

## BOU

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



FOTO Vol-au-vent ai frutti di mare.

VOL-AU-VENT ALL'ASTICE E AGLI SCAMPI  
\* CROSTACEI  
INGREDIENTI : come la precedente ricetta, i crostacei sostituiscono la carne. Servire ben caldi.

## COT

### 211 - CÔTE DE BŒUF AU THYM \* VIANDE



FOTO Costata di manzo alla griglia con patate intere dorate.

COSTATA DI MANZO AL TIMO \* CARNI  
INGREDIENTI: costata di manzo da 8 a 10 cm. di spessore.  
RICETTA : cospargere la carne di olio di oliva, timo prima di passarla sotto il grill, per un tempo che può variare a seconda del grado di cottura desiderato « poco cotto, al sangue o à point ». Piatto caldo.

## COU

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



FOTO Coppe di pesche al vino rosato.

COPPE DI PESCHE AL VINO ROSATO  
\* DESSERT - FRUTTA  
INGREDIENTI : pesche, vino, limone, zenzero, zucchero, cannella.  
RICETTA : cuocere le pesche con l'insieme degli ingredienti. Servire fredde.

## CUI

### 265 - CUISSE DE CANARD CONFITE \* VOLAILLE



FOTO Coscia di anatra.

COSCIA DI ANATRA IN CONSERVA  
\* POLLAME  
INGREDIENTI : cuocere l'anatra nello « strutto », grasso di maiale, per 2 ore.  
RICETTA : ricoprire ogni trancio con il grasso riscaldato. Piatto caldo.

## FON

### 367 - FONDANT AU CHOCOLAT \* PÂTISSERIE



FOTO Fondente al cioccolato con crema inglese.

FONDENTE AL CIOCCOLATO \* PASTICCERIA  
INGREDIENTI : cioccolato per dolci, uova, zucchero, farina, burro.  
RICETTA : mescolare gli ingredienti, poi cuocerli forno. Servire freddo o tiepido.

## LAN

### 463 - LANGOUSTE GRILLÉE \* CRUSTACÉS



FOTO Aragosta alla griglia.

ARAGOSTA ALLA GRIGLIA \* CROSTACEI  
Piatto caldo.

## POU

### 683 - POULET DE BRESSE AUX MORILLES \* VOLAILLE



FOTO Pollo di Bresse alle spugnole.

POLLO DI BRESSE ALLE SPUGNOLE  
\* POLLAME  
INGREDIENTI : pezzi di pollo, spugnole, burro, olio, panna da cucina, vino giallo dell'Arbois.  
RICETTA : dorare il pollo in burro e olio, cuocere 30 minuti. Aggiungere il vino giallo, le spugnole, la panna liquida, quindi cuocere 15 minuti. Servire ben caldo.

## BLE

### 909 - BLEU D'AUVERGNE



FOTO in primo piano Bleu dell'Auvergne.

BLEU DELL'AUVERGNE  
Pasta umida e grassa, dal sapore leggermente acidulo al latte di mucca di Auvergne, mescolato con del penicillio, all'origine del bleu.