LES CUISINIERS DE LÉGENDE · MAISON BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

La Cuisine Classique

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-dubois**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Des Potages

1. 1: grand bouillon gras
2. 2: grand bouillon maigre de poisson
3. 3: grand bouillon de légumes
4. 4: bouillon blanc de volaille
5. 5: consommé ordinaire
6. 6: consommé de volaille
7. 7: consommé à l'anglaise
8. 8: consommé de gibier
9. 9: consommé de poisson
10. des fonds pour potages.
11. 10: fonds de volaille pour potages liés
12. 11: fonds de gibier pour potages liés
13. 12: fonds de poisson pour potages liés
14. 13: fonds de légumes pour potages liés
15. des garnitures de potages
16. 14: pluches
17. 15: croûtons
18. 16: quenelles
19. 17: quelles à l'allemande
20. 18: chiffonade
21. 19: brunoise
22. 20: printanier
23. 21: sévigné
24. 22: royale
25. 23: xavier
26. 24: deslignac
27. 25: masséna
28. 26: colbert
29. 27: régence
30. 28: condorcet
31. 29: bourdaloue
32. 30: parmesane.
33. 31: canino
34. 32: dubelloy
35. 33: de rouen
36. 34: chatelaine
37. 35: d'orsay
38. 36: princesse
39. 37: fleury
40. 38: saint-florentin
41. 39: d'orléans
42. 40: impériale
43. 41: rachel
44. 42: gascogne
45. 43: savoisienne
46. 44: montmorency
47. 45: guttenberg
48. 46: célestine
49. 47: cussy
50. 48: maldonnac
51. 49: irma
52. 50: caroline
53. 51: médine
54. 52: lucullian
55. 53: chaumel
56. 54: mécènes
57. 55: canning
58. 56: destillac
59. 57: cambise
60. 58: chevreuse
61. 59: andalouse
62. 60: brabançonne
63. 61: mégère
64. 62: rivoli
65. des purees.
66. 63: purée de volaille — reine
67. 64: purée de volaille — jussienne
68. 65: purée de volaille — valentine
69. 66: reine margot
70. 67: reine caroline
71. 68: reine mogador
72. 69: purée de faisan
73. 70: purée de perdreaux — d'estaing
74. 71: purée de perdreaux — clavel
75. 72: purée de perdreaux — gentilhomme
76. 73: purée de bécasses
77. 74: purée de cailles
78. 75: purée de carpes à la suédoise
79. 76: purée d'écrevisses — bisques
80. 77: bisques de homards à la castellane.
81. 78: purée de carottes — crécy

82. 79: purée de carottes à l'allemande
83. 80: purée de pois verts.
84. 81: purée d'oignons — soubise.
85. 82: purée d'oignons à la bretonne.
86. 83: purée de marrons.
87. 84: purée de navets à la crème.
88. 85: purée de navets à l'espagnole.
89. 86: purée de céleris à l'espagnole.
90. 87: purée de topinambours — palestine.
91. 88: purée de choux-fleurs — dubarry.
92. 89: purée de concombres — mathilde.
93. 90: purée d'asperges — comtesse.
94. 91: purée de haricots frais — puisard
95. 92: purée de pommes de terre — jakson
96. 93: purée de poireaux — grenade
97. des cremes de legumes.
98. 94: crème d'orge simple
99. 95: crème d'orge à l'essence de volaille
100. 96: crème de riz simple
101. 97: crème de riz à l'essence de faisan
102. 98: crème de riz à l'essence d'écrevisses
103. 99: crème de pommes de terre
104. des potages aux pâtes
105. 100: potage aux macaronis
106. 101: potage aux vermicelles
107. 102: potage aux lasagnes
108. 103: potage aux ravioles
109. 104: potage aux pâtes fines
110. 105: potage à la semoule
111. 106: potage à la farine de maïs
112. 107: potage aux gruaux
113. 108: potage au riz
114. 109: potage à l'orge perlé
115. 110: potage au sagou
116. 111: potage de sagou au vin
117. 112: potage au salep
118. 113: potage au tapioca
119. 114: potage à l'arrow-root
120. des potages cosmopolites
121. 115: pot-au-feu français
122. 116: potage julienne
123. 117: potage brunoise
124. des potages garbures
125. 118: potage garbure à l'italienne
126. 119: potage garbure à la macédoine
127. 120: potage aux croûtes gratinées
128. 121: potage aux profiteroles
129. 122: potage de profiteroles aux purées
130. 123: potage de profiteroles à l'italienne
131. 124: potage de tortue à l'anglaise — turtle-soup
132. 125: potage de tortue clair
133. 126: potage de fausse tortue à la française
134. 127: potage tortue à la londonderry
135. 128: potage persigny
136. 129: potage monte-cristo
137. 130: potage chanoinesse
138. 131: potage de mouton à l'anglaise - multon-broth
139. 132: potage au blé vert a l'allemande — grüne korn-suppe
140. 133: potage chasseur
141. 134: potage chasseur à l'anglaise — have-soup
142. 135: potage chasseur à la corsoise
143. 136: potage chasseur alfieri
144. 137: potage aux coqs de bois — grouse-soup
145. 138: potage d'artagnan.
146. 139: potage beaufort
147. 140: potage mancel
148. 141: potage batavia — nid d'hirondelles
149. 142: potage maintenon
150. 143: potage sontag

Des Sauces

1. 211: roux blond
2. 212: roux brun
3. 213: blanc
4. 214: fonds de mirepoix
5. 215: fonds de poêle
6. 216: fonds de marinade cuite
7. 217: fonds de court bouillon
8. 218: fonds de matignon
9. 219: fines herbes
10. 220: d'uxèles
11. 221: blond de veau
12. 222: jus clair
13. 223: glaces de cuisine ou sucs concentrés
14. 224: glace brune
15. 225: glace blonde de volaille
16. 226: glace de gibier
17. 227: glace de poisson
18. 228: glace de racines
19. des grandes sauces
20. 229: espagnole.
21. 230: velouté
22. 231: béchamel
23. 232: suprême
24. des sauces villeroy
25. 233: villeroy blonde
26. 234: villeroy brune
27. 235: villeroy à l'anglaise
28. des essences* pour sauces de réduction
29. 236: essence de volaille.
30. 237: essence de gibier.
31. 238: essence de truffes
32. 239: essence de champignons
33. 240: beurres composés, pour additions aux sauces
34. des sauces simples.
35. 241: sauce au beurre
36. 242: sauce au beurre à l'anglaise — melted-butter
37. 243: sauce aux œufs à l'anglaise — egg-sauce
38. 244: sauce au fenouil à l'anglaise — fennel-sauce
39. 245: sauce persil à la hollandaise
40. 246: sauce aux capres
41. 247: sauce au pain frit à la polonaise
42. 248: sauce groseille à l'anglaise — gooseberry-sauce
43. 249: beurre noisette
44. 250: sauce hollandaise
45. 251: sauce lituanienne
46. 252: sauce aux pommes à l'anglaise — apples-sauce
47. 253: sauce au pain à l'anglaise — bread-sauce
48. des sauces de réductions
49. 254: sauce veloutée à l'essence de champignons
50. 255: sauce d'orléans
51. 256: sauce russe
52. 257: sauce carignan
53. 258: sauce aux crevettes
54. 259: sauce ravigote
55. 260: sauce toulouse
56. 261: sauce allemande
57. 262: sauce à l'indienne
58. 263: sauce aux huîtres
59. 264: sauce normande
60. 265: sauce suprême
61. 266: sauce parisienne
62. 267: sauce bigarade
63. 268: sauce portugaise
64. 269: sauce italienne
65. 270: sauce vénitienne
66. 271: sauce colbert
67. 272: sauce lyonnaise
68. 273: sauce royale
69. 274: sauce ambassadrice
70. 275: sauce béchamel à l'essence de champignon
71. 276: sauce à la crème
72. 277: sauce diplomate
73. 278: sauce à l'aurore
74. 279: sauce duchesse
75. 280: sauce demi-glace
76. 281: sauce demi-espagnole
77. 282: sauce madère
78. 283: sauce financière

79. 284: sauce saint-marsan
80. 285: sauce tortue
81. 286: sauce matelote
82. 287: sauce genevoise
83. 288: sauce régence
84. 289: sauce d'uxelles
85. 290: sauce bretonne
86. 291: sauce d'oranges à l'allemande
87. 292: sauce robert
88. 293: sauce poivrade
89. 294: sauce vénéraison
90. 295: sauce chevreuil
91. 296: sauce piquante à l'italienne
92. 297: sauce provençale
93. 298: sauce périgueux
94. 299: sauce napolitaine
95. 300: sauce romaine
96. 301: sauce sicilienne
97. 302: sauce salmis
98. 303: sauce de gibier au sang
99. 304: sauce monville
100. 305: sauce pompadour
101. 306: sauce venaison à l'anglaise
102. 307: sauce diable à l'anglaise
103. 308: sauce crapaudine
104. 309: sauce hachée

Des farces et panades

1. 310: des farces et panades
2. 311: farces grasses et maigres

Des Hors-D'oeuvre

1. 312: hors-d'œuvres froids
2. des hors-d'oeuvre chauds
3. 313: salpicons pour garnitures de bouchées, timbales, etc.
4. 314: petits pâtés feuilletés
5. 315: petits pâtés à la russe - koulibiacs
6. 316: petits coulibiacs aux légumes
7. 317: petits pâtés chauds
8. 318: petits pâtés à la dauphine
9. 319: petites bouchées
10. 320: bouchées de prince
11. 321: bouchées de mauviettes à la bohémienne
12. 322: petites bouchées à la reine
13. 323: petites bouchées à la macédoine
14. 324: petites timbales de macaroni
15. 325: petites timbales de truffes rothschild
16. 326: petites timbales à la masséna
17. 327: petites timbales de nouilles à la génoise
18. 328: petites timbales de riz à la portugaise
19. 329: petites timbales de riz à la valencienne
20. 330: petites timbales à la talleyrand
21. 331: petites timbales impériales
22. 332: petites timbales marigny
23. 333: petites timbales montagnardes
24. 334: petites timbales de truffes élyséennes
25. 335: petites timbales palermitaines
26. 336: petites timbales régine
27. 337: petites timbales à l'écossaise
28. 338: crépinettes de pieds de porc
29. 339: crépinettes de volailles
30. 340: crépinettes de perdreaux à la félicienne
31. des petites chartreuses
32. 341: petites chartreuses à la royale
33. 342: petites chartreuses régentes
34. 343: petites croustades de pain à la perugine
35. 344: petites croustades pérugines de filets de bécassines
36. 345: petites croustades de nouilles à la parmesane
37. 346: petites croustades de nouilles à la reine

38. 347: croustades de macaroni
39. 348: petites croustades de riz à la purée de gibier
40. 349: petites croustades de riz à la capucine
41. 350: petites croustades de poulainte à la piémontaise
42. 351: petites croustades de semoule à la palermitaine
43. 352: petites croustades de pommes de terre à la régente
44. 353: petites croustades de farce à la périgueux
45. 354: petites croustades de beurre à la monglas
46. 355: petites croustades de gnocchi à la romaine
47. des rissoles
48. 356: rissoles de volaille à la française
49. 357: rissoles tannées à la pompadour
50. 358: petites casseroles au riz à la princesse
51. 359: crêtes à la villeroy
52. des croquettes
53. 360: croquettes de volaille aux truffes
54. 361: croquettes à la romaine
55. 362: croquettes à l'alsacienne
56. 363: croquettes de perdreaux à la pompadour
57. 364: croquettes d'écrevisses à la comtesse
58. 365: croquets de macaronis
59. 366: croquets de riz
60. 367: quenelles siennoises
61. 368: quenelles à la chevrette
62. 369: quenelles fourrées à la jacquart
63. 370: oreilles d'agneau à la villeroy
64. 371: oreilles d'agneau à l'italienne
65. 372: ris d'agneau à la villeroy
66. 373: côtelettes villeroy
67. 374: escalopes de ris de veau à la villeroy
68. 375: escalopes de ris de veau gentilhomme
69. 376: attereaux de ris de veau villeroy
70. 377: attereaux à la piémontaise
71. 378: cervelles à la villeroy
72. 379: cervelles de veau karolinska
73. 380: cervelles à la borghèse
74. 381: cervelles de veau à la piémontaise
75. 382: amourettes de veau à la villeroy
76. 383: queues de mouton à la villeroy
77. 384: huîtres à la villeroy
78. 385: laitances à la villeroy
79. 386: escalopes de foies gras à la diplomate
80. 387: cromesquis de volaille
81. des boudins de farce.
82. 388: petits boudins de poisson à la polonaise — krask
83. 389: beignets à la polonaise — blinis
84. 390: friture italienne — fritto-misto
85. 391: friture milanaise.
86. des saucisses, pieds, boudins et andouilles grilles.
87. 392: boudins blancs de volaille
88. 393: boudins blancs à la baudrecourt
89. 394: boudins blancs à la polonaise
90. des coquilles
91. 395: coquilles de volaille marquise
92. 396: coquilles de perdreau à l'espagnole
93. 397: coquilles d'huîtres à l'anglaise
94. 398: coquilles d'huîtres au velouté
95. des petites caisses de volaille et gibier
96. 399: petits soufflés au parmesan — fondus
97. 400: soufflés au parmesan à l'allemande
98. 401: francs suisses
99. 402: cailles en petites caisses
100. 403: cailles de ris d'agneau
101. 404: moules de filets de rougets
102. 405: laitances en moules
103. 406: huîtres en moules
104. des horly
105. 407: horly de filets de sole a la française
106. 408: horly de filets de truite a la provençale
107. 409: horly de filets de saumon a la saint-florentin
108. 410: horly de filets de maquereau a l'anglaise
109. 411: horly de filets de merlans a l'italienne
110. 412: horly de filets de rougets a la dauphine

Des Relevés

1. des hatelets garnis pour relevés.
2. 413: description des hatelets gras
3. des bordures de plats pour releves et entrées.
4. 414: bordure en pain. (dessins nº 178 et 180)
5. 415: bordure de feuilletage à blanc. (dessin nº 179)
6. 416: bordure de pâte anglaise. (dessins nº 181 et 183)
7. 417: bordure en pâte à dresser cuite, dite à l'anglaise
8. 418: bordure en pâte à nouilles. (dessins nº 176 et 177)
9. 419: bordure en argent ou plaqué
10. des garnitures simples
11. 420: description des garnitures simples.
12. des saumons
13. 421: saumon dépecé à la claremont (cuisson à l'eau salée)
14. 422: saumon entier (à l'eau salée)
15. 423: saumon à la régence (glacé entier)
16. 424: saumon à la bordelaise entier (cuisson au court-bouillon)
17. 425: saumon à la victoria entier (cuisson à la matignon)
18. 426: saumon à la richelieu (découpé et grillé, voir dessin nº 31)
19. 427: saumon glacé au four
20. 428: hures et queues de saumon
21. des truites
22. 429: grosse truite saumonée au bleu
23. 430: grosse truite à la cambacérès
24. 431: grosses truites à la piémontaise
25. 432: petites truites à la wolf-brunnen
26. 433: petites truites à l'hôtelière
27. des turbots
28. 434: turbot dépecé garni à l'anglaise
29. 435: turbot entier cuit à la française
30. 436: turbot à la hollandaise - gerçekte-turbot (dessin nº 34)
31. 437: turbot à la maintenon (grillé)
32. 438: turbot à l'amiral
33. 439: turbot à la crème
34. 440: turbot à la diplomate
35. 441: turbot au gratin
36. des barbues
37. 442: barbue au beurre noir
38. des esturgeons
39. 443: petit esturgeon à la régence
40. 444: tronçon de moyen esturgeon à la barras
41. 445: tronçon de moyen esturgeon à la romaine
42. 446: tronçon d'esturgeon à la montyon
43. 447: tronçon d'esturgeon à l'indienne
44. 448: tronçon d'esturgeon à l'anglaise
45. des gros sterlets
46. 449: sterlet à la russe
47. 450: sterlet à l'estouffade
48. 451: sterlet à la demidoff
49. des thons et bonites
50. 452: rouelles de thon à la marinière
51. 453: rouelles de thon à la provençale
52. 454: rouelles de thon à la rémoulade
53. 455: rouelles de thon à la chartreuse
54. 456: poitrine de thon à la piombino
55. des grosses carpes
56. 457: grosse carpe à la chambord
57. 458: carpe à la matelote
58. 459: grosse carpe au bleu
59. 460: carpe farcie à l'ancienne
60. 461: carpe à la polonaise
61. des gros brochets
62. 462: brochet a la taylor
63. 463: gros brochet a la montebello
64. 464: gros brochet a la krasinski
65. 465: brochet a la clermont
66. 466: brochet a la judéenne
67. 467: brochetons
68. des poissons-loups, ou lupins et bars
69. 468: gros loup à la castellane
70. 469: loup a la rosamel
71. des gros merlans
72. 470: gros merlan a l'eau de sel
73. 471: gros merlan grillé

74. 472: gros merlan au gratin
75. 473: gros merlan à l'intendante
76. 474: moyens merlans a la diplomate
77. 475: gros cabillauds a la hollandaise
78. 476: gros egle-pin a l'eau de sel
79. des sandachs, schiles et sandres
80. 477: gros sandach a la varsovienne
81. 478: gros schile a la radzewil
82. 479: gros sandach a la balabine
83. 480: moyens sandres a la creme
84. 481: moyens soudés à l'impériale
85. 482: moyens sandachs a la pere heurteux
86. des daurades
87. 483: pagel
88. des soles
89. 484: soles à la hollandaise
90. 485: soles à la chivry
91. 486: soles en matelote normande
92. 487: soles au gratin
93. 488: soles jules-janin
94. 489: soles à la castillane
95. des gros rougets
96. 490: rougets à la provençale
97. 491: rougets au gratin
98. 492: rougets à la colbert
99. 493: poisson de saint-pierre dorée
100. des grosses perches
101. 494: perches à la "syaterfish"
102. 495: grosses perches au gratin
103. des grosses aloses
104. 496: grosse alose à la ravigote
105. 497: gros poisson — hirondelle
106. des gros maquereaux
107. 498: maquereaux à la maître d'hôtel
108. 499: maquereaux à la boulonnaise
109. des grosses anguilles et congrès
110. 500: anguille à la semillante
111. 501: anguille à la commodore
112. 502: anguille à la maréchale
113. 503: grosse anguille à la napolitaine
114. 504: matelote d'anguille
115. des homards et langoustes
116. 505: homards à la pisane
117. des relevés de boucherie
118. 506: culotte de boeuf à la jardinière
119. 507: culotte de boeuf braisée à la flamande
120. 508: culotte de boeuf à la mode
121. 509: boeuf à la mode à la provençale
122. 510: rond de boeuf à l'anglaise — bouilli de rond de boeuf
123. 511: rond de veau à l'anglaise — rôti de rond de veau
124. 512: aloyau rôti — rôti de boeuf
125. 513: rosbif à la française.
126. 514: aloyau braisé à la nivernaise
127. 515: filet de bœuf braisé à la godard
128. 516: filet de bœuf glacé à la varin
129. 517: filet de bœuf roti à la napolitaine
130. 518: filet de bœuf roti à la matignon
131. 519: filet de bœuf roti au four, garni à la providence
132. 520: filet de bœuf à l'andalouse
133. 521: filet de bœuf à la hussarde
134. 522: filet de bœuf — ladislas
135. 523: filet de bœuf à la polonaise
136. 524: longe de veau monglas
137. 525: longe de veau à la jussieu
138. 526: longe de veau à la chambellane
139. 527: longe de veau à la montansier
140. 528: longe de porc frais à l'anglaise
141. des selles
142. 529: selle de mouton à la chartreuse. (dessin nº 37.)
143. 530: selle de mouton rôtie à la duchesse
144. 531: selle de mouton à l'anglaise
145. 532: selle de mouton à la bretonne
146. 533: selle d'agneau à la bourdonnaye
147. des gigots de mouton et de pré-salé
148. 534: gigot de mouton à la fermière
149. 535: gigot de mouton à l'écossaise
150. 536: gigot de mouton braisé à la provençale

Des Entrées Chaudes

1. des hatelets d'entrées
2. 589: bordures de plat pour entrées
3. 590: fonds de plat pour entrées
4. 591: bordures chaudes pour entrées
5. 592: bordure de farce historiée
6. 593: bordure de riz
7. 594: bordure de macaroni
8. 595: bordure de légumes
9. des croustades en pain et en riz
10. 595: croustade en pain (dessin nº 67)
11. 596: double croustade en pain (dessin nº 68)
12. 597: croustade en pain montée en trois pièces
13. 598: petites croustades en pain pour milieu d'entrées
14. 599: croustade en riz
15. 600: double croustade de riz (dessin nº 70)
16. 601: petites croustades de riz
17. 602: croustades de poulaintes
18. des purées pour garnitures d'entrées
19. des cotelettes de veau
20. 603: côtelettes de veau grillées à la macédoine
21. 604: côtelettes de veau panées à la milanaise, garnies d'une purée de marrons
22. 605: côtelettes de veau panées à l'allemande
23. 606: côtelettes de veau à la singharat
24. 607: côtelettes de veau piquées aux haricots verts
25. 608: côtelettes de veau à la rachel
26. 609: côtelettes de veau à la dreux
27. 610: côtelettes de veau à la balbi
28. 611: côtelettes de veau en papillotes
29. 612: côtelettes de mouton
30. 613: côtelettes de mouton grillées aux pommes de terre
31. 614: côtelettes de mouton braisées à la soubise
32. 615: côtelettes de mouton à la pompadour
33. 616: côtelettes de mouton marinées sauce poivrade
34. 617: côtelettes d'agneau sautées aux pointes d'asperges
35. 618: côtelettes d'agneau villeroy garnies à la toulouse
36. 619: côtelettes d'agneau à la maréchale
37. 620: côtelettes de porc frais à la lyonnaise
38. 621: côtelettes de chevreuil
39. 622: côtelettes de chevreuil au chasseur
40. 623: côtelettes de sanglier
41. 624: côtelettes de lièvre à la varenne
42. 625: côtelettes de cuisses de lapereau aux morilles
43. 626: côtelettes de volaille à la reine
44. 627: côtelettes de volaille à la pompadour
45. 628: côtelettes à la sévigné
46. 629: côtelettes de pigeon à la noailles
47. 630: côtelettes de gélinotte à la pajerski.
48. 631: côtelettes de homard à la victoria.
49. 632: côtelettes de vivre à la dauphine
50. 633: côtelettes de brochet à la dubarry
51. 634: côtelettes de tanche à la milanaise
52. 635: côtelettes de saumon à la dartois
53. 636: côtelette de filets de soles à la chevreuse
54. 637: côtelettes de filets de merlan à la d'orléans
55. 638: escalopes
56. 639: escalopes de filet de bœuf
57. 640: escalopes de veau à la milanaise
58. 641: escalopes de volaille dans un bord de riz
59. 642: escalopes de levraut à la vernon
60. 643: escalopes de langouste à la beauharnais
61. 644: escalopes de saumon à la sully
62. 645: escalopes de barbue à la marinière
63. 646: escalopes de filets de sole à la périgueux
64. 647: escalopes de grondin à la benvenuto
65. 648: escalopes de maquereau à la palombella
66. 649: escalopes de vive à la dégéné
67. 650: escalopes de carpe à la chambord
68. 651: émincée de filet de bœuf à la rouan
69. 652: émincée de poularde à la maintenon
70. 653: émincée de chevreuil aux truffes
71. 654: émincée d'esturgeon à la clermont
72. 655: tête de veau sauce madère
73. 656: oreilles de veau

74. 657: cervelles de veau à la cardinale
75. 658: langues de bœuf à la provençale
76. 659: tendrons de veau glacés
77. 660: tendrons de veau à la duchesse
78. 661: tendrons de veau à la villeroy
79. 662: apprêts des ris de veau et d'agneau
80. 663: ris de veau montpensier. (dessin nº 63.)
81. 664: ris de veau à la périgueux
82. 665: ris de veau piqués et glacés
83. 666: ris de veau à la toulouse
84. 667: ris de veau à la chivry
85. 668: ris d'agneau à la chicorée
86. 669: grenadins de veau aux pointes d'asperges
87. 670: grenadins de filets de brochet à la goisset. (dessin nº 76.)
88. 671: grenadins d'hirondelle à la justinian
89. 672: paupiettes de veau à la primatice
90. 673: paupiettes à la polonaise
91. 674: paupiettes de filets de lapin à la richelieu
92. 675: paupiettes de merlan à la grégorienne
93. 676: épigramme d'agneau à la jardinière
94. 677: épigramme de volaille à la toulouse
95. 678: épigramme de levraut aux truffes
96. 679: épigramme de perdreau à la grimaude
97. 680: épigramme de filets de sole à la corsoise
98. 681: épigramme de filets de merlan à la ristoire
99. 682: cuisses de volaille à la duchesse
100. 683: cuisses de volaille en papillotes
101. 684: cuisses de volaille en ballottes
102. 685: cuisses de caneton à la chartreuse
103. 686: cuisses de lapereau à la bretonne
104. 687: fritot de poulet à la française
105. 688: fritot de poulet à la viennoise
106. 689: fritot de perdreau à la provençale
107. 690: fritot de grondin à la niçoise
108. 691: poulets sautés à la marengo
109. 692: sauté de poulet haas. (dessin nº 45.)
110. 693: sauté de faisan à la hongroise.
111. 694: sauté de levraut aux champignons.
112. 695: sauté de turbot à la duperré.
113. 696: fricassée de poulet à l'ancienne.
114. 697: fricassée de poulet à la moderne
115. 698: fricassée de poulet à la chevalière
116. 699: fricassée de poulet à la dauphine
117. 700: kari de volaille à l'indienne
118. 701: fricassée de poulet à la villeroy
119. 702: ailerons de dindon glacés aux concombres
120. 703: ailerons de dinde farcis à la nivernaise
121. 704: ailerons de dindonneau à la doria
122. 705: filets de veau à la nivernaise
123. 706: filets de mouton sauce poivrade
124. 707: filets de mouton conti à la purée de céleri
125. 708: filets de mouton à l'écarlate
126. 709: filets de mouton à l'allemande
127. 710: filets de volaille
128. 711: filets de volaille a la toulouse
129. 712: filets de volaille aux truffes (dessin nº 44)
130. 713: filets de poulet à la célinie
131. 714: filets de volaille à l'impériale
132. 715: filets de volaille à la comtesse
133. 716: filets de volaille à la javanaise
134. 717: filets de poulet au vert pré
135. 718: filets de volaille à l'écarlate
136. 719: filets mignons de dinde à la romaine
137. 720: filets mignons de dinde à la macédoine
138. 721: filets de dinde à la marinade
139. 722: filets de dinde à la léopold
140. 723: filets de pigeon à la pompadour
141. 724: filets de pigeon à la duxelle
142. 725: filets de caneton à la périgord
143. 726: filets de caneton aux concombres
144. 727: filets de faisan à la londonderry
145. 728: filets de pintade à la financière
146. 729: filets de gélinotte à la polonaise
147. 730: filets de perdreau à la raguse
148. 731: filets de perdreau à la maréchale
149. 732: filets de bécasse à la royale
150. 733: filets de pluvier à la princesse

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

2: grand bouillon maigre de poisson

Des Potages

Les tanches, carpes, perches, brochets, merlans, grondins, rascasses, baudroies, lottes, bars, mulets, anguilles (en petite quantité), et en général tous les poissons à chair ferme, conviennent le mieux pour cet emploi. Il faut couper les poissons en tronçons, bien les laver, beurrer une casserole, placer au fond des oignons et carottes émincés, le poisson dessus, avec quelques cuillerées d'eau, couvrir la casserole, la placer en plein fourneau et faire réduire le mouillement à glace, puis mouiller avec de l'eau chaude, mais en quantité moindre, proportionnellement, que pour le bouillon gras, attendu que les chairs de poisson sont moins solides et résistent moins longtemps à l'ébullition. Salez le bouillon avec modération, écumez-le avec soin, et quand l'ébullition se prononce, retirez la casserole sur l'angle du fourneau pour que l'ébullition soit douce et réglée. Surveillez la cuisson du poisson, et aussitôt qu'il est bien cuit, passez le fond à la serviette, dégraissez-le et clarifiez au blanc d'œuf, ou avec des œufs entiers.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

3: grand bouillon de légumes

Des Potages

Prenez la quantité voulue de carottes, navets, poireaux, oignons et céleris, proportionnés chacun en fonction de la force de leur arôme. Les carottes et navets doivent constituer la plus grande partie et former le fond de la cuisson. Émincez les poireaux et oignons, passez-les au beurre sur un feu modéré pour leur donner une légère couleur ; ajoutez ensuite les autres légumes également émincés, une pointe de sucre, un peu de sel, passez-les quelques minutes, mouillez-les avec 2 ou 5 décilitres d'eau ; couvrez la casserole et faites réduire à glace : par ce moyen le bouillon devient plus clair. Mouillez ensuite avec l'eau bouillante nécessaire, faites partir, écumez, retirez alors la marmite sur l'angle, ajoutez une poignée de champignons et pois secs : cette addition donne de l'onctuosité et un bon goût ; laissez cuire ces légumes tout doucement. Quand ils sont bien cuits sans être fondus, passez le fond d'abord au tamis puis à la serviette. Ce bouillon peut être clarifié en suivant les règles indiquées pour les consommés.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

4: bouillon blanc de volaille

Des Potages

Placez dans une moyenne marmite deux vieilles poules lavées à l'eau chaude, avec un bon jarret de veau ; mouillez-les avec 6 ou 7 litres d'eau froide ; ajoutez un peu de sel et quelques parures crues de volaille ou de veau : ces parures donnent toujours au bouillon une certaine onctuosité et facilitent sa clarification. Les parures de veau, les pattes et ailerons, les cous et gésiers de volaille (ces derniers échaudés), sont d'un secours incontestable pour les bouillons. Placez la marmite en plein fourneau, écumez avec soin ; quand l'ébullition est prononcée, plongez un bon bouquet de légumes frais ; couvrez-la et placez-la sur l'angle du fourneau pour qu'elle frémisse jusqu'à la cuisson parfaite des viandes. Quand le veau est cuit, égouttez-le et passez enfin le bouillon à la serviette.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

5: consommé ordinaire

Des Potages

On entend par consommé le fond qui doit constituer le potage ; ce fond doit toujours être clair, légèrement coloré et surtout succulent.

Rôtissez, pour les colorer simplement, un bon jarret de veau auquel vous aurez retiré l'os, et une poule ou la moitié d'un vieux dindon. Vous pouvez les colorer à la broche, au four ou à la casserole ; mais ils doivent être bien raidis et jamais trop foncés en couleur. Cela fait, placez-les dans une moyenne marmite ; mouillez avec 6 à 7 litres de grand bouillon, autant que possible fraîchement préparé ; faites partir en ébullition ; retirez la marmite sur un feu très doux dès que l'ébullition se développe, et conduisez-la d'un mouvement très modéré, régulier et continu, jusqu'à ce que les viandes soient cuites. Ce fond, ainsi préparé et conduit, doit avoir une belle teinte et surtout être très limpide. En ce cas, on l'emploie tel quel ; mais s'il n'était pas parfait, il faudrait alors le clarifier selon les procédés ordinaires, ou simplement en jetant dans la marmite bien dégraissée 2 filets de volaille pilés et étendus avec un blanc d'œuf entier et 2 décilitres de bouillon froid. Au bout de 20 minutes d'ébullition douce, vous pouvez passer le fond à travers une serviette.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

6: consommé de volaille

Des Potages

Faites rôtir au four ou à la broche 4 poules auxquelles vous pouvez retirer les filets. Au lieu de poules, on peut employer une forte dinde. Poules ou dindes, une fois colorées, dépecez-les et placez-les dans une moyenne marmite, que vous remplirez avec du bouillon blanc de volaille ; faites partir sans addition de sel, mais simplement avec un petit bouquet de légumes ; placez la marmite en plein fourneau pour l'amener à ébullition, écumez attentivement, puis retirez-la sur le coin du fourneau, et donnez-lui environ 5 heures d'ébullition lente et régulière. Au bout de ce temps, passez le fond à la serviette, dégraissez-le convenablement, laissez-le perdre sa plus grande chaleur, et versez dedans les chairs de 4 filets de poules, bien pilées, étendues avec 2 œufs entiers et 2 décilitres de consommé bien refroidi ; mêlez cette solution avec le fond dans une casserole ; couvrez celle-ci et placez-la sur un feu modéré ou simplement sur l'angle, afin que l'ébullition soit amenée d'une manière lente et graduelle : c'est là la plus sûre garantie de clarification qu'on puisse lui donner. Aussitôt que cette ébullition se prononce, diminuez encore l'action du feu et maintenez le consommé à l'état de simple frémissement pendant quinze à vingt minutes ; rectifiez son goût, ajoutez une pointe de sucre et un peu de vin, si rien ne s'oppose à cette addition ; passez-le ensuite à la serviette en attendant le moment de l'employer.

Autant que possible, il faut que ces fonds se trouvent clarifiés au moment même de leur emploi, surtout s'ils sont utilisés pour la confection des potages : ils conservent mieux leur essence. Un consommé qu'on est obligé de laisser refroidir ou trop longtemps au chaud quand il est prêt, perd beaucoup de ses qualités essentielles, et aussi ce goût de fraîcheur qui lui est si nécessaire. Ce consommé doit être d'une teinte jaune clair. On peut toujours lui ajouter une pointe de sucre et quelques parties de vin, suivant que cette addition peut convenir. Ce consommé s'applique également à la confection des potages et des sauces.

Poursuivre la lecture & cuisiner l’intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « La Cuisine Classique » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/cuisiniers-dubois**.