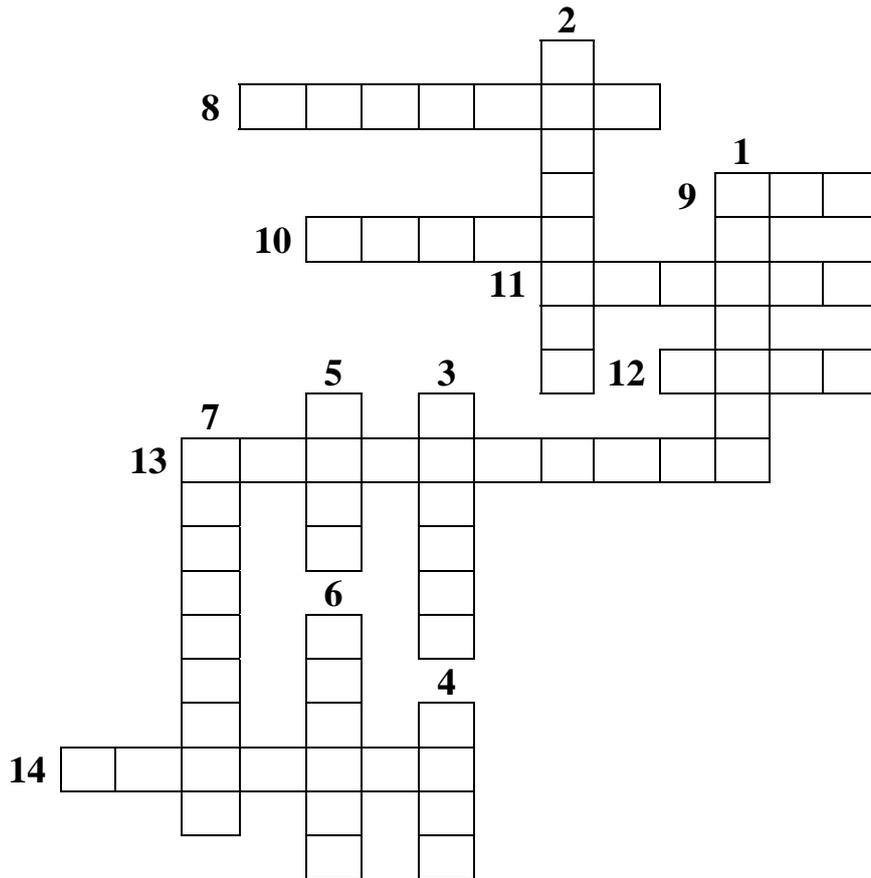


LES ABATS



1. Ils sont grillés dans le Mixed grill ou sautés « à la Beaugé »
2. Elle doit être limonée. Traiter « à la meunière » ou en fritot
3. Elles sont composées du bonnet, panse, caillette et feuillet.
Spécialité de la ville de Caen
4. Elle sert à faire un fromage. Pocher dans un blanc, elle est souvent servie avec une sauce Ravigote
5. Abat rouge très riche en fer et en vitamine B
6. Intestin grêle du veau
7. Testicules du mouton
8. Passer les cervelles sous un filet d'eau froide pour éliminer les membranes et les vaisseaux sanguins
9. Ce sont les abats les plus chers
10. A pocher longuement dans un pot au feu
11. Elle est pochée, servie avec une sauce piquante
12. Elle peut remplacer le paleron dans un bourguignon
13. Moelle épinière du veau
14. Elle entoure les viscères du porc, mouton et veau