

10.1.. Retirer les filets de poissons à l'aide d'un couteau à "filet de sole".

EELVR

10.2.. Mélange destiné à une préparation (à soufflé, à génoise, à quiche...).

AAEILRPP

10.3.. Placer à côté d'une pièce principale d'autres pièces plus petites.

AEUFLNQR

10.4.. Faire colorer légèrement au four des amandes effilées ou hachées pour développer un arôme particulier et décorer certains desserts.

EIGLLRR

10.5.. Mouiller avec une eau-de-vie, une liqueur, un sirop... (savarins, biscuits, génoises...).

EIIBBMR

10.6.. Champignons hachés très finement et cuits avec de l'échalote ciselée et suée au beurre.

EEUDLLSX

10.7.. Préparation en gelée parfumée au Porto, Xérès... et toujours servie froide.

AICPS

10.8.. Au restaurant : opération délicate consistant à transvaser un vin de sa bouteille d'origine dans une carafe dite "à ...?...", dans le but de le séparer des dépôts dus au vieillissement.

AEECDNRT

www.goutteficelle.fr