

# GLOSSAIRE DES MOTS-CLÉS DE LA GASTRONOMIE CATALANE

## A

**allioli (aioli)** : sauce élaborée à partir d'ail pilé et d'huile.

**anxova (anchois)** : filet d'anchois en salaison.

**arbecuina** : variété de petites olives essentiellement cultivée à Arbeca. Elle produisent une huile de première qualité.

**arròs a banda** : plat de riz, poissons et fruits de mer préparé en cuisant séparément riz et poissons. Il est servi accompagné d'aioli.



ensuite poisson et bouillon.

## B

**bacallà a la llauna** : plat de morue dessalée, farinée et frite, cuite dans une lèche-frite avec de l'ail, du persil et du paprika.

**blat escairat** (voir page 76) : maïs concassé cuit avec du lard, typique de la région du Berguedà.

**botifarrada** : fête et repas populaire où l'on sert principalement de la *butifarra*.

**bull** : charcuterie cuite élaborée à partir de viande et de gras de porc marinés.

## C

**calçotada** : repas populaire où l'on sert des *calçots*.

**calçots** (voir page 13) : variété d'oignons verts cuits au feu de bois, accompagnés d'une sauce, que l'on mange avec les doigts.

**canelons (cannellon)** : rouleaux de pâte farcis de viande cuite et émiettée, recouverts de sauce et gratinés.

**carquinyoli** : sorte de croquants aux amandes.

**casquetes** (voir page 84) : petits chaussons fourrés à la confiture.

**cassola de tros** (voir page 24) : plat de la campagne préparé avec des pommes de terre, légumes, escargots, épinards et viande de porc.

**méthode champenoise** : procédé permettant d'obtenir un vin mousseux similaire au champagne.

**coca de recapte** (voir page 15) : sorte

de fougasse ou de pizza aux légumes, à la boutifarre ou au hareng.

**codony** (voir page 76) : coing.

**costellada** : repas populaire où l'on sert principalement des côtelettes d'agneau.

## E

**empedrat** (voir page 25) : salade composée de haricots blancs, rondelles d'olives, dés de tomate, oignon haché et morue, le tout assaisonné d'huile d'olive et de vinaigre..

**escalivada** : (escalivade) salade de légumes rôtis au four ou à la braise, pelés et émincés (poivrons, tomates et aubergine, principalement).

**escudella** (voir recette page 38) : sorte de pot-au-feu de légumes, pois chiches, viandes et pâtes ou riz.

**esqueixada** : salade de morue émiettée, petits dés de poivrons vert et rouge, oignon, olives et tomate, assaisonnée



de vinaigre et d'huile d'olive.

## F

**faves a la catalana** : ragoût de fèves au lard, à la *butifarra* et à la menthe fraîche.

**fesol** : haricot sec. **fricandó** (voir recette page 39) : plat de viande aux champignons.

## G

**galet** (voir page 24) : sorte de pâtes en forme d'escargot, rappelant les conchiglie, cuites dans le bouillon de l'*escudella*.

**girella** : produit embossé préparé à partir de viande d'agneau.

## L

**llicorella** (voir page 45) : ardoise, sorte de schiste métamorphique.

**llonganissa** : charcuterie élaborée à partir de viande de porc salée et poivrée, séchée à l'air.

## M

**mató** : fromage frais. **mona** (voir page 23) : (mouna), brioche de Pâques que les parrains offrent à leurs filleuls.

**mongeta del ganxet** (voir page 21) : variété de haricots secs en forme de crochet (*ganxet*) à la saveur sucrée caractéristique et à la peau fine.

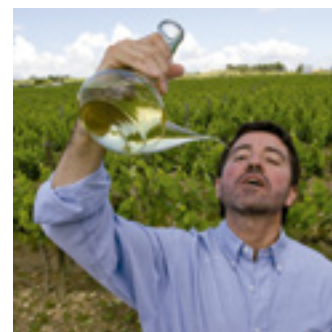
**morter** : mortier utilisé pour piler certains produit et les réduire en poudre ou en pâte.

## O

**òlha aranesa** (voir page 71) : sorte de pot-au-feu composé de viandes, légumes, légumes secs et pâtes, typique du Val d'Aran.

## P

**pa amb tomàquet** : tranche de pain frottée d'une demi-tomate mûre, assaisonnée de sel et d'un filet d'huile d'olive. **panellet** : petits-fours de pâte



d'amande généralement enrobés de pignons, traditionnellement préparés pour la Toussaint.

**pambtomaquejar** : préparer et manger du *pa amb tomàquet*.

**panxeta** : lard, poitrine de porc.

**pastisset** : petit chausson élaboré à partir de farine, sucre, huile d'olive, anis et zestes de citron, fourré à la confiture de courge ou de courge de Siam (cheveux d'ange).

**patata emascarada** (voir page 76) : pommes de terre déguisées, plat traditionnel de pommes

de terre, boudin ou boutifarre et lard croustillant.

**picada** : technique culinaire catalane consistant à piler certains ingrédients dans un mortier pour les ajouter au plat ou à la sauce que l'on désire relever, lier ou épaissir.

**picapoll** : picpoul, cépage de raisin à petits grains cultivé dans la région du Bages.

**pilota** (voir page 24) : grosse boulette de viande de porc hachée, œuf et farine, que l'on ajoute à certaines soupes ou au pot-au-feu.

**platillo** : plat de viande en sauce. **pollastre del Prat** : race de poule à pattes bleues originaire du Prat de Llobregat.

**porró** : (pourou) sorte de pichet pourvu d'un bec permettant de boire le vin à la régala.

## R

**romesco** : sauce élaborée à partir

de piments nyoras, ail et tomates rôtis, amandes et noisettes grillées, huile d'olive, vinaigre, sel, poivre et paprika doux.

## S

**sanfaina** : sorte de ratatouille composée d'aubergine, dés de courge et poivrons, ail, oignon, tomate et huile d'olive.

**secallona** : sorte de saucisson très fin composé de viande de porc, ail et poivre.

**setrill** (voir page 41) : huillier ou vinaigrier en verre, pourvu d'un long bec verseur.

**sol i serena** (voir page 49) : méthode consistant à faire vieillir le vin ou l'alcool en l'exposant aux intempéries.

**suquet** : plat de poisson en sauce.

## T

**tastet** (voir page 76) : viande de porc hachée et frite utilisée pour les farces.

**tortell** : couronne fourrée à la chantilly, crème, confiture,



pâte d'amandes ou confiture de courge de Siam (cheveux d'ange).

**trementinaires** (voir page 57) : guérisseuses qui vendaient de village en village leurs remèdes élaborés à partir de produits naturels (elles vendaient aussi de la térébenthine, à laquelle elles doivent leur nom).

**trinxat** (voir page 77) : plat principalement composé de pommes de terre et légumes bouillis, écrasés à la fourchette, servi avec une tranche de lard croustillant.

## V

**vi ranci** (voir page 49) : vin rancio, vieilli en fûts de chêne, ayant subi un élevage oxydatif qui lui confère des arômes complexes.

## X

**xató** (voir page 81) : salade d'automne. **xatonada** : repas populaire dont le plat principal est le *xató*.

**xolis** (voir page 70) : sorte de saucisson maigre élaboré à partir de porc, sel et poivre. **xuíxo** (voir page 69) : beignet à pâte fine et croustillante, fourré à la crème et saupoudré de sucre.