

06.1.. Casser et enlever la coquille d'un neuf cuit dur ou mollet.

AEECLR

06.2.. Tranches de pain ou de pain de mie taillées de différentes formes, toastées ou non, servant de garniture et/ou de décor.

OOUCNRST

06.3.. Principe odorant dégagé par certaines substances comme le café ou le vin...

AEOMR

06.4.. Assaisonnements sur table.

AEEGMNS

06.5.. Prélever, à l'aide d'une cuillère spéciale, ovale ou ronde, des petites boules de légumes sur des pommes de terre, carottes, navets...

EELRV

06.6.. Tranche de pain de mie blondie au beurre, tartinée de farce à gratin et glacée à la salamandre.

AAECNP

06.7.. Donner l'ordre de mettre en cuisson les aliments.

EIUCR

06.8.. Brochette d'éléments divers (ris de veau, foie...) roulée dans une sauce réduite, panée à l'anglaise et cuite à la friture.

AAEEURTT

www.goutteficelle.fr