

RECETTE CUISINE des GONES

OMELETTE AUX ROGNONS

Préparer une omelette simple; la fendre en partie sur la longueur: garnir l'intérieur de 2 ou 3 cuillerées de rognons de veau ou de mouton coupés en dés, hors du feu, de quelques cuillerées de demi-glace bouillante et petites parcelles de beurre.

OMELETTE NANTUA

Préparer une omelette simple ; garnir le centre, après l'avoir fendue en partie sur la longueur, avec 15 à 18 queues d'écrevisses roulées dans de la glace de viande fondue et liées avec 3 à 4 cuillerées de béchamel à la crème, ou simplement de la crème épaisse .
Comme variation on pourra remplacer les queue d'écrevisses par des crevettes ou bien encore avec du homard taillé en petits dés.

OMELETTE A LA MOELLE

Faire une omelette simple la fendre en partie sur la longueur, garnir l'intérieur de gros dés de moelle pochés quelques minutes à l'eau salée, égouttés et roulés dans de la glace de viande. Garnir le dessus de l'omelette de belles rondelles de moelle également pochées ; les saupoudrer de persil haché et les arroser de glace de viande légère.

Source : Auguste Escoffier

Glace De Viande : **Source** : du **CHEF SIMON**

Définition :

Résultat de la réduction lente de fonds très limpides, dépouillés souvent et passés plusieurs fois au travers de linges très fins avant de les amener à l'état pateux ou sirupeux.

Complément :

La glace de viande est utilisée pour corser le goût des sauces la finition de sauces, pour napper certaines préparations destinées à être glacées au four. On peut l'utiliser aussi comme fond de sauce après y avoir ajouté d'autres éléments.

Aujourd'hui on trouve la glace de viande déjà préparée dans le commerce sous le nom d'extrait ou d'essence à base de bœuf et de substances végétales.



Bon Appétit

Recette : 2012