

Cervelle de veau meunière à la grenobloise 3牛の脳を2匹の牛乳、7分-7分 10/10/10

1. (セルゲル下処理)



* ティンゴウにする。

2.



* 酢を少し加える。

3. (7-ル7分)



* 水と香味野菜を煮込む。20分

4.



* シワ2"漉す

5. (ゆきり煮込む)



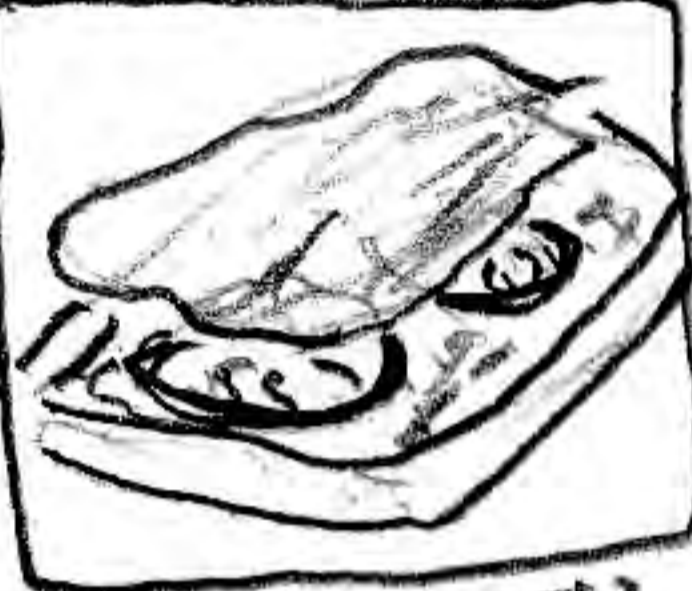
* セルゲル 15分

6. (冷ます)



* 煮汁に漬けて冷ます。

7. (水分を取る)



* 軽くプレスする。

8. (じゃがいも7分)



* 皮付き車輪切り

9. (焼く)



* トムに、バターで焼く

10. (ココットに小た煮る)



* 7分、0-2"煮る。20分。煮詰める。

11. (ガルト-ガルト)



* レモンの角切り。

12. (ガルト)



13. (ケル-ル)



* 軽くプレスする。

14. (セルゲル)



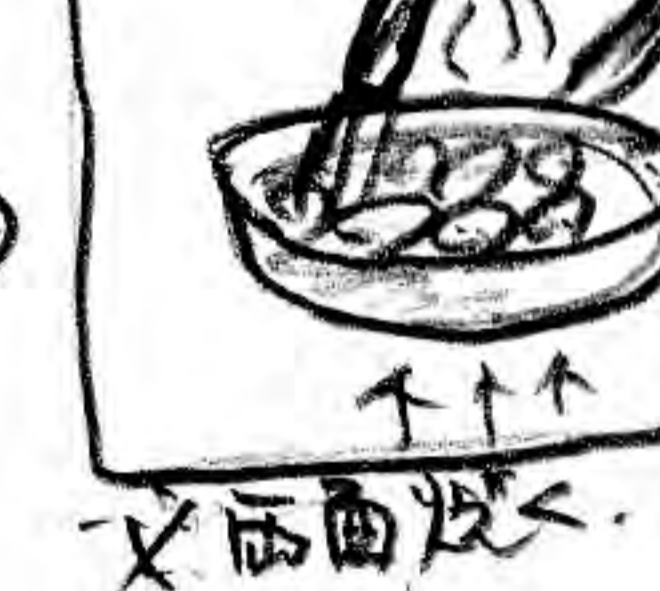
* 切り分ける

15. (フリネ)



* フリネ

16. (ルニル)



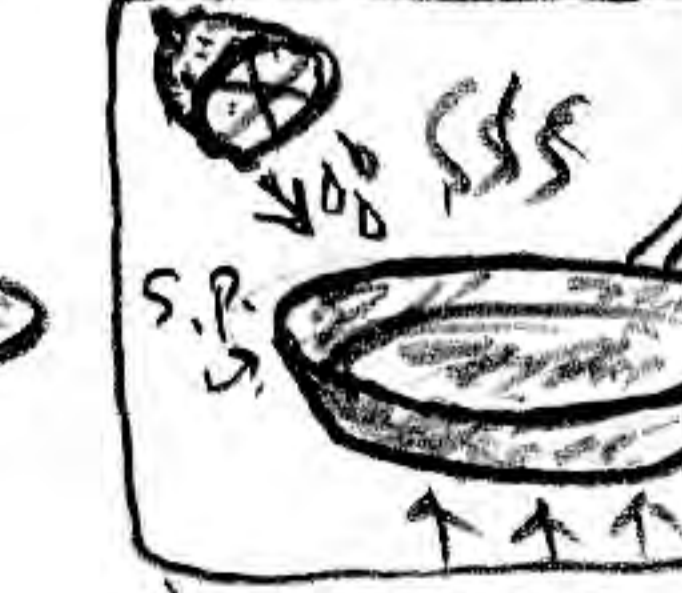
* 両面焼く。

17. (じゃがいもセルゲル)



* 軽くプレスする。

18. (ガルト-ガルト)



* ニカシバターとレモン汁で煮る

19. (かき)



* 完成!

pommes fondantes
garniture grenobloise

Cervelle sauté
meunière

beurre noisette



Kiyo