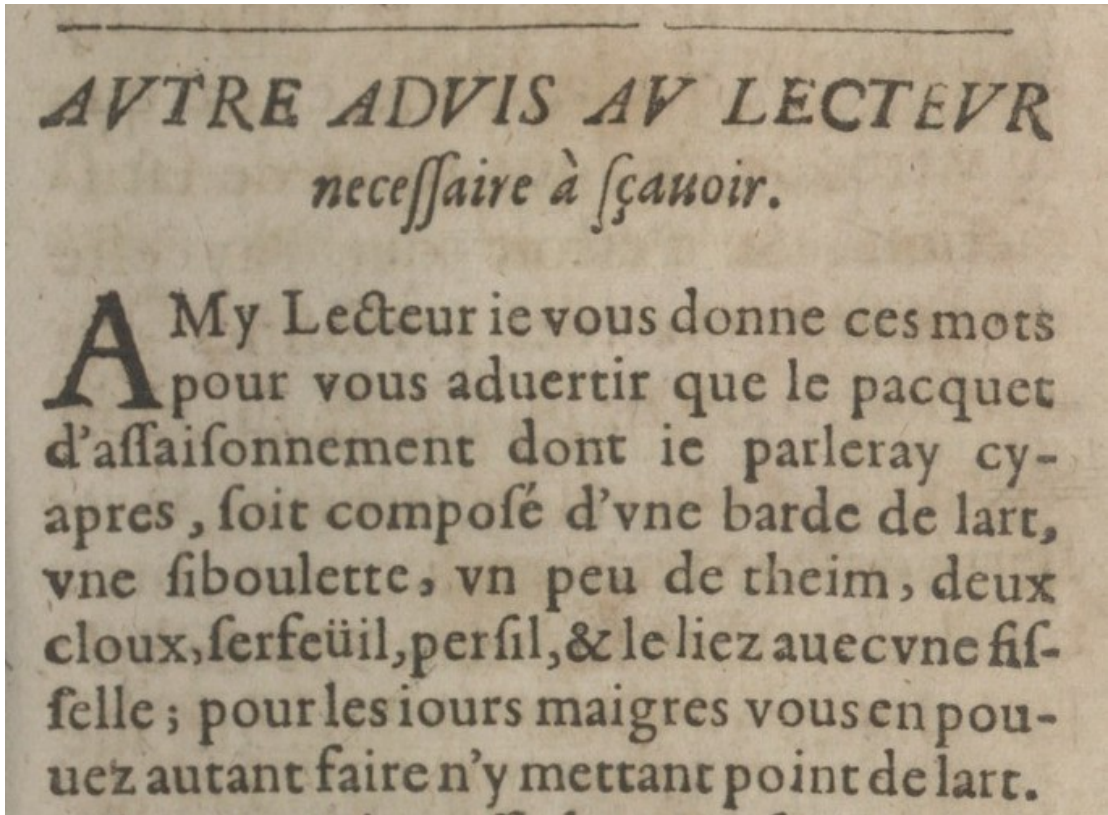




Compagnie de l'Ypocras

1 rue de la fontaine
77115 Blandy
compagnie@ypocras.net

Pacquet Bouquet garni XVIIe.

Source	<p>Le Cuisinier, « où il est traité de la véritable méthode pour apprester toutes sortes de viandes, gibbier, volatiles, poissons, tant de mer que d'eau douce : suivant les quatre saisons de l'année . Ensemble la manière de faire toutes sortes de pâtisseries, tant froides que chaudes, en perfection. Par le sieur Pierre de Lune... »</p> <p>Notre bibliographie</p>
Texte d'origine	 <p>« Autre avis au lecteur nécessaire à savoir » Le Cuisinier, Pierre de Lune, Gallica BnF en ligne page d'introduction n°5</p>
Ingrédients	<p>Un morceau de lard, brins de ciboulettes, branchettes de thym, 2 clous à planter dans le lard, branches de cerfeuil et de persil. Ficeler le tout.</p> <p>À utiliser avec le potage de nantilles, par exemple.</p>