

CARRÉ DE PORC AUX PAPILLONS LAMINÉS RIVOIRE & CARRET
Parez et fitez 500 g de filet ou d'échine désossée, préalablement salée, poivrée et relevée de petites épices. Cuisez à feu vif jusqu'à coloration, puis à feu doux au four, pendant 30 à 40 minutes. Ajoutez 2 à 3 cuillères d'eau pendant la cuisson. Enfin, dressez sur un lit de Papillons Laminés, cuits à l'eau salée, et arrosés de la sauce du rôti.

TOURNEOS "CROUSTILLE" AUX PAPILLONS LAMINÉS RIVOIRE & CARRET
Cuisez des tournedos dans du beurre très chaud et dressez-les sur des croûtons minces saisis au beurre. Garnissez d'un nid de Papillons Laminés, cuits à l'eau salée, et nappés d'une sauce tomate.

Papillons Laminés TROIS ÉTOILES PÂTES ALIMENTAIRES RIVOIRE & CARRET
MARQUE DÉPOSÉE - 100% SEMOLINE DURUM - MOUTILLON (SARREBOURG)

GRILLADE "REUSSITE" AUX PAPILLONS LAMINÉS RIVOIRE & CARRET
Moulez sur ses deux faces, la pièce à griller, la cuire à feu vif, salez, décorez d'une noix de beurre, et dressez sur les Papillons Laminés cuits à l'eau salée.

COTELETTES DE VEAU "CHEZ MOI" AUX PAPILLONS LAMINÉS RIVOIRE & CARRET
Cuisez à la cocotte, dans du beurre très chaud, les côtelettes bien assaisonnées et légèrement saupoudrées de farine. Dressez-les sur un lit de Papillons Laminés cuits à l'eau salée et arrosés de la sauce des côtelettes, allongée d'une cuillère de vin blanc.

PAUPIETTES "YAMBOURIN" AUX PAPILLONS LAMINÉS RIVOIRE & CARRET
Préparez une farce (champignons, beurre, lard, oignons et persil haché, liés avec de la mie de pain trempée dans du lait chaud). Assaisonnez, roulez dans chaque escalope et fitez. Dorez à feu vif, mouillez et couvrez, puis cuisez à feu doux, environ une heure. Dressez sur un lit de Papillons Laminés, cuits à l'eau salée, et arrosés de la sauce des paupiettes.

Tous nos paquets de pâtes portent, au verso, une recette pour accommoder de manière agréable et variée nos pâtes trois étoiles.

Wolman et Fils

Publicité des pâtes Rivoire et Carret dans Paris-Match de 1956. (archive privée).

IVR82_20146900787NUCA

Auteur de l'illustration : Nadine Halitim-Dubois

© Région Rhône-Alpes, Inventaire général du patrimoine culturel ; © Ville de Lyon
reproduction soumise à autorisation du titulaire des droits d'exploitation