

“L’ alta cucina di Joffrè Coudourgnon”

Insalata in umido con barbabietole tritate

(Consigliabile per grandi ricevimenti)

Ingredienti:

30g di zenzero Francese a zollette

2 gusci d’ uovo macinati

1 panetto di burro sciolto i due cucchiai di olio d’ arachidi

Insalata verde (consigliabile la “ ripola “)

Miele di castagno grigio di collina

Carotine in salsa di Luigi xv° e una spremuta d’ arancia

Mettete tutto in forno per due giorni e poi servite in piatti di vetro di Murano o in alternativa in normalissimi piatti di carta. Buon appetito da

Joffrè Coudourgnon

Ah ! Dimenticavo...

A scelta, aggiungere barbabietole solenni della Parigi bene oppure delle normalissime barbabietole millefiori.