

Les garnitures d'accompagnement

DÉFINITION

Une garniture est un accompagnement simple ou composé d'une préparation. Elle est réalisée en fonction du mets présenté et est servie soit à part, soit autour du plat concerné.

Il existe un bon nombre de garnitures, que l'on peut retrouver dans deux ouvrages de référence :

- *Le Guide Culinaire*, d'Auguste Escoffier,
- *Le Répertoire de la cuisine*, de Gringoire et Saulnier.

LES GARNITURES

Parmi toutes celles qui existent, en voici quelques-unes :

- **à l'ancienne** : oignons blancs émincés et champignons de Paris;
- **argenteuil** : asperge;
- **bourguignonne** : oignons à brun, lardons, champignons;
- **dieppoise** : queues de crevettes, moules, champignons tournés;
- **Dubarry** : chou-fleur moulé, sauce Mornay, pommes château;
- **financière** : quenelles, rognons, crêtes de coq, lames de truffes, champignons tournés, olives;
- **à la française** : épinards, pommes Anna;
- **jardinière** : carottes, navets, haricots verts, flageolets, petits pois à l'anglaise passés au beurre et chou-fleur nappé de sauce hollandaise;
- **lorraine** : chou rouge braisé, pommes fondantes;
- **marengo** : oignons à brun, champignons de Paris escalopés, sautés, croûtons frits en cœur;
- **marinière** : moules ébarbées, queues de crevettes;
- **niçoise** : tomates concassées, ail, câpres, citron, beurre d'anchois;
- **primeur** : boules de carottes et navets glacés, dés de haricots verts, petits pois, choux-fleurs sauce hollandaise, pommes château;
- **rossini** : escalopes de foie gras sauté, lames de truffes;
- **toulousaine** : quenelles de volaille, escalopes de ris de veau, rognons de coq, champignons sauce suprême, lames de truffes;
- **vichy** : carottes émincées cuites à l'eau de Vichy, persil haché.