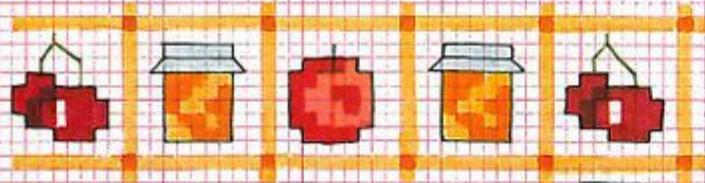
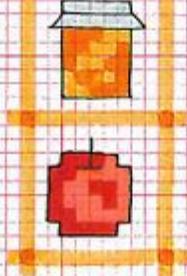


# ❖ Garde-manger ❖

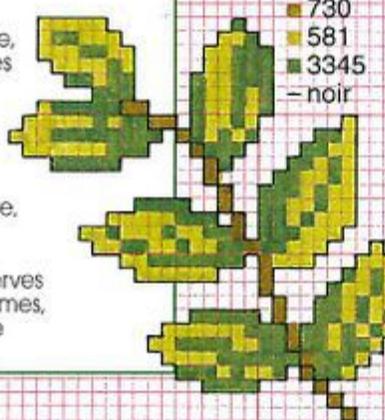


■ 3801  
■ 321  
■ 304  
■ 814  
- 3347

■ 3821  
■ 783  
■ 598



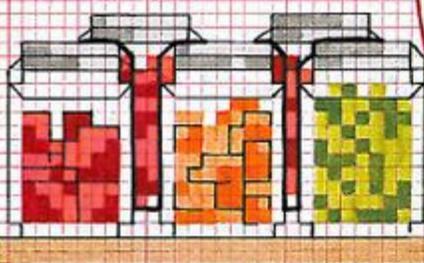
Ce terme, vieilli, désigne le lieu où l'on range les provisions. Dans les grandes maisons d'autrefois, la dépense ou cellier renfermait les jambons et les saucissons suspendus, les fromages, les pommes, les conserves alignées sur les étagères. Dans les appartements d'aujourd'hui, une armoire est destinée à l'ensemble des conserves: boîtes de sardines, pots de confiture, petites jarres remplies d'olives en saumure, bouteilles de purée de tomates, pots de petits artichauts à l'huile et autres délices. Quel qu'il soit, le garde-manger est un endroit frais, sec et sombre, qualités indispensables à une bonne conservation. Un classique parmi les conserves maison: la jardinière de légumes, à laquelle nous avons ajouté une matelote de poisson.



■ 730  
■ 581  
■ 3345  
- noir

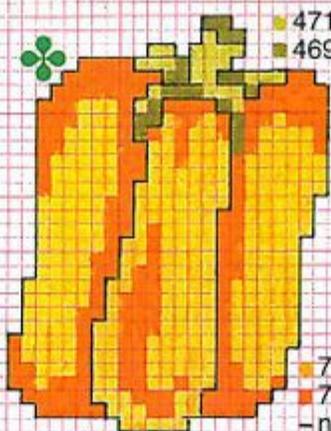
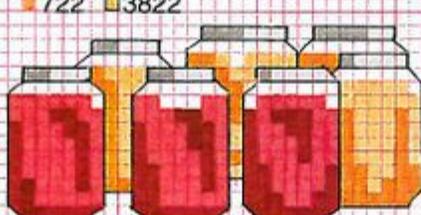
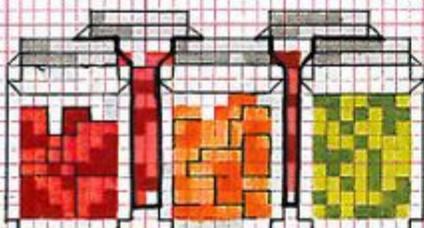
□ 3822  
□ 3811  
□ 648

■ 729  
■ 780  
- noir



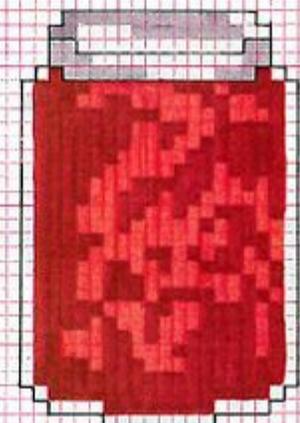
**matelote de poisson**  
Assaisonner un demi-litre d'huile d'olive avec 10 gousses d'ail hachées et deux cuillerées de persil; ajouter un litre de vinaigre, trois feuilles de laurier et du poivre moulu; faire bouillir une minute. Verser la matelote sur 2 kg de petits poissons de mer ou de rivière frits. Laisser reposer une semaine mais consommer dans le mois qui suit.

□ 3072 ■ 720 ■ 3820  
■ 647 ■ 3348 ■ 436  
□ 3811 ■ 3347 -noir  
■ 3801 ■ 349  
■ 321 ■ 498  
■ 722 ■ 3822



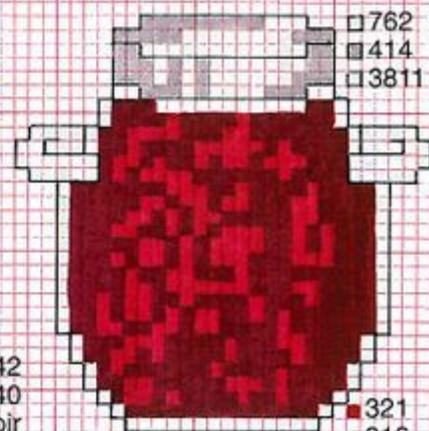
■ 471  
■ 469

■ 742  
■ 740  
- noir



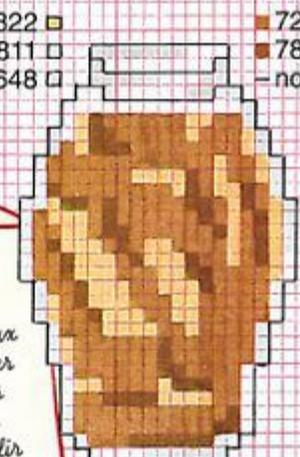
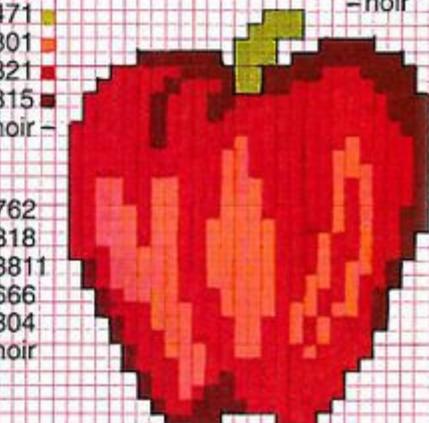
■ 471  
■ 3801  
■ 321  
■ 815  
- noir

□ 762  
■ 318  
□ 3811  
■ 666  
■ 304  
- noir

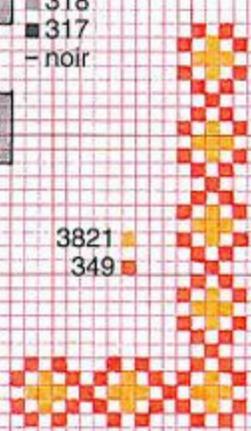
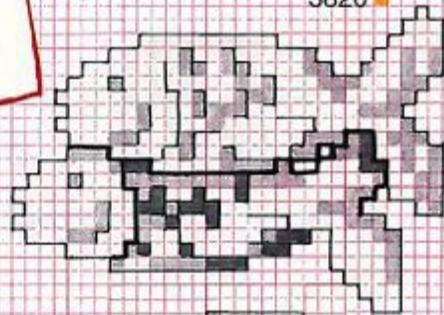


□ 762  
■ 414  
□ 3811

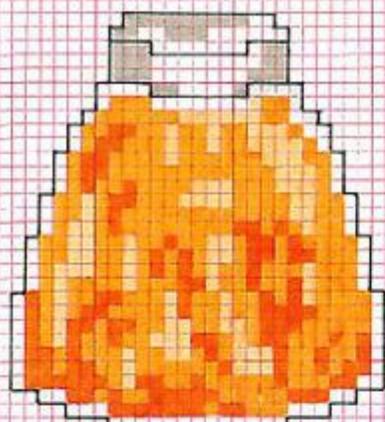
■ 321  
■ 816  
- noir



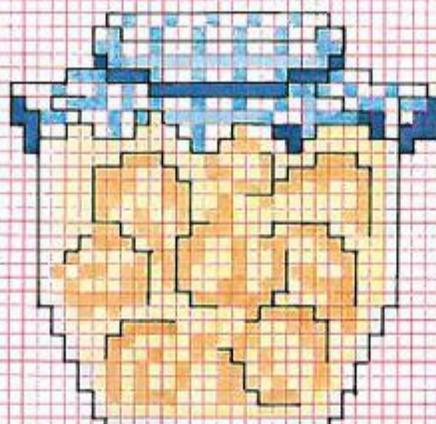
■ 3347 ■ 741 ■ 602 ■ 963  
■ 471 ■ 368 ■ 612 ■ 604  
■ 3820 ■ 3822 ■ 3347 -  
□ 762  
■ 318  
■ 317  
- noir



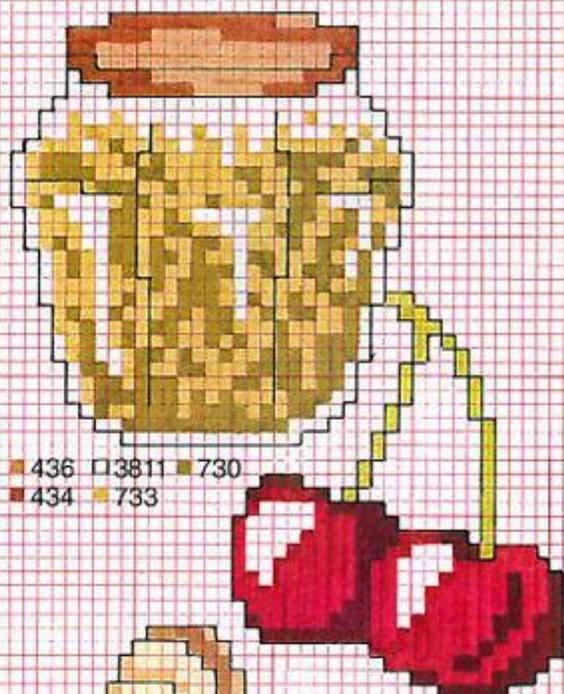
■ 3821  
■ 349



□ 3072 □ 3811 □ 3820 - noir  
 ■ 647 ■ 3822 ■ 782



■ 996 □ 677 □ 3811  
 ■ 995 ■ 676 - noir

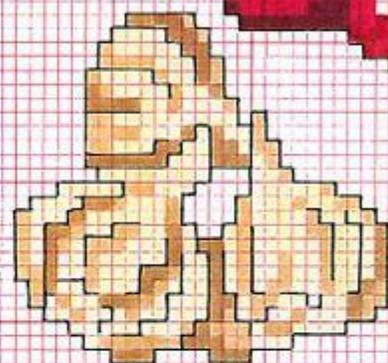
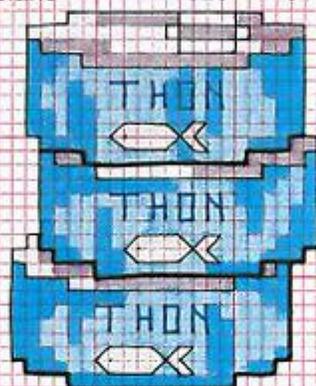


■ 436 □ 3811 ■ 730  
 ■ 434 ■ 733



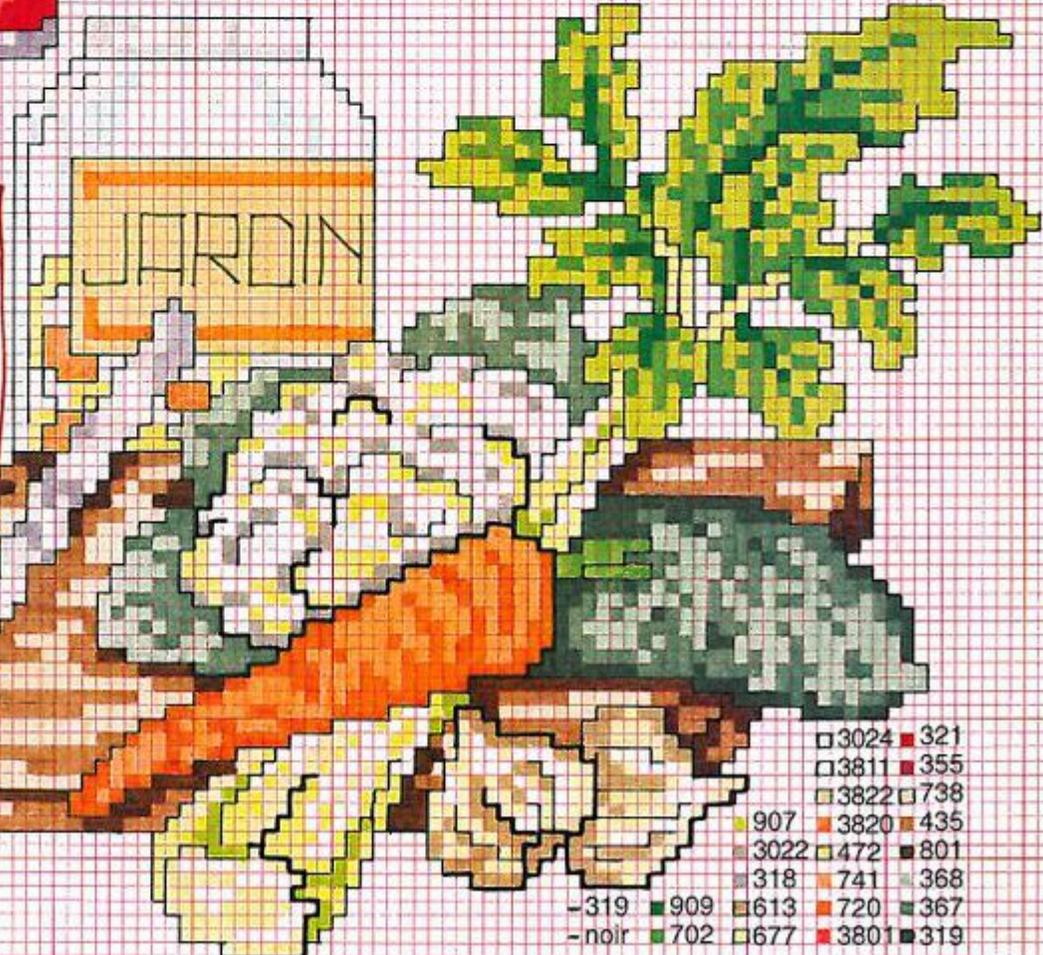
□ 3072 □ 3761 □ 762  
 ■ 647 ■ 3766 ■ 318  
 - noir

■ 3801  
 ■ 321 - noir  
 ■ 3822 - 825 □ 3072  
 ■ 3820 ■ 813 □ 762  
 □ blanc ■ 825 ■ 318



■ 680  
 ■ 677  
 ■ 676  
 - noir

■ 321  
 ■ 815  
 ■ 470  
 - noir



□ 3024 ■ 321  
 □ 3811 ■ 355  
 ■ 3822 □ 738  
 ■ 907 ■ 3820 ■ 435  
 ■ 3022 □ 472 ■ 801  
 ■ 318 ■ 741 ■ 368  
 - 319 ■ 909 ■ 613 ■ 720 ■ 367  
 - noir ■ 702 □ 677 ■ 3801 ■ 319

### jardinière

Nettoyer et couper en morceaux, avec un couteau à lame ondulée, 1 kg de carottes, céleri, chou-fleur et petits oignons, un demi-kilo de navets et un concombre; cuire les légumes à demi, séparément, dans une grande quantité d'eau salée; bien égoutter, essuyer sur un torchon; placer dans les bocaux; recouvrir d'une saumure obtenue en faisant bouillir, 3 mn, 3 l d'eau et 3 l de vinaigre blanc, 150 g de gros sel, du poivre noir en grains, 2 gousses d'ail et quelques feuilles de laurier.