LES CUISINIERS DE LÉGENDE · MAISON BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Délices de la Campagne

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/cuisiniers-bonnefons**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Du Pain

1. Pain Bénit & Brioches
2. Pain à célébrer la Messe
3. Petit Métier & Oublies
4. Gaufres au Sucre
5. Gaufres au Fromage
6. Biscuit de Roy
7. Biscuit de Piémont
8. Biscuit de Savoie
9. Macaron
10. Échaudés aux œufs & Cornuaux
11. Échaudés au beurre
12. Au sel et à l'eau
13. Gâteaux mollets
14. Gâteaux d'estampes ou fraisés
15. Gâteaux de Milan
16. Gâteaux Verolez
17. Pâte de Feuilletage
18. Pâte de façon à faire tartes
19. Pâte Royale
20. Pâte bise pour la Venaison
21. Pâte fine pour Lièvres, et autres chairs
22. Farce au Fromage pour Tartes
23. Talemouse bien délicate
24. Ratons
25. Farce de Crème
26. Farce de Darioles, & Flans
27. Tourte de Moelle
28. Dose des Épices pour toutes sortes de Pâtisserie & Cuisine
29. Tourtes d'Herbes
30. Feuilletine
31. Rissoles feuilletées
32. Pâtés à l'Angloise
33. Rissoles à frire
34. Gâteaux d'Amandes
35. Petits Choux & Poupelains

Du Vin

1. Vin Paillé et tendre
2. Vin de Mère-Goutte ou de Rosé
3. Du Vin ferme ou de garde
4. Du Vin blanc
5. De la garde des Vins
6. Des Râpés
7. Du Vinaigre
8. Du Verjus
9. De l'Hypocras
10. Du Rossolis, Populo, Aigre de Cedre, Malvoisie, et autres Boissons précieuses
11. De l'Eau Clairette
12. De La Limonade
13. Du Cidre
14. Du Bouillon
15. De l'Hydromel

Des Racines

1. Des Carottes et Panets
2. Des Salsifis communs
3. De la Scorsonère ou Salsifis d'Espagne
4. Du Salsifis Sauvage
5. De la Rave ou Petit Raifort
6. De la Rhee ou Rabe
7. Des Raiponces
8. Des Navets
9. Du Persil
10. Des Chervis
11. Des Taupinambous ou Pommes de Terre
12. Des Truffes
13. Des Champignons
14. Des Mousserons
15. Des Morilles
16. Des Melons
17. Des Concombres
18. Des Citrouilles, Tourons, Bonnets de Prêtre, Trompettes d'Espagne & autres fruits semblables
19. Des Choux de toutes sortes
20. Des Laitues
21. Des Artichaux
22. Des Asperges.
23. De la Chicorée.
24. De la Chicorée Sauvage.
25. Du Porreau
26. Du Cerfeuil
27. Du Cerfeuil d'Espagne, Persil de Macédoine, Céleri ou Apis
28. Des menues herbes de toutes sortes pour les salades
29. De l'Oseille
30. Du Pourpier
31. Des Épinards
32. De la Bette-Carde
33. Des Pois de toutes espèces
34. Des Lentilles
35. Des Fèves
36. Des Fèves Rottes
37. Du Riz
38. De l'Orge Monde
39. Des Pommes
40. Des Poires
41. Des Pêches & Pavies de toutes sortes
42. Des Noix
43. Des Amandes
44. Des Marrons & Châtaignes
45. Des Nèfles & autres fruits mols

Des Œufs

1. Œufs à la Coque
2. Œufs pochés, ou à Miroir
3. Omelette.
4. Un Flan.
5. Œufs Mignons, ou à la Portugaise.
6. Nulles.
7. Œufs Filés.
8. Oeufs au Verjus.
9. Des Beignets.

Du Laict

1. Et de son Beurre
2. Des Fromages
3. De la Brousse
4. Des Crèmes façonnées

De La Volaille de Cour

1. Des Paons, Phaisans, Gélinottes de bois, et autres oiseaux semblables
2. Des Poulets d'Inde
3. Des Oisons
4. Des Canards
5. Des Pigeons
6. Des Perdrix.
7. Des Bécasses, Bécassines, & autres petits gibiers.

Du Veau et Boeuf

1. De la Gelée
2. Des Moutons & Chevreaux
3. Du Porc
4. Du lièvre
5. Des lapins
6. Du sanglier
7. Du Cerf, Chevreuil, & autres Venaisons

Du Poisson

1. Du Brochet
2. Des Perches, Brèmes, Gardons et Chevesnes
3. Du Goujon et autres petits poissons
4. Du Barbeau
5. De l'Anguille
6. De la Lamproye
7. De la Tanche
8. Des Écrevisses
9. Des Tortues
10. Des Limaçons
11. Des Grenouilles
12. De la Truite, du Saumon et du Beccard
13. De l'Alose
14. De la Plie
15. Des autres Poissons Plats
16. Des Vives
17. Des Maquereaux
18. De la Raie, de l'Ange, Chien de Mer, & autres
19. De l'Esturgeon
20. De la Molue, Aigrefin, & Merlan
21. Du Hareng
22. Du Marsouin
23. Des Mulets, Sardines & autres
24. Des Esplans, dits Esperlans
25. De la Macreuse
26. Des Anchois
27. De la Gelée de Poisson
28. Des Huîtres
29. Des Moules
30. Des Homards, Congres, Crabes, Écrevisses de Mer, et autres Poissons armés
31. Des Trippes de Morues

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Pain Bénit & Brioches

Du Pain

Il faut avoir un boisseau de la plus belle fleur de froment, de laquelle vous en prendrez le quart pour faire le levain que vous détremperez avec levure de bière et eau chaude; vous le laisserez revenir dans une jatte de bois que vous aurez fait chauffer, et qu’il faudra bien couvrir en hiver. Pendant qu’il se reviendra, vous détremperez les autres trois quarts de fleur avec eau fort chaude, pourvu que vous y puissiez durer la main, et y mettrez un quarteron de sel, une livre de beurre frais, et un fromage mol; deux heures après, vous rafraîchirez le levain avec cette dernière pâte ainsi que j’ai dit au pain, puis le mettrez derechef reposer dans la jatte, et étant revenu, vous mélangerez le tout et le fraierez longtemps, c’est-à-dire le pétrirez sur la table, ou le tour, avec la paume de la main, l’étendant et retournant de tous côtés. Si vous avez une broyeuse, vous l’y passerez après l’avoir longtemps fraisé auparavant, puis vous le façonnerez sur la pelle, avec laquelle vous le voulez enfourner, et l’y laisserez bien revenir; lorsqu’il sera prêt, vous le dorerez, et l’enfournerez en bouchant bien le four comme au pain.

Quand il sera cuit, et que vous le tirerez, il faudra le poser doucement sur quelque rond de bois, ou sur un claie, pour le porter refroidir, crainte de le rompre. La dorure sera faite simplement avec des œufs battus sans eau; quelques-uns par mélange y mettent un peu de miel bien liquide, mais cela oblige à lui donner le four plus doux.

Pour faire le plus délicat que l’on appelle du cousin, il faut d’un boisseau de fleur n’en prendre que le demi-quart pour le levain, et que le reste de la pâte soit détrempée avec trois livres de bon beurre, deux fromages mols, et demi-quarteron d’œufs; si la pâte est trop liée, y mettre de bon lait; faire le levain à deux fois, et le gouverner comme ci-devant.

Si vous voulez travailler avec certitude, faites toujours des essais de ce que vous voudrez faire, c’est-à-dire, mettez-en quelque petit morceau au four, afin que s’il y a manque de quelque chose à votre savoir-faire, vous y puissiez suppléer avant de façonner le tout.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Pain à célébrer la Messe

Du Pain

Il ne faut que détremper de la plus belle fleur de froment avec eau froide, en telle consistance que vous la jugiez bonne par l'essai que vous en ferez dans les fers; lesquels vous chaufferez plus vers les branches que par le bout, à cause de l'épaisseur du fer; et les retournerez souvent, afin qu'ils chauffent également.

Pour empêcher que la pâte ne s'attache au fer, il faudra le frotter légèrement avec de la cire, et l'essuyer avec un linge blanc auparavant que de verser la pâte dessus avec une cuillère à long manche. Vous observerez de retourner votre fer des deux côtés à chaque cuisson, et que ce soit sur un petit feu clair, en changeant de côté à chaque fois. Quand il sera cuit, vous le lèverez et le poserez proprement dans une manne sur une serviette blanche pour le serrer en lieu sec. Quand vous le voudrez couper, il faudra le mettre à ramollir à la cave sur une nappe à terre, avant que de le rogner; et pour ce faire, il y a des compas et outils propres, desquels vous vous servirez.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Petit Métier & Oublies

Du Pain

La composition de la pâte se fait avec une livre de farine, une livre de sucre, deux œufs, et une chopine d'eau. Il faut fondre le sucre dans l'eau à froid, et délayer la farine un peu ferme avec l'eau sucrée, puis y mettre les œufs, bien battre le tout, y mêlant le reste de l'eau petit à petit. Après quoi vous y ajouterez une once de bon beurre frais que vous ferez fondre avec un peu d'eau, et le verserez bien chaud dans votre pâte, mêlant le tout bien promptement ensemble. Vous en ferez essai dans vos fers préparés comme pour le pain à chanter; si elle est trop faible, vous y ajouterez la farine; et si trop forte, l'eau; pour les lever, il faut les rouler sous la paume de la main, en la retirant à vous avec promptitude, et les serrer soigneusement.

Les oublies se font de la même façon, réservé que pour épargner le sucre, on y emploie de bon miel.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Gaufres au Sucre

Du Pain

Prenez huit œufs, ou plus de jaunes si vous ôtez des blancs; une livre de sucre, et une livre de beurre fondu que vous mêlerez bien, et battrez ensemble. Puis vous y ajouterez trois quarterons de farine, que vous mettrez petit à petit jusqu'à ce que la pâte soit un peu plus forte que celle de biscuit; faites-en l'essai, afin que si elle n'est pas assez fine, vous y ajoutiez le sucre et le beurre. Vous frotterez les fers avec un morceau de beurre frais dans du papier; puis avec la cuillère, vous verserez de cette pâte dans vos fers, ainsi que vous avez fait au pain à chanter; et les retournerez et cuirez, leur donnant la couleur rousse.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Gaufres au Fromage

Du Pain

Vous prendrez des petits morceaux de pâte feuilletée, (dont je vous enseignerai ci-après la façon) dans lesquels vous enfermerez de petites tranches de fromage fin; et ayant frotté vos fers avec du beurre frais dans du papier (ainsi que je viens de dire), vous poserez dessus vos petits plottons, à distance si convenable, qu'étant cuits, ils se joignent.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Délices de la Campagne » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/cuisiniers-bonnefons**.