

Les Garnitures

Définition :

Ce sont des aliments divers qui accompagnent un met principal (viande, poisson). On en dénombre plusieurs centaines dans la cuisine française ; certaines trop compliquées à réaliser ou trop coûteuses, ont disparu de nos menus, d'autres ont été allégées. Elles laissent souvent le client non connaisseur perplexe. C'est pourquoi certains restaurateurs précisent la composition des plats sur leurs menus.

* Américaine :

pour volailles grillées

Tomate, tête de champignons, tranche de bacon, le tout grillé ; pommes pailles, cresson.

pour poissons

Escalopes de queue de homards et lames de truffes.

* Ambassadeur :

pour potages

Chiffonnade d'oseille et de laitue, riz, cerfeuil

* Ancienne :

pour blanquette, fricassée

Petits oignons glacés à blanc et champignons escalopés cuits à blanc.

Arlésienne :

pour petite pièces de bœuf et d'agneau

Lamelles d'aubergines frites, rondelles d'oignons frites et tomates concassées.

Armenonville :

pour grosses pièces

Quartiers d'artichauts, pommes cocottes, tomates concassées, haricots verts

Beaulieu :

pour volailles

Pommes cocottes, quartiers d'artichauts, tomates concassées, olives noires dénoyautées.

* Bolognaise :

pour spaghetti

Queue de filet de bœuf coupé en dés, en sauce, tomates concassées, olives noires dénoyautées.

* Bonne femme :

pour poissons

Echalotes ciselées, champignons émincés et persil haché.

Boulangère :

pour grosses pièces, mouton

Oignons émincés revenus au beurre, pommes de terre émincées, le tout cuit avec du fond blanc.

- * **Bouquetière** : **pour grosses et petites pièces de boucherie**
Carottes et navets tournés et glacés, petits pois, haricots verts liés au beurre, pommes cocottes et bouquets de choux fleurs nappés de Hollandaise.
- Bourgeoise** : **pour bœuf braisé**
Carottes tournées et glacées, petits oignons glacés a brun, lardons.
- * **Bourguignonne** : **pour estouffade**
Champignons de Paris escalopés sautés, petits oignons glacés à brun, poitrine de porc salée, taillés en lardons (blanchis et rissolés).
- Bretonne** : **pour grosses pièces, mouton**
Haricots blancs liés sauce bretonne (oignons hachés, tomate fraîche, ail, persil concassé).
- * **Brunoise** : **pour consommé**
Carottes, navets, haricots verts en dés, petits pois.
- * **Châtelaine** : **pour tournedos**
Fonds d'artichauts, pommes noisettes, persil.
- * **Choisy** : **pour carré de veau, tournedos**
Laitues braisées, pommes château.
- Choron** : **pour viandes (tournedos et noisettes)**
Fonds d'artichauts garnis de petits pois ; pommes noisette, sauce Béarnaise tomatée.
- * **Clamart** : **pour grosses pièces**
Fonds d'artichauts garnis de petits pois à la Française, petites pommes château.
- * **Dieppoise** : **pour filets de soles**
Crevettes décortiquées, moules ébarbées, têtes de champignons tournés.
- * **Dubarry** : **A) pour grosses pièces**
Choux fleurs moulés à la serviette, nappés de sauce Mornay, Glacés, et pommes château.
B) pour potages
Inflorescences de choux fleur.
- * **Dugléré** : **pour poissons**
Echalotes et oignons hachés, tomates et persil concassé.
- * **Duroc** : **pour médaillons ou escalopes de veau**
Pommes cocottes, tomates concassées, sauce chasseur.

- * **Espagnole** : **pour omelettes**
Gros oignons, poivrons émincés et compotes, tomates concassées.

- Financière** : **pour volailles, ris de veau**
Quenelles, crêtes et rognons de coq, lames de truffes, têtes et champignons tournés, olives vertes dénoyautées.

- * **Fleuriste** : **pour tournedos, noisettes**
Tomates évidées remplies de jardinière de légumes, pommes château.

- * **Florentine** : **pour œufs et poissons**
Epinards en branches, sauce Mornay.

- Forestière** : **pour viandes**
Champignons sautés (cèpes ou morilles), pommes cocottes, lardons.

- * **Française** : **pour civet**
Champignons de Paris sautés, petits oignons glacés à brun, poitrine de porc salée, cœurs de pain de mie.

- * **Grenobloises** : **pour poissons sautés :**
Citrons et pain de mie en dés, câpres, persil haché.

- * **Grand-mère** : **pour volailles**
Pommes cocottes, champignons escalopés sautés, petits oignons glacés à brun, poitrine de porc salée.

- Henry IV** : **pour tournedos, noisettes**
Pommes Pont Neuf, cresson.

- Judic** : **pour viandes**
Tomates farcies, laitues braisées, pommes château.

- * **Madras** : **pour riz Pilaf**
Raisins de Corinthe, dés d'ananas (facultatif)

- * **Maréchale** : **pour côtes d'agneau**
Petits pois ou pointes d'asperges, lames de truffes.

- * **Marengo** : **pour veau en sauce**
Champignons de Paris sautés, petits oignons sautés à brun, croûtons en forme de cœur.

- * **Marguery** : **pour poissons**

Crevettes décortiquées, moules, fleurons, sauce vin blanc.

- * **Mascotte** : **pour viandes et volailles**
Fonds d'artichauts escalopés, pommes cocottes, lames de truffes.

- Matelote** : **pour poissons**
Oignons glacés à brun, champignons tournés, croûtons en forme de cœur, écrevisses troussées.

- * **Milanaise** : **pour escalopes**
Julienne de champignons, jambon de Paris, langue écarlate, truffes ; faire suer au beurre, déglacer au Madère.

- Nantua** : **pour poissons, quenelles**
Queues d'écrevisses liées sauce Nantua, lames de truffes.

- * **Napolitaine** : **pour spaghetti, escalopes**
Sauce tomate, tomates concassées, fromage râpé.

- * **Normande** : **pour poissons**
Crevettes décortiquées, huîtres et moules ébarbées, queues d'écrevisses, filets de soles en goujons ou éperlans frits, champignons tournés, pain de mie en « N » frits, lames de truffes.

- * **Paysanne** : **pour petits pois**
Chiffonnade de laitue, petits oignons glacés, carottes tournées glacées.

- * **Piémontaise** : **pour osso-buco**
Rizotto, jambon en dés, lamelles de truffes blanche du Piémont, fromage râpé.

- Porte Maillot** : **pour jambon**
Grosse jardinière de légumes en bouquets.

- * **Portugaise** : **pour œufs brouillés**
Tomates concassées, persil haché.

- Primeur** : **pour viandes**
Carottes et navets tournés, glacés, pommes cocottes, petits pois, haricots verts.

- * **Printanier** : **pour navarin**

Carottes et navets tournés glacés, petits oignons glacés à brun, petits pois, haricots verts tronçonnés, pommes tournées, (pointes d'asperges).

* **Provençale** :

pour estouffade

Olives vertes dénoyautées, tomates concassées, persil haché.

Richelieu :

pour grosses pièces

Tomates et champignons farcis, laitues braisées, pommes château.

Rossini :

pour tournedos

Escalope de foie gras, lames de truffes, sauce Madère.

Sarladaise :

pour grosses pièces

Pommes de terre sautées à cru et truffes émincées.

Tyrolienne :

pour tournedos et noisettes

Rondelles d'oignons frits et tomates concassées.

Vert pré :

pour viandes grillées

Bouquet de cresson, pommes pailles

* **Viennoise** :

pour escalopes panées

Œufs durs (blanc et jaune) passé au tamis, dressé en « gallon » avec persil haché et câpres ; olives vertes entourées d'anchois, posé sur des rondelles de citron pelé à vif.

Zingara :

pour grenadin et escalopes

Julienne de jambon de Paris, champignons, de langue écarlate et de truffes, le tout lié sauce Madère.

Les garnitures précédées de ce signe * figurent au programme des CAP et BEP.