

Les garnitures de potages.

Chiffonnade : feuilles –légumes émincés, tombés à blanc au beurre.

Peluches : feuilles de cerfeuil détachées une par une.

Croutons : petits cubes de pain de mie (1/2 cm) frits au beurre.

Diablotins : tranches de flutes séchées au four, masquées de béchamel, de Mornay, soubise,
Saupoudrer de fromage, gratiner.

Crêpe : appareil à crêpes, sel, poivre, fines herbes, cuire très fines.

Détailler à l'emporte-pièce ou émincer.

Fondue de tomates : échauder, rafraichir, émonder, épépiner.

Fondue : concasser, tomber au beurre.

Dés : détailler en dés, pocher dans le consommé.

Julienne, brunoise, rouelles : potages liés : étuver au beurre.

Potages clairs : cuire à l'anglaise.

Salpicon : chairs pochées dans la base >> émincées ou taillées en cubes.

Œufs filés : œufs légèrement battus, verser au travers d'un chinois dans le consommé frémissant.

Œufs pochés.

Pâtes diverses : perles du Japon, tapioca, petites pâtes italiennes, raviolis, capelletti, ...

25 à 30 gr au litre poché.

Profiteroles : petits choux cuits au four (1 cm diamètre).

Royale : battre un œuf + un jaune pour 1 dl >> verser le consommé chaud, mélanger

Verser en moule >> cuire au bain marie au four >> refroidir pour raffermir >> détailler.

Royale colorées : étuver ou cuire à l'anglaise > épinards, carottes, tomates, ...

Cutterer, tamis (voir royale pour réalisation).

Citons encore : le riz au blanc, l'orge, eibly, quenelles, algues, ...