LA CUISINE BEAULIEU (SÉRIE 13) · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Tome VIII — Viandes

Découvrez l'architecture complète de l'ouvrage ainsi que cinq recettes intégrales prêtes à cuisiner.

Retrouvez l'édition complète (Ebook, Broché & Relié Collector) sur **https://adrienbeaulieu.com/books/beaulieu-tome8**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — Agneau & Mouton

1. gigot d'agneau
2. épaule d'agneau
3. carré d'agneau
4. selle d'agneau
5. baron d'agneau
6. quartier d'agneau
7. agneau à l'africaine
8. agneau à l'algérienne
9. agneau à l'andalouse
10. agneau à l'anversoise
11. agneau belle-hélène
12. agneau à la boulangère
13. agneau — bouquetière
14. agneau — brabançonne
15. agneau à la bretonne
16. agneau — bristol
17. agneau — brézilian
18. agneau — bruxelloise
19. agneau — châtelaine A
20. agneau — châtelaine B
21. agneau au clamart
22. agneau — dauphine
23. agneau — duchesse
24. agneau — favorite
25. agneau à la fermière
26. agneau — flamande
27. agneau — florian
28. agneau à la forestière
29. agneau — forestière B
30. agneau à la grecque
31. agneau à la hongroise
32. agneau — japonaise
33. agneau — jardinière
34. agneau — judic
35. agneau à la languedocienne
36. agneau — macédoine
37. agneau — madeleine
38. agneau — maillot
39. agneau — maraîchère
40. agneau — marie-louise A
41. agneau — marie-louise B
42. agneau à la marseillaise
43. agneau — mascotte
44. agneau — mexicaine
45. agneau — mirette
46. agneau — moderne
47. agneau à la niçoise
48. agneau à l'orientale
49. agneau — orléanaise
50. agneau à l'orloff
51. agneau à la paloise
52. agneau — panachée
53. agneau à la parmentier
54. agneau à la paysanne
55. agneau — péruvienne
56. agneau — portugaise
57. agneau à la printanière
58. agneau — printanière B
59. agneau à la provençale
60. agneau — renaissance
61. agneau — richelieu
62. agneau — saint-florentin
63. agneau — saint-mandé
64. agneau — sarde
65. agneau à la sarladaise
66. agneau — tourangelle
67. agneau — viroflay

Chapitre 2 — Boeuf

1. filet de bœuf rôti
2. filet de bœuf wellington
3. filet de bœuf london-house
4. filet de bœuf gastronome
5. filet de bœuf à la bourgeoise (braisé)
6. filet de bœuf — andalouse
7. filet de bœuf — arlésienne
8. filet de bœuf — berrichonne
9. filet de bœuf — bouquetière
10. filet de bœuf — bréhan
11. filet de bœuf — bristol
12. filet de bœuf — byzantine
13. filet de bœuf — champignons
14. filet de bœuf — châtelaine A
15. filet de bœuf — châtelaine B
16. filet de bœuf — clamart
17. filet de bœuf — dauphine
18. filet de bœuf — dubarry
19. filet de bœuf — espagnole
20. filet de bœuf — financière
21. filet de bœuf — flamande
22. filet de bœuf — française
23. filet de bœuf — frascati
24. filet de bœuf — godard
25. filet de bœuf — hongroise
26. filet de bœuf — hussarde
27. filet de bœuf — ismaïl bayeldi
28. filet de bœuf — italienne
29. filet de bœuf — japonaise
30. filet de bœuf — jardinière
31. filet de bœuf — judic
32. filet de bœuf — lorette
33. filet de bœuf — macédoine
34. filet de bœuf — madeleine
35. filet de bœuf — mexicaine
36. filet de bœuf — moderne
37. filet de bœuf — montmorency
38. filet de bœuf — montreuil
39. filet de bœuf — nivernaise
40. filet de bœuf — orientale
41. filet de bœuf — parisienne (A)
42. filet de bœuf — parisienne (B)
43. filet de bœuf — petit-duc
44. filet de bœuf — portugaise
45. filet de bœuf — provençale
46. filet de bœuf — renaissance
47. filet de bœuf — richelieu
48. filet de bœuf — saint-florentin
49. filet de bœuf — saint-germain
50. filet de bœuf — saint-mandé
51. filet de bœuf — sarde
52. filet de bœuf sous la cendre (Wellington)
53. filet de bœuf — talleyrand
54. filet de bœuf — tivoli
55. filet de bœuf — viroflay

Chapitre 3 — Filet de Boeuf froid

1. filet de bœuf froid — chevet
2. filet de bœuf froid — coquelin
3. filet de bœuf froid — mistral
4. filet de bœuf froid — montlèry
5. filet de bœuf froid — russe
6. filet de bœuf froid — scandinave

Chapitre 4 — Pièces de Boeuf

1. pièce de bœuf à la bourgeoise
2. pièce de bœuf à la bourguignonne
3. pièce de bœuf à la flamande
4. pièce de bœuf à la mode

Chapitre 5 — Porc

1. porc à la boulangère
2. porc à la choucroute
3. porc aux choux de Bruxelles
4. porc aux choux rouges braisés
5. porc à la marmelade de pommes
6. porc à la paysanne
7. porc — purées et sauces classiques
8. porc à la soissonnaise

Chapitre 6 — Jambon

1. jambon braisé à la choucroute
2. jambon braisé aux épinards
3. jambon froid en gelée
4. jambon à la Maillot
5. jambon Metternich
6. mousse et mousselines de jambon
7. jambon sous la cendre

Chapitre 7 — Cochon de Lait

1. cochon de lait à l'américaine
2. cochon de lait à l'anglaise
3. cochon de lait saint-fortunat

Chapitre 8 — Veau

1. veau à la Agnès Sorel
2. veau à la chartreuse
3. veau à la chasseur
4. veau à la Dreux
5. veau à la matignon
6. veau Metternich
7. veau Nelson
8. veau à l'orientale
9. veau Orloff
10. veau au paprika
11. veau à la piémontaise
12. veau à la renaissance
13. veau Romanoff
14. veau à la sicilienne
15. veau Talleyrand
16. veau Tosca
17. veau à la turque

Chapitre 9 — Épaule ou Poitrine de Veau Farcie

1. épaule de veau farcie
2. épaule de veau farcie à l'anglaise

Chapitre 10 — Jarrets et Tendons de Veau

1. jarret de veau à la bourgeoise
2. jarret de veau à l'estragon
3. osso bucco
4. jarret de veau à la printanière

Chapitre 11 — Noix de Veau et Fricandeau

1. noix de veau et fricandeau — mode de cuisson
2. fricandeau à la briarde
3. fricandeau à la bourgeoise
4. fricandeau Chatham
5. fricandeau à la chicorée
6. fricandeau Doria
7. fricandeau aux épinards
8. fricandeau froid en gelée
9. fricandeau à la nivernaise
10. fricandeau à la renaissance

Chapitre 12 — Foie Gras

1. foie gras en aspic (froid)
2. foie gras en caisses
3. foie gras en cocotte
4. foie gras — côtelettes, croquettes et cromesquis
5. foie gras escalopes
6. foie gras financière
7. foie gras gastronome (froid)
8. foie gras mousses et mousselines
9. foie gras paprika
10. foie gras parfait
11. foie gras périgord
12. foie gras rachel (froid)
13. foie gras sainte-alliance
14. foie gras soufflé
15. foie gras souvaroff
16. foie gras subrics
17. foie gras timbale alsacienne
18. foie gras timbale cussy
19. foie gras timbale tzarine

Chapitre 13 — Paupiettes de Veau

1. paupiettes de veau à l'algérienne
2. paupiettes de veau à l'anversoise
3. paupiettes de veau belle-hélène
4. paupiettes de veau à la brabançonne
5. paupiettes de veau aux champignons
6. paupiettes de veau à la fontanges
7. paupiettes de veau à la hussarde
8. paupiettes de veau à la madeleine
9. paupiettes de veau à la marie-louise
10. paupiettes de veau à la milanaise
11. paupiettes de veau à la napolitaine
12. paupiettes de veau portugaise, provençale et renaissance

Chapitre 14 — Sautés de Veau

1. veau sauté aux aubergines
2. veau sauté à la catalane
3. veau sauté aux champignons
4. veau sauté chasseur
5. veau sauté aux fines herbes
6. veau sauté à l'indienne
7. veau sauté marengo
8. veau minute à la diable
9. veau minute à la hongroise
10. veau sauté à la niçoise
11. veau sauté à l'oranaise
12. veau sauté printanier
13. veau sauté portugaise et provençale

Chapitre 15 — Blanquette, Daube, Navarin

1. blanquette de veau à l'ancienne
2. daube avignonnaise
3. daube provençale
4. estouffade de bœuf
5. navarin de mouton
6. navarin printanier
7. navarin aux haricots blancs

Chapitre 16 — Goulash

1. goulash recette du pays
2. goulash à la hongroise
3. goulash tolstoï

Chapitre 17 — Terrines, Galantines, Pâtés

1. galantine (formule type)
2. pâté en croûte (formule type)
3. terrine (formule type)

Chapitre 18 — Civets, Estouffade de Gibier, Lièvre à la Royale

1. civet (formule type)
2. civet mère jean
3. lièvre à la royale

Chapitre 19 — Faisan — Casserole, Cocotte, Poêlé

1. faisan alcantara
2. faisan à l'angoumoise
3. faisan à la bohémienne
4. faisan carême
5. faisan en casserole
6. faisan en chartreuse
7. faisan chaufroid
8. faisan à la choucroute
9. faisan en cocotte
10. côtelettes de faisan
11. faisan à la crème
12. faisan croix de berny (froid)
13. faisan demidoff
14. faisan à la géorgienne
15. faisan grillé
16. faisan gunsbourg
17. faisan kotschoubey
18. mousse et mousselines de faisan
19. faisan néva (froid)
20. faisan normand
21. faisan périgueux
22. faisan régence
23. faisan sainte-alliance
24. faisan souvaroff

Chapitre 20 — Chevreuil en Sauce — Civets, Côtelettes et Selle

1. chevreuil en civet
2. chevreuil conti
3. chevreuil grand veneur
4. chevreuil à la hussarde
5. chevreuil saint-hubert
6. chevreuil sauce venaison
7. selle de chevreuil braisée

Chapitre 21 — Sanglier en Sauce

1. sanglier en daube

Chapitre 22 — Canards et Canetons

1. canard à l'alsacienne
2. canard à l'anglaise
3. canard à l'archiduc
4. canard beaulieu
5. canard à la bigarrade
6. canard à la bordelaise
7. canard aux cerises
8. canard au champagne
9. canard en chemise
10. canard aux chipolatas
11. canard à la choucroute
12. canard dodine au chambertin
13. canard écarlate (froid)
14. canard lambertye (froid)
15. canard à la lyonnaise
16. canard à la menthe
17. canard molière
18. mousse et mousselines de canard
19. canard aux navets
20. canard à la nivernaise
21. canard aux olives
22. canard à l'orange
23. canard aux petits pois
24. canard au porto
25. canard à la presse
26. canard à la rouennaise
27. canard saint-albin (froid)
28. canard sévillane (froid)

Chapitre 23 — Dinde et Dindonneaux

1. dinde à l'anglaise
2. dinde bouquetière
3. dinde bourgeoise
4. dinde catalane
5. dinde au céleri braisé
6. dinde aux cèpes
7. dinde aux champignons
8. dinde chipolata
9. dinde dampierre (froid)
10. dinde à l'estragon
11. dinde financière
12. dinde godard
13. dinde grand'maman
14. dinde jardinière
15. dinde aux marrons
16. dinde aux navets
17. dinde à la nivernaise
18. dinde parfum des gourmets
19. dinde pauvre homme
20. dinde aux petits pois
21. dinde primeurs
22. dinde aux truffes

Chapitre 24 — Oie

1. oie rôtie
2. oie à l'alsacienne
3. oie aux marrons
4. confit d'oie

Chapitre 25 — Pintade

1. pintade rôtie
2. pintade en cocotte
3. pintade normande
4. pintade sautée chasseur

Chapitre 26 — Grains de Volaille

1. grain américaine
2. grain armenonville
3. grain belle meunière
4. grain bergère
5. grain bonne-femme
6. grain bordelaise
7. grain casserole
8. grain champeaux
9. grain châtelaine
10. grain cocotte
11. grain compote
12. grain crapaudine
13. grain demidoff
14. grain estragon
15. grain falconnet
16. grain fermière
17. grain forestière

Chapitre 27 — Reines de Poulets

1. reine grand'mère
2. reine grillée
3. reine jacques
4. reine katoff
5. reine limousine
6. reine mascotte
7. reine matignon
8. reine mireille
9. reine morilles
10. reine palace
11. reine parmentier
12. reine paysanne
13. reine primeurs
14. reine printanière
15. reine raviolis
16. reine richelieu
17. reine souvaroff

Chapitre 28 — Poulardes

1. poularde albufèra
2. poularde alexandra
3. poularde alphonse xiii
4. poularde ambassadrice
5. poularde américaine
6. poularde à l'anglaise (a)
7. poularde à l'anglaise (b)
8. poularde argenteuil
9. poularde d'aumale
10. poularde aurore
11. poularde banquière
12. poularde beaufort
13. poularde boïeldieu
14. poularde bouquetière
15. poularde cardinal
16. poularde carmélite (froid)
17. poularde céleri
18. poularde champagne (froid)
19. poularde champignons (à blanc)
20. poularde champignons (à brun)
21. poularde chanoinesse
22. poularde châtelaine
23. poularde chevalière
24. poularde chimay
25. poularde chipolata
26. poularde chivry
27. poularde coq-en-pâté
28. poularde cussy
29. poularde dampierre (froid)
30. poularde demi-deuil
31. poularde demidoff
32. poularde derby
33. poularde devonshire
34. poularde diva
35. poularde dreux
36. poularde duchesse
37. poularde duroc
38. poularde écarlate (froid)
39. poularde écossaise
40. poularde édouard vii
41. poularde elysée
42. poularde escuriale
43. poularde espagnole
44. poularde estragon
45. poularde favorite
46. poularde fermière
47. poularde financière
48. poularde gastronome
49. poularde géraldine
50. poularde godard
51. poularde grammont
52. poularde grand-hôtel
53. poularde grecque
54. poularde gros sel
55. poularde héloïse
56. poularde hollandaise
57. poularde hongroise
58. poularde aux huîtres
59. poularde impératrice
60. poularde indienne
61. poularde infante
62. poularde isabelle de france
63. poularde ivoire
64. poularde lady curzon
65. poularde lambertye (froid)
66. poularde languedocienne
67. poularde louise d'orléans
68. poularde louisiane
69. poularde lucullus
70. poularde maintenon
71. poularde maison d'or
72. poularde mancini
73. poularde maraîchère
74. poularde maréchale
75. poularde marguerite de savoie
76. poularde marie-louise
77. poularde ménagère
78. poularde métropole
79. poularde monte-carlo
80. poularde montfermeil
81. poularde montglas

82. poularde montmorency
83. poularde nantua
84. poularde néva (froid)
85. poularde niçoise
86. poularde normande
87. poularde nouilles
88. poularde œufs d'or
89. poularde orientale
90. poularde paramé
91. poularde parisienne
92. poularde parisienne (froid)
93. poularde patti adelina
94. poularde paysanne
95. poularde périgord
96. poularde périguordine
97. poularde petite mariée
98. poularde piémontaise
99. poularde poincaré
100. poularde polignac
101. poularde portugaise
102. poularde princesse
103. poularde princesse hélène
104. poularde printanière
105. poularde régence
106. poularde reine
107. poularde reine anne
108. poularde reine blanche
109. poularde reine margot
110. poularde reine marguerite
111. poularde renaissance
112. poularde riz
113. poularde rose de mai (froid)
114. poularde rose marie (froid)
115. poularde rossini
116. poularde russe
117. poularde saint-cyr (froid)
118. poularde sainte-alliance
119. poularde santa lucia
120. poularde sicilienne
121. poularde soufflée
122. poularde souvaroff
123. poularde stanley
124. poularde sylvana
125. poularde talleyrand
126. poularde tivoli
127. poularde tosca
128. poularde toscane
129. poularde toulousaine
130. poularde trianon
131. poularde valenciennes
132. poularde vénitienne
133. poularde vert-pré
134. poularde vichy
135. poularde victoria
136. poularde vierge
137. poularde villars
138. poularde washington
139. poularde wladimir

Chapitre 29 — Rôtis

1. rôtis — technique générale
2. rôti à la broche
3. rôti au four
4. rôti farci
5. rôtis petits poulets et coquelets
6. jus de rôti

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

cb1-3522. gigot d'agneau

Catégorie: Les Viandes, Volailles et Gibiers | Difficulté: ★★☆ | Préparation: 15 min | Cuisson: 1 h 30 | Pour 6 personnes

Ingrédients : Un gigot d'agneau de 2,2 à 2,5 kg, soigneusement paré. Pour le piquer : 4 à 5 gousses d'ail, chacune partagée en deux ou trois éclats. Deux cuillerées à soupe d'huile neutre. Sel fin et poivre noir du moulin. En saucière : le jus de rôti dégraissé, lié d'une noix de beurre froid hors du feu.

Préparation : Préchauffez le four à 220 °C. Avec la pointe d'un couteau fin, pratiquez des incisions profondes dans toute la masse musculaire et enfoncez-y les éclats d'ail : l'ail doit être profond, invisible, fondant après la cuisson. Assaisonnez le gigot sur toutes les faces, badigeonnez d'huile. Posez sur une grille en rôtissoire et saisissez quinze minutes à 220 °C pour obtenir une croûte dorée bien formée, puis redescendez à 180 °C. Comptez douze à quinze minutes par cinq cents grammes pour une cuisson rosée — la seule que l'agneau de qualité mérite. En fin de cuisson, sortez le gigot et laissez-le reposer hors du four, posé sur la grille, aussi longtemps qu'il a cuit : les fibres se détendent, les jus se redistribuent, le couteau traverse sans effort. Déglacez la rôtissoire à l'eau ou au fond brun, grattez les sucs, dégraissez et montez d'une noix de beurre froid.

Conseil du Chef : Le repos n'est pas facultatif : un gigot tranché trop tôt perd en assiette la moitié de ses sucs. Couvrez-le lâchement de papier aluminium pendant qu'il repose — l'aluminium drapé, non serré, maintient la chaleur sans créer l'effet de bouilloire qui étoufferait la croûte.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cb1-3523. épaule d'agneau

Catégorie: Les Viandes, Volailles et Gibiers | Difficulté: ★★☆ | Préparation: 15 min | Cuisson: 2 h | Pour 6 personnes

Ingrédients : Une épaule d'agneau de 1,6 à 2 kg avec os, ou désossée et roulée. Quatre gousses d'ail en éclats. Deux cuillerées à soupe d'huile. Sel, poivre. Pour la version braisée : 30 cl de fond brun léger ou d'eau avec quelques os rôtis, un bouquet garni.

Préparation : Avec os, piquez l'épaule d'ail comme le gigot (voir cb1-3522) et rôtissez-la à 175 °C, vingt minutes par cinq cents grammes : la chair plus grasse que le gigot supporte une cuisson légèrement plus longue sans sécher. Pour la version braisée — la meilleure — colorez l'épaule de toutes parts dans une cocotte, retirez, dégraissez légèrement. Posez-la sur un lit d'aromates, mouillez à mi-hauteur de fond brun, ajoutez le bouquet garni, couvrez hermétiquement. Enfournez à 170 °C pour deux heures : l'épaule fond dans son propre jus, la chair filandreuse et grasse se lie à la sauce et devient irrésistiblement moelleuse. Dégraissez soigneusement le fond de braisage, passez-le au chinois, réduisez si nécessaire et nappez.

Conseil du Chef : L'épaule tient mieux la cuisson longue qu'aucune autre pièce d'agneau — son persillé naturel l'empêche de sécher là où le gigot se dessèche. N'hésitez pas à braiser une heure de plus si la viande n'est pas encore fondante : elle ne peut que gagner.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cb1-3524. carré d'agneau

Catégorie: Les Viandes, Volailles et Gibiers | Difficulté: ★★☆ | Préparation: 20 min | Cuisson: 25 min | Pour 4 personnes

Ingrédients : Un carré d'agneau de huit côtes (1,1 à 1,3 kg paré), manchonné. Une noix de beurre et un filet d'huile pour la saisie. Sel fin, poivre du moulin. En saucière : jus de rôti dégraissé ou demi-glace corsée selon la garniture.

Préparation : Demandez à votre boucher de manchonner les côtes sur trois centimètres — les os grattés à vif transforment la présentation. Quadrillez au couteau le chapeau de graisse en croisillons réguliers pour aider la fonte. Faites chauffer une poêle à feu vif avec beurre et huile ; posez le carré côté gras d'abord, laissez fondre et colorer jusqu'à croûte blonde ferme, puis saisissez les deux faces maigres. Transférez en rôtissoire, enfournez à 220 °C. Dix-huit à vingt-deux minutes selon l'épaisseur pour une cuisson rosée-saignante à cœur. Retournez le carré en carcasse, côté os vers le bas, et laissez reposer dix minutes hors du four : la chaleur résiduelle homogénéise la cuisson jusqu'au cœur sans perte de jus. Découpez entre les côtes à la commande — chaque tranche doit montrer un liseré rose vif jusqu'au bord.

Conseil du Chef : Le quadrillage du gras n'est pas décoratif : il ouvre la surface graisseuse pour que la chaleur la traverse et la fonde, plutôt qu'elle ne bloque en couche imperméable qui empêcherait la chair de colorer.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cb1-3525. selle d'agneau

Catégorie: Les Viandes, Volailles et Gibiers | Difficulté: ★★★ | Préparation: 25 min | Cuisson: 30 min | Pour 6 personnes

Ingrédients : Une selle d'agneau de 1,8 à 2 kg, parée avec les flancs assez longs pour être rabattus. Ficelle de cuisine. Deux cuillerées à soupe d'huile. Sel, poivre. Optionnel : quelques lames de truffe à glisser sous les flancs avant de ficeler. En saucière : demi-glace corsée.

Préparation : La selle réunit les deux filets attachés par le rachis dorsal. Rabattez les flancs dessous la pièce en les faisant se croiser et ficelez en ballottine régulière — les flancs, en isolant le centre, protègent les filets d'une chaleur trop directe. Assaisonnez sur toutes les faces. Saisissez vivement à la poêle dans l'huile, toutes faces, jusqu'à coloration uniforme. Posez en rôtissoire, arrosez fréquemment de son propre jus. Four à 200 °C : vingt à vingt-cinq minutes pour une cuisson rosée, au thermomètre — 57 °C à cœur. Laissez reposer sous aluminium drapé. À la découpe, longez la colonne des deux côtés au couteau bien tranchant, levez les filets en entier, tranchez en médaillons obliques épais.

Conseil du Chef : Les flancs rabattus masquent l'état de cuisson de la chair — ne vous fiez jamais à la couleur de surface pour juger le centre. Un thermomètre à sonde est indispensable pour cette pièce.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cb1-3526. baron d'agneau

Catégorie: Les Viandes, Volailles et Gibiers | Difficulté: ★★★ | Préparation: 20 min | Cuisson: 2 h 30 | Pour 12 personnes

Ingrédients : Un baron d'agneau de 7 à 9 kg (deux gigots et la selle réunis). Deux cuillerées à soupe d'huile. Sel, poivre. Pour arrosage : quelques cuillerées de fond brun. En saucière : demi-glace corsée ou jus de rôti lié.

Préparation : Posez le baron en rôtissoire, badigeonnez d'huile, assaisonnez. Enfournez à 180 °C, arrosez toutes les quinze minutes d'un peu de fond brun chaud pour entretenir une surface lustrée. Comptez deux à deux heures trente pour une pièce de huit kilogrammes. La difficulté propre au baron est l'inégalité de la masse : la selle atteint sa température avant les gigots. Surveillez la coloration — si la selle menace de trop croûter alors que les gigots terminent leur cuisson, posez sur elle une feuille de papier aluminium beurré qui freinera la coloration sans la cuire davantage. Reposez vingt minutes avant de découper selle et gigots séparément.

Conseil du Chef : Le baron est une pièce de bravoure réservée aux très grandes tablées. Prévoyez de découper selle et gigots séparément et de les dresser côte à côte sur le plat de service — une découpe mixte simultanée est difficile à mener proprement sans aide.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Tome VIII — Viandes » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/beaulieu-tome8**.