

Quels sont ces plats décrits ?

04.1..

Fond de pâte brisée garni de lardons, de gruyère et d'un appareil à base de lait, crème et œufs, assaisonné de poivre de Cayenne et noix de muscade.

.. Quiche Lorraine

04.2..

Truite pochée au court-bouillon

Beurre fondu : beurre émulsionné au jus de citron

.. Truite pochée au court-bouillon - Beurre fondu

04.3..

Merlan désarêté puis pané à l'anglaise (merlan passé dans la farine, œufs battus et mie de pain) et sauté.
Beurre Maître d'hôtel : beurre en pommade additionné de persil haché et jus de citron.

.. Merlan à l'anglaise - Beurre Maitre d'hôtel

04.4..

Ensemble de côtes d'agneau rôti au four puis persillé (beurre, ail, persil, mie de pain).

Même garniture que primeurs mais en plus fond d'artichaut et chou-fleur. Jus servi à part.

.. Carré d'agneau persillé - Bouquetière de légumes

04.5..

Escalope de veau (mince tranche de noix, de sous-noix ou de noix pâtissière) panée au parmesan puis sautée.

Sauce réalisée à partir de sauce madère tomatée et d'une garniture de champignons, jambon, langue écarlate et truffe.

Spaghetti accompagnés de sauce milanaise, de fondue de tomate et de parmesan ou gruyère.

.. Escalope de veau Milanaise

04.6..

Rouelle de jarret de veau braisée, nappée d'une sauce brune à base de vin blanc, tomate, zestes d'orange et citron. Garniture : riz pilaf crémé, parmesan et dés de jambon.

.. Osso bucco Piemontaise

04.7..

Semoule de blé cuite au lait avec du beurre, des œufs et du gruyère, puis détaillée en formes diverses, et gratinée.

.. Gnocchi à la romaine

04.8..

Omelette plate comportant une garniture de fondue de tomate, oignons et poivrons, et du persil haché.

.. Omelette plate à l'espagnole