LES CUISINIERS DE LÉGENDE · MAISON BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Petit Dictionnaire de cuisine

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-dumas**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitres et matières de l’ouvrage

1. A
2. B
3. C
4. D
5. E
6. F
7. G
8. H
9. I
10. J
11. L
12. M
13. N
14. O
15. P
16. Q
17. R
18. S
19. T
20. V
21. W
22. X
23. Z

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Petit Dictionnaire de cuisine

Extrait de l'ouvrage

Pâtisserie qui occupe le fond d'une tourte ou d'un vol-au-vent. (V. Pâtisserie.)

On appelle abatis les crêtes et les rognons de coq, les ailerons de poularde, les moelles épinières, les ailerons, les pattes, le gésier et le cou du dindon, ris et cervelle de veau, langues de mouton, etc.

Les crêtes et les rognons de coq s'emploient pour la garniture de tous les grands ragoûts comme aussi pour celle des pâtes chaudes et des vol-au-vent; mais quand on veut en faire un plat à part, il faut les faire cuire dans une casserole avec du bouillon, où l'on ajoutera de la moelle de bœuf à laquelle on adjoindra des champignons, des tranches de fonds d'artichauts aux truffes, ou des rouelles de céleri, selon la saison. On leur fait prendre au moment de servir une liaison composée de quatre jaunes d'œufs et du jus de la moitié d'un citron; ne laissez pas épaissir la sauce, la substance de ce ragoût étant déjà très mucilagineuse. Il est d'habitude de le servir dans une casserole au riz ou dans un vol-au-vent, c'est un plat de famille dont on n'use guère pour les grands repas. Le véritable abatis populaire est l'abatis de dinde, et c'est un des meilleurs plats de la cuisine bourgeoise.

Prenez les abatis de deux dindes, blanchissez-les, prenez 125 grammes de lard, coupez-le en carrés, faites-le blanchir également pour enlever le sel; faites un roux bien blond, passez vos lardons dedans, rissolez-les, ajoutez vos membres coupés, faites revenir également avec un bouquet de thym, laurier, persil, mouillez le tout à l'eau chaude, ajoutez-y une demi-bouteille de vin blanc. Laissez cuire doucement; prenez un peu de beurre, passez à la poêle les oignons et les navets comme garniture avec un peu de sel et de sucre en poudre; faites blondir les légumes, jetez le tout dans le ragoût, ajoutez quelques pommes de terre, tournez, dégraissez à fond et servez chaud. (Recette Villemol.)

Poursuivre la lecture & cuisiner l’intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Petit Dictionnaire de cuisine » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/cuisiniers-dumas**.