LES CUISINIERS DE LÉGENDE · MAISON BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Le Cuisinier

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-de-lune**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Des viandes de boucherie

1. Quartier de Veau de Derrière
2. Quartier de Veau de Devant
3. Membres de Mouton Piqués
4. Un Aloyau de Bœuf

Manière d'apprêter le Cerf, Biche, Chevreuil, Lièvre, Sanglier, ou autre Venaison

1. Quartier de Cerf
2. Autrement
3. Autrement
4. Cerf en ragoût
5. Autrement
6. Sanglier Rôti
7. Autrement
8. Autrement

Manière d'apprêter la Biche

1. Biche
2. Autrement
3. Civet de Biche, de Cerf, ou de Chevreuil
4. Dain
5. Autrement
6. Fan de Dain

Manière d'accommoder le Chevreuil

1. Chevreuil
2. Autrement
3. Autrement

Traînez des bouillons pour les potages et entrées

1. Bouillon de Bœuf
2. Bouillon Brun
3. Coulis pour les Entrées Brunes
4. Autres Coulis
5. Coulis de Pistache

Bouillons pour les potages de poisson

1. Bouillon au Naturel, Bouillon Brun et Bouillon Blanc, en Carême ou Hors du Carême
2. Bouillon Maigre pour les Potages aux Herbes

Méthode pour tirer le véritable jus de champignons pour s'en servir aux potages gras et maigres

1. Méthode pour tirer le véritable jus de champignons pour s'en servir aux potages gras et maigres

Autre méthode pour tirer jus de poisson

1. Consommé
2. Restaurant
3. Tortue, ou restaurant de tortues
4. Eau de Poulet
5. Eau de Veau
6. Eau de Chapon
7. Jus de Perdrix, de Veau et de Chapon
8. Jus de Veau
9. Gelée de Grenouilles pour les malades

Traité des potages, De la première saison : Janvier, Février, Mars

1. Potage de poulets farcis
2. Potage de chapon désossé
3. Potage de ramiers aux choux de Milan
4. Potage de cailles au brun
5. Potage de perdrix aux champignons
6. Potage à la Reine
7. Potage de ris de veau
8. Potage au fromage ou Jacobine
9. Potage de pigeonneaux gorgés
10. Potage d'allouettes à l'anglaise
11. Potage de poulet d'Inde à l'Allemande
12. Potage de levraut à l'italienne
13. Potage de sarcelles aux navets passé
14. Potage de gigot de veau farci
15. Potage de frisées aux pois
16. Potage de gros poulets aux choux
17. Potage de cochon de lait
18. Potage à la Royale
19. Potage de santé avec chapons et jarrets de veau
20. Potage de pigeonneaux ou bisque
21. Potage de canards à la rabatue
22. Potage de faisans du pot-pourri
23. Potage d'oie grasse aux navets
24. Potage ou profiteroles
25. Potage de mauviettes au bouillon brun

Manière d'apprêter les viandes des entrées contenues ci-dessus

1. Poulet d'Inde désossé à la Suisse
2. Marinade de poulets
3. Épaule d'espalette de mouton
4. Pot-pourri d'oyson ou d'oie
5. Cochon au bleu ou au petit douillet
6. Hachis de blanc de perdrix
7. Aloyau de bœuf à l'Anglaise
8. Membre de mouton à la fidèle
9. Vinaigrette de bœuf
10. Poulet d'Inde au pot-pourri
11. Fricassée de poulets au brun
12. Levraut à la Suisse
13. Grillade de poulet d'Inde froid
14. Ragoût d'agneau
15. Boudins blancs
16. Gigot de veau étouffé
17. Perdrix en ragoût
18. Queue de mouton à la Suisse
19. Andouillettes à l'Espagnole
20. Membre de mouton en carbonade
21. Saucisses de veau
22. Andouilles de porc
23. Poulets farcis à l'Espagnole
24. Pigeonneaux à l'italienne
25. Ragoût d'allouettes à l'Anglaise

Manière d'apprêter les Entremets contenus ci-dessus

1. Trousses au jus de mouton
2. Œufs en filet à la poêle
3. Œufs au jus de mouton
4. Langues de porc
5. Pieds de porc à la daube
6. Moignons de béliers frits
7. Pieds de pourceau au jus de mouton
8. Saucisses de blanc de chapon
9. Ris de veau piqués
10. Foies gras en ragout
11. Gelée de grenade
12. Ragoût de béatilles
13. Champignons en ragout
14. Bonnets à passer par la seringue
15. Œufs à la Portugaise
16. Cardons d'Espagne
17. Œufs aux pistaches
18. Poupelins de Flandre
19. Omelette de jambon de Mayence
20. Tourte de pistaches sans râpe
21. Bonnet seringué au fromage de Milan
22. Persillade de jambon de Mayence
23. Autres tranches de jambon cuit en vin
24. Œufs à l'eau de fleur d'orange
25. Omelette d'écorce de citron confit
26. Soufflets de porc
27. Rôties de foies de veau cuites
28. Ris de veau frits
29. Ris de veau en ragoût
30. Pieds de porc sur le gril à la sauce
31. Blanc-manger d'Espagne
32. Gelée de citron
33. Gelée verte
34. Gelée rouge
35. Gelée de violette
36. Champignons frits
37. Champignons en casserolle
38. Rocher d'œufs rouges
39. Rocher d'œufs verts
40. Œufs filés
41. Crème de pistaches
42. Poupelins de Flandre farcis
43. Pan de porc
44. Foies gras rôtis à la broche
45. Filets de bœuf en menus droits
46. Œufs à la Milanaise
47. Blanc-manger frit
48. Nuelle verte
49. Nuelle au naturel
50. Nuelle rouge
51. Mousserons
52. Morilles en ragoût
53. Morilles frites
54. Trousses à la braise
55. Trousses au vin
56. Artichauts à la sauce blanche
57. Artichauts au beurre blanc
58. Artichauts frits
59. Culs d'artichauts en pâte et frits
60. Asperges à la crème
61. Asperges au beurre blanc
62. Asperges au jus de mouton
63. Crêpes à la Florentine
64. Assiette de crème d'amande
65. Champignons à la crème
66. Choux fleurs au beurre blanc
67. Choux fleurs au jus de mouton
68. Omelette de foie de lapin ou de levraut
69. Foies gras frits
70. Omelette de rognon de veau cuit
71. Petits pois verts du lard
72. Crème de petits pois
73. Pois à la crème
74. Fèves tendres à la crème
75. Fèves du lard
76. Fèves à l'Italienne
77. Fausse truffe à l'Espagnole
78. Oreille de porc à la barbe Robert
79. Tranche de venaison
80. Hure de sanglier par tranches

81. Cardes d'artichauts
82. Menus droits de cerf
83. Ragoût de tranches de chevreuil
84. Melon frit
85. Crème de melon
86. Concombre frit en pâte
87. Concombre à la sauce blanche
88. Concombre au jus de mouton
89. Bonnets au fromage de Milan
90. Oreille de porc frite en pâte
91. Ragoût de bécassines
92. Ragoût de cailles
93. Ragoût de petits pigeonneaux
94. Rôties de bécasses
95. Rôties de foies gras
96. Ragoût de langue de bœuf coupée menu
97. Ragoût de tranches de jambon en pâte
98. Ragoût de crêtes de coq farcies
99. Ragoût de rognons de coq au jus de mouton
100. Ragoût de tranches de jambon à l'hypocras
101. Boudins de sauce gros et de chapon

Méthode pour apprester toutes les Viandes nommées ci-dessus en la Table précédente

1. Les faisans et les faisandeaux
2. Les cailles et cailleteaux
3. Les perdrix et les perdreaux
4. Les ramiers et les ramereaux
5. Les dindes et les dindonneaux
6. Les bécasses et les bécassines
7. Les pluviers
8. Les vanneaux
9. Les tourterelles
10. Les bécasses
11. Les canards ou oiseaux de rivière
12. Les tiers
13. Les sarcelles
14. Les rouges
15. Les sapinettes
16. Les courlis
17. Les bécassines
18. Les canards de prairie
19. Les oies sauvages et les oies privées
20. Les oisons
21. Les grives
22. Les alouettes
23. Le chapon gras
24. Les poulettes
25. Les poulets et les poulettes
26. Les poulets en pannequets
27. Les pigeonneaux
28. Les pigeons de campagne
29. Les gelinottes de bois
30. Les ortolans
31. Les mauviettes
32. Les rales de bruyère
33. Les poules d'eau
34. Les outardes
35. Les faisans bruants ou faisans noirs
36. Les becfigues de Provence
37. Les venaris de Gascogne
38. Les hirondelles de mer

39. Les lièvres et les levrauts
40. Les lapins et les lapereaux
41. Les agneaux et les chevreaux
42. Le cochon
43. Le marcassin
44. Le sanglier
45. Le chevreuil
46. Le cerf et la biche
47. Le daim et les faons de dains
48. Cochon de lait en marcassin
49. Cochon de lait en agneau
50. Un petit agneau bien gras

Méthode pour apprêter les potages maigres contenus en la première saison, savoir janvier, février, mars

1. Potage d'esturgeon
2. Potage de saumon frais
3. Potage de brochet aux navets
4. Potage de tanches farcies au bouillon brun
5. Potage de soles farcies
6. Potage de turbot
7. Potage à la Reine
8. Potage d'huîtres
9. Profiterolle de poisson
10. Potage de langoustes
11. Potage d'éperlans au bouillon brun
12. Potage aux choux de Milan
13. Potage d'écrevisses
14. Potage ou inclubine
15. Potage de tortues
16. Potage de cardes d'artichauts

Méthode pour apprêter le poisson dont la Table est ci-devant

1. Ragout de turbot
2. Barbue en ragout
3. Soles en ragout
4. Barbotes en ragout
5. Truites en ragout
6. Carpes lardées d'anguille en ragout
7. Carpes farcies en ragout
8. Carpes au demi-court-bouillon
9. Tanches farcies en ragout
10. Tanches en ragout
11. Tanches à la sauce blanche
12. Tanches fricassées à la sauce brune
13. Tanches en casserolette
14. Brochets farcis
15. Brochets en casserole
16. Brochets frits à la sauce d'anchois
17. Brochet en pâte et frit
18. Brochet par tronçons
19. Tranches de saumon à la sauce douce
20. Saumon en ragout
21. Anguilles sur le gril
22. Anguilles à la sauce blanche
23. Anguilles frites
24. Anguilles à la sauce brune
25. Tortues en ragout
26. Tortues à la sauce blanche
27. Tortues à la marinade
28. Écrevisses en ragout
29. Écrevisses au vinaigre
30. Écrevisses à la sauce blanche
31. Ragout de rougets
32. Ragout de moules à la sauce blanche
33. Ragout de moules à la sauce brune
34. Ragout de limandes
35. Ragout de plies de Loire
36. Ragout de homard
37. Ragout de langoustes
38. Huîtres sur le gril
39. Huîtres en ragout

40. Huîtres frites
41. Chaurettes frites
42. Chaurettes au court-bouillon
43. Éperlans aux anchois
44. Éperlans en casserole
45. Éperlans au court-bouillon
46. Palourdes en ragout
47. Palourdes au vinaigre
48. Pousse-pieds au vinaigre
49. Pousse-pieds en ragout
50. Ormeaux à la poivrade
51. Soles marinées
52. Soles au court-bouillon
53. Thon mariné
54. Thon sur le gril
55. Épices en pot de thon
56. Grenadins en casserole
57. Queue de morue frite
58. Morue en pâté et frite
59. Merlans frits
60. Salerins sur le gril
61. Salerins frits
62. Flets frits en ragout
63. Sardines de Royan sur le gril
64. Sardines frites
65. Muges ou mullets sur le gril
66. Sardines marinées
67. Lamproies
68. Lamproies à la sauce douce
69. Soles farcies en ragout
70. Bremes en ragout
71. Bremes rôties
72. Flets en casserole.
73. Mulettes sur le gril
74. Mullets frits à l'anchois
75. Raie douce frite
76. Raie aigre ou raie clouée
77. Congres frits par tronçons
78. Congres marinés
79. Macreuses à la broche
80. Macreuses en sauce servie
81. Macreuses au court-bouillon à la poivrade royale
82. Goujons frits en pâte
83. Goujons à l'étuvée
84. Barbottes en casserole
85. Achis de carpes
86. Achis d'écrevisses
87. Pigeonneaux de poisson en ragout
88. Ragout de riz de veau farcis
89. Jambon de poisson
90. Tranches dudit jambon
91. Salmis de poisson
92. Daube de chair d'anguille
93. Pepeton de poisson
94. Popeton à l'Angloise
95. Perches en ragout
96. Vives en ragout
97. Morue fraîche en ragout

Manière pour apprêter le poisson du second service, tant en Carême qu'aux jours gras

1. 1. Esturgeon au court-bouillon
2. 2. Saumon au court-bouillon
3. 3. Truite au court-bouillon
4. 4. Brochet au court-bouillon ou au bleu
5. 5. Brochet à la sauce d'Allemagne
6. 6. Carpes au court-bouillon
7. 7. Carpes sur le gril
8. 8. Perches au beurre blanc
9. 9. Anguilles grillées
10. 10. Anguilles au court-bouillon
11. 11. Turbot au court-bouillon
12. 12. Tanches frites
13. 13. Barbues au court-bouillon
14. 14. Soles frites
15. 15. Vives grillées
16. 16. Plies de Loire frites
17. 17. Beccar au court-bouillon
18. 18. Éperlans frits
19. 19. Carpes frites
20. 20. Brochet lardé d'anguille, cuit à la broche
21. 21. Brochet piqué de menu lard
22. 22. Truites au lard
23. 23. Saumon au lard
24. 24. Turbot au lard
25. 25. Maquereaux sur le gril

Méthode pour apprêter les potages gras en la seconde saison, savoir Avril, Mai & Juin

1. 1. Potage de poulets aux pois verts
2. 2. Potage de petits oisons aux pois passés
3. 3. Poitrine de veau farcie
4. 4. Potage de chapons farcis et champignons
5. 5. Potage de tête de veau à deux sauces
6. 6. Potage de dindons avec morilles farcies
7. 7. Potage de poulets avec concombres
8. 8. Potage de perdrix au bouillon brun
9. 9. Potage de petits pains farcis
10. 10. Potage de têtes d'agneau
11. 11. Potage de poulets en ragout
12. 12. Potage de chevreau
13. 13. Potage de dindons aux choux blancs
14. 14. Potage d'agneau avec laitues romaines
15. 15. Potage d'oysons garni d'asperges
16. 16. Potage de petits choux blancs farcis
17. 17. Potage de lapereaux aux raves tendres
18. 18. Potage farci
19. 19. Potage de cailles au blanc-manger naturel
20. 20. Potage de petites citrouilles farcies à l'espagnole
21. 21. Potage par terre à l'italienne
22. 22. Potage de pieds et têtes de veau
23. 23. Potage d'un popeton en triangle
24. 24. Potage de fines herbes
25. 25. Potage de pigeonneaux en bisque

Manière pour bien apprêter les entrées de la seconde saison

1. 1. Marinade de pigeonneaux
2. 2. Pieds de veau piqués
3. 3. Poulets d'Inde à la Suisse
4. 4. Griuelettes de veau piquées
5. 5. Gigot de veau piqué à la daube
6. 6. Têtes d'agneau frites
7. 7. Lapereaux à la sauce blanche
8. 8. Poulets à la crème
9. 9. Popeton de pigeonneaux
10. 10. Poitrine de veau à la marinade
11. 11. Oisons en ragout
12. 12. Entrée de foie de veau
13. 13. Tétine de vache à la sauce douce
14. 14. Lapereaux à la sauce brune
15. 15. Pieds de veau
16. 16. Petits poulets en friture
17. 17. Longe de veau en ragout
18. 18. Poulets lardés de gros lard
19. 19. Poulets déplumés
20. 20. Oisons à la daube
21. 21. Hauts de côtes à la broche
22. 22. Fricassée de pigeonneaux
23. 23. Joues de veau
24. 24. Fraise de veau frite
25. 25. Poulets d'Inde froids aux choux ou aux concombres

Méthode pour apprêter les Potages

1. 1. Potage de grenouilles
2. 2. Potage de goujons
3. 3. Potage de champignons
4. 4. Potage de pois verts
5. 5. Potage de morilles
6. 6. Potage de concombres farcis
7. 7. Potage de lamproies
8. 8. Potage d'asperges
9. 9. Potage de laitues farcies
10. 10. Potage de maquereaux frits
11. 11. Potage à la Princesse
12. 12. Potage de framboises
13. 13. Potage de santé
14. 14. Potage de macreuses
15. 15. Potage de choux blancs au lait
16. 16. Potage de tortues au bouillon blanc

Méthode pour faire les potages contenus en la présente table

1. 1. Potage de pigeonneaux aux champignons
2. 2. Potage de poulets avec chicorée
3. 3. Potage de cailles farcies
4. 4. Potage d'une épaule de mouton aux navets
5. 5. Potage de champignons avec un chapon
6. 6. Potage de deux jarrets de veau à l'Espagnole
7. 7. Potage de poulet d'Inde désossé
8. 8. Potage de faisandeaux avec truffes
9. 9. Potage de dindonneaux aux concombres
10. 10. Potage de pigeonneaux en ragout
11. 11. Potage de grives au bouillon brun
12. 12. Potage à la Princesse
13. 13. Potage de perdrix en capilotade
14. 14. Potage de ris de veau
15. 15. Potage de melon avec petits poulets
16. 16. Potage de perdreaux au bouillon passé
17. 17. Potage de chapon aux prunes de Brignolles
18. 18. Potage d'abatis d'oysons
19. 19. Potage d'oysons aux navets
20. 20. Potage de gros poulets aux choux de Milan
21. 21. Potage de griuellettes de veau piquées
22. 22. Potage d'un gigot de veau farci et piqué
23. 23. Potage de poulets farcis avec purée
24. 24. Potage de santé
25. 25. Potage de pigeonneaux en bisque

Méthode pour apprêter les entrées contenues en la présente saison : Juillet - Septembre

1. 1. Poitrine de veau en ragout
2. 2. Fricassée de poulets à la sauce blanche
3. 3. Rouelle de veau en deux, piquée
4. 4. Lapereaux ou lapins en casserole
5. 5. Longe de veau piquée en hachis
6. 6. Poulets marinés, passés à la pâte
7. 7. poulet d'Inde au pot pourri
8. 8. Fricassée de pigeonneaux à la sauce blanche
9. 9. Poivrade de pigeonneaux
10. 10. Poupeline de veau
11. 11. Poupeline à l'Anglaise
12. 12. Civet de lièvre
13. 13. Cochon de lait à l'Allemande
14. 14. Langues de veau à la sauce douce
15. 15. Épaule de veau aux champignons
16. 16. Tête de veau frite
17. 17. poulet d'Inde désossé
18. 18. Grives en ragout
19. 19. Membre de mouton à la soubise
20. 20. Oyson par quartiers lardé de gros lard
21. 21. Bœuf à la mode
22. 22. Tétines de veau à la sauce douce
23. 23. Haut-côté de mouton à la poêle
24. 24. Langues de bœuf fraîches lardées de gros lard
25. 25. Queue de mouton à la poêle

Méthode pour apprêter les potages contenus en la table précédente

1. 1. Potage de brochet farci
2. 2. Potage de carpes farcies
3. 3. Potage de purée de pois verts
4. 4. Potage aux choux blancs
5. 5. Potage de goujon au bouillon brun
6. 6. Potage de moules
7. 7. Potage de barbeaux avec purée de fèves frites
8. 8. Potage de barbotes au bouillon brun
9. 9. Potage de melon
10. 10. Potage de grains de muscade à la Portugaise
11. 11. Potage d'anguille
12. 12. Bisque de poisson
13. 13. Potage au lait avec pistaches
14. 14. Potage de saumon aux champignons
15. 15. Potage de perches au bouillon blanc
16. 16. Potage de citrouilles au lait

Table des potages de la dernière saison (Octobre, Novembre, Décembre)

1. 1. Potage de perdris aux choux
2. 2. Potage de canards aux navets
3. 3. Potage d'alouettes à l'hypocras
4. 4. Potage de fidellis de Gennes
5. 5. Potage de crêtes en bisque plate
6. 6. Potage de chapon aux choux-fleurs
7. 7. Potage de sarcelles aux champignons
8. 8. Potage de chapon aux cardes
9. 9. Potage d'oie grasse aux pois passés
10. 10. Potage de chapons désossés aux huîtres
11. 11. Potage de trois popetons
12. 12. Canards aux choux
13. 13. Potage de membre de mouton farci aux navets
14. 14. Potage de champignons farcis
15. 15. Potage de gros poulets farcis désossés
16. 16. Potage de cailles aux champignons
17. 17. Potage d'andouilles aux pois passés
18. 18. Potage de gigot de veau farci
19. 19. Potage de jarret de cerf ou de sanglier
20. 20. Potage ou bisque de petits poulets de grain
21. 21. Potage de santé
22. 22. Potage de petits pigeonneaux en bisque
23. 23. Potage de têtes d'agneau farcies
24. 24. Potage de sarcelles à l'hypocras
25. 25. Potage de perdrix farcies

Méthode pour apprêter les entrées contenues en la présente saison (Octobre, Novembre, Décembre)

1. 1. Poitrine de veau farcie
2. 2. Popeton à l'Angloise
3. 3. Membre de mouton à la Judaïque
4. 4. Pièce de bœuf lardée
5. 5. Queue de mouton à la croustade
6. 6. Langue de bœuf à la sauce douce
7. 7. Pieds de mouton à la sauce blanche
8. 8. Langues de mouton à la grillade
9. 9. Perdrix à la daube
10. 10. Chapon gras à la daube
11. 11. Daube de veau haché et piqué
12. 12. Foie de veau à la marinade
13. 13. Boudins de foie de veau
14. 14. Ragoût de poitrine de mouton
15. 15. Gelinotte d'épaule de mouton
16. 16. Roëste de veau aux huîtres
17. 17. Capilotade de perdrix
18. 18. Capilotade de chapon
19. 19. Foie de veau piqué et rôti
20. 20. Rosettes de veau
21. 21. Canards en ragoût
22. 22. Tête de veau en petit droit
23. 23. Marinade de perdrix
24. 24. Ragoût de foie de porc
25. 25. Canards farcis à la sauce douce

La manière de faire les potages nommés ci-dessus

1. 1. Potage de barbues
2. 2. Potage de soles aux champignons
3. 3. Potage de lait marbré
4. 4. Potage de tortues au bouillon blanc
5. 5. Potage d'éperlans au bouillon blanc
6. 6. Potage de perches au bouillon brun
7. 7. Potage de pigeonneaux de poisson
8. 8. Potage de hure de saumon salé
9. 9. Potage de brochet aux choux
10. 10. Potage de champignons farcis
11. 11. Potage de gerreaux au bouillon brun
12. 12. Potage d'œufs pochés avec fromage de Milan
13. 13. Potage de vives
14. 14. Potage de cardes d'artichauts
15. 15. Potage de herbes mélangées
16. 16. Potage d'andouillettes de poisson

Méthode pour bien apprêter les pâtés à manger froids, contenus en la table précédente

1. 1. Pâté de cerf
2. 2. Pâté de chevreuil
3. 3. Pâté de sanglier
4. 4. Pâté de bœuf
5. 5. Pâté de rôti de veau
6. 6. Pâté de membre de mouton
7. 7. Pâté de lièvre ou de levreau
8. 8. Pâté de lièvre ou de levreau désossé
9. 9. Pâté de lapins
10. 10. Pâté de perdrix
11. 11. Pâté de perdrix désossées
12. 12. Pâté de poulet d'Inde
13. 13. Pâté de poulet d'Inde désossé
14. 14. Pâté de canards
15. 15. Pâté d'oies ou d'oysons
16. 16. Pâté de dinde
17. 17. Pâté de jambon de Mayence
18. 18. Pâté de hure de sanglier
19. 19. Pâté de faisans
20. 20. Pâté de courlis
21. 21. Pâté de sercelets
22. 22. Pâté de canards désossés
23. 23. Pâté de sarcelles désossées

Méthode pour apprêter les pâtés à manger chauds contenus en la table précédente

1. 1. Pâté de cailles
2. 2. Pâté de pigeonneaux
3. 3. Pâté de poulets à la crème
4. 4. Pâté d'alouettes
5. 5. Pâté de lièvre
6. 6. Pâté de levreau à l'anglaise
7. 7. Pâté de levreau en pâte brisée
8. 8. Pâté de chapon désossé
9. 9. Pâté de poitrine de veau
10. 10. Pâté de gaudiveau à l'italienne
11. 11. Pâté de gaudiveau à la française
12. 12. Pâté d'assiette
13. 13. Pâté à la foyolle
14. 14. Pâté de rôti de veau
15. 15. Pâté de bécasses
16. 16. Pâté de lapins
17. 17. Pâté de canards
18. 18. Pâté à la portugaise
19. 19. Pâté à l'amande
20. 20. Pâté de poulardes désossées
21. 21. Pasté fin

Méthode pour faire les tourtes contenues ci-dessus

1. 1. Tourte de pigeonneaux
2. 2. Tourte de poulets
3. 3. Tourte de cailles
4. 4. Tourte d'alouettes
5. 5. Tourte de gaudiveau feuilletée
6. 6. Tourte de foies gras
7. 7. Tourte de béatilles
8. 8. Tourte de rognons de veau
9. 9. Tourte de blanc de chapon
10. 10. Tourte de lapereaux
11. 11. Tourte de lard
12. 12. Tourte de moelle de bœuf
13. 13. Tourte de pistaches
14. 14. Tourte de langues de mouton
15. 15. Tourte de langue de bœuf
16. 16. Tourte de jambon de Mayence
17. 17. Tourte de ris de veau
18. 18. Tourte de ramiers
19. 19. Tourte de jambon de Mayence haché
20. 20. Tourte de moelle de bœuf feuilletée
21. 21. Tourte d'abattis d'oison
22. 22. Tourte de rognon de veau haché et cuit

Manière pour apprêter les pâtés de poisson à manger chauds

1. 1. Pâté de turbot
2. 2. Pâté de barbue
3. 3. Pâté de rougets barbes
4. 4. Pâté de soles
5. 5. Pâté de carpe entière
6. 6. Pâté de carpe farcie
7. 7. Pâté de grainedux
8. 8. Pâté de brochet désossé
9. 9. Pâté d'anguille
10. 10. Pâté de lamproie
11. 11. Pâté de lamproie à l'Angloise
12. 12. Pâté de truite
13. 13. Pâté de thon
14. 14. Pâté de barbottes
15. 15. Pâté de brèmes
16. 16. Pâté de gaudiveau
17. 17. Petits pâtés feuilletés
18. 18. Pâté fin
19. 19. Pâté de blanc de brochet
20. 20. Pâté de macreuses
21. 21. Pâté de macreuses désossées

Manière pour faire les tourtes de poisson contenues en cette Table

1. 1. Tourte de laitances de carpes
2. 2. Tourte de langues de carpes
3. 3. Tourte de foie de brochet
4. 4. Tourte de grenouilles
5. 5. Tourte d'écrevisses
6. 6. Tourte d'anguille hachée
7. 7. Tourte d'anguille par rondelles
8. 8. Tourte de chair de poisson hachée
9. 9. Tourte de saumon par tranches
10. 10. Tourte de saumon haché
11. 11. Tourte d'éperlans
12. 12. Tourte d'huîtres
13. 13. Tourte de soles
14. 14. Tourte de moules
15. 15. Tourte de pigeonneaux de Carême
16. 16. Tourte de béatilles de poisson
17. 17. Tourte de tanches farcies
18. 18. Tourte de perches
19. 19. Tourte de tortue
20. 20. Tourte d'écrevisses hachées

Manière pour faire les tourtes dont la Table est ci-devant

1. 1. Tourte de crème
2. 2. Tourte de crème au naturel
3. 3. Tourte de pistaches
4. 4. Tourte de melon par tranches
5. 5. Tourte de melon en marmelade
6. 6. Tourte d'aigre-doux
7. 7. Tourte d'amandes
8. 8. Tourte de champignons
9. 9. Tourte de morilles
10. 10. Tourte de mousserons
11. 11. Tourte de truffes
12. 12. Tourte d'œufs d'artichauts
13. 13. Tourte de crème d'artichauts
14. 14. Tourte de crème d'artichauts au sucre
15. 15. Tourte de betteraves
16. 16. Tourte de beurre bardée
17. 17. Autre façon de tourte de beurre
18. 18. Tourte de crème de pommes
19. 19. Autre façon de tourte de pommes
20. 20. Tourte de jus d'oseille
21. 21. Tourte d'épinards
22. 22. Tourte de choux verts
23. 23. Tourte d'asperges
24. 24. Tourte d'œufs
25. 25. Tourte d'écorce de citron confite
26. 26. Tourte de vin vermeil
27. 27. Tourte d'oranges
28. 28. Tourte de citron vert
29. 29. Tourte de grains de grenade
30. 30. Tourte de marmelade d'abricots
31. 31. Tourte de pistaches coupées
32. 32. Tourte de crème verte
33. 33. Tourte de crème d'amandes
34. 34. Tourte de frangipane
35. 35. Autre façon de tourte de frangipane
36. 36. Tourte de champignons en forme de casseroles

Véritable méthode pour bien apprêter les œufs contenus en la Table ci-devant

1. 1. Œufs farcis mollets
2. 2. Œufs farcis et frits
3. 3. Œufs au jus d'oseille
4. 4. Œufs à l'eau rose
5. 5. Œufs au pain
6. 6. Œufs à la Germaine et à la Romaine
7. 7. Œufs au fromage
8. 8. Œufs à l'Espagnole
9. 9. Blancs d'œufs frits
10. 10. Jaunes d'œufs frits
11. 11. Œufs en tripes
12. 12. Œufs à la négligence
13. 13. Œufs au beurre roux
14. 14. Saumon d'œufs
15. 15. Œufs d'uvette
16. 16. Œufs au lait
17. 17. Œufs pochés à l'eau
18. 18. Œufs pochés dans le sucre
19. 19. Germaine à la Française
20. 20. Germaine rouge
21. 21. Nulle rouge
22. 22. Nulle verte
23. 23. Nulle jaune
24. 24. Omelette farcie et coupée
25. 25. Omelette farcie de laitances de carpes
26. 26. Omelette d'asperges
27. 27. Omelette de champignons
28. 28. Omelette à la crème
29. 29. Omelette au fromage
30. 30. Omelette d'écorce de citron
31. 31. Omelette aux pistaches
32. 32. Œufs à l'eau de fleur d'orange
33. 33. Œufs filés
34. 34. Œufs filés à la poêle
35. 35. Œufs mignons
36. 36. Œufs à la Milanaise
37. 37. Œufs à la Portugaise
38. 38. Roche d'œufs rouges
39. 39. Roche d'œufs verts
40. 40. Roche d'œufs jaunes
41. 41. Œufs aux anchois
42. 42. Œufs à l'hypocras
43. 43. Œufs au beurre lié
44. 44. Œufs à la crème
45. 45. Soupes dorées
46. 46. Œufs à l'anglaise
47. 47. Œufs en poses et frits
48. 48. Omelette farcie d'herbes
49. 49. Œufs à l'intrigue
50. 50. Œufs pochés à la sauce d'anchois
51. 51. Omelette à l'orange
52. 52. Œufs à la florentine
53. 53. Œufs à l'oseille
54. 54. Œufs marbrés
55. 55. Omelette aux fines herbes et anchois
56. 56. Omelette à la Clestine

La manière de garder œufs d'artichaut, cardes, morilles, mousserons, laitues, asperges, concombres, champignons, pois verts sans cosse, pois verts écossés, crêtes de coq

1. Œufs d'artichaut
2. Cardes d'artichauts
3. Morilles
4. Mousserons
5. Laitues
6. Asperges
7. Concombres
8. Champignons
9. Autre façon
10. Pois verts sans cosse
11. Pois verts écossés
12. Crêtes de coq

Manière d'apprester les potages contenus en la table cy-dessus, pour le Vendredi Saint

1. 1. Potage de santé
2. 2. Potage de purée
3. 3. Potage au lait
4. 4. Potage de lentilles
5. 5. Potage de pois verts
6. 6. Potage de champignons
7. 7. Potage de morilles
8. 8. Potage de mousserons
9. 9. Potage de truffes
10. 10. Potage de prunes de Brignoles
11. 11. Potage d'asperges
12. 12. Potage de tailladins
13. 13. Potage de prunes de l'Isle-Verte
14. 14. Potage de petites raves
15. 15. Potage de lait aux pistaches
16. 16. Potage de laitues farcies
17. 17. Potage de profiteroles
18. 18. Potage à la Jacobine
19. 19. Potage de brocolis
20. 20. Potage de ciboulettes au lait
21. 21. Potage de citrouilles au lait
22. 22. Potage de cœurs d'artichauts

Méthode pour bien apprêter les entrées de Table pour le Vendredi Saint, dont la Table est ici présente

1. 1. Oeufs mollets farcis
2. 2. Oeufs à la Milanaise farcis
3. 3. Oeufs au lait
4. 4. Oeufs farcis
5. 5. Oeufs en tripe
6. 6. Oeufs à l'oseille
7. 7. Oeufs au miroir au beurre lié
8. 8. Riz au naturel
9. 9. Riz fricassé
10. Autre façon de riz fricassé avec sucre
11. 10. Crème de riz
12. 11. Crème d'amandes
13. 12. Crème verte
14. 13. Crème au naturel et cuite
15. 14. Crème marbrée
16. 15. Prunes de Sainte Catherine
17. 16. Prunes de Brignolles
18. 17. Prunes de l'Isle Verte
19. 18. Dattes de Levant
20. 19. Marmelade de prunes de l'Isle-Verte
21. 20. Tourte de champignons
22. 21. Tourte d'épinards
23. 22. Tourte de crème d'amandes
24. 23. Tourte de pistaches
25. 24. Tourte de truffes
26. 25. Tourte de morilles
27. 26. Tourte de mousserons
28. 27. Tourte de prunes
29. 28. Tourte de crème
30. 29. Tourte de frangipane
31. 30. Tourte de frangipane couverte
32. 31. Gâteau feuilleté
33. 32. Gâteau d'amandes
34. 33. Petits pâtés feuilletés
35. 34. Tourte de crème verte
36. 35. Rissolettes de mousserons
37. 36. Tourte de bettes raves
38. 37. Pâte d'amandes frites

39. 38. Pâte de citron frite
40. 39. Pâte de pistaches frites
41. 40. Crème frite
42. 41. Rissolettes de citron
43. 42. Asperges au beurre blanc
44. 43. Asperges fricassées à la crème
45. 44. Oignons au beurre roux
46. 45. Asperges fricassées au roux
47. 46. Omelette de citron
48. 47. Omelette de champignons
49. 48. Omelette de pistaches
50. 49. Beurre d'amandes au naturel
51. 50. Beurre d'amandes rouges
52. 51. Beurre d'amandes vertes
53. 52. Gelée de citron
54. 53. Gelée de grenade
55. 54. Blancmanger d'Espagne
56. 55. Gelée verte
57. 56. Gelée jaune
58. 57. Beignets d'abricots
59. 58. Beignets de pommes
60. 59. Beignets de prunes
61. 60. Beignets de cerises à oreille
62. 61. Beignets de coings confits
63. 62. Beignets de pistaches pilées
64. 63. Beignets de groseilles rouges confites
65. 64. Beignets de grains de grenade
66. 65. Beignets avec fromage de Milan
67. 66. Feuilles de patience en pâte
68. 67. Soles artificielles
69. 68. Épinards empâtés frits
70. 69. Feuilles de bourrache empâtées frites
71. 70. Panets empâtés frits
72. 71. Salsifis frits
73. 72. Salsifis au beurre blanc
74. 73. Salsifis au beurre roux
75. 74. Chervis frits
76. 75. Chervis au beurre blanc
77. 76. Écresonnaires frits
78. 77. Écresonnaires au beurre blanc
79. 78. Écresonnaires au beurre roux
80. 79. Carottes au beurre roux
81. 80. Bettes-raves au beurre roux
82. 81. Topinambours au beurre roux
83. 82. Citrouilles en melon
84. 83. Citrouilles au beurre roux
85. 84. Citrouilles à la crème
86. 85. Champignons frits
87. 86. Champignons fricassés
88. 87. Champignons en casserole
89. 88. Champignons sur le gril
90. 89. Champignons farcis
91. 90. Champignons à la crème
92. 91. Mousserons en ragoût
93. 92. Morilles en ragoût
94. 93. Morilles frites
95. 94. Morilles farcies
96. 95. Truffes au vin et sel
97. 96. Truffes à la braise
98. 97. Truffes en ragoût
99. 98. Crêpes à la Florentine
100. 99. Tartelettes d'amandes piquées de pignons
101. 100. Petits pâtés espagnols
102. 116. Bains de Damas en pâte frits
103. 117. Artichauts au beurre blanc
104. 118. Beurre de Vamvre
105. 119. Chervis fricassés
106. 120. Poupelains de Flandres sans œufs
107. 121. Rôties à l'hypocras
108. 122. Pies aux pommes
109. 123. Rôties au beurre
110. 124. Pommes au beurre
111. 125. Ragoût de champignons
112. 126. Laitues au beurre blanc
113. 127. Laitues farcies
114. 128. Pois passés
115. 129. Saucernées de pois
116. 130. Beignets de violettes
117. 131. Crème de pois verts
118. 132. Omelette de framboises
119. 133. Omelette avec fines herbes
120. 134. Omelette à la crème

121. 135. Lentilles fricassées
122. 136. Rissolettes d'épinards
123. 137. Artichauts frits
124. 138. Cœurs d'artichauts en beignets
125. 139. Ragoût d'artichauts au beurre roux
126. 140. Épinards fricassés
127. 141. Rôties au fromage de Milan
128. 142. Petits pâtés de truffes
129. 143. Carottes rouges au beurre roux
130. 144. Blanc-manger frit
131. 145. Prodigieux au beurre roux
132. 146. Raves cuites au fromage de Milan
133. 147. Anchois frits
134. 148. Fromage fondu
135. 149. Pâte en seringue

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Quartier de Veau de Devant

Des viandes de boucherie

Vous pouvez couper le manche ou le dépouiller, le piquez de menu lard et le faites rôtir. Faites sauce avec verjus, farine frite et câpres, un jus de champignons, assaisonné de sel, poivre blanc en servant.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Membres de Mouton Piqués

Des viandes de boucherie

Louez la peau, les faites blanchir sur le gril, piquez de menu lard, faites les rôtir, arrosez les de bouillon assaisonné de sel, poivre, muscade, un paquet. Étant cuit, faites sauce avec le dégousi et farine frite. Vous y pouvez mettre câpres, olives dévouées, jus de citron. En servant anchois.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Un Aloyau de Bœuf

Des viandes de boucherie

Un aloyau de bœuf se peut servir aussi dans un ordinaire, pourvu qu'il soit bien gros. Mais étant cuit, coupez le filet par tranches et le mettez dans son sang, assaisonné de farine. Faites un paquet, sel, poivre blanc, un morceau de citron vert, un jus de champignons. Ne le faites point bouillir, mais tenez le chaud. Vous y pouvez mettre des câpres en servant.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Autrement

Manière d'appréter le Cerf, Biche, Chevreuil, Lièvre, Sanglier, ou autre Venaison

Piquez la longe ou l'épaule de Cerf bien menu, l'enveloppez dans une feuille de papier. Étant cuite, faites sauce avec vinaigre, farine frite, poivre, muscade, sel, tranches de citron, et un peu de chalotte.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Autrement

Manière d'appréter le Cerf, Biche, Chevreuil, Lièvre, Sanglier, ou autre Venaison

Le morceau de Cerf étant cuit à la broche, vous le pouvez manger à la sauce douce. Faites la de la sorte : prenez un verre de vinaigre, sucre, un peu de sel, trois ou quatre clous entiers, cannelle, et un peu de citron. Étant cuite, mettez-y un peu de farine frite, poivre blanc, et jus d'orange.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Le Cuisinier » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/cuisiniers-de-lune**.