

Chapitre 1.4 – Les techniques de base cuisine

Sous chapitre 1.4.9

Les garnitures de légumes





LES GARNITURES

DEFINITION:

➤ Il est difficile pour tout un chacun de se retrouver dans toutes ces garnitures et cela peut amener quelques confusions, entre les garnitures aromatiques, les garnitures de légumes, les garnitures d'accompagnement et les garnitures d'appellation.



ATTENTION !

1) Les garnitures aromatiques:

Les garnitures aromatiques sont des ingrédients le plus souvent composés de légumes que l'on ajoute à une préparation culinaire pour l'aromatiser ou renforcer des arômes. Exemples: Mirepoix, Matignon, etc. Ces garnitures ne sont pas conservées dans la finalité de la réalisation.

2) Les garnitures de légumes:

Les garnitures de légumes sont des légumes d'accompagnement simples ou composés n'entrant pas dans l'appellation classique d'une pièce de boucherie, d'une volaille ou d'un poisson mais finalisant le non du plat.

Garnitures simples:

- Poulet pommes sautées (Poulet rôti accompagné de pommes de terre sautées).
- Magret de canard aux navets (Magret sauté accompagné de navets glacés).

Garnitures composées:

- Lapin aux petits légumes (Lapin accompagnés de légumes divers et variés).
- Sauté de porc et son gratin d'aubergines (Sauté de porc accompagné d'un gratin d'aubergines).

3) Les petites garnitures:

Les petites garnitures sont des ingrédients souvent cuisinés séparément venant en ajout d'une pièce de boucherie, d'une volaille ou d'un poisson, incorporés à une sauce ou ajoutés à côté, déterminant le non de la sauce ou du plat.

Exemples:

- Filet de sole dieppoise (Filet de sole poché qui prend son appellation "dieppoise" en ajoutant à la sauce suprême des moules, des crevettes et des champignons).
- Estouffade bourguignonne (Sauté de bœuf en sauce brune qui prend son appellation "bourguignonne" en ajoutant à la sauce une garniture composée de lardons et champignons sautés et oignons grelots glacés à brun).

NOTA: *Il est évident qu'un légume viendra compléter le plat.*



4) Les garnitures d'appellation:

Les garnitures d'appellation sont des compositions de légumes simples ou composées entrant dans la réalisation d'un plat, restant des classiques incontournables de la restauration traditionnelle.

Garnitures simples:

- Œufs pochés florentine (Œufs pochés accompagnés d'épinards).
- Pilaf de fruits de mer (Fruits de mer sauce américaine accompagnés de riz pilaf).
- Navarin aux pommes (Sauté d'agneau en sauce cuit avec des pommes de terre tournées).

Garnitures composées:

- Bœuf braisé bourgeoise (Bœuf braisé accompagné de carottes tournées de petits oignons glacés et de lardons sautés).
- Entrecôte Dubarry (Entrecôte grillée accompagnée de fond d'artichaut garnis de boules de choux-fleurs gratinés et de pommes château).

Provenance des garnitures

Dans la multitude de garnitures qui permettent de renouveler la présentation d'une même pièce de viande de volaille ou poisson, on peut distinguer:

Les garnitures inventées par des grands chefs	Voisin, Choron, Foyot, Laguipière etc.
Les garnitures dédiées à des personnages historiques	Condé, Dubarry, Rossini, Talleyrand, etc.
Les garnitures en relation avec la région ou le pays	Basquaise, bruxelloise, niçoise albigeoise, etc.
Les garnitures portant le non de la ville de production	Argenteuil, Clamart, Bordelaise, Nantua, etc.
Les garnitures évoquant l'apprêt auquel elles participent	Grand veneur, batelière, etc.
Les garnitures évoquant leur propre disposition	Bouquetière, jardinière, printanière, etc.



LES GARNITURES DE LEGUMES

Accompagnement PORC. VEAU. AGNEAU. VOLAILLE.	MODE Griller	Accompagnement BŒUF. PORC. VEAU. AGNEAU. VOLAILLE.	MODE Rôtir
	Entrecôte grillée Béarnaise		Rôti de porc
Garniture de légume		Garniture de légume	
<p>Artichauts farcis. Aubergines frites. Artichauts sautés. Brocolis sautés. Cardons meunière. Champignons farcis. Champignons sautés. Choux-fleurs sautés. Courgettes farcies. Endives meunière. Flan de légumes. Gratin dauphinois. Gratin de choux-fleurs. Jardinière de légumes. Laitues braisées. Légumes tournés glacés. Mousse de légumes. Petits pois à la Française. Petits pois paysanne. Pointes d'asperges. Pommes allumettes. Pommes Anna. Pommes boulangère. Pommes château. Pommes chips. Pommes cocotte. Pommes croquettes. Pommes dauphine. Pommes duchesse. Pommes fondantes. Pommes gaufrettes.</p>	<p>Pommes lorette. Pommes mignonnettes. Pommes paille. Pommes sautées à crues. Purée de légumes. Ratatouille niçoise. Salsifis sautés. Spaghettis au beurre. Spaghettis milanaise. Tian d'aubergines. Tomates farcies.</p>	<p>Aubergines frites. Brocolis sautés. Cardons meunière. Céleri meunière. Choux de Bruxelles. Chou rouge flamande. Champignons sautés. Choux-fleurs gratin. Choux-fleurs sautés Crosnes sautés. Endives meunière. Epinards au gratin. Fèves au beurre. Fèves à la crème. Flageolets. Gratin d'aubergines. Gratin de courgettes. Gratin dauphinois. Gratin provençal. Haricots blancs. Haricots bretonne. Légumes farcis. Légumes tournés glacés. Petits pois à la Française. Petits pois paysanne. Pommes allumettes. Pommes Anna. Pommes boulangère. Pommes château. Pommes chips. Pommes cocotte.</p>	<p>Pommes croquettes. Pommes darphine. Pommes duchesse. Pommes fondantes. Pommes gaufrettes. Pommes lorette. Pommes macaire. Pommes mignonnettes. Pommes paille. Pommes sautées à crues. Purée de légumes. Ratatouille niçoise. Salsifis sautés. Tian d'aubergines. Tomates à la Provençale.</p>



LES GARNITURES DE LEGUMES

Accompagnement PORC. VEAU. AGNEAU. VOLAILLE. POISSON.	MODE Sauter	Accompagnement PORC. VEAU. VOLAILLE.	MODE Poêler
	Escalope de veau viennoise		Carré de veau Choisy
Garniture de légume		Garniture de légume	
<p>Artichauts farcis. Aubergines frites. Brocolis sautés. Cardons meunière. Céleri meunière. Champignons farcis. Champignons sautés. Choux braisés. Choux de Bruxelles. Choux-fleurs gratin. Choux-fleurs sautés Courgettes farcies. Crosnes sautés. Endives meunières. Flageolets. Gratin dauphinois. Haricots bretonne. Jardinière de légumes. Légumes tournés glacés. Petits pois à la Française. Petits pois paysanne. Pommes allumettes. Pommes boulangère. Pommes château. Pommes chips. Pommes cocotte. Pommes croquettes. Pommes duchesse. Pommes fondantes. Pommes gaufrettes. Pommes mignonnettes.</p>	<p>Pommes sautées à crues. Ratatouille niçoise. Salsifis sautés. Spaghettis au beurre. Spaghettis bolognaise. Spaghettis milanaise. Tian d'aubergines. Tomates farcies.</p>	<p>Artichauts farcis. Artichauts sautés. Aubergines frites. Basquaise. Brocolis sautés. Cardons au jus. Céleri meunière. Champignons farcis. Champignons sautés. Choux-fleurs gratin. Choux-fleurs sautés. Choux rouge braisés. Crosnes sautés. Endives meunières. Flageolets. Flan de légumes. Gratin d'aubergine. Gratin de courgettes. Gratin dauphinois. Gratin de macaroni. Jardinière de légumes. Laitues braisées. Légumes tournés glacés. Navets glacés. Petits pois à la Française. Petits pois paysanne. Pommes boulangère. Pommes château. Pommes cocotte. Pommes croquettes. Pommes darphine.</p>	<p>Pommes fondantes. Pommes macaire. Pommes rissolées. Purée Crécy. Purée Fréneuse. Purée de P de terre. Purée St Germain. Ratatouille niçoise. Salsifis à la Polonaise. Risotto. Tomates farcies. Tomates à la Provençale.</p>



LES GARNITURES DE LEGUMES

Accompagnement	MODE	Accompagnement	MODE
BŒUF. PORC. VEAU. AGNEAU. VOLAILLE.	Ragoût à blanc	PORC. VEAU.	Braiser à blanc
	Fricassée de veau		Longe de veau Nemours
Garniture de légume		Garniture de légume	
Brocolis à l'Anglaise. Cardons meunière. Choux-fleurs à l'Anglaise. Choux de Bruxelles. Endives meunière. Flan de légumes. Jardinière de légumes. Légumes tournés glacés. Nouilles fraîches. Pointes d'asperges. Pommes anglaise. Pommes vapeur. Ratatouille niçoise. Riz créole. Riz pilaf. Salsifis sautés.		Artichauts sautés. Brocolis à l'Anglaise. Brocolis sautés. Cardons au jus. Carottes à la crème. Carottes glacées. Carottes vichy. Céleris branches sautés. Concombres tournés glacés. Courgettes farcies. Endives braisées. Flan de carottes. Flan de courgettes. Gratin aubergines. Jardinière de légumes. Laitues braisées. Navets glacés. Petits pois à la Française. Petits pois paysanne. Pommes château. Pommes duchesse. Pommes fondantes. Pommes noisette. Pommes rissolées. Purée de légumes. Salsifis sautés.	



LES GARNITURES DE LEGUMES

Accompagnement BŒUF. PORC. VEAU. AGNEAU. VOLAILLE. POISSON.	MODE Ragoût à brun	Accompagnement BŒUF. PORC. VEAU. POISSON.	MODE Braiser à brun
	Estouffade bourguignonne		Tendron de veau Marengo
Garniture de légume		Garniture de légume	
Bouquetière de légumes. Carottes vichy. Céleri sautés. Champignons sautés. Endives braisées. Fenouil braisés. Haricots rouges. Haricots blancs. Jardinière de légumes. Légumes tournés glacés. Pâtes au beurre. Pommes anglaise. Pommes boulangère. Pommes château. Pommes fondantes. Purées de légumes. Riz créole. Riz pilaf.		Artichauts farcis. Bouquetière de légumes. Carottes. Choux-fleurs sautés. Choux rouges braisés. Choux verts braisés. Endives braisées. Fenouil braisés. Jardinière de légumes. Laitues braisées. Légumes tournés glacés. Pâtes au beurre. Pommes anglaise. Pommes boulangère. Pommes cocotte. Purée de légumes. Riz créole. Riz pilaf. Salsifis sautés.	



LES GARNITURES DE LEGUMES

Accompagnement	MODE	Accompagnement	MODE
BŒUF. PORC. VEAU. VOLAILLE. AGNEAU.	Pocher	<u>POISSON:</u> DE MER. DE RIVIERE. CRUSTACES.	Pocher
	Blanquette de veau au riz		Filet de sandre en matelote
Garniture de légume		Garniture de légume	
Artichauts étuvés. Brocolis étuvés. Cardons meunière. Céleri meunière. Champignons farcis. Choux braisés. Choucroute. Cœurs de céleri braisés. Concombres tournés. Crosnes sautés. Endives meunières. Haricots verts étuvés. Jardinière de légumes. Lentilles. Légumes tournés glacés. Petits pois à l'Anglaise. Pointes d'asperges au beurre. Pommes anglaise. Pommes vapeur. Purée de légumes. Flan de légumes. Riz créole. Riz pilaf. Salsifis au beurre.		Artichauts farcis Brocolis étuvés. Cardons meunière. Céleri meunière. Champignons farcis. Cœurs de céleri braisés. Concombres tournés. Crosnes sautés. Endives meunières. Epinards sautés Flan de légumes. Haricots verts étuvés. Jardinière de légumes. Julienne de légumes. Légumes tournés glacés. Macédoine de légumes. Morilles à la crème. Petits pois à l'Anglaise. Pointes d'asperges au beurre. Pois gourmands au beurre. Pommes anglaise. Pommes vapeur. Purée de légumes. Riz créole. Riz pilaf. Salsifis au beurre.	