

**Voici la liste des ingrédients et des ustensiles demandés par le chef André Piednoir et mis à sa disposition pour sa brillante démonstration au lycée Saint Benoit, le lundi 23 novembre 2015.**

<b>Liste des produits: Malzeme Listesi</b>	<b>Ustensiles de cuisine: Kullanılacak Araç Gereçler</b>
6 dorades entières écaillées et vidées : pulları ayıklanmış ve içi boşaltılmış 6 tane çipura	1 lame à induction (pour la cuisson hors de la cuisine): bıçak
1 gros oignon jaune: sarı soğan	1 casserole inox de plus ou moins Ø40 cm compatible pour lame à induction: saplı tencere
1 tête d'ail : bir baş sarımsak	1 planche à découper: kesme tahtası
1 grosse carotte: bir büyük havuç	1 grande poêle anti adhésive: kızartma tavası
1 branche de céleri :bir tane kereviz sapı	1 petite louche: küçük kepçe
Queues de persil (reste de la cuisine centrale) :maydanoz sapı	1 spatule de réduction: bir tane spatula
1 bouquet de basilic : 1 fesleğen demeti	Assiettes creuses pour la dégustation: servis tabağı
1 oignon rouge : 1 kırmızı soğan	Cuillères, couteaux, fourchettes: kaşık, bıçak, çatal
1 kg de tomates cerise : 1 kilo çeri domates	
2 petites courgettes : 2 küçük kabak	
3 tomates longues : üç tane büyük domates	
4 citrons : 4 limon	
Câpres :kapari	
Olives noires : siyah zeytin	
Huile d'olive extra vierge : sızma zeytinyağı	
1 feuille de laurier fraîche : bir tane taze defne yaprağı	

(listes traduites du français en turc par Yasmin, Arya et Adasu)

**Merci à M. Piednoir du Ritz de nous avoir fait déguster**

**ce plat de poisson délicieux !**