

07.1.. Mélange d'éléments ayant pour but de clarifier (rendre liquide) les consommés, les gelées, après la cuisson de la "marmite ".

AAIIIOCCFLNRT

07.2.. Morceaux de fruits (ou quartiers) servis froids ou tièdes avec le sirop dans lequel ils ont cuit.

EOOCMPT

07.3.. Ajouter de la crème fraîche à un potage ou une sauce.

EECMRR

07.4.. Pain séché, écrasé et passé au tamis.

AEEUHLPR

07.5.. Récipient contenant de l'eau en ébullition pour conserver au chaud des récipients plus petits contenant sauces, potages, jus.

AAEIIBMNR

07.6.. Ajouter délicatement et en petites quantités du jus de citron (sauce hollandaise) ou du vinaigre (sauce mayonnaise).

AEIUCDLR

07.7.. Eléments hachés, tamisés ou pilés, destinés à farcir des légumes, des poissons, des viandes, des œufs.

ACCFR

07.8.. Tailler des aliments en fines lamelles.

EEICMNR

www.goutteficelle.fr