bouchée, dérivé de bouche, mis à la mode par une reine.

BOUDIN

Peut être dérivé de boudier avec l'idée de gonfler les lèvres en boudant.

BOUILLABAISSÉ

Le mot s'adresse à ce qui est dans la marmite en lui disant de bouillir puis de s'abaisser.

BOUILLON

Dérivé de bouillir qui a la même origine latine que bulle.

BRANDADE

De l'ancien provençal *brandar*, remuer. L'ancien français avait *brander*, devenu brandir.

BRIOCHE

D'une version régionale de broyer dans le sens de pétrir la pâte avec un rouleau.

BROCHETTE

Diminutif de broche.

BROUILLADE

Du provençal *brouiado*, œufs brouillés

BUGNE

Version lyonnaise de beignet.

CANAPE

Par analogie avec le meuble, mets qui repose sur du pain.

CARBONADE

Du latin *carbonis*, charbon de bois ; bœuf bouilli à l'étuvée.

CASSOLETTE

Diminutif de l'ancien français *cassole*, petit récipient.

CASSOULET

De l'ancien languedocien *cassolo*, terrine.

CAVIAR

Via l'italien, du turc *kavyar*. Le mot russe est différent.

CHAPON

Coq châtré à l'origine.

CHARLOTTE

Probablement le nom de la reine d'Angleterre Charlotte, épouse de George III.

CHAUSSON

Pâtisserie ayant la forme d'une chaussure sans talon.

CHOUCROUTE

De l'allemand *Sauerkraut*, herbe aigre.

CIVET

Dérivé de l'ancien cive, plante bulbeuse employée en salade et ragouts.

CLAFOUTI

Régionalisme signifiant « foutre avec des clous », les clous de la pâtisserie sont des cerises.

COCOTTE

Petite marmite. Proche des anciens coquasse et coquemar.

COMPOTE

Du latin *composita*, composée de plusieurs éléments

CONFIT et CONFITURE

Expriment l'idée de « faire avec », *cum ficere* en latin.

CONSOMME

Comme adjectif, consommé exprime la perfection, le sommet. En cuisine, il désigne un potage où tout le suc de la viande est passé.

COQUILLE

Du latin *conchilia*, coquillage.

COTRIADE

Mot régional breton. Soupe de poisson, pommes de terre et oignons.

CREME

Du latin *crama*, même sens.

CREPE

Féminin de l'ancien adjectif *cresp*, ondulé par allusion à l'aspect de la crêpe en cuisant

CROQUE MONSIEUR

Employé la première fois par Proust, l'origine est mal connue. Croquembouche existe aussi.

CROQUETTE

Dérivé de croquer, onomatopée sur cric-croc.

CROUSTILLANT

Dérivé de croûte via le provençal *croustillha*.

CURRY

Via le portugais, d'une langue du sud de l'Inde. S'est écrit *cari*, *carril*, *carry*.

DAUBE

De l'italien *dobba*, marinade

ESCALOPE

De l'ancien français *escale*, coquille. Surtout du veau roulé en coquille.

ESTOUFFADE

Même sens que "à l'étouffée". De l'italien *stuffare*, cuire à l'étuvée.

ETUVEE

Dérivé d'étuve donc cuit à la vapeur

FAR

Même origine que farine même si le far Breton est plutôt un flan.

FILET (MIGNON)

Filet est un diminutif de fil exprimant l'idée que la viande est découpée en longues bandes.

FLAMMEKUECHE

Mot alsacien signifiant tarte flambée

FLAMICHE

Tarte aux poireaux, spécialité picarde.

FLOGNARDE ou FLAUGNARDE

Spécialité auvergnate. Flan fourré de pommes de terre.

FLAN

D'abord *flaon*, du francique *flado*, probablement à l'origine du néerlandais *vla*, crème.

FONDANT – FONDUE

Participes présent et passé de fondre.

FOUGASSE / FOUACE

Du latin *panis foracium*, pain cuit sous la cendre.

FRANGIPANE

Du nom propre italien Frangipani, inventeur d'un parfum aussi utilisé en pâtisserie.

FRICANDEAU

Pas d'explication claire.

FRICASSEE

Le verbe serait la combinaison de frire et de casser.

FUMET

Dérivé de fumer.

GALETTE

Gâteau rond et plat comme un galet.

GARBURE

Du gascon *garburo*, soupe au chou et au confit d'oie.

GATEAU

D'un latin tardif *wastellum*, du francique *wastil*, nourriture

GAUFRE

D'abord *walfre* puis *goffre*, du francique *wafra*, d'où le néerlandais *wafel*.

GELEE

Du latin *gelata*, même sens.

GIBELLOTTE

De l'ancien français *gibilet*, plat de petits oiseaux et diminutif de gibier.

GIGOT

Maintenant cuisse de mouton (même origine que guibole) mais d'abord instrument de musique proche de la viole de gambe (jambe).

GRATIN

Dérivé de gratter, désignait autrefois la partie d'un mets qui s'attache au fond d'un récipient et qu'il faut gratter..

GRENADIN

Proche de grenade par analogie de couleur.

HACHIS

Dérivé de hache, du francique *happja*, instrument tranchant

HOCHEPOT

Dérivé de hocher, le pot est secoué pour que le contenu n'attache pas.

HORS D'ŒUVRE

L'expression a d'abord été utilisée en architecture en opposition à « dans œuvre ». Elle a ensuite signifié « en intermède » dans une œuvre théâtrale. Au 17^es. le sens a évolué vers mets servi au début d'un repas.

JAMBON

Dérivé de jambe, signifie haut de la jambe d'un animal.

JULIENNE

Dérivé du prénom Julien pour une raison inconnue.

KOUGLOF

Mot alsacien de l'allemand *Kugel*, boule.

KOUIGN AMANN

Mot breton signifiant gâteau au beurre.

MACARONS

Même origine que l'italien macaroni mais avec une forte évolution du sens.

MAGRET

Mot gascon diminutif de *magre*, maigre.

MARINADE

De l'italien *marinare*, faire tremper dans de l'eau salée du latin *aqua marina*, eau de mer.

MARMELADE

Du portugais *marmelada*, confiture de coings, *marmelo* qui vient du grec *meli* (miel) et *melon* (pomme).

MATELOTE

Féminin de matelot désignant un plat de poisson au vin rouge.

MERINGUE

Beaucoup d'origines possibles y compris le polonais *murzynka*, négresse mais aucune n'est sûre.

MEURETTE

Sauce au vin rouge, mot bourguignon du latin *muria*, saumure.

MOUCLADE

Dérivé de moule, qui se disait *moucle* dans l'Ouest autrefois.

NAGE

A la nage signifie servi dans un court bouillon. Nager vient du latin *navigare*. Nageuse s'est d'abord dit nageresse.

NAVARIN

Ragoût de mouton avec des navets qui, par plaisanterie, ont reçu le nom de la ville grecque.

OMELETTE

La première syllabe vient du latin *ovum*, œuf. La seconde est une déformation de lamelle.

PAPILLOTE

Le mot désigne le morceau de papier enveloppant un aliment. Il est une déformation de papillon.

PARMENTIER

Pharmacien militaire qui vulgarisa l'usage de la pomme de terre.

PATE

De *pasta* qui existait en grec et en latin avec le même sens.

PAUPIETTE

De l'italien *polpetta*, boulette de viande hachée, diminutif de *polpa*, pulpe.

PILAF

Plat de riz, du persan *pilaw*.

PIPERADE

Du béarnais *piper*, poivron rouge.

PISSALADIERE

Le mot d'origine niçoise exprime l'idée de poisson (*peis*) et de saler.

PISTOU

Du provençal *pistar*, broyer (comme avec un piston). Plat dans lequel le basilic est broyé.

POELEE

Dérivé de poêle, du latin *patella*, petit plat qui a aussi donné *paella* en espagnol.

POTAGE

Le mot désignait d'abord des aliments cuits au pot puis le bouillon servant à la cuisson.

POT AU FEU

Expression ne nécessitant pas d'explication.

POTEE

D'abord le contenu d'un pot.

PUREE

Participe passé de l'ancien *purere*, remplacé par purifier ?

QUENELLES

De l'allemand Knödel, boulette de pâte.

QUICHE

Déformation par le lorrain de l'allemand *Küchen*, gâteau, même origine que l'anglais *cake*.

RACLETTE

Dérivé de racler, le fromage étant raclé.

RAGOUT

Ragoûter était le contraire de dégoûter. Ragoût, comme plat de viande a changé de sens. Il a longtemps été utilisé dans le sens d'apéritif, mot qui n'a pris son sens actuel qu'au 19^es et était autrefois un type de médicament.

RAMEQUIN

D'un ancien mot néerlandais *rammeken* qui signifiait pain grillé.

RATATOUILLE

Rata était un préfixe diminutif comme dans ratatiner et touiller signifie triturer.

RAVIOLES

Forme régionale de l'italien raviolis

RILLETES

Diminutif de l'ancien mot *rille*, bande de lard. Même origine que règle.

RIS (D'AGNEAU, DE VEAU)

Plusieurs origines possibles. La plus « élégante » est le terme de marine ris, pli dans une voile par similitude avec la forme de la viande.

ROTI

Le verbe rôtir est proche et a le même sens que l'allemand *rösten* ou le néerlandais *roosteren*.

ROUELLE

Diminutif de roue, proche de rondelle.

ROUGAIL

Mot de La Réunion et Maurice désignant un accompagnement de curry.

ROULADE

Dérivé de rouler. Tranche de viande roulée autour d'une farce.

ROULE

Gâteau dont la pâte est roulée en bûche.

SABLE

Biscuit en pâte sablée, avec une forte proportion de beurre et de sucre.

SALADE

L'origine du mot est l'italien *insalata*, salée dedans.

SALMIS

Abréviation de salmigondis, des mots d'ancien français *salmine*, mets formé de plusieurs poissons et *condir*, accommoder.

SAUCE

D'abord écrit *salse* puis *sausse*, le mot vient du latin *salsa*, salée.

SAUCISSE

Encore le sel, le mot vient du latin *salcisius*, assaisonné de sel.

SIROP

Le mot vient de l'arabe classique *sarab*, boisson.

SORBET

Boisson en arabe dialectal se disait *surba*, devenu sorbet en français via le turc *chorbet*.

SOUFFLE

Souffler et soufflé ont beaucoup de sens dont gonflé à la cuisson en cuisine.

SOUPE

Le mot est d'origine discutée mais une soupe était d'abord une tranche de pain couverte de liquide.

SOURIS (D'AGNEAU)

Avec le sens de muscle parce qu'en latin muscle se disait *musculus*, diminutif de *mus*, souris qui a aussi donné musaraigne et *mouse* en anglais.

TAPENADE

Du mot provençal *tapena*, câpre.

TARTARE

Comme viande crue et assaisonnée le mot vient du nom de tribus mongoles.

TARTE

L'origine semble être tartre à cause d'une analogie avec la croûte de la tarte.

TARTIFLETTE

Tarte savoyarde avec pommes de terre, lardons, oignons et reblochon.

TARTINE

Dérivé assez récent (19^os.) de tarte.

TATIN

Tarte aux pommes inventée par des sœurs Tatin en Sologne.

TERRINE

Féminin de l'ancien *terrin*, marmite de terre.

TIAN

Mot occitan pour un pat de terre, du grec *teganon*, poêle à frire.

TOURNEDOS

Hypothèse que le plat de viande à l'origine n'était pas posé sur la table mais tournait d'abord derrière le dos des convives..... mais ???

TOURTE

Du latin *torta panis*, pain rond ou tordu.

TRUFFADE

Dérivé de truffe du latin *tuber* puis *tufer*. *Tuber* signifie excroissance, tumeur.

VELOUTE

Dérivé de velours, autrefois *velos* puis *velous*, même origine que velu.

VERRINE

Substantivation de l'ancien adjectif *verrin*, verrine (qui est en verre).

CUISINE ITALIENNE

PLATS AUTRES QUE PATES SEULES

ARANCINI

Plat sicilien de boulettes de riz avec des petits pois et d'autres ingrédients qui ont un peu la forme d'une orange, *arancia* en italien.

BRUSCHETTA

Tranche de pain grillé couverte de différents éléments salés.

CARBONARA

Le nom complet est *pasta alla carbonara*, recette développée par des producteurs de charbon de bois. Les carbonaras sont des pâtes longues accompagnées d'œufs, de lardons et de fromage de chèvre.

CARPACCIO

Le plat a été développé au Harry's bar à Venise pour une cliente qui ne pouvait pas manger de viande cuite. Le nom vient de la similitude de teinte avec certains tableaux du peintre Vittore Carpaccio. Un carpaccio est donc une assiette de viande ou de poisson cru.

GNOCCHIS

Gnocco signifiant grumeau, *gnocchi* au pluriel sont des boulettes parfois de pâte mais surtout de pommes de terre.

LASAGNE

Une lasagne est un plat formé de couches de pâte séparées par différents éléments. A l'origine le mot désignait le récipient (latin *lasanum*) pas le contenu du plat.

MINISTRONE

Soupe de légumes (*minestra* en italien) épaisse souvent accompagnée de pâtes ou de riz.

MOZARELLA

Fromage frais fait surtout en Campanie avec du lait de bufflonne. Le nom vient de *mozzare*, couper.

OSSO BUCCO

Plat lombard constitué de jarret de veau avec du vin blanc et des légumes. Le nom signifie os troué.

PANNA COTTA

Dessert originaire du Piedmont. Le nom signifie « crème cuite ».

PARMIGIANA

Gratin d'aubergine avec des tomates et du fromage du sud de l'Italie. Le nom exprime l'idée que le plat est formé de couches successives mais n'a pas de lien avec le parmesan.

PIZZA

Plat emblématique de la cuisine italienne et de la restauration rapide dans le monde entier. L'origine du mot n'est pas claire.

POLENTA

Bouillie de farine de maïs. Le mot existait en latin comme farine d'orge.

PROSCIUTTO

Excellent jambon sec. Le mot vient du latin *pro exsuctus* exprimant l'idée que l'humidité a été aspirée à l'avance ou « présucée ».

RAVIOLI

Carrés de pâte remplis d'une farce de viande, légume et fromage. Le nom viendrait soit de rave employé autrefois comme farce soit d'un fromage de chèvre appelé *robiola*.

RICOTTA

Le mot signifie recuit et désigne un fromage de petit lait produit avec les restes de la production d'autres fromages.

RISOTTO

Riz (*riso* en italien) cuit avec divers ingrédients.

SABAYON

Normalement dessert (mais peut aussi être salé) à base de jaune d'œuf, sucre et vin blanc.

SALTIMBOCCA

Le mot signifie « saute en bouche ». Le plat est une escalope de veau avec du jambon, de la sauge et un peu de vin. L'ensemble est maintenu par un cure-dent.

TIRAMISU

Le mot italien signifie « tirez moi vers le haut » ou « faites moi plaisir ». Dessert composé de fromage mascarpone, œufs, sucre, boudoirs et une liqueur.

ZUCOTTO

Bombe glacée à l'origine de Florence et copiant la forme du dôme de la cathédrale.

PATES

1. Pâtes non tubulaires

Assez courantes

	<u>Forme</u>	<u>Sens du nom</u>
Cencioni,	pétale	petits chiffons
Conchiglie	coquille	id.
Farfalle	papillon	id.
Fusilli	spirale	fuseaux
Fusilli Bucati	spirale creuse	fuseaux avec trou
Girandole	fusilli courts	torsades
Lumache	escargot	id.
Orechiette	oreille	petites oreilles

Autres

Busiate, Campanalle, Casareche, Castellane, Cavatelli, Creste di galli, Fiorentine, Fiori, Gemelli, Gigli, Gramigna, Lanterne, Lumachoni, Pipe, Quadrefiore, Radiarore, Ricciolini, Rotelle, Rotini, Spirali, Strozzapreti, Torchio, Trofe

2. Pâtes en forme de tube

Assez courantes

Cannelloni	grand tube	canne
Coquillettes	incurvées	
Macaroni	tubes minces	mot dialectal
Maccheroni	macaronis plus longs	
Penne	tubes moyens	plumes
Rigatoni	grands tubes	striés

Autres

Annelloni, Bucatini, Calamarata, Cavatappi, Chifferi, Fideua, Elicoidali, Fagioloni, Garganelli, Maltagliati, Manicotti, Mezzani, Paccheri, Penne rigate, Penne zita, Pennette, Pennoni, Perciatelli, Rigatoncini, Sagne, Trenne, Tortiglioni, Tuffoli, Ziti

3. Pâte en forme de bâton ou de ficelle

Assez courantes

Capellini	cheveux minces
Spaghetti	petits cordages
Vermicelli	petits vers

Autres

Capelli d'angelo, Fedelini, Spaghettoni, Spaghettoni, Vermicelloni, Barbina, Chitarra, Cirirole, Crozets, Pici, Corzetti

4. Pâtes en forme de ruban

Assez courantes

Fettucine	rubans	
Lasagne	feuilles	
Linguine	spaghettonis aplatis	petites langues
Papardelle	rubans larges	
Tagliatelles	rubans minces	

Autres

Bavette, Bavettine, Fettuce, Fettucelle, Lagane, Lasagnette, Lasagnotte, Linguettine, Mafalde, Mafaldine, Pillus, Pizzoccheri, Reginette, Sganarelli, Strangozzi, Tagliolini, Teglierini, Trenette, Tripoline.

CUISINE ESPAGNOLE

ARROZ

De l'arabe *ruzz*, même sens venant d'un mot indien qui a aussi donné le grec *oryza* à l'origine de riz en français, italien et anglais.

BACALAO AL PIL PIL

En espagnol, *bacalao* est de la morue et *bacalao fresco* du cabillaud. *Bacalao* et cabillaud ont la même origine en ancien néerlandais qui semble avoir hésité entre *kabeljouw* et *bakeljouw*.

BUTIFARRA

Saucisse catalane dont le nom signifie « bien emboutie ».

CHILI

Chile et sa variante chili signifie piment. Aucun rapport avec le nom du pays qui est probablement une onomatopée imitant le chant d'un oiseau local. D'autres théories existent.

CHIPIRONES

Variante de calamar, calmar ou encornet. Mot régional cantabrique.

CHORIZO

Saucisson au piment. L'origine est le latin *salcisius* qui a aussi donné saucisse.

CHURROS

Sorte de beignet allongé. Le nom est une onomatopée sur le bruit de cuisson.

EMPANADAS

Pâté en croûte. Le mot signifie « sur du pain ».

FAJITAS

Espèce de crêpe fourrée d'origine mexicaine.

FIDEUA

Version catalane de la paella faite avec du vermicelle.

GAZPACHO

Soupe froide de légumes d'origine andalouse. Plat à la mode qui était autrefois un plat pauvre fait de pain et d'oignon, même pas chauffé. L'origine du mot est un mot grec signifiant tronc d'église où les offrandes étaient aussi variées que les éléments d'un gazpacho.

GUACAMOLE

Salade d'avocat qui se dit *aguacate* en espagnol (mot d'origine américaine).

MENESTRA

Potage avec ou sans viande. Du latin *minister*, serveur.

MORCILLA

Sorte de boudin. Mot ibère préromain.

PAELLA

Plat typique de la région de Valence fait de riz et de fruits de mer. Le mot vient du français poêle.

QUESADILLA

Plat mexicain fait d'une crêpe avec du fromage, *queso* en espagnol. *Queso* vient du latin *caseus*, fromage qui a aussi donné *cheese* en anglais ou *Käse* en allemand. Seuls le français et l'italien ont adopté l'adjectif de l'expression *caseus formaticus*, fromage formé.

SALMOREJO

Soupe épaisse de Cordoue faite de mie de pain, huile d'olive, tomate et sel. Le mot a la même origine que saumure.

SANGRIA

Boisson faite de vin rouge avec des morceaux d'agrumes ou d'autres fruits et de l'eau gazeuse. Le mot viendrait de *sangre*, sang à cause de la couleur.

TAPAS

Traditionnellement hors d'œuvre servis avec une boisson dans un bar mais avec une tendance à devenir un repas complet. Tapa signifie couvercle, le hors d'œuvre étant servi sur un couvercle posé sur le verre.

TORTILLA

A l'origine petite tarte, la tortilla a deux versions très différentes, omelette en Espagne mais crêpe de maïs au Mexique.

TURRON

Confiserie à base de miel, sucre, blanc d'œuf et amandes. Le mot a la même origine que torrifier.

ZARZUELA

La zarzuela est d'abord un genre lyrique espagnol portant le nom d'un palais royal. Le nom a aussi été donné à un plat typique ressemblant un peu à de la bouillabaisse.

AUTRES CUISINES

BORTSCH

Potage épais d'origine ukrainienne fait de betterave, chou, pomme de terre, oignon et de la viande.

BRIK

Plat du Maghreb. Pâte de blé farcie de différentes manières.

CAKE

Sens général de gâteau en anglais. De l'ancien norvégien *kaka*, même sens.

CEVICHE

Plat à base de poisson cru d'Amérique latine.

CHUTNEY

Sauce souvent aigre-douce typique de la cuisine indienne. De l'indien *chatni*, lécher.

COOKIE

Diminutif de cake en anglais sous l'influence du néerlandais *koekje*, petit gâteau.

COUSCOUS

Plat emblématique de la cuisine du Maghreb. Le mot vient du berbère *keskesu*. Semoule de blé dur à l'huile d'olive accompagnée de beaucoup d'éléments possibles.

CRUMBLE

Dessert surtout aux pommes probablement d'origine anglaise, le mot *crumb* signifie miette.

FETA

Fromage blanc grec de chèvre ou de brebis. Le nom vient de l'italien *fetta*, tranche.

GOULASH

Recette hongroise de morceaux de viande de bœuf avec des légumes. Le mot hongrois *gulyas* signifie gardien de bœufs.

HAMBURGER

Le plat est américain et connu comme "*hamburger steak*". La seule relation connue avec la ville allemande est que Hambourg était un port important pour les émigrés européens partant aux USA.

HARIRA

Soupe d'origine andalouse très populaire au Maroc. Traditionnellement plat de la rupture du jeûne du ramadan. Composée de tomates, légumes secs, viande et oignons.

HOUMOUS

Houmous signifie pois chiche en arabe. Le plat, surtout libanais, est une pâte formée de pois chiches, de jus de citron et de quelques autres ingrédients.

KEBAB

De l'arabe *kabab*, grillade. La tradition est surtout turque. Il s'agit de fines tranches de viandes grillées sur une broche verticale et servies en sandwich.

KEFTA

Plat populaire au Maghreb, au Moyen Orient et au-delà qui varie selon les origines mais est en général composé de boulettes de viande hachée accompagnée de divers ingrédients.

MOUSSAKA

L'origine du mot est "frais" en arabe. Le plat est surtout populaire en Grèce et en Turquie. Il est surtout composé de viande hachée de mouton avec des aubergines et des oignons.

MUESLI

Müsli signifie petite purée en allemand. Le nom original est Birchermuesli du nom d'un médecin suisse qui a composé la recette vers 1900. L'origine des céréales actuelles est un repas de berger suisse composé de blé écrasé dans du lait avec du miel et une pomme.

MUFFIN

Petits gâteaux proches des "madeleines" originaires du Pays de Galles et très populaires aux USA.

NEMS

Plat vietnamien composé d'un rouleau de pâte de riz entourant un mélange de viande et de légumes.

PANCAKE

Le sens du mot est gâteau de poêle et désigne donc une crêpe.

PAPRIKA

Piment doux d'origine sud américaine introduit en Europe par les Espagnols qui l'appellent *pimentón* et particulièrement populaire en Hongrie qui lui a donné son nom.

PASTILLA

Le mot est d'origine espagnole, de *pastel*, gâteau. A la chute d'Al Andalus, les Maures ont emporté le plat qui est devenu une spécialité du Maghreb. Il existe beaucoup de variantes. La recette classique au Maroc est la pastilla aux pigeons et aux amandes. Des versions sucrées existent aussi.

PIE

Mot anglais pour tarte. Il semble avoir un lien avec le nom de l'oiseau connu pour sa voracité.

PITA

Pain non levé fourré de viande, de fromage ou de légumes. Spécialité grecque ou libanaise. L'origine du mot est la même que celle de pizza.

PORRIDGE

Bouillie de flocons d'avoine populaire en Ecosse. Le mot semble avoir la même origine que potage et purée.

PUDDING

Gâteaux anglais plus humides qui existent aussi en versions salées. Le mot viendrait du français boudin.

PUNCH

Boisson aromatisée à base de rhum. Le nom vient du sanscrit (langue indienne) panca, cinq en références aux cinq ingrédients du punch : alcool, sucre, citron, eau, épices.

SAMOUSSA

Beignet triangulaire de légume ou de viande avec des épices. Originaire d'Asie centrale mais répandu partout avec beaucoup de noms différents mais très proches.

SANDWICH

Le nom vient du comte de Sandwich qui en Angleterre vers 1760 jouait beaucoup et se faisait apporter des tranches de pain avec de la viande ou du fromage.

STROGANOFF

Recette traditionnelle russe qui s'est répandue partout composée d'un ragoût de bœuf mariné avec une sauce à la crème aigre, plus : moutarde, paprikas, oignons, champignons.

SUSHI

Plat japonais très ancien composé de riz vinaigré avec du poisson cru ou des fruits de mer.

TABOULE

Le nom vient d'un mot arabe signifiant assaisonner. Plat originaire du Moyen Orient composé de persil, menthe, oignon et boulghour (blé complet).

TAJINE

Le nom d'origine berbère désigne d'abord un plat de terre cuite avec un couvercle conique typique.

Plat typique du Maghreb, la tajine peut exister en beaucoup de versions différentes.

TARAMA

Spécialité des cuisines grecques et turques composée surtout d'œufs de poisson avec de la mie de pain, du lait, du jus de citron et de l'huile.

TEMPURA

Plat japonais mais sans doute d'origine portugaise comportant des beignets avec divers composants.

TOAST

Du verbe anglais to toast, griller qui vient de l'ancien français toster, le mot peut définir plusieurs versions de pain grillé

TOFU

Fromage de soja d'origine chinoise.

WATERZOOI

Plat originaire de Gand en Belgique. Plat unique de poulet ou de poisson avec un bouillon comportant un jaune d'œuf, du beurre, de la crème et aussi du vin ou de la bière servi dans une soupière.

WOK

Espèce de poêle profonde d'origine chinoise