

BOU

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



BOCADOS DE REINA DE BOGAVANTE Y LANGOSTINOS * MARISCO
INGREDIENTES Y RECETA: igual que la anterior receta, se sustituye la carne por pescado. Se sirven calientes.

FOTO Bocados de reina con frutos de mar.

COT

211 - CÔTE DE BŒUF AU THYM * VIANDE



COSTILLA DE RES CON TOMILLO * CARNE
INGREDIENTES Y RECETA: costilla de res de 8 a 10 cm de espesor. Aceite de oliva y tomillo se frota sobre la carne antes de cocer al grill según la cocción deseada: "bleu" (muy poco hecha), "saignant" (poco hecha), o "à point" (bien cocida). Se sirve caliente.

FOTO Costilla de res asada con patatas doradas.

COU

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



COPA DE MELOCOTONES CON VINO ROSADO * POSTRE - FRUTAS
INGREDIENTES: melocotones, vino, limón, jengibre, azúcar, canela.
RECETA: se cuecen los melocotones con todos los ingredientes y se sirven fríos.

FOTO Copa de melocotones con vino rosado.

CUI

265 - CUISSE DE CANARD CONFITE * VOLAILLE



MUSLO DE PATO CONFITADO * AVE
INGREDIENTES: se guisa el pato en manteca de cerdo durante 2h.
RECETA: se cubre cada trozo con grasa y se calienta. Se sirve caliente.

FOTO Muslo de pato.

FON

367 - FONDANT AU CHOCOLAT * PÂTISSERIE



PASTEL DE CHOCOLATE * PASTELERÍA
INGREDIENTES: chocolate para postre, huevos, azúcar, harina, mantequilla.
RECETA: se mezclan los ingredientes y se cuecen al horno. Se sirve frío o templado.

FOTO Pastel de chocolate con crema inglesa.

LAN

463 - LANGOUSTE GRILLÉE * CRUSTACÉS



LANGOSTA ASADA * MARISCO
INGREDIENTES Y RECETA: se pasa la langosta cruda untada con mantequilla al grill hasta pasar a color naranja. Se sirve caliente.

FOTO Langosta asada.

POU

683 - POULET DE BRESSE AUX MORILLAS * VOLAILLE



POLLO DE "BRESSE" CON MORILLAS * AVE
INGREDIENTES: pollo en trozos, Morillas, mantequilla, aceite, nata, vino amarillo de Arbois.
RECETA: se dora el pollo en mantequilla, luego se guisa durante 30'. Se añaden vino amarillo, Morillas, nata, y se guisa todo durante 15'. Se sirve caliente.

FOTO Pollo de "Bresse" con Morillas.

BLE

909 - BLEU D'Auvergne



AZUL DE AUVERNIA
Pasta húmeda y grasa, sabor ligeramente agrio. Queso de leche de vaca de Auvernia mezclada con penicillium (hongo que le da su color azul).

FOTO En primer plano, Azul de Auvernia.