

# Liste de vocabulaire Écoute

Écoute vous propose la liste des mots de vocabulaire utilisés dans son numéro de 12/2022.

## Éditorial

du moins en	zumindest als
comestible	essbar, genießbar
cuisiner	kochen
tenter	versuchen, wagen
l'exclamation (f)	Ausruf, Aufschrei
se vendre comme des petits pains	weggehen wie warme Semmeln
l'ingrédient (m)	Zutat
le palais	Gaumen
la tarte Tatin [tatɛ̃]	Apfelkuchenspezialität
atteindre [atɛ̃dʁ]	treffen
le consultant en ressources humaines	Personalberater
de métier	von Beruf
par passion	aus Leidenschaft
faire grossir	dick machen
le gras [ɡʁɑ]	Fet t

## ENTRÈES

### Poireaux vinaigrette mimosa

le poireau [pwɑʁo]	Lauch
la vinaigrette	Salatsauce
lier en botte	zu einem Bund zusammenbinden
égoutter	abtropfen lassen
faire durcir	hart kochen
rafraîchir [ʁafʁɛʃiʁ]	abschrecken
écaler	(Eier) schälen
fouetter [fwɛtɛ]	schlagen
tiède [tjɛd]	lauwarm
côte à côte	nebeneinander
parsemer de	bestreuen mit
écrasé,e	zerdrückt
la moutarde	Senf
le bouquet	Bund
le cerfeuil [sɛʁfœj]	Kerbel

### Croustillants de chèvre

la feuille [fœj] de brick	hauchdünne Teigplatte
le crottin de chèvre	kleiner, runder Ziegenkäse
moelleux,se [mwalo,øz]	weich
confit,e	ingelegt
retourné,e	umgedreht
découper dans	ausschneiden aus
couper en deux	halbieren
superposer	übereinanderlegen
le ramequin [ʁamkɛ̃]	feuerfeste Schale
parsemer de	bestreuen mit
rabattre	umschlagen
démoulé,e	aus der Form genommen

### Œuf cocotte aux asperges et saumon fumé

l'œuf (m) cocotte	Ei aus dem Ofen
l'asperge [laspeʁʒ] (f)	Spargel
ép্লucher	schälen
la casserole [kasʁol]	Topf
égoutter	abtropfen
le papier absorbant	Küchenpapier
le tronçon	Stück
réserver [ʁɛzɛʁvɛ]	zur Seite stellen
le dé	Würfel
le ramequin [ʁamkɛ̃]	kleine Auflaufform

déposer	hineingeben
ciselé,e [sizle]	(mit der Schere) geschnitten
le puits [pɥi]	<i>hier</i> : Mulde
le plat	Schüssel
le bain-marie [bɛ̃mari]	Wasserbad
la mouillette [muʒɛt]	Brotschnittchen zum Eintunken; <i>hier</i> : Spargel zum Eintunken
la tranche	Scheibe
la ciboulette	Schnittlauch

### Petites histoires de la gastronomie

#### À la russe!

toutes les Russies	ganz Russland
fastueux,se	prunkvoll
manquer de faire	beinahe tun
gâcher	verderben
l'ordonnement (m)	Verlauf
découper	aufschneiden
le convive	Gast
la lame	Klinge

#### Une réputation justifiée

la réputation [ʁɛpytasjɔ]	Ruf
justifié,e	berechtigt
l'escargot [lɛskɑʁɡo] (m)	(Weinberg)Schnecke
faire belle lurette	schon ewig her sein
le héliiculteur	Schneckenzüchter
l'éleveur [lɛlvœʁ] (m)	Züchter

#### Honneur aux dames

s'accorder pour faire	übereinstimmend tun
souigner [suljɛnɛ]	hervorheben
évoluer	sich ändern
le moule	Kuchenform
la douceur [dusœʁ]	Leckerei
le coulis de framboises	passierte Himbeeren
le sucre filé	<i>etwa</i> : feines Karamell
éponyme [ɛponim]	gleichnamig

#### Marie de Médicis

avoir la peau dure	nicht totzukriegen sein
être contesté,e par	bestritten werden von
la trace	Spur
aigre-doux,ce	süß-sauer
épicé,e [episɛ]	gewürzt
rendre à César ce qui est à César	gebt dem Kaiser was des Kaisers ist

#### Velouté de topinambours, châtaignes et gambas panées

peler	schälen
la lamelle [lamɛl]	dünne Scheibe
faire revenir	andünsten
à feu doux [afødu]	bei schwacher Hitze
réserver [ʁɛzɛʁvɛ]	zur Seite stellen
le moulin à légumes	Passiersieb
décortiquer [dekɔʁtike]	schälen
battre	schlagen
bouillir [buʒiʁ]	aufkochen
parsemé,e de	bestreut mit
la châtaigne [ʃatɛɲ]	Esskastanie
la poudre d'amandes	gemahlene Mandeln
la noisette	Haselnuss
torréfié,e	geröstet
concassé,e	zerstoßen

la volaille [vɔləj]	Geflügel
la gousse d'ail [gusdaj]	Knoblauchzehe
<b>Gaspacho de melon et brochette de gambas</b>	
la brochette	Spieß
le sucre en poudre	Haushaltszucker
le glaçon	Eiswürfel
la branche	Zweig
décortiquer	schälen
monter en brochette sur une pique en bois [bwa]	auf einen Holzspieß stecken
zester [zeste]	Zesten abziehen
badigeonner [badizɔne]	bestreichen
parsemer [parsəme] de	bestreuen mit
poêler [pwale]	in der Pfanne braten
découper	schneiden
le cube	Würfel
récupérer	herausholen, -kratzen
la pulpe	Fruchtfleisch
allonger	verlängern
la verrine [verin]	Dessertglas

**Terrine aux deux saumons (frais et fumé)**

l'ingrédient (m)	Zutat
grumeleux,se [grymlø,øz]	klumpig
faire chauffer jusqu'à ébullition [ebylisjɔ]	zum Kochen bringen
le moule à cake [kek]	Kastenform
grossièrement	grob
le plat à gratin	Auflaufform
préalablement	vorher
enfourner	in den Ofen schieben
démouler	aus der Form nehmen
ciselé,e [sizle]	klein gehackt
l'arête (f)	Gräte
la crème fleurette entière	flüssige Sahne
la ciboulette	Schnittlauch

**Tartare de saumon et ses tuiles au parmesan**

la tuile au parmesan	Parmesanflocke
détailler	(in Stücke) schneiden
le dé	Würfel
hacher	klein hacken
ciseler [sizle]	(fein) hacken
réserver au frais [ofre]	kalt stellen
délicatement	vorsichtig
citronner	mit Zitronensaft beträufeln
l'emporte-pièce (m)	Ausstechform
la verrine [verin]	Gläschen
la poêle antiadhésive	beschichtete Pfanne
le pavé	(dickes) Steak
cru,e	roh
le brin	Stängel
l'aneth [lanet] (m)	Dill
la goutte	Tropfen
râpé,e	gerieben

**PLATS****Le bœuf bourguignon**

le saladier	Schüssel
le récipient [resipjã]	Behältnis
égoutter	abtropfen lassen
recueillir [røkœjir]	auffangen
pouvant aller au four	feuerfest
assaisonner [asezɔne]	würzen
la garniture de légumes	Gemüse
écrasé,e	zerdrückt
porter à ébullition [ebylisjɔ]	aufkochen lassen

écumer	Schaum abschöpfen
enfourner	in den Backofen schieben
la passoire	Sieb
à feu doux/vif	bei schwacher/ starker Hitze
faire sauter	braten
le paleron	Bug, Schulterstück
la macreuse	mageres Schulterstück
le gîte [jit]	Schwanzstück
la joue	Backe
le jarret	Hachse
le lardon	Speckwürfel

**Tarte aux épinards et au fromage de chèvre**

la pâte brisée	Mürbteig
les épinards (m/pl) (en branches)	(Blatt)Spinat
la crème liquide	flüssige Sahne
préchauffer	vorheizen
essorer	trocknen
la tige [tij]	Stiel
la sauteuse	Pfanne
mousseux,se	schaumig
égoutter	abtropfen
soigneusement	sorgfältig
étaler qc dans qc	etw. mit etw. auslegen
cuire à blanc	blindbacken
la tranche	Scheibe
répartir	verteilen
enfourner	in den Ofen schieben

**Le hachis parmentier**

éplucher	schälen
dorer	goldbraun braten
la poêle [pwal]	Pfanne
égoutter	abtropfen lassen
réduire en purée	pürieren
réserver [rezerve]	zur Seite stellen
cuire [kqir]	dünsten, garen
à feu doux	bei schwacher Hitze
assaisonner [asezɔne]	würzen
parsemer de	bestreuen mit
gratiner	überbacken
la louche	Schöpflöffel
le bouillon [bujs]	Rinderkraftbrühe
le persil [persi]	Petersilie
la gousse d'ail [gusdaj]	Knoblauchzehe
la noix de muscade	Muskatnuss
râpé,e	gerieben

**Petites histoires de la gastronomie****Mignons, les filets**

l'amateur (m)	Liebhaber
le filet mignon [miɲɔ]	Rinder-, Schweine-, Kalbslendchen; mignon,ne
concassé,e	zerstoßen
les pommes (f/pl) allumettes	Streichholzkartoffeln
le péché mignon	kleine Schwäche
le péché	Sünde
l'allégresse [alegres] (f)	ausgelassene Freude

**Pas bête, le cornichon**

bête	dumm
croquant,e [krɔkã,ât]	knackig
la sauce ravigote	Kapern-Kräuter-Sauce
la sauce gribiche	Vinaigrette mit Kapern, Kräutern, saurer Gurke, gehacktem Ei
le pilier [pilje]	Stütze, Säule
la corne	Horn
curieusement	seltsamerweise
niais,e [nje,njez]	einfältig

**Charabia? Suivez le guide !**

le charabia [ʃaʁabja]	Kauderwelsch
indispensable	unentbehrlich
le cuisinier amateur	Hobbykoch
éclairé,e	aufgeklärt
tailler [taje]	schneiden
le dé	Würfel
l'ingrédient (m)	Zutat
le bâtonnet	Stäbchen, Streifen
la farce	Füllung
le marmiton	Küchenjunge
avec dextérité	geschickt
dégager [degaʒe]	entwickeln

**L'œuf au plat**

l'œuf (m) au plat	Spiegelei le cuisinierKoch
coaguler [kɔagyle]	gerinnen
le plat à œuf	Eierpfanne
la faïence [fajãs]	Steingut
assaisonner [asezɔne]	würzen
laisser prendre	fest werden lassen
tout doucement	ganz langsam
délicatement	vorsichtig
croûté,e	krustig

**Le magret de canard à l'orange**

le magret de canard	Entenbrust
prélever [prelve]	entnehmen; <i>auch</i> : abziehen
le zeste [zest]	Zeste
tailler en fine julienne	in sehr feine Streifen schneiden
peler [pøle]	schälen
blond foncé	dunkelblond
quadriller [kadrije]	<i>hier</i> : rautenförmig einschneiden
le côté peau	Hautseite
retourner	wenden
la cuisson [kuisɔ] rosée	rosa gebraten
la coupelle	Schälchen
remuer [rømue]	umrühren
frémir	sieden
la tranche	Scheibe
dresser	anrichten
napper de	überziehen mit
la féculé	Speisestärke

**La mouclade**

le faitout	Kochtopf
haché,e [aʃe]	gehackt
porter à ébullition	zum Kochen bringen
plonger [plɔʒe]	<i>hier</i> : hineingeben
retirer	herausnehmen
le plat de service	Servierteller
couvrir	bedecken
le jus de cuisson	Sud
le roux [ru]	Mehlschwitze
faire épaissir	eindicken lassen
lier [lije]	abbinden
délicatement	vorsichtig
aussitôt	sofort
la moule de bouchot	Zuchtmiessmuscheln
la gousse d'ail [gusdaj]	Knoblauchzehe
la pincée [pẽse]	die Prise

**Le navarin d'agneau printanier**

le navarin d'agneau	Lammragout
l'épaule (f)	Schulter
le pois gourmand	Zuckererbse
le navet	Rübe
la gousse d'ail [gusdaj]	Knoblauchzehe
le laurier [lorje]	Lorbeer
parer	parieren, entfernen von Sehnen, Haut, Fett

etc.

rissoler	goldbraun braten
la parure	(meist fettreicher) Fleischabschnitt
mouiller [muje] avec qc	etw. angießen
cuire à frémissement	köcheln
suer [sqe]	anschwitzen
verser	gießen
tailler [taje]	abschneiden
fondant,e	sehr zart
assaisonner [asezɔne]	würzen
lorsque la cuisson est atteinte	am Ende der Garzeit

**Gratin de fruits de mer au sabayon**

gratter	abschaben, putzen
étuver	dünsten
à feu doux [afødu]	bei schwacher Hitze
remuer [rømue]	umrühren
retirer	herausnehmen
à petits frémissements	leicht köchelnd
l'écumoire (f)	Schaumlöffel
réserver [rezerve]	zur Seite stellen
décortiquer	schälen
la jatte [ʒat]	Schale
le fouet électrique	Handrührgerät
mousseux,se	schaumig
onctueux,se [ɔktøø,øz]	sämig
déguster	genießen, essen
la moule	Miesmuschel
la noix de Saint-Jacques	Jakobsmuschel
la lotte [lot]	Seeteufel
le fumet de poisson	Fischbrühe
la branche	Stange
le laurier [lorje]	Lorbeer

**La ratatouille**

peler [pøle]	schälen
la rondelle	Scheibe
émincer	in feine Streifen schneiden
mijoter	köcheln
doucement	auf kleiner Flamme
à couvert	zugedeckt
cuit,e [kui,kuit]	gar
ferme	fest
à feu doux [afødu]	bei niedriger Hitze
mûr,e	reif
la gousse d'ail [gusdaj]	Knoblauchzehe
le brin [brẽ]	Zweig
le thym [tẽ]	Thymian
la feuille de laurier	Lorbeerblatt

**Rencontre Christian Eidenschenk**

la bouchée à la reine	Königinpastete
le soin [swẽ]	Sorgfalt
consigner [kɔsiɛne]	niederschreiben
la gourmandise	Schlemmerei
s'enrichir	<i>hier</i> : sich entwickeln
dingue [dẽg] de (fam.)	verrückt nach
la bouffe (fam.)	Essen
le toucher	Tastsinn
l'alimentation (f)	Ernährung
sain,e [sẽ,sen]	gesund
agrémenter	<i>hier</i> : würzen
accommoder [akɔmɔde]	verwerten
l'agneau [laɲo] (m)	Lamm
la croûte en herbe [krutãnerb]	Kräuterkruste
le plat en cocotte	Schmorgericht
mijoter	köcheln, schmoren
prendre son pied [pje] (fam.)	genießen
le boulot (fam.)	Arbeit

**Petites histoires de la gastronomie****Chantilly: la crème de la crème**

œuvrer [œvʁe]	arbeiten
foisonner [fwazɔne]	hier: aufschlagen
pour réussir qc	damit etw. gelingt
le bec d'oiseau	Vogelschnabel
pendre de	hier:haften bleiben an
le fouet [fwe]	Schneebeesen

**Quelle quiche!**

la pâte à pain	Brotteig
foncer qc dans un moule	eine Kuchenform mit etw. belegen
l'appareil [laparej] (m)	Teig
s'en tenir à qc	es bei etw. belassen
la pâte Brisée	Mürbeteig
maladroit,e	ungeschickt

**Pommes, poires, fraises et compagne**

se fendre la poire	sich einen Ast lachen
les égards (m/pl)	Aufmerksamkeit
brave	mutig, tapfer
rien de tel	es gibt nichts Besseres

**Singer le bourguignon**

singer [sɛ̃ʒe]	nachäffen
saupoudrer	bestäuben
saisi,e [sɛzi]	angebraten
enrober	überziehen

**Le melon, du soleil en boule**

aqueux,se [akø,akøz]	wässrig
être décrié,e	verschrien sein
le désagrément intestinal	Verdauungsproblem
débarquer	erreichen
la fine gueule [gœl]	Leckermaul
la rente viagère [ʁɑ̃tvʲaʒɛʁ]	Leibrente

**Cocotte de pommes de terre grenailles, ail et tomates confites**

les pommes (f) de terre	Drillinge, kleine Kartoffeln
grenailles [grənaj]	
en fonte	gusseisern
à feu vif [aføvif]	bei großer Hitze
baisser	reduzieren
confire	kandieren
noircir	schwarz werden
rectifier l'assaisonnement	nachwürzen
[lasezɔnmø]	
dégraisser	Fett abgießen
l'astuce [lastys] (f)	Trick
la tête d'ail [tetdaj]	Knoblauchknolle
le quartier	Viertel
le trait	Schuss
l'arachide (f)	Erdnuss
la feuille [fœj] de laurier	Lorbeerblatt

**La blanquette de veau à l'ancienne**

la blanquette de veau	Kalbsfrikassee
le flanchet	Bauchlappen
le brin [brɛ̃]	Stängel
le clou de girofle	Gewürznelke
la tablette de bouillon [buʲjɔ̃]	Brühwürfel
le poireau	Lauch
le navet [navɛ]	Rübe
la pincée	Prise
porter à ébullition [ebylisjɔ̃]	zum Kochen bringen
ficeler [fisle]	zusammenbinden
laisser frémir	köcheln lassen
l'écumoire (f)	Schaumlöffel
la louche	Schöpfkelle
la casserole [kasʁɔl]	Topf

le roux [ʁu]	Mehlschwitze
faire fondre	zerlaufen lassen
fouetter [fwetɛ]	(mit dem Schneebeesen) schlagen
poivrer	pfeffern

**Le gratin dauphinois**

épucher	schälen
la lamelle [lamɛl]	Scheibe
frotter [fʁɔtɛ]	einreiben
le plat de cuisson	Auflaufform
beurrer	mit Butter einfetten
étaler	verteilen
la couche	Schicht
râper	reiben
couvrir	bedecken
à peine	gerade so
tester la cuisson	überprüfen, ob etw. gar ist
la pointe	Spitze
s'enfoncer	eindringen
la gousse d'ail [gusdaj]	Knoblauchzehe
la noix [nwa] de beurre	Flöckchen Butter
le lait entier	Vollmilch

**Le poulet basquaise**

ôter	entfernen
le pédoncule	Blütenstiel
la graine	Samen
la lanière	Streifen
ciseler [sizle]	klein hacken
en fonte	gusseisern
faire revenir	anbraten
à feu vif	bei starker Hitze
colorer	Farbe annehmen
réserver [ʁɛzɛrvɛ]	zur Seite stellen
le plat	Teller
le gras [grɑ] de cuisson	Bratenfett
le suc [syk]	Saft
à couvert [akuvɛʁ]	mit Deckel
le poulet fermier	Hähnchen vom Bauernhof
le brin [brɛ̃]	Zweig

**Le terroir, ADN de la France**

le terroir [tɛʁwɑʁ]	etwa: Gebiet
l'ADN (m, acide désoxyribonucléique)	DNA
l'appellation (f) contrôlée	kontrollierte Herkunftsbezeichnung
la confrérie	Bruderschaft
l'AOP (f, appellation d'origine protégée)	Qualitätsbezeichnung für Wein und Käse
le savoir-faire	Wissen
la bonne chère	gutes Essen
la plume	Feder
engloutir	verschlucken
littéralement	buchstäblich
truculent,e [trykylɑ̃,ɑ̃t]	urwüchsig
imprégner	prägen
façonner	prägen
tempéré,e	gemäßigt
péjoratif,ve	abwertend
l'heure (f) est à...	jetzt ist die Zeit gekommen für ...
maîtrisé,e	gebündigt
prôner	empfehlen
épuré,e de	frei von
l'unification (f)	die Vereinigung
remettre au goût du jour	dem Zeitgeist anpassen
déguster	essen, genießen
appréhender	begreifen, erfassen
l'attachement (m)	Verbundenheit
affirmer	unter Beweis stellen
la provenance	Begriff

harmoniser	angleichen
la moule	Miesmuschel
la malbouffe	Junkfood
le chroniqueur [kʁɔnikœʁ]	Kolumnist
dénoncer	anprangern
irréductible	unbeugsam
mondialisé,e	globalisiert
la sérénité	Abgeklärtheit
sain,e [sɛ̃,sɛn]	gesund
soucieux,se de	bedacht auf
l'impact [lɛ̃pakt] (m)	Einfluss auf die Umwelt
environnemental	
le circuit [sɪʁkɥi]	Weg
l'agrobusiness [laɡʁɔbiznɛs] (m)	Agrarwirtschaft
la cuisine étoilée	Sternegastronomie
le chef [ʃɛf]	Koch
valoriser	würdigen
provenir de	kommen aus
le repas gastronomique	gastronomisches Mahl
le patrimoine	(Welt)Erbe
décomplexer qn	jm seine Hemmungen nehmen
la distinction	Auszeichnung
la saveur	Geschmack(srichtung)
s'accorder	zusammenpassen

**Le paleron de bœuf aux herbes brûlées**

le paleron	Schulterstück
la tête d'ail [daj]	Knoblauchknolle
le gingembre [ʒɛ̃ʒɑ̃br]	Ingwer
le bouquet garni	Kräutersträußchen; u. a. Petersilie, Thymian und Lorbeer
le laurier	Lorbeer
éplucher	schälen
le faitout [fɛtu]	Topf
la cocotte-minute	Schnellkochtopf
écumer	Schaum abschöpfen
cuire à frémissement	köcheln
avec un couvercle	zugedeckt
égoutter	abtropfen lassen
le plat allant au four	ofenfeste Form
enfourner	in den Ofen schieben; <i>hier</i> : braten
prélever [pʁɛlvɛ]	entnehmen

**Millefeuille d'asperge et crème d'amandes au parmesan**

badigeonner [badiʒɔnɛ]	bestreichen
le pinceau [pɛso]	Pinsel
le four	Backofen
gonflé,e	<i>hier</i> : aufgegangen
découper	aufschneiden
délicatement	vorsichtig
l'épaisseur [lɛpɛsœʁ] (f)	Höhe
de même taille [tɑj]	gleich groß
réserver [ʁɛzɛrvɛ]	zur Seite stellen
faire revenir	anbraten
ferme [fɛʁm]	fest
assaisonner [asɛzɔnɛ]	würzen
monter en alternant qc	<i>hier</i> : etw. Schicht für Schicht auf etw. verteilen
la pâte feuilletée [fɛʃjɛ]	Blätterteig
l'asperge [laspɛʁʒ] (f)	Stange Spargel
la volaille [vɔlaj]	Geflügel
la poudre d'amandes	gemahlene Mandeln

**Le poisson à la bordelaise**

préchauffer	vorheizen
éplucher	schälen
réduire à sec [asɛk]	vollständig einkochen
retirer	entfernen
le plat à four	feuerfeste Form

la noisette de beurre	Butterflocke
étaier	verteilen
appuyer [apɥijɛ]	(an)drücken
la gousse d'ail [gusdaj]	Knoblauchzehe
la branche	Zweig
le thym [tɛ̃]	Thymian
la chapelure [ʃaplyʁ]	Paniermehl
le persil [pɛʁsi]	Petersilie

**DESSERTS****Les crêpes**

le saladier	Schüssel
le puits [pɥi]	Mulde
le fouet [fwɛ]	Schneebesen
incorporer	unterrühren
vigoureusement	kräftig
le grumeau [ɡʁymo]	Klumpchen
l'appareil [laparɛʃ] (m)	<i>hier</i> : der Teig
la passoire [paswar]	Sieb
réserver [ʁɛzɛrvɛ]	stehen lassen
la pincée [pɛ̃sɛ]	Prise
la fleur d'oranger	Orangenblüte
fondue	geschmolzen

**La charlotte aux fraises**

l'alcool [alkɔl] (m)	Schnaps
la framboise	Himbeere
équeuter [ɛkœtɛ]	entstielen
porter à ébullition	zum Kochen bringen
tremper	einweichen
le coulis [kuli]	Püree
essoré,e [ɛsɔʁɛ]	ausgedrückt
tiédir	abkühlen
la température ambiante	Zimmertemperatur
remuer [ʁəmɥɛ]	rühren
épaissir	eindicken
tapisser	auslegen
la paroi	Rand
le moule	Form
verser	einfüllen
parsemer de	bedecken mit
démouler	aus der Form nehmen

**Les œufs à la neige**

faire bouillir [bujir]	aufkochen
gratté,e	ausgeschabt
le saladier	große Schüssel
blanchir	<i>hier</i> : schlagen bis sie weiß sind
à feu doux	bei geringer Hitze
remuer [ʁəmɥɛ]	rühren
la mousse	Schaum
napper la cuillère	am Löffel kleben bleiben
le batteur électrique	Handrührgerät
monter en neige	zu Schnee schlagen
verser	schütten
la grille [ɡʁij]	Gitter
démouler	aus der Form nehmen
réserver [ʁɛzɛrvɛ]	stellen
la touche	Hauch
déguster	genießen
la gousse de vanille	Vanilleschote

**Le fraisier**

la génoise	Biskuitmasse
le bain-marie	Wasserbad
le refroidissement	Erkalten
étaier	verstreichen
le tapis en silicone	Silikon-Backmatte

se rétracter	sich zusammenziehen
l'emporte-pièce (m)	Ausstechform
imbiber [ɛbibe]	tränken
porter à ébullition	zum Kochen bringen
la crème mousseline	Konditorcreme mit Butter
faire infuser	ziehen lassen
tiède [tjɛd]	lauwarm
le récipient [resipjɑ̃]	Schüssel
tamisé,e	gesiebt
épaissir	dick werden
le montage	Belag
chemiser	auslegen
décercler [desɛʁkle]	aus dem Speisering nehmen
la pâte d'amandes	Marzipan

**Le parfait glacé au Grand Marnier**

la crème fleurette	Sahne
la cuve	Rührschüssel
le batteur	Rührgerät
le fouet [fwɛ]	Schneebeesen
verser	gießen
tout doucement	ganz vorsichtig
(laisser) monter	<i>hier</i> : schlagen
assez souple	nicht zu fest
saupoudrer de	bestäuben mit
le sucre glace	Puderzucker
parsemer [parsɔ̃me] de	bestreuen mit
remplacer	ersetzen
fondu,e	geschmolzen

**La tarte Bourdaloue**

la cannelle [kanel]	Zimt
la badiane [badjan]	Sternanis
le pépin	Kern
égoutter	abtropfen lassen

réserver [rezɛrvɛ]	zur Seite stellen
mou,molle	weich
la crème frangipane	Mandelcreme
étaler	ausrollen; <i>auch</i> : verstreichen, verteilen
le moule à tarte	Kuchenform
piquer	(ein)stechen
disposer par-dessus	drauflegen
déguster	essen, genießen
le sucre glace	Puderzucker
la poudre d'amandes	gemahlene Mandeln
ambré,e	braun
amer,ère [amɛʀ]	bitter
la crème pâtissière	Konditorcreme
la pâte sablée	Sand-, Mürbteig
effilé,e [efile]	geschält

**La poire Belle-Hélène**

le couteau économe	Sparschäler
la queue [kø]	Stiel
retirer	entfernen
le pépin	Kern
à l'ébullition	<i>hier</i> : wenn der Sirup kocht
vérifier la tendreté qc	prüfen ob etw. weich ist
le but	Ziel
obtenir [ɔptənir]	erhalten
disposer	anordnen
la coupelle	Schälchen
la tranche	Scheibe
passé,e à la poêle [pwal]	geröstet
préalablement	vorher
fumant,e	(dampfend) heiß
mûr,e	reif
l'amande (f)	Mandel
effilé,e [efile]	gehobelt
la glace	(Speise)Eis