

Lexique culinaire

Décembre 2014 et Janvier 2015

Attention, ce lexique est communiqué à titre indicatif. Les listes d'ingrédients ne sont pas exhaustives et certains ingrédients (dont certains allergènes) peuvent être présents dans les recettes sans avoir été cités.

Les entrées

Céleris rémoulade : céleri râpé, sauce mayonnaise

Salade coleslaw : carottes et chou blanc râpés, sauce mayonnaise

Salade farandole : scarole, frisée, chou blanc, radis, maïs, sauce vinaigrette

Salade piémontaise : pommes de terre, cubes de tomates, poivron vert, olives noires, échalotes, persil, sauce mayonnaise.

Salade incas : frisée, tomate, radis, maïs, sauce vinaigrette

Les plats et les sauces

Chou farcie : chou garnie d'une farce composée de viande de dinde, tomate, persil, chapelure et oignon.

Escalope viennoise : escalope de dinde panée

Filet de poisson meunière : filet de poisson blanc enrobé de farine et légèrement citronné

Palet au fromage : préparation panée à base de fromages (fromage à pâte molle, emmental, mozzarella).

Pépites de hoki : morceaux de filets de hoki enrobés à l'emmental.

Pépites croustillantes de poulet : nuggets de poulet contenant plus de 70 % de poulet.

Steak de soja tomate / basilic : préparation à base de soja aromatisée à la tomate et au basilic.

Tortellini aux gruyère AOC: pâtes fraîches garnies d'une farce aux gruyères.

Sauce smitane : fond brun lié, crème fraîche, oignons, échalotes, paprika, laurier, thym, assaisonnement.

Sauce nantua : fumet de poisson, tomates, crème fraîche, échalotes, laurier, thym, assaisonnement.

Sauce lyonnaise : fond brun lié, crème fraîche, échalotes, margarine, oignons, laurier thym, assaisonnement.

Sauce julienne : bouillon de volaille, crème fraîche, farine, julienne de légumes (carottes, navet, céleris), choux-fleurs, échalotes, thym, laurier, assaisonnement.

Sauce grand-mère : fond brun lié, crème fraîche, échalotes, oignons grelots, champignons, assaisonnement.

Sauce dieppoise : fumet de poisson, crème fraîche, champignons, moules, crevettes, échalotes, laurier, thym, assaisonnement.

Sauce forestière : fond brun lié, bouillon de volaille, champignons, crème fraîche, échalotes, laurier, thym, assaisonnement.

Sauce charcutière : fond brun lié, moutarde, cornichons, échalotes, laurier, thym, assaisonnement.

Sauce bordelaise : fond brun lié, ail, oignons, échalotes, paprika, laurier, thym, assaisonnement.

Sauce américaine : fumets de poisson et de crustacés, tomates, crème fraîche, échalotes, oignons, estragon, laurier, thym, assaisonnement.

🍷 Accompagnements 🍷

Julienne de légumes : Carottes, navets et céleris en fins bâtonnets.

Poêlée de légumes aux champignons : mélange de légumes (haricots verts, brocolis, oignons, champignons émincés, poivrons rouges en dés).

Pommes campagnardes : pommes de terre type « potatoes ».

Purée crécy : purée de pommes de terre aux carottes

🍰 Desserts 🍰

Acapulco ananas-ramboise : ananas et framboises sur un biscuit moelleux noix de coco.

Choco trésor : petit chou à la crème chocolat noisette, enrobé de chocolat aux éclats de noisette.