

BOU

86 - BOUCHÉE À LA REINE AU HOMARD ET LANGOUSTINES * CRUSTACÉS



Photo bouchée à la reine aux fruits de mer.

INGREDIENTS : idem au précédent les poissons remplacent la viande.

COT

211 - CÔTE DE BŒUF AU THYM * VIANDE



Photo côte de bœuf grillée pommes de terres entières rissolées.

INGREDIENTS ET RECETTE : côte de bœuf de 8 à 10 cm d'épaisseur, huile d'olive, poivre, thym sont passés sur la viande avant de cuire au grill selon la cuisson choisie « bleu, saignant ou à point ». Servie chaude.

COU

226 - COUPE DE PÊCHES AU VIN ROSÉ * DESSERT - FRUITS



Photo coupe de pêches au vin rosé.

INGREDIENTS : pêches, vin, citron, gingembre, sucre, cannelle.
RECETTE : les pêches sont cuites avec tous les ingrédients. Servies froides.

CUI

265 - CUISSE DE CANARD CONFITE * VOLAILLE



Photo cuisse de canard.

INGREDIENTS : le canard est cuit « au saindoux » graisse de porc 2 h avant d'être conservé au frais ou en conserve.
RECETTE : chaque morceau recouvert de graisse est réchauffé avant d'être servi chaud.

FON

367 - FONDANT AU CHOCOLAT * PÂTISSERIE



Photo fondant au chocolat, crème anglaise.

INGREDIENTS : chocolat à cuire, œufs, sucre, farine, beurre.
RECETTE : les ingrédients sont mélangés puis cuits au four. Servi froid ou tiède.

LAN

463 - LANGOUSTE GRILLÉE * CRUSTACÉS



Photo langouste grillée.

INGREDIENTS : langouste crue, beurre.
RECETTE : passée sous le grill avec le beurre dessus pour cuire jusqu'à la couleur orange. Servie chaude.

POU

683 - POULET DE BRESSE AUX MORILLES * VOLAILLE



Photo poulet de Bresse aux morilles.

INGREDIENTS : poulet en morceaux, morilles, beurre, huile, crème, vin jaune d'Arbois.
RECETTE : poulet doré au beurre, cuit 30'. Vin jaune, morilles et crème sont ajoutés pour cuire 15'. Servi chaud.

BLE

909 - BLEU D'Auvergne



Photo Bleu d'Auvergne en premier plan.

Pâte humide et grasse, d'un goût légèrement aigrelet au lait de vache d'Auvergne mélangé avec du pénicillium, à l'origine du bleu.