

Garnitures pour canapés, barquettes, endives et céleri



Catégorie

Dessert



Préparation

A l'alsacienne	munster, raifort, crème; munster, cumin, moutarde.
A l'anglaise	chester, Worcestershire sauce, beurre, menthe pilée; chester, moutarde pulvérulente anglaise, beurre, cayenne; cheddar, beurre d'anchois, crème, cheddar, raifort, beurre.
A l'auvergnate	bleu d'Auvergne, céleri, beurre.
A la bernoise	emmental, oeufs durs, crème, cumin.
A la berrichonne	chèvre frais, noix pilées, ciboulette.
A la bourguignonne	époisses affiné, beurre, persil.
A la charentaise	chèvre frais, ail sauvage, cognac.
A la comtoise	comté râpé, moutarde, beurre; comté râpé, crème de champignons.
A la dauphinoise	fromage fort, beurre ou huile, poivre.
A la gasconne	chèvre frais, armagnac, ail.
A la glaronnaise	schabzieger, beurre, oignons.
A la hollandaise	boerenkaas (édam fermier), fenouil, moutarde douce; édam, hareng pilé, cerfeuil; mimolette, raifort, cornichon.
A la lyonnaise	claqueret, marc de Beaujolais, oignon.
A la normande	camembert, beurre, échalote; pont-l'évêque beurre, persil; livarot, beurre, calvados; neufchâtel, crème, estragon.
A la provençale	brebis frais, marjolaine, citron; brebis sec, romarin, olive.
A la rouergate	roquefort, noix pilées, armagnac; roquefort, beurre, genièvre.
A la savoyarde	beaufort, crème, fenouil;

beaufort, beurre, persil;
reblochon, crème, citron.
bagnes, crème de raifort.

A la valaisanne