

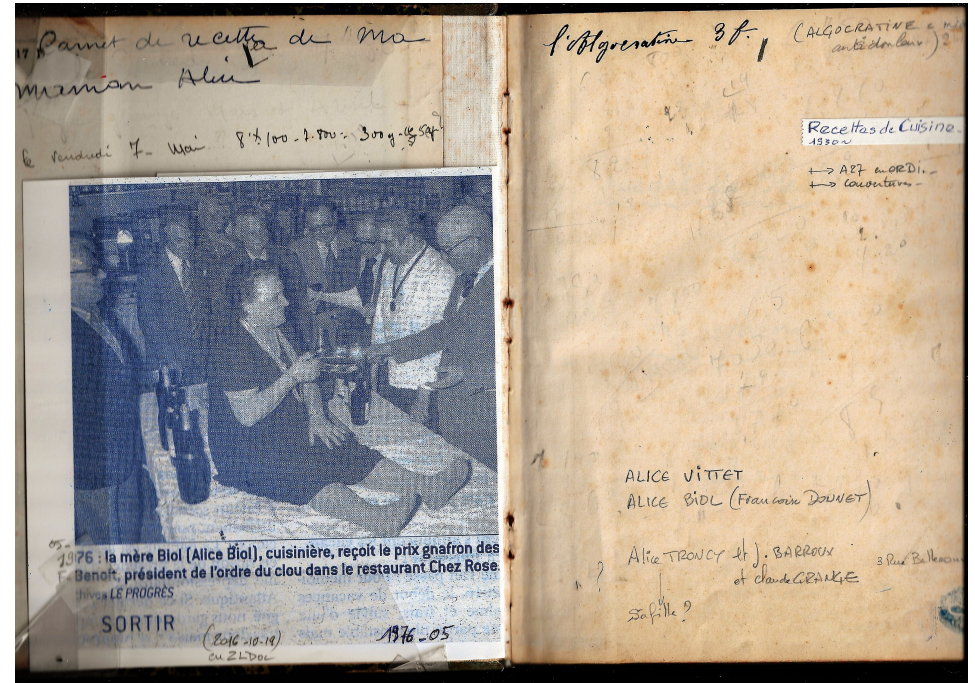
Cahier de 277 recettes
de "Maman ALICE".

Écrit à la plume:

247 pages :

Format 210 x 180 mm.

- : BIOL ??
- : VTTET ??
- : TRONCY ??



Point de recette de ma
Maman Alice

le Samedi 7 Mai 8 h 100. A. Douc. 307 y. 45. 547



1976 : la mère Biol (Alice Biol), cuisinière, reçoit le prix gnafron des
F. Banot, président de l'ordre du clou dans le restaurant Chez Rose.

LE PROGRES
SORTIR (2016-10-18) 1976-05
du ZLDOL

l'Algerien 3 f. (ALGOCRATIVE e m
antéclorant)

Recettes de Cuisine
1530v
→ A27 a. ODI.
→ caoutchouc

ALICE VITTE
ALICE BIOL (Françoise DOUET)

Alice TRONCY et J. BARROUX
et Claude GRANGE 3 Rue Ballanc
Safille?

Chaque a la d'été
Dante rita une alogue la seris avec une garniture
De marrons Des choux rouges blanchis et baillés en
Julienne Des pommes sautées Des oignons également
saillés en julienne mouttes la fait avec du vin
De Bordeaux assaisonner et faire brasser puis
les basses. Dresser la garniture par petite bouquets
autour des notes

Verrine de filet de boeuf a la saumon
Dans un rond 200g filet de boeuf garniture faite
deveris. Dentre fait faire fonder un peu d'huile
et epalotte haché d'ail et y. 200 g. de saumon en cubes. 200g
tomates ensuite presser une terrine garnissée
le fond avec saumon tomates. le boeuf saumon tomates
et ce qui assaisonné a point assosé avec de l'huile vierge
flave le jus de la viande un peu de cognac et cuit
Ces jus de veau ensuite bien fermé la terrine.
avec saumon faite cuire 3 heures au four.
Se sert chaud.

calin 913.

Chaque a la d'été
Dante rita une alogue la seris avec une garniture
De marrons Des choux rouges blanchis et baillés en
Julienne Des pommes sautées Des oignons également
saillés en julienne mouttes la fait avec du vin
De Bordeaux assaisonner et faire brasser puis
les basses. Dresser la garniture par petite bouquets
autour des notes

Verrine de filet de boeuf a la saumon
Dans un rond 200g filet de boeuf garniture faite
deveris. Dentre fait faire fonder un peu d'huile
et epalotte haché d'ail et y. 200 g. de saumon en cubes. 200g
tomates ensuite presser une terrine garnissée
le fond avec saumon tomates. le boeuf saumon tomates
et ce qui assaisonné a point assosé avec de l'huile vierge
flave le jus de la viande un peu de cognac et cuit
Ces jus de veau ensuite bien fermé la terrine.
avec saumon faite cuire 3 heures au four.
Se sert chaud.

calin 913.