

**Chapitre 1.4 – Les techniques de base cuisine**

**Sous chapitre 1.4.9.1**

**Les garnitures  
d'appellation**





## LES GARNITURES D'APPELLATION

### DE VIANDE

APPELLATION	GARNITURES	ACCOMPAGNEMENT
AMERICAINE	- Tomate, tête de champignons, tranche de bacon, le tout grillé; pommes paille, cresson.	- <i>Volaille grillée.</i>
ANCIENNE	- Petits oignons glacés à blanc, champignons escalopés étuvés.	- <i>Blanquette.</i> - <i>Fricassée.</i>
ARLESIENNE	- Tranches d'aubergines, bracelet d'oignons frits, tomates étuvées au beurre.	- <i>Viandes rôties.</i>
ARMENONVILLE	- Quartiers d'artichauts, pommes cocottes, tomates concassées, haricots verts.	- <i>Grosses pièces poêlées.</i>
BASQUAISE	- Poivrons, oignons, tomates.	- <i>Poulet.</i>
BEAUGENCY	- Fonds d'artichauts garnis de fondue de tomates, moelle.	- <i>Tournedos.</i>
BEAULIEU	- Pommes cocottes, quartiers d'artichauts, tomates concassées, olives noires.	- <i>Volailles.</i>
BOULANGERE	- Oignons émincés revenus au beurre, pommes de terre émincées, mouillés fond blanc, cuit au four.	- <i>Grosses pièces.</i> - <i>Mouton.</i>
BOUQUETIERE	- Carottes et navets tournés et glacés, petits pois, haricots verts, pommes cocotte, choux-fleurs.	- <i>Pièces de bœuf rôtie.</i>
BOURGEOISE	- Carottes tournées et glacées, petits oignons glacés à brun, lardons.	- <i>Boeuf braisé.</i>
BOURGUIGNONNE	- Champignons escalopés sautés, petits oignons glacés à brun, lardons blanchis et rissolés.	- <i>Estouffade.</i>
BRETONNE	- Haricots blancs liés sauce bretonne (oignons hachés, tomate, ail, persil haché).	- <i>Pièces de mouton.</i>



## LES GARNITURES D'APPELLATION

### DE VIANDES

APPELLATION	GARNITURES	ACCOMPAGNEMENT
BRUXELLOISE	- Choux de Bruxelles, et endives braisées, pommes château.	- <i>Côte de porc</i>
CHATELAINE	- Fonds d'artichauts, pommes noisettes, persil.	- <i>Tournedos.</i>
CHOISY	- Laitues braisées, Pommes château.	- <i>Carré de veau.</i> - <i>Tournedos.</i>
CHORON	- Fonds d'artichauts garnis de petits pois, pommes noisettes, béarnaise tomatée.	- <i>Tournedos.</i> - <i>Noisettes</i>
CLAMART	- Fonds d'artichauts garnis petits pois française, petites pommes château.	- <i>Grosses pièces rôties.</i>
DORIA	- Concombres tournés et glacés.	- <i>Viandes pochées.</i>
DUBARRY	- Choux-fleurs moulés, nappés de sauce Mornay, Glacés, et pommes château.	- <i>Grosses pièces poêlées.</i>
DUROC	- Pommes cocottes, tomates concassées, sauce chasseur.	- <i>Médallions de veau.</i> - <i>Escalopes de veau.</i>
EXELSIOR	- Laitues braisées, pommes fondantes.	- <i>Viandes rôties.</i>
FAVORITE	- Céleri branche étuvé au beurre, quartiers d'artichauts sautés, pommes château.	- <i>Viandes rôties.</i>
FINANCIERE	- Quenelles, crêtes et rognons de coq, lames de truffes, têtes de champignons tournées, olives vertes	- <i>Volailles.</i> - <i>Ris de veau.</i>
FLEURISTE	- Tomates évidées remplies de jardinière de légumes, pommes château.	- <i>Tournedos.</i> - <i>Noisettes de veau.</i>



## LES GARNITURES D'APPELLATION

### DE VIANDES

APPELLATION	GARNITURES	ACCOMPAGNEMENT
GRAND-MERE	- Pommes cocottes, champignons escalopés sautés, petits oignons glacés à brun, lardons.	- <i>Volailles.</i>
HENRI IV	- Pommes pont-neuf, Cresson.	- <i>Tournedos.</i> - <i>Noisettes de veau.</i>
JARDINIERE	- Carottes et navets taillés en bâtonnets de 5 cm de L sur 5 mm de S, H verts, P pois au beurre.	- <i>Viandes rôties ou poêlées.</i>
JUDIC	- Tomates farcies de duxelles, Pommes château, Laitues braisées.	- <i>Carré de veau poêlé.</i>
LAUTREC	- Têtes de champignons grillées, farcies beurre maître d'hôtel.	- <i>Viandes grillées ou sautées..</i>
LORRAINE	- Choux rouges, Pommes fondante.	- <i>Carré de porc poêlé.</i>
MAILLOT	- Carottes et navets tournés glacés, oignons glacés à brun, laitues braisées, H verts, P pois.	- <i>Viandes rôties ou poêlées.</i>
MARECHALE	- Pointes d'asperges, Lames de truffes.	- <i>Côtes d'agneau.</i>
MARENGO	- Champignons de Paris sautés, petits oignons glacés à brun, croûtons en forme de coeur.	- <i>Veau en sauce.</i>
MARIE-LOUISE	- Fonds d'artichauts garnis de purée de champignons et d'oignons.	- <i>Côtes d'agneau.</i>
MASCOTTE	- Fonds d'artichauts escalopés, pommes cocottes, croûtons, lames de truffes.	- <i>Viandes.</i> - <i>Volailles.</i>
MIGNON	- Fonds d'artichauts étuvés au beurre garnis petits pois, quenelle de volaille, décor truffe.	- <i>Viandes rôties ou poêlées.</i> - <i>Volailles rôties ou pôlees.</i>



# LES GARNITURES D'APPELLATION

## DE VIANDES

APPELLATION	GARNITURES	ACCOMPAGNEMENT
MONTMORENCY	- Fonds d'artichauts étuvés garnis macédoine de légumes, pointes d'asperges, sauce madère.	- <i>Viandes rôties ou poêlées.</i> - <i>Volailles rôties ou pôlees.</i>
NEMOURS	- Carottes tournées glacées, P pois, rosace de pomme duchesse.	- <i>Longe de veau braisée..</i>
PIEMONTAISE	- Risotto, jambon en dés, lames de truffes, Fromage râpé.	- <i>Ossobucco.</i>
POLONAISE	- Salsifis sautés, persil et œufs durs hachés.	- <i>Viandes sautées.</i>
PORTE MAILLOT	- Grosse jardinière de légumes en bouquets.	- <i>Jambon.</i>
PORTUGAISE	- Tomates entières farcies duxelles, P château.	- <i>Viandes sautées.</i>
PRIMEURS	- Carottes et navets tournés, glacés, pommes cocotte, petits pois, haricots verts.	- <i>Viande.</i>
PRINTANIER	- Carottes et navets tournés glacés, oignons glacés à brun, petits pois, haricots verts, pommes tournées	- <i>Navarin.</i>
PROVENÇALE	- Olives vertes dénoyautées, Tomates concassées, Persil haché.	- <i>Estouffade.</i>
RENAISSANCE	- Fonds d'artichauts garnis de billes de carottes et navets glacés, H verts, P pois, pointes d'asperges, choux-fleurs glacés hollandaise, P fondante.	- <i>Viandes sautées ou braisées.</i>
RICHELIEU	- Tomates et champignons farcis, laitues braisées, pommes château.	- <i>Grosses pièces poêlées.</i>
ROSSINI	- Escalopes de foie gras, Lames de truffes, Sauce Madère.	- <i>Tournedos.</i>



## LES GARNITURES D'APPELLATION

### DE VIANDES

APPELLATION	GARNITURES	ACCOMPAGNEMENT
<b>SAINT-GERMAIN</b>	- Purée de P pois en dariole, P fondante, carottes tournées et glacées.	- <i>Viandes braisées.</i>
<b>SARLADAISE</b>	- Pommes de terre sautées à cru, Truffes émincées.	- <i>Grosses pièces poêlées.</i>
<b>TYROLIENNE</b>	- Rondelles d'oignons frits, Tomates concassées.	- <i>Tournedos.</i> - <i>Noisettes de veau.</i>
<b>VALLEE D'AUGE</b>	- Oignons glacés à blanc, champignons, pommes fruit.	- <i>Poulet.</i>
<b>VERT-PRE</b>	- Bouquet de cresson, beurre maître d'hôtel, Pommes pailles.	- <i>Viandes grillées.</i>
<b>VIENNOISE</b>	- Oeufs durs passés au tamis, câpres persil haché, olives vertes entourées de filets d'anchois, rondelles citron.	- <i>Escalopes panées.</i>
<b>VIGNERONNE</b>	- Lardons, grains de raisins verts.	- <i>Lapin de garenne.</i>



## LES GARNITURES D'APPELLATION

### DE POISSONS

APPELLATION	GARNITURES	ACCOMPAGNEMENT
AMERICAINE	- Escalopes de queues de homard et lames de truffes.	- <i>Poissons.</i>
BONNE FEMME	- Echalotes ciselées, champignons émincés, persil haché.	- <i>Poissons</i>
CARDINAL	- Sauce cardinal avec dés de homard et de truffe, garnie d'escalopes de queue de homard, truffe,	- <i>Filets de poissons.</i>
DIEPPOISE	- Crevettes décortiquées, moules ébarbées, têtes de champignons tournés.	- <i>Filets de soles.</i>
DUGLERE	- Echalotes et oignons hachés, tomates et persil concassés.	- <i>Poissons.</i>
GRENOBLOISE	- Citron paré à vif coupé en dés, pain de mie en dés et frits, câpres, persil haché.	- <i>Poissons meunière.</i>
JOINVILLE	- Salpicon de champignons et truffe, queue de crevettes en sauce, têtes de champignons piquées de queue de crevette.	- <i>Filets de Poissons.</i>
MARGUERY	- Crevettes décortiquées, Moules, fleurons, Sauce vin blanc.	- <i>Poissons.</i>
MATELOTE	- Oignons glacés à brun, champignons tournés, croûtons en coeur, écrevisses troussées.	- <i>Poissons.</i>
NANTUA	- Queues d'écrevisses liées sauce Nantua, lames de truffes.	- <i>Filets de Poissons .</i> - <i>Quenelles.</i>
NORMANDE	- Huîtres, moules, écrevisses champignons tournés, pain de mie en " N ".	- <i>Filets de Poissons</i>



## LES GARNITURES D'APPELLATION

### DES OEUFS

APPELLATION	GARNITURES	ACCOMPAGNEMENT
ARGENTEUIL	- Pointes d'asperges blanches ou vertes étuvées au beurre, dresser cordon de sauce crème.	- <i>Omelettes.</i>
BAYONNAISE	- Dresser sur croûtons frits, bayonne rissolé garnir de cèpes sautés.	- <i>Œuf frit.</i>
CHIMAY	- Blanc d'œuf farci de jaune, duxelles, persil, sauce mornay, nappé de sauce mornay.	- <i>Œufs durs.</i>
ESPAGNOLE	- Gros oignons, poivrons émincés et compotés, tomates concassées.	- <i>Omelettes.</i>
FLORENTINE	- Epinards en branches, Sauce Mornay.	- <i>Œufs pochés.</i>
FORESTIERE	- Morilles escalopées sautées avec lardons.	- <i>Omelettes.</i>
LYONNAISE	- Oignons émincés compotés.	- <i>Omelettes.</i>
PARMENTIER	- Petits dès de pommes de terre rissolées au beurre et persil haché.	- <i>Omelettes.</i>
PORTUGAISE	- Tomates concassées, ail, Persil haché.	- <i>Oeufs brouillés.</i> - <i>Œufs frits.</i>
SAVOYARDE	- Fromage râpé.	- <i>Omelettes.</i>
TRIPE	- Rondelles d'œufs nappées sauce soubise, persil haché.	- <i>Œufs durs.</i>





## LES GARNITURES D'APPELLATION

### DES LEGUMES

APPELLATION	GARNITURES	ACCOMPAGNEMENT
BOLOGNAISE	- Dés de queue de filet de bœuf sautés, en sauce, tomates concassées, parmesan.	- <i>Spaghetti.</i>
FRANÇAISE	- Chiffonnade de laitue et oignons sués au beurre.	- <i>Petits pois.</i>
FERMIERE	- Paysanne de carottes, navets, oignons et céleri étuvés au beurre	- <i>Petits pois.</i>
ITALIENNE	- Beurre, fromage râpé.	- <i>Pâtes.</i>
MADRAS	- Raisins de Corinthe. dés d'ananas, amandes grillées.	- <i>Riz pilaf.</i>
MILANAISE	- Sauce mère, julienne de jambon, de champignons, de langue écarlate, de truffe.	- <i>Spaghetti, ( escalope ).</i>
NAPOLITAINE	- Sauce tomate, Tomates concassées, Fromage râpé.	- <i>Spaghetti, ( escalope ).</i>
NIÇOISE	- Tomates concassées, ail, oignons, fromage râpé	- <i>Pâtes.</i>
PAYSANNE	- Chiffonnade de laitue, petits oignons glacés, carottes tournées glacées, pommes cocottes, lardons.	- <i>Petits pois.</i>
PORTUGAISE	- Tomates MEC, poivrons, oignons étuvés au beurre..	- <i>Riz pilaf.</i>
SICILIENNE	- Julienne de volaille, truffe, jambon, champignons.	- <i>Pâtes.</i>