LES CUISINIERS DE LÉGENDE · MAISON BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

# Le Livre 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-gouffe**

# I. Table des Matières de l'Ouvrage


### Pot-au-feu et bouillon de boeuf

1. marmite
2. ce qui entre dans le pot-au-feu
3. la viande
4. manière d'opérer pour le pot-au-feu
5. dégraissage
6. observations sur les légumes du pot-au-feu
7. coloration du bouillon. — caramel
8. conservation du bouillon
9. des cuissons prolongées

### Potages Gras

1. soupe au pain
2. bouillon a la minute
3. vermicelle
4. tapioca
5. riz
6. semoule
7. soupe mitonnée
8. soupe aux choux
9. potage aux laitues

### Potages Maigres

1. julienne
2. soupe a l'oignon
3. soupe a l'oignon liée a l'oeuf
4. soupe a l'oseille
5. soupe aux poireaux
6. soupe aux pommes de terre et aux poireaux
7. purée de lentilles
8. purée de haricots blancs
9. purée de haricots rouges
10. purée de pois secs
11. soupe au potiron
12. riz et orge pour les soupes de purées
13. potage au riz et aux herbes
14. riz au lait
15. bouillie
16. panade
17. emploi du beurre dans les soupes maigres

### Garnitures

1. champignons tournés pour garnitures
2. fines herbes pour garnitures et sauces
3. champignons sautés pour garnitures
4. carottes
5. navets
6. oignons
7. pommes de terre
8. haricots blancs
9. lentilles
10. choux-fleurs
11. choucroute
12. choux de bruxelles
13. épinards
14. chicorée
15. oseille
16. persil frit

## Liaisons

1. liaison à l'allemande
2. liaison au roux
3. liaison à l'oeuf
4. liaison au sang
5. liaison au beurre
6. liaison au beurre et à la crème

## Sauces De Ménage

1. sauce blanche
2. manière d'opérer
3. pourquoi on manque la sauce blanche
4. sauce hollandaise
5. sauce maître-d'hôtel
6. sauce maître-d'hôtel liée
7. beurre fondu
8. beurre noir
9. sauce piquante
10. sauce italienne
11. sauce poivrade
12. sauce poulette
13. sauce tomate
14. mayonnaise blanche
15. mayonnaise verte
16. remoulade
17. sauce tartare
18. jus de viande pour le ménage

## rôtis

1. rôti
2. grillade
3. friture
4. pâte à frire
5. panure et chapelure

## Hors-d'oeuvre d'office pour l'ordinaire

1. radis roses
2. beurre pour hors-d'oeuvre
3. cornichons
4. saucissons
5. olives
6. anchois
7. sardines
8. harengs marinés
9. huîtres marinées
10. variante au vinaigre
11. concombre
12. artichauts poivrade
13. radis noir

## Boeuf


1. le bouilli
2. garnitures du bouilli
3. emploi du bouilli — miroton
4. bouilli à la sauce piquante
5. bouilli à la sauce tomate
6. bouilli à la sauce italienne
7. bœuf au gratin
8. bouilli en persillade
9. bouilli aux pommes de terre
10. hachis de bouilli
11. croquettes de bouilli
12. bouilli en salade
13. bœuf à la mode chaud
14. bœuf à la mode froid
15. côte de bœuf braisée
16. cœur de bœuf à la mode
17. langue de bœuf
18. palais de bœuf
19. queue de bœuf hochepot
20. queue de bœuf frite
21. gras-double à la mode de caen
22. gras-double à la lyonnaise
23. rognons de bœuf sautés
24. côte de bœuf rôtie
25. observations sur les rôtis de boucherie
26. aloyau rôti
27. filet de bœuf rôti
28. entre-côte aux pommes de terre
29. bifteck aux pommes de terre
30. bifteck à l'anglaise
31. bifteck au beurre d'anchois
32. filet sauté aux champignons
33. filet aux olives
34. observations sur les sautés
35. émincé de filet de bœuf à la sauce piquante


## Veau


1. veau rôti
2. blanquette de veau
3. veau à la bourgeoise
4. veau à la bourgeoise et à la gelée
5. longe de veau braisée
6. fricandeau
7. côtelettes de veau grillées et panées
8. côtelettes de veau à la sauce piquante
9. côtelettes de veau à la maître-d'hôtel
10. côtelette de veau sauce tomate
11. côtelettes de veau sautées aux champignons
12. côtelettes de veau aux carottes
13. côtelettes de veau en papillotes
14. escalopes de veau aux fines herbes
15. tendons de veau à la provençale
16. riz de veau au jus, chicorée, oseille, épinards, sauce tomate
17. tête de veau au naturel
18. préparation de la cervelle
19. tête de veau à la sauce dite pauvre homme
20. tête de veau à la poulette
21. tête de veau en marinade
22. langue de veau au gratin
23. mou de veau
24. fraise de veau à la vinaigrette
25. pieds de veau à la poulette
26. pieds de veau frits
27. cervelle de veau en matelotte
28. cervelle au beurre noir
29. rognons de veau grillés à la maître-d'hôtel
30. rognons de veau sautés
31. foie de veau à la bourgeoise
32. foie de veau sauté à l'italienne
33. foie de veau sauté à la lyonnaise
34. foie de veau sauté à la ménagère
35. épaule de veau farcie

## Mouton

1. gigot rôti
2. gigot dit de sept heures
3. gigot braisé
4. hachis de gigot
5. croquettes de gigot
6. émincé de gigot à la sauce piquante
7. épaule de mouton farcie
8. haricot de mouton
9. filet de mouton braisé
10. filet de mouton rôti
11. côtelettes de mouton au naturel
12. côtelettes de mouton panées et grillées
13. côtelettes de mouton sautées à la sauce et aux légumes
14. poitrine de mouton braisée, panée et grillée
15. rognons de mouton à la brochette
16. rognons de mouton panés et sautés
17. pieds de mouton à la poulette
18. marinade de pieds de mouton

## Volailles

1. fricassée de poulet
2. résumé de la fricassée de poulet
3. poulet a la bourguignonne
4. poulet a la bonne femme
5. poulet a la marengo
6. poulet sauté aux champignons
7. poulet au gros sel
8. poulet à l'estragon
9. poulet à la sauce tomate
10. poulet au riz
11. poulet au blanc
12. poulet rôti
13. marinade de volaille
14. poulet à la mayonnaise
15. canard aux navets
16. canard aux petits pois
17. canard aux olives
18. canard rôti
19. pigeon
20. pigeon en compote
21. pigeon aux petits pois
22. pigeon à la crapaudine
23. pigeon rôti
24. dinde rôti
25. dinde farci aux marrons
26. abatis de dinde aux navets
27. oie rôtie
28. oie aux marrons
29. oie à la choucroute

## Porc

1. filet de porc frais rôti
2. filet de porc à la sauce robert
3. côtelettes de porc frais à la sauce piquante
4. côtelettes de porc frais panées au jus
5. rognons de porc sautés
6. pieds de cochon à la sainte-menehould
7. saucisses sur le gril
8. saucisses à la purée
9. saucisses au vin blanc
10. saucisses plates dites crépinettes
11. crépinettes au riz et à la sauce tomate
12. boudin noir et blanc
13. andouillettes
14. choucroute garnie

## Gibier

1. chevreuil rôti
2. émincé de chevreuil
3. lièvre rôti
4. civet de lièvre
5. lapin rôti
6. gibelotte de lapin
7. lapin sauté
8. perdreaux rôtis
9. perdrix aux choux
10. mauviettes
11. salmis de mauviettes pour ménage

## Terrines et pâtés de ménage

1. terrine de dinde
2. terrine d'oie
3. terrine de lièvre
4. pâté de volaille
5. gelée pour pâté de volaille
6. pâté de veau et jambon
7. gelée pour pâté de veau et jambon
8. pâté de lièvre
9. gelée pour pâté de lièvre

## Poisson de mer

1. turbot
2. barbue
3. cabillaud
4. bar
5. mulet à la maître d'hôtel
6. mulet à la sauce hollandaise
7. truite, saumon, esturgeon, homard
8. sole au gratin
9. sole au vin blanc
10. sole aux fines herbes
11. sole frite
12. limande au gratin, aux fines herbes, au vin blanc, frite
13. maquereau à la maître d'hôtel
14. raie au beurre noir
15. raie à la sauce aux câpres
16. morue au beurre et aux pommes de terre
17. morue à la sauce à l'oeuf
18. morue à la maître d'hôtel
19. morue au beurre noir
20. merlan au gratin
21. merlan à la sauce aux câpres
22. merlan frit
23. merlan aux fines herbes et au vin blanc
24. hareng frais sauce moutarde
25. hareng frit
26. éperlans
27. éperlans au gratin
28. alose à l'oseille, à la sauce aux câpres et à la maître d'hôtel
29. carrelet bouilli à la sauce hollandaise, au gratin, et frit
30. rouget grillé à la maître d'hôtel
31. congre ou anguille de mer à la sauce hollandaise ou à la sauce blanche
32. brème de mer grillée à la maître d'hôtel
33. moules à la poulette
34. moules à la marinière

## Poisson D'eau Douce

1. court-bouillon
2. brochet sauce aux câpres
3. carpe frite
4. anguille à la tartare
5. matelote de carpe et d'anguille
6. barbillon grillé à la maître d'hôtel
7. tanche à la poulette
8. perche au vin blanc
9. goujons frits
10. écrevisses
11. sardines fraîches
12. harengs saurs
13. colimaçons

## Légumes

1. asperges à la sauce blanche
2. asperges à l'huile
3. asperges en petits pois
4. artichauts à la sauce blanche et à l'huile
5. artichauts à la barigoule
6. artichauts frits
7. petits pois à la française
8. pois à l'anglaise
9. pois au lard
10. haricots blancs à la maître-d'hotel
11. haricots flageolets
12. haricots de soissons
13. haricots rouges
14. haricots verts à la poulette
15. haricots verts sautés au beurre
16. haricots verts à l'anglaise
17. lentilles à la maître-d'hotel
18. pommes de terre au lait
19. pommes de terre à la maître-d'hotel
20. choux-fleurs à la sauce blanche
21. choux-fleurs au gratin
22. choux de bruxelles sautés au beurre
23. champignons farcis
24. champignons à la poulette
25. tomates farcies
26. aubergines farcies
27. épinards au gras et au maigre
28. épinards au sucre
29. chicorée au gras et au maigre
30. salsifis à la sauce blanche
31. salsifis frits
32. concombres à la poulette
33. céleri au jus
34. céleri-rave au jus
35. laitue au jus
36. carottes flamandes
37. navets au sucre
38. cardons
39. fèves de marais à la poulette
40. macédoine de légumes

41. salade de légumes

## Oeufs

1. oeufs à la coque
2. oeufs sur le plat
3. oeufs au beurre noir
4. oeufs brouillés aux fines herbes
5. oeufs brouillés au fromage
6. oeufs frits à la sauce tomate
7. oeufs pochés au jus, à l'oseille, à la chicorée
8. oeufs durs à l'oseille
9. oeufs à la tripe
10. omelette aux fines herbes
11. observation sur l'omelette
12. omelette au lard
13. omelette au jambon
14. omelette aux champignons
15. omelette aux rognons de mouton
16. omelette à l'oseille
17. omelette au fromage

## Pâtes

1. macaroni à l'italienne, au gras et au maigre
2. macaroni au gratin
3. nouilles au jambon
4. riz à la ménagère
5. gnocci

## Entremets sucrés

1. oeufs au lait à l'orange
2. oeufs au lait au citron
3. oeufs au lait au café noir
4. charlotte de pommes de ménage
5. beignets de pommes
6. beignets soufflés
7. omelette soufflée au citron
8. soufflé à la vanille
9. gâteau de riz au citron
10. riz au plat à la vanille
11. gâteau de semoule à la fleur d'oranger pralinée
12. croquettes de riz
13. pommes au beurre
14. pommes meringuées à l'abricot
15. poires au riz à la vanille
16. omelette à la marmelade d'abricots
17. omelette au rhum
18. crêpes au sucre
19. oeufs à la neige
20. pots de crème au café
21. pots de crème au caramel
22. pots de crème à la vanille
23. pots de crème au citron
24. bavarois à la vanille
25. bavarois aux fraises
26. bavarois aux abricots
27. gelée et charlotte russe

## Pâtisserie de ménage

1. galette
2. gâteau feuilleté
3. gâteau de plomb
4. petits gâteaux de plomb pour le café et le thé
5. brioche
6. brioche au fromage
7. petites flûtes-brioches
8. gâteau d'amandes
9. flan de pommes
10. flan de cerises
11. flan d'abricots
12. flan de prunes
13. flan de poires
14. flan de crème meringuée
15. nougat
16. tôtfait

## Dessert

1. biscuits à la cuiller
2. macarons
3. compote de poires de martin-sec
4. compote de poires de catillac
5. compote de poires de bon-chrétien
6. compote de pommes
7. marmelade de pommes glacée
8. compote de pruneaux
9. compote de brignoles
10. compote de cerises
11. compote de groseilles à froid
12. compote d'abricots
13. compote de reines-claude
14. compote de mirabelles
15. compote d'oranges
16. salade d'oranges aux liqueurs
17. compote de marrons à la vanille, à l'orange, au citron
18. marrons en vermicelle
19. oranges glacées au caramel
20. marrons glacés au caramel
21. raisins glacés au caramel
22. cerises glacées au caramel
23. groseilles au caramel
24. groseilles au sucre
25. gelée de groseilles
26. confitures de cerises
27. marmelade d'abricots
28. gelée de pommes
29. gelée de coings
30. cerneaux au verjus
31. fromages et fruits de saison

## Les potages


1. grand bouillon
2. blond de veau
3. consommé
4. consommé de volaille
5. consommé de gibier
6. consommé de poisson
7. consommé de racines fraîches
8. consommé de racines sèches
9. croûte au pot
10. consommé aux oeufs pochés
11. riz au consommé
12. vermicelle au consommé
13. tapioca
14. macaroni au consommé
15. potage aux nouilles
16. semoule au consommé
17. salep
18. sagou
19. pâtes d'italie au consommé
20. julienne au consommé
21. julienne aux oeufs pochés
22. julienne garnie de crème au consommé, dite royale
23. julienne maigre au consommé de racines
24. printanier au consommé
25. potage printanier aux croûtons
26. potage printanier aux quenelles de volaille
27. printanier au consommé maigre
28. printanier maigre aux oeufs pochés
29. printanier aux quenelles de poisson
30. potage crème de légumes dit a la royale
31. potage crème de truffes et de volaille
32. potage purée de volaille a la périgord
33. crème de navets a la condé
34. brunoise
35. potage a la paysanne
36. potage aux légumes et aux oeufs pochés, dit colbert
37. potage aux laitues farcies
38. potage aux laitues au consommé
39. potage au céleri et au blond de veau
40. potage vert-pré
41. potage aux ravioli
42. potage d'orge a la hollandaise
43. potage de quenelles à l'essence de volaille
44. potage aux quenelles de gibier
45. potage au consommé de poisson
46. potage aux trois racines
47. potage profiterolles au chasseur
48. potage de semoule à la chiffonnade d'oseille, dit léopold
49. potage d'orge au blond de veau
50. potage villageois au macaroni
51. potage aux nids d'hirondelles
52. potage aux trois filets
53. crécy au gras
54. crécy au maigre
55. purée de navets à la crème
56. purée de pommes de terre, dite parmentier
57. potage purée de haricots rouges, dit condé
58. purée d'asperges
59. purée de chicorée
60. purée de lentilles, dite conti
61. purée de pois verts au gras
62. potage de pois à l'allemande
63. potage de pois verts au maigre
64. potage à l'oseille à la crème
65. potage à la purée de marrons
66. potage à la purée de haricots blancs
67. potage à la purée de légumes, dit faubonne
68. potage à la purée de volaille, dit potage à la reine
69. potage purée de volaille aux concombres
70. potage à la purée de gibier
71. potage d'orge de francfort
72. crème de riz au consommé de volaille
73. potage d'orge à la crème
74. bisque d'écrevisses liée
75. bisque d'écrevisses au maigre
76. potage d'écrevisses à la crème
77. potage aux huîtres d'ostende

78. potage aux moules
79. potage aux quenelles de grenouilles
80. bouillabaisse
81. lait d'amandes au riz
82. lait d'amandes aux croûtons
83. potage au riz à l'italienne
84. riz a la turque
85. observation sur les potages étrangers
86. potage tortue
87. potage fausse tortue
88. potage douglas
89. potage de lièvre à l'anglaise
90. potage anglais d'abatis d'oie ou gibelettes
91. potage hochepot à l'anglaise
92. potage écossais
93. potage de canards à la livonienne
94. potage allemand au cumin
95. potage russe aux rognons de veau
96. potage russe à la purée d'oignons

## Sauces

1. observations sur les vins de cuisine et le beurre pour les roux
2. des sauces en général

## Sauces Mères

1. espagnole grasse
2. espagnole maigre
3. velouté gras
4. velouté maigre
5. allemande
6. béchamel à l'ancienne
7. béchamel de volaille
8. béchamel maigre
9. poivrade brune
10. poivrade blanche
11. poivrade maigre
12. marinade

## Essences

1. essence de volaille
2. essence de truffes
3. essence de champignons
4. essence de poisson
5. essence de viandes et de légumes, dite mirepoix
6. essence de jambon

## Fumets

1. fumet de faisan
2. fumet de bécasse
3. fumet de perdreau
4. fumet de mauviette
5. fumet de grive
6. fumet de levraut
7. fumet de lapereau

## Beurre Pour Sauces Et Garnitures

1. beurre de montpellier
2. beurre de ravigote
3. beurre de homard
4. beurre d'écrevisses
5. beurre de crevettes
6. beurre d'anchois
7. beurre à la maître-d'hôtel

## Glaces De Volaille, Gibier, Poisson, Etc

1. glace de viande
2. glace de volaille
3. glace de gibier
4. glace de poisson
5. glace de poivrade
6. jus de viande
7. gelée de viande
8. gelée maigre
9. demi-glace

## Sauces

1. d'huxelles, et sauce d'huxelles
2. sauce piquante
3. sauce poivrade
4. sauce italienne
5. sauce matelote
6. sauce bordelaise
7. sauce robert
8. sauce madère
9. sauce à la maître-d'hôtel liée, dite chateaubriand
10. sauce genevoise
11. sauce périgueux
12. sauce périgueux maigre
13. sauce beurre d'anchois
14. sauce tomate
15. sauce financière pour volaille
16. sauce financière pour gibier
17. sauce financière pour poisson
18. sauce à l'essence de volaille, dite régence
19. sauce à la diable
20. sauce au jus d'échalotes
21. sauce à la bigarade
22. sauce godard
23. sauce au beurre
24. sauce aux huîtres
25. sauce au homard
26. sauce aux crevettes
27. sauce au velouté de poisson, dite waterfish
28. sauce béarnaise
29. sauce valois
30. sauce vénitienne
31. sauce tortue
32. sauce suprême
33. sauce française
34. sauce ravigote
35. sauce au pain, dite bread sauce
36. mayonnaise à la gelée
37. sauce raifort
38. sauce menthe
39. sauce chaudfroid de volaille
40. sauce chaudfroid de perdreau
41. béchamel chaudfroid
42. sauce pour venaison

## Garnitures et farces

1. truffes pour grosses garnitures
2. truffes en olives et en boules pour petites garnitures
3. champignons tournés
4. champignons farcis pour garnitures
5. olives farcies pour garnitures
6. crêtes de coq
7. rognons de coq
8. écrevisses pour garnitures
9. crevettes pour garnitures
10. laitances de carpe
11. huîtres pour garnitures
12. moules pour garnitures
13. purée de volaille
14. purée de faisan
15. purée de perdreau
16. purée de bécasse
17. purée de levraut
18. purée de lapereau
19. saucisses dites chipolata
20. garniture chipolata
21. ailerons farcis
22. ragoût à la financière
23. croquettes de pommes de terre
24. pommes de terre, dites duchesses
25. carottes pour garnitures
26. carottes en olive, dites nivernaises
27. navets pour garnitures
28. oignons pour garnitures
29. haricots verts pour garnitures
30. choux-fleurs en bouquet pour garnitures
31. choux de bruxelles pour garnitures
32. choux pour garnitures
33. pointes d'asperges pour garnitures
34. pois pour garnitures
35. tomates farcies pour garnitures
36. fonds d'artichauts pour garnitures
37. cardons pour garnitures
38. concombres blancs
39. concombres bruns
40. chicorée pour garnitures
41. épinards pour garnitures
42. oseille pour garnitures
43. laitue pour garnitures
44. céleri pour garnitures
45. céleri-rave pour garnitures
46. céleri à la française
47. marrons à la glace de viande
48. purée de cardons
49. purée d'oignons blanche, dite soubise
50. purée d'oignons rouge, dite bretonne
51. purée d'artichauts
52. purée d'asperges
53. purée de céleri en branches
54. purée de haricots pour garnitures
55. purée de lentilles pour garnitures, dite conti
56. purée de pois frais pour garnitures
57. purée de pommes de terre
58. purée de navets
59. purée de marrons
60. purée de champignons
61. purée de truffes
62. purée de tomates
63. croûtons pour garnitures de potage
64. croûtons en coeur pour garnitures d'entrées
65. croûtons pour entremets de légumes

## Farces

1. godiveau
2. farce de volaille
3. farce de faisan
4. farce de perdreau
5. farce de lapereau
6. farce de brochet
7. farce de carpe
8. farce de merlan
9. farce de congre, dit anguille de mer
10. farce de foie gras

## Hors d'œuvre chauds


1. petits pâtés au naturel
2. petits pâtés au foie gras et aux truffes, dits monglas
3. petits pâtés aux légumes
4. petits pâtés aux mauviettes
5. croustades à la financière
6. croustades garnies de langue, truffes et volaille, dites barakin
7. bouchées au salpicon
8. bouchées de purée de volaille, dites à la reine
9. bouchées de purée de gibier
10. bouchées d'huîtres
11. bouchées de homard
12. bouchées de crevettes
13. bouchées de filets de sole
14. croquettes de volaille
15. croquettes de ris de veau
16. croquettes de faisan
17. croquettes de lapereau
18. croquettes milanaises
19. croquettes de foies gras
20. croquettes de homard
21. croquettes de turbot
22. croquettes de filet de sole
23. cromesquis de volaille
24. cromesquis de gibier
25. cromesquis de ris de veau
26. cromesquis de crevettes
27. cromesquis de saumon
28. timbales de nouilles à la purée de gibier
29. timbales de nouilles au chasseur
30. huîtres d'huxelles
31. huîtres panées et frites villeroy
32. orly d'huîtres
33. orly de soles
34. orly de vives
35. orly d'anchois
36. filets de saumon à l'américaine
37. tartelettes aux foies gras, dites chevreuses
38. cannelon à la reine
39. cassolettes de ris d'agneau
40. observation sur les coquilles qu'on emploie pour les hors-d'œuvre
41. coquilles de volaille
42. coquilles d'huîtres
43. coquilles de homard
44. coquilles de crevettes
45. coquilles de moules
46. coquilles de queues d'écrevisses
47. coquilles de laitances de carpes
48. coquilles de soles
49. coquilles de turbot
50. caisses de mauviettes
51. caisses d'escalopes de perdreaux
52. caisses d'escalopes de faisans
53. caisse de ris d'agneau
54. caisses de foies gras
55. crêtes farcies frites
56. crépinettes de pieds de porc aux truffes
57. boudin blanc de volaille
58. petits soufflés de volaille
59. petits soufflés de gibier
60. petits soufflés au fromage
61. friture mêlée à l'italienne
62. lames de jambon à la maître-d'hôtel
63. rissoles de farce de volaille
64. rissoles de gibier
65. rissoles de poisson
66. beignets soufflés au fromage, dits pignatelli
67. petits pâtés à l'anglaise
68. ramequins

## Relevés de boeuf

1. culotte de boeuf bouilli a la jardinière
2. culotte de boeuf garnie de carottes et oignons glacés
3. culotte de boeuf aux choux-fleurs et laitues farcies
4. culotte de boeuf à la flamande
5. culotte de boeuf au macaroni
6. culotte de boeuf garnie de nouilles à l'essence de jambon
7. aloyau rôti à la sauce robert, dit saint-florentin
8. aloyau rôti garni de pommes de terre, sauce chateaubriand
9. aloyau rôti garni de cromesquis de volaille
10. aloyau rôti garni de rissoles de volaille
11. aloyau rôti garni de friture mêlée à l'italienne
12. aloyau rôti garni de croquettes de pommes de terre à la sauce bordelaise
13. observation sur les braisés
14. aloyau braisé aux tomates et champignons farcis
15. aloyau braisé garni de choux à l'allemande
16. aloyau braisé garni de concombres farcis
17. aloyau braisé garni d'oignons et de laitues farcies
18. aloyau braisé garni de céleri
19. aloyau braisé à la chipolata
20. aloyau braisé à la nivernaise
21. filet de boeuf à la godard observation sur les godard
22. préparation du filet à la godard
23. filet à la jardinière
24. filet à la milanaise
25. filet garni de fonds d'artichauts avec macédoine
26. filet garni de croustades à la financière
27. filet à la choucroute
28. filet de macaroni à la française
29. filet à la napolitaine

## Entrées de boeuf

1. côte de boeuf braisé garnie de navets glacés
2. côte de boeuf braisé garnie de croquettes
3. grenadins de filet de boeuf à la financière
4. grenadins de filet de boeuf à la sauce poivrade et aux champignons
5. grenadins de filet de boeuf garnis de pommes de terre, sauce valois
6. grenadins de filet de boeuf aux olives
7. escalopes de filet de boeuf à la nivernaise
8. escalopes de filet de boeuf à la purée de marrons
9. escalopes de filet de boeuf aux truffes
10. tourne-dos
11. entre-côtes à la bordelaise
12. entre-côtes à la maître-d'hôtel
13. filet chateaubriand
14. observation sur les filets chateaubriand
15. filet valois
16. filet béarnaise
17. filets sautés aux truffes
18. filets sautés à la purée de champignons
19. filets à la purée de tomates

## Rôtis De Boeuf

1. aloyau
2. filet de boeuf rôti
3. côte de boeuf rôtie

## Relevés de Veau

1. tête de veau en tortue.
2. tête de veau à la financière.
3. longe de veau à la jardinière.
4. longe de veau garnie de champignons et de tomates farcies.
5. longe de veau à la béchamel, dite en surprise.
6. longe de veau garnie d'escalopes de cardons.
7. longe de veau à la financière.
8. longe de veau à la macédoine.
9. longe de veau garnie de rognons.
10. longe de veau garnie de croquettes milanaises.

## Entrées de Veau

1. noix de veau à la chicorée.
2. noix de veau à l'oseille.
3. noix de veau à la purée de champignons.
4. noix de veau à la jardinière.
5. noix de veau aux concombres.
6. noix de veau au céleri à la française.
7. quasi de veau à la nivernaise.
8. quasi de veau garni de choux-fleurs.
9. quasi de veau aux nouilles à l'allemande.
10. quasi de veau garni de carottes flamandes.
11. carré de veau piqué garni de purée de chicorée.
12. carré de veau piqué garni d'oignons glacés.
13. carré de veau piqué garni de macédoine de légumes.
14. carré de veau piqué garni d'épinards au velouté.
15. escalopes de veau à la purée de céleri.
16. escalopes de veau aux navets glacés.
17. escalopes de veau à l'anglaise, purée d'artichauts.
18. escalopes de veau à la purée de cardons.
19. escalopes de veau à la sauce vénitienne.
20. blanquette de veau aux champignons en croustade.
21. filets mignons de veau avec blanquettes d'artichauts.
22. filets mignons de veau panés et grillés, avec purée de chicorée.
23. filets de veau en grenadins à la nivernaise.
24. côtelettes de veau aux lames de jambon, dites singara.
25. côtelettes de veau à la purée d'oseille.
26. côtelettes de veau piquées de langues, lard et truffes, dites à la dreux.
27. côtelettes de veau à la dreux, garnies de champignons.
28. côtelettes de veau à la dreux, garnies de purée de navets.
29. ris de veau à la financière.
30. ris de veau aux petits pois.
31. ris de veau à la macédoine.
32. ris de veau aux pointes d'asperges.
33. ris de veau à la nivernaise.
34. ris de veau en blanquette aux truffes.
35. ris de veau panés, dits à la maréchale.
36. tendons de veau aux petits pois.
37. tendons de veau à la purée d'artichauts.
38. tendons de veau à la macédoine.
39. noisettes de veau aux champignons émincés.
40. noisettes de veau avec blanquette d'artichauts en escalopes.
41. noisettes de veau aux truffes.
42. oreilles de veau farcies.
43. oreilles de veau en tortue.
44. oreilles de veau à la financière.
45. langue de veau à la soubise.
46. langue de veau parée, grillée à la maître-d'hôtel.
47. cervelle de veau sauce ravigote.
48. tête de veau à la vénitienne.

## Rôtis de Veau

1. longe de veau rôtie.
2. carré de veau rôti.

## Relevés de Mouton

1. gigot de mouton garni de macédoine de légumes.
2. gigot de mouton garni de carottes à la flamande.
3. gigot de mouton aux haricots, dit à la bretonne.
4. noix de présalé à la jardinière.
5. noix de présalé à la milanaise.
6. gigot de mouton bouilli à l'anglaise.
7. selle de mouton garnie de croquettes de pommes de terre.
8. selle de mouton garnie de carottes et de laitues.
9. selle de mouton à la purée de céleri.

## Entrées de Mouton

1. carbonade de mouton à la purée d'oseille.
2. carbonade de mouton à la nivernaise.
3. carbonade de mouton à la purée d'artichauts.
4. carbonade de mouton à la chicorée.
5. carbonade de mouton garnie de champignons, sauce poivrade.
6. côtelettes de mouton à la soubise.
7. côtelettes de mouton braisées, garnies de céleri à la française.
8. côtelettes de mouton braisées, garnies d'escalopes de cardons.
9. côtelettes de mouton braisées à la purée de marrons.
10. côtelettes de mouton braisées à la jardinière.
11. côtelettes de mouton braisées à la jardinière.
12. côtelettes de mouton braisées à la purée d'artichauts.
13. côtelettes de mouton sautées, garnies de pommes de terre.
14. côtelettes de mouton sautées à la financière.
15. côtelettes de mouton sautées à la macédoine de légumes.
16. côtelettes de mouton grillées aux pommes de terre sautées.
17. côtelettes de mouton grillées aux petits pois.
18. côtelettes de mouton panées, grillées, à la sauce tomate.
19. côtelettes de mouton panées et grillées, garnies de chicorée.
20. côtelettes de mouton grillées avec d'huxelles, dites à la maintenon.
21. préparation des côtelettes à la maintenon.
22. poitrine de mouton grillée à la purée de céleri.
23. poitrine de mouton panée et grillée, sauce béarnaise.
24. poitrine de mouton panée et grillée, sauce chateaubriand.
25. poitrine de mouton glacée à la chicorée.
26. poitrine de mouton glacée au céleri à la française.
27. filets mignons marinés aux champignons.
28. filets mignons marinés à la sauce piquante.
29. filets mignons panés, grillés, dits à la maréchale.
30. filets mignons panés, grillés, à la purée de navets.
31. filets mignons panés, grillés, aux truffes.
32. queues de mouton à la purée de lentilles, dite conti.
33. queues de mouton à la soubise.
34. queues de mouton à la purée d'oseille.
35. queues de mouton garnies de concombres.
36. queues de mouton à la sauce valois.

## Rôtis de Mouton

1. quartier de présalé rôti.
2. selle de mouton rôtie.

## Relevés de Porc

1. jambon mariné à la sauce robert.
2. jambon garni de légumes, dit à la maillot.
3. jambon aux nouilles, sauce tomate.
4. jambon aux épinards.
5. jambon à la milanaise.
6. jambon à la jardinière.

## Entrées de Porc

1. carré de porc rôti garni de tomates farcies.
2. carré de porc frais rôti à la sauce poivrade.
3. carré de porc frais rôti à la soubise.
4. carré de porc frais rôti à la purée de marrons.
5. filets mignons de porc à la chicorée.
6. filets mignons de porc au céleri à la française.
7. filets mignons de porc à la purée de champignons.
8. filets mignons de porc à la purée de cardons.
9. filets mignons de porc à la purée de tomates.
10. filets mignons de porc à la maréchale.
11. cochon de lait rôti.

## Relevés d'Agneau

1. agneau entier sauce poivrade.
2. grosse pièce d'agneau aux croquettes de pommes de terre.
3. grosse pièce d'agneau garnie de céleri-rave.
4. grosse pièce d'agneau aux tomates farcies.
5. grosse pièce d'agneau garnie de croquettes milanaises.
6. épigrammes d'agneau aux pointes d'asperges.
7. épigrammes d'agneau aux petits pois.
8. épigrammes d'agneau à la macédoine.
9. épigrammes d'agneau aux concombres.
10. côtelettes d'agneau sautées aux haricots verts.
11. côtelettes d'agneau panées et grillées à la purée de cardons.
12. côtelettes d'agneau panées et grillées au salpicon.
13. côtelettes d'agneau avec rognons et truffes, dites demi-deuil.
14. côtelettes d'agneau panées et grillées à la purée de céleri.
15. côtelettes d'agneau panées et grillées à la soubise.
16. côtelettes d'agneau panées et grillées à la purée d'artichauts.
17. côtelettes d'agneau panées et grillées à la purée de champignons.
18. côtelettes d'agneau panées et grillées à la purée de truffes.
19. côtelettes d'agneau sautées à la financière.
20. côtelettes d'agneau à la purée de marrons.
21. côtelettes d'agneau garnies de blanquette de ris d'agneau.
22. côtelettes d'agneau garnies d'émincés de champignons et de truffes.
23. pieds d'agneau farcis à la périgueux.
24. marinade de pieds d'agneau à la sauce tomate.
25. pieds d'agneau à la poulette.
26. blanquette de ris d'agneau aux truffes.
27. poitrine d'agneau à la sauce poivrade.
28. poitrine d'agneau sauce valois.
29. épaule d'agneau à la macédoine de légumes.
30. épaule d'agneau à la purée d'artichauts.
31. épaule d'agneau à la purée de tomates.

## Rôtis d'Agneau

1. quartier d'agneau.
2. selle d'agneau.

## Relevés de Volaille

1. observation sur les relevés de volaille
2. poulardes au ris de veau et aux truffes, dites régence
3. poulardes à la godard
4. poulardes garnies de légumes, dites à l'anglaise
5. poulardes aux quenelles et aux truffes, dites montmorency
6. poulardes à la financière
7. poulardes aux nouilles
8. poulardes au riz
9. poulardes au gros sel
10. poulardes sauce suprême, avec crêtes farcies frites
11. dinde truffée sauce périgueux
12. dinde chipolata
13. dinde à la jardinière

## Entrées de Volaille

1. fricassée de poulets à l'essence de racines, dite de saint-lambert
2. fricassée de poulets panés et frits, dite villeroy
3. fricassée de poulets à la chevalière
4. fricassée de poulets liée au lait d'amandes
5. poulets au karis
6. poulets sauce ravigote, dite chivry
7. poulets aux huîtres
8. poulets à la macédoine
9. poulets au beurre d'écrevisses
10. filets de poulets aux truffes, sauce suprême
11. filets de poulets à la toulouse
12. filets de poulets aux pointes d'asperges
13. filets de poulets aux petits pois
14. filets de poulets aux haricots verts
15. filets de poulets aux concombres
16. filets de poulets à la macédoine
17. épigrammes de filets de poulets à la purée de champignons
18. fritot de poulets
19. cuisses de poulets à la sauce ravigote
20. cuisses de poulets à la diable
21. cuisses de poulets à la sauce tomate
22. cuisses de poulets en papillotes
23. cuisses de poulets à la purée d'artichauts
24. cuisses de poulets à la purée de céleri
25. cuisses de poulets à la purée de cardons
26. blanquette de poulardes à la chicorée, dite à la talleyrand
27. blanquette de poulardes aux truffes
28. ailerons de dindons à la purée de marrons
29. ailerons de dinde au consommé
30. boudins de volaille au salpicon, dits à la richelieu
31. boudins de volaille à la purée de truffes
32. boudins de volaille à la purée de champignons
33. boudins de volaille à la purée d'artichauts
34. boudins de volaille aux crevettes
35. escalopes de foie gras aux truffes
36. foies gras cloutés au vin de madère
37. foies gras en caisse à la purée de truffes
38. filets de canetons à la bigarade
39. filets de canetons aux petits pois
40. filets de canetons aux olives
41. salmis de cuisses de canetons
42. pigeons à l'anglaise
43. pigeons à la financière
44. côtelettes de pigeons panées aux haricots verts
45. côtelettes de pigeons aux pointes d'asperges
46. côtelettes de pigeons à la macédoine de légumes
47. côtelettes de pigeons à l'émincé de champignons
48. pain de volaille aux truffes

## Rôtis de Volaille

1. poularde rôtie
2. dinde grasse
3. dinde truffée rôtie

## Relevés De Gibier

1. quartier de chevreuil
2. selle de chevreuil
3. faisan au foie gras aux truffes, dit à la bohémienne
4. faisan à la financière
5. jambon de sanglier à la sauce venaison
6. perdreaux en croustade
7. perdreaux rouges à la régence
8. buisson d'ortolans à la provençale
9. pain de faisan garni de grenadins de faisan

## Entrées De Gibier

1. râble de chevreuil à la sauce poivrade
2. filets de chevreuil à la purée de truffes
3. filets de chevreuil sauce madère
4. côtelettes de chevreuil à la purée de gibier
5. côtelettes de chevreuil à la sauce poivrade
6. côtelettes de chevreuil à l'émincé de truffes
7. côtelettes de chevreuil à la maréchale
8. côtelettes de chevreuil à la chasseur
9. filets de faisans à la financière
10. filets de faisans au fumet garnis de quenelles
11. filets de faisans au foie gras à la périgueux
12. salmis de faisans
13. purée de faisans en croustade garnie de filets piqués
14. boudins de faisans au fumet
15. boudins truffés à la périgueux
16. perdreaux à la financière
17. salmis de perdreaux
18. chartreuse de perdreaux
19. sauté de filets de perdreaux à la purée de perdreaux
20. boudins de perdreaux
21. perdreaux rouges garnis de foies gras
22. perdreaux rouges aux truffes
23. purée de perdreaux rouges garnis d'oeufs de vanneaux
24. filets de perdreaux rouges à la toulouse
25. filets de perdreaux à la financière
26. suprême de filets de perdreaux rouges aux truffes
27. bécasses à la périgueux
28. filets de bécasses au foie gras, dits mancelle
29. filets de bécasses à la purée de truffes
30. salmis de bécasses
31. petit pain de bécassines au salpicon
32. salmis de bécassines
33. cailles à la financière
34. cailles à la jardinière
35. cailles en cerises aux truffes
36. cailles au gratin
37. escalopes de cailles avec bordure de riz
38. ballotines de cailles sauce périgueux
39. ortolans en caisse
40. ballotines de mauviettes en croustades
41. mauviettes au gratin
42. filets de canards sauvages à la bigarade
43. filets de canards sauvages sauce poivrade
44. filets de canards sauvages aux olives
45. filets de canards sauvages garnis de céleri à la française
46. salmis de canards sauvages
47. filets mignons de sanglier à la sauce robert
48. râbles de lièvres piqués, glacés, sauce poivrade
49. filets de lièvre contisés
50. filets de lièvre piqués et glacés, sautés à la française
51. escalopes de filets de lièvre liés au sang
52. pain de lièvre, sauce pour venaison
53. pain de lièvre aux truffes
54. boudins de lièvre au salpicon
55. râbles de lapereaux en papillotes
56. filets de lapereaux à la purée de truffes
57. filets de lapereaux garnis de quenelles
58. escalopes de lapereaux avec bordure de farce
59. boudins de lapereaux
60. grenadins de lapereaux à la financière

## Rôtis de Gibier

1. faisan rôti
2. coq de bruyère
3. gélinottes
4. perdreaux gris et rouges rôtis
5. bécasses et bécassines rôties
6. becfigues et ortolans rôtis
7. cailles rôties
8. mauviettes rôties
9. pintades rôties
10. canards sauvages, pilets, sarcelles et rouges de rivière
11. rôtis de gibier composé

## Relevés de Poisson


1. saumon à la chambord
2. saumon garni de coquilles de homard
3. saumon garni d'orlys de filets de truites
4. saumon garni de croquettes de crevettes
5. turbot garni d'éperlans frits et de pommes de terre
6. turbot garni d'huîtres frites et d'écrevisses
7. turbot garni de coquilles de laitances
8. turbot garni de croquettes de soles et de truffes
9. barbue garnie d'orlys de merlans
10. barbue garnie de coquilles d'huîtres
11. barbue garnie de pommes de terre et d'écrevisses
12. darne d'esturgeon garnie de paupiettes de filets de soles
13. darne d'esturgeon à la broche, sauce matelote
14. darne d'esturgeon bouillie à la sauce aux câpres
15. truite à la chambord
16. truite garnie de pommes de terre et de crevettes
17. truite garnie de coquilles de queues d'écrevisses
18. truite garnie de laitances frites
19. cabillaud garni d'anchois frits
20. cabillaud garni de pommes de terre et de persil
21. brochet à la chambord
22. brochet à la financière maigre
23. brochet garni de quenelles au beurre d'écrevisses
24. brochet à la normande
25. carpe à la chambord
26. carpe farcie à l'ancienne
27. manière d'opérer pour la carpe farcie à l'ancienne
28. carpe farcie à la moderne
29. grande matelote pour relevé


## Entrées de Poisson


1. darne de saumon à la sauce aux huîtres
2. darne de saumon à la financière maigre
3. darne de saumon à la sauce génevoise
4. darne de saumon grillé à la maître-d'hôtel
5. filets de saumon garnis de pommes de terre, dits à la montreuil
6. filets de saumon à la vénitienne
7. filets de saumon à la ravigote maigre
8. filets de saumon aux huîtres et aux crevettes, dits à la parisienne
9. filets de saumon à la périgueux maigre
10. boudins de saumon au beurre d'écrevisses
11. sole à la normande
12. observation sur la sole à la normande
13. sole à la colbert
14. filets de soles au gratin
15. filets de soles à la vénitienne
16. filets de soles aux écrevisses et aux truffes, dits à la joinville
17. filets de soles aux huîtres
18. filets de soles aux crevettes
19. paupiettes de filets de soles
20. pilau de homard à la turque
21. boudins de carpe garnis de laitances au suprême
22. filets de maquereaux à la hollandaise
23. filets de maquereaux à la vénitienne
24. filets de maquereaux au salpicon de homard
25. filets de maquereaux aux laitances de carpe
26. filets de maquereaux en orlys
27. filets de maquereaux aux crevettes
28. boudins de brochet au salpicon
29. rougets en papillotes
30. rougets à la provençale
31. brandade de morue
32. filets de merlans au gratin
33. filets de merlans en paupiettes
34. filets de merlans à l'anglaise
35. boudins de merlans à la sauce ravigote
36. boudins de merlans à la marinière
37. boudins de merlans à la maréchale

38. grenouilles à la poulette
39. grenouilles frites
40. filets d'anguille à la bordelaise
41. filets d'anguille sauce piment, dits à l'américaine
42. filets d'anguille garnis de quenelles de brochet
43. filets d'anguille à la tartare

## Coquillages

1. écrevisses à la bordelaise
2. homard à la bordelaise
3. homard à l'américaine
4. homard à la provençale

## Entrées De Four

1. pâté chaud à la financière
2. pâté chaud de cailles
3. pâté de bécasses
4. pâté chaud de bécassines
5. pâté de perdreaux
6. pâté chaud de mauviettes
7. pâté chaud d'anguille
8. casserole au riz garnie de ris d'agneau
9. petite casserole de purée de gibier, dite à la polonaise
10. casserole d'ailerons de poulets, dite à la toulousaine
11. casserole de pommes de terre avec blanquette de volaille
12. casserole de pommes de terre garnie de filets piqués
13. casserole de pommes de terre avec escalopes de lapereaux
14. casserole de pommes de terre aux quenelles de faisan
15. casserole de pommes de terre avec escalopes de filets de soles
16. croustade garnie de mauviettes farcies
17. croustade garnie d'escalopes de foie gras
18. croustade garnie d'escalopes de levraut
19. timbale milanaise
20. timbale à la chasseur
21. timbale d'escalopes d'esturgeon
22. timbale de saumon aux truffes
23. timbale de nouilles au jambon
24. timbale de nouilles au salpicon
25. timbale de nouilles aux escalopes de perdreaux
26. vol-au-vent à la financière
27. vol-au-vent aux quenelles de volaille
28. vol-au-vent aux quenelles de lapereaux
29. vol-au-vent aux escalopes de saumon
30. vol-au-vent à la béchamel de turbot
31. vol-au-vent à la béchamel de morue
32. vol-au-vent à la béchamel d'œufs
33. vol-au-vent à la normande
34. vol-au-vent aux quenelles et laitances

## Entremets D'oeufs Et De Légumes

1. omelette aux truffes
2. omelette aux pointes d'asperges
3. omelette aux queues d'écrevisses
4. omelette aux morilles
5. omelette aux crevettes
6. omelette à la purée de cardons
7. omelette à la purée d'artichauts
8. les trois omelettes
9. oeufs brouillés aux truffes
10. oeufs brouillés aux pointes d'asperges
11. oeufs farcis
12. cardons à la moelle
13. blanquette de cardons
14. artichauts à la lyonnaise
15. fonds d'artichauts à l'italienne
16. fonds d'artichauts farcis
17. laitues farcies aux croûtons
18. truffes à la serviette
19. truffes à l'étouffée au vin de champagne
20. timbale de truffes à la talleyrand
21. préparation de la timbale de truffes à la talleyrand
22. croûte aux champignons
23. macédoine de légumes au gras
24. macédoine de légumes maigre

## Observations Préliminaires

1. du décor en cuisine

## Observations Sur Les Socles Et Le Moulage Des Aspics

1. les socles
2. socles pour grosses pièces
3. socles pour fonds de plats
4. du moulage des aspics

## Grosses Pièces

1. galantine de dinde sur socle
2. jambon à la gelée
3. noix de boeuf à la gelée
4. longe de veau farcie
5. filet de boeuf à la gelée
6. aspics avec filet décorés, dits à la bellevue
7. pain de foie gras à la gelée
8. poulardes farcies aux légumes
9. hure de sanglier
10. pâté de poularde truffée
11. pâté de foies gras
12. pâté de perdreaux rouges
13. pâté de bécasses
14. pâté de saumon
15. pâté de thon
16. terrine de foie gras
17. terrine d'ortolans
18. saumon en mayonnaise
19. buisson de coquillages
20. buisson de truffes
21. petits aspics pour garnitures

## Entrées De Froid

1. noix de veau à la gelée
2. côte de boeuf à la gelée
3. côtelettes de veau à la gelée
4. cervelles de veau au beurre de montpellier
5. chaud-froid de poulets à la gelée
6. ballotines de poulets à la gelée
7. suprèmes de poulets à la gelée
8. chaud-froid de perdreaux
9. galantine de perdreaux à la bellevue
10. filets de perdreaux rouges au suprème froid
11. chaud-froid de bécasses
12. ballotines de perdreaux rouges
13. pain de foie gras à la gelée, pour entrée
14. pain de volaille froid
15. pain de levraut froid
16. pain de lapereaux froid
17. pain de perdreaux froid
18. escalopes de mauviettes froides en croustade
19. chaud-froid de galantine de mauviettes
20. chaud-froid de galantine de cailles
21. aspic de filets de perdreaux à la bellevue
22. aspics à la financière
23. aspics de purée de volaille, dit à la reine
24. aspic de purée de volaille et de truffes, dit demi-deuil
25. aspic de homard
26. aspic de filets de soles à la sauce ravigote
27. darne de saumon au beurre de montpellier
28. bastion d'anguilles
29. salade de saumon
30. salade de turbot
31. mayonnaise de filets de soles
32. salade de homards
33. salade russe

## Entremets Froids

1. macédoine de légumes à la gelée
2. choux-fleurs en mayonnaise
3. salade de salsifis
4. salade italienne
5. salade allemande
6. salade suédoise
7. salade d'été
8. salade d'hiver
9. salade de pommes de terre et truffes, dite demidoff
10. salade macédoine
11. salade de haricots verts
12. petits pains à la française au foie gras
13. petits pains à la française au salpicon
14. petits pains à la française au homard
15. petits pains garnis de filets de soles
16. tranches de pain de seigle au fromage
17. sandwichs au jambon
18. sandwichs au foie gras
19. sandwichs à la volaille
20. canapés d'anchois
21. canapés de crevettes
22. canapés de caviar
23. canapés de queues d'écrevisses
24. canapés de homard
25. canapés de saumon fumé
26. bateau de hareng fumé
27. bateau de filets de sole aux anchois
28. bateau de thon
29. bateau de saumon fumé
30. bateau de crevettes
31. bateau de mortadelle
32. bateau de bœuf fumé
33. bateau de langue à l'écarlate
34. bateau de jambon et saucisson
35. salade d'anchois

## Entremets Sucrés Chauds


1. savarin
2. biscuits à la crème au citron
3. biscuits à la crème à l'orange
4. biscuits à la crème à la vanille
5. pain de riz à l'abricot
6. pain de riz à l'ananas
7. croûtes au madère
8. croûtes à l'ananas
9. gâteau au rhum, dit mazarin
10. brioche à l'allemande au vin de madère
11. gâteau au kirsch, dit montmorency
12. plum-pudding au rhum
13. plum-pudding au madère
14. pudding-cabinet
15. charlotte de pommes
16. charlotte de poires
17. pannequets aux abricots
18. pommes au beurre et au salpicon de fruits, dites à la parisienne
19. pommes au riz
20. poires au riz
21. abricots au riz
22. pêches au riz
23. abricots à la condé
24. pêches à la condé
25. suprême de fruits
26. timbale de fruits
27. timbale de macédoine
28. crème frite aux amandes amères
29. crème frite aux zestes de bigarades
30. autres crèmes frites au caramel et à la fleur d'oranger
31. beignets aux abricots, dits à la dauphine
32. cannelons à la crème d'amandes
33. cannelons à la marmelade d'abricots
34. omelette à la célestine
35. petits soufflés en caisse à la vanille
36. petits soufflés en caisse à la fleur d'oranger pralinée
37. petits soufflés en caisse au café blancs


## Entremets Sucrés Froids


1. buisson de meringues
2. blanc-manger aux amandes
3. pain d'ananas
4. pain de fraises
5. gelée de macédoine au vin de champagne
6. observation sur les gelées de couleur
7. gelée d'épine-vinette garnie de pommes
8. gelée aux noyaux garnie d'abricots
9. gelée de fraises
10. gelée au punch
11. gelée au kirsch garnie de cerises
12. gelée de marasquin garnie de pêches
13. gelée d'oranges garnie d'oranges
14. gelée de groseilles blanches garnie de framboises
15. gelée d'anisette garnie de poires
16. gelée de crème de moka
17. gelée de crème de thé
18. gelée de madère fouettée, dite à la russe
19. chaud-froid de fruits
20. bavarois moderne au moka
21. bavarois moderne au cacao grillé
22. bavarois moderne au citron
23. bavarois moderne à l'orange
24. moscovite à l'abricot
25. moscovite aux fraises
26. moscovite à la pêche
27. moscovite à l'ananas
28. moscovite à la framboise
29. timbale de fruits, oranges et ananas
30. timbale de fruits à la macédoine
31. timbale de cerises et pommes
32. mousse au café
33. mousse au chocolat
34. mousse aux fraises
35. mousse à la vanille
36. vacherin à la vanille
37. timbale de gaufres aux avelines
38. timbale de gaufres au marasquin
39. chartreuse de fruits
40. gâteau napolitain

41. baba au rhum
42. gâteau glacé à la vanille, dit cussy
43. gâteau glacé à la marmelade d'abricots
44. nougat à la parisienne
45. sultane à la chantilly
46. croquembouche de fruits
47. croquembouche de génoise
48. croquembouche de choux garnis
49. biscuits à la vénitienne
50. biscuits garnis de crème glacée, dite en surprise
51. chateaubriant
52. sicilienne
53. observation sur le chateaubriant et la sicilienne
54. pudding marquise
55. pudding glacé, dit nesselrode
56. observation sur les puddings marquise et nesselrode
57. plombières
58. riz à l'impératrice
59. charlotte russe aux abricots
60. charlotte russe au café
61. charlotte russe aux amandes grillées
62. pudding profiteroles
63. pudding d'orléans

## Dessert

1. macarons aux avelines
2. macarons aux pistaches
3. macarons au chocolat
4. macarons soufflés
5. massepains au citron
6. pains d'amandes à l'orange
7. croissants au kirsch
8. écorces de citron
9. pains d'amandes à l'abricot
10. gimalettes grillées à la cerise
11. tartelettes d'amandes à l'ananas
12. gaufres d'office
13. gaufres hollandaises
14. gaufres à l'allemande
15. bouchées de dames à la framboise
16. bouchées de dames au chocolat
17. glacés au café
18. glacés au kirsch
19. glaces à la fraise
20. glaces au marasquin
21. soufflés à la fleur d'oranger pralinée
22. soufflés aux avelines
23. petites meringues aux cerises
24. petites meringues à l'ananas
25. biscuits grillés aux amandes
26. biscuits aux pistaches

## Bonbons De Table

1. pistaches aux olives
2. avelines en olives
3. olives au kirsch
4. rosaces aux fondants à l'anisette
5. losanges cannelés au marasquin
6. fondants panachés
7. mandarines glacées
8. verjus glacé
9. cerises glacées
10. framboises glacées
11. purée de marrons glacés
12. tablettes de thé à la crème
13. tablettes de chocolat blanc
14. tablettes de cerises
15. tablettes de café blanc
16. chocolat à la crème
17. chocolat grillé
18. pastilles à la fraise
19. pastilles à l'ananas
20. pastilles au punch
21. pastilles à la groseille
22. pains de fleurs d'oranger pralinées
23. petits pains d'ananas

## Compotes Et Fruits

1. compote de marrons
2. compote de verjus
3. compote d'ananas
4. compote de fruits mêlés au vin de champagne
5. compote de cerises glacées
6. compote de fraises glacées
7. corbeilles de fruits d'hiver
8. corbeilles de fruits d'été

## Glaces Et Sorbets

1. fromage glacé à la vanille et à la fraise
2. fromage glacé à l'abricot et à la pistache
3. fromage glacé à la crème grillée et à l'orange
4. rocher de glace
5. parfait au café
6. bombe à la groseille et à la vanille
7. bombe à l'abricot et au marasquin
8. punch à la romaine
9. sorbets au rhum
10. sorbets au kirsch
11. granit au vin de champagne et aux fruits
12. granit au citron
13. granit à l'orange
14. café glacé
15. chocolat glacé

## Liqueurs Fraîches

1. observations sur les liqueurs fraîches
2. orangeade
3. groseille
4. eau de cerises
5. limonade
6. orgeat

# II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

## marmite

*Pot-au-feu et bouillon de boeuf*

On emploie dans les ménages différents genres de marmite :

La marmite de fonte

La marmite de terre, vulgairement appelée luguenote

La marmite en fer étamé

La marmite en cuivre

Je déconseille de la façon la plus formelle les deux premières marmites : celle de fonte, parce qu’il devient bien difficile, sinon impossible, d'enlever la graisse qui se loge, au bout d’un certain temps, dans les pores de la fonte.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

## ce qui entre dans le pot-au-feu

*Pot-au-feu et bouillon de boeuf*

J'établis deux sortes de pot-au-feu, le petit et le grand; le premier pour l'ordinaire, le second pour les jours d’extra.

Petit pot-au-feu :

750 grammes de viande

125 grammes d'os (c'est à peu près la quantité d'os que comporte la quantité de viande)

4 litres d’eau

30 grammes de sel

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

## la viande

*Pot-au-feu et bouillon de boeuf*

Les parties du boeuf adoptées pour le pot-au-feu sont :

La tranche

La tranche au petit os

Le gîte à la noix

La culotte

Ces quatre morceaux composent toute la partie supérieure de la cuisse du boeuf ; il ne reste plus de la cuisse que la jambe et la boîte du genou, morceaux peu charnus, gélatineux et très-peu nutritifs.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

## manière d'opérer pour le pot-au-feu

*Pot-au-feu et bouillon de boeuf*

Le premier soin est de bien faire son feu. Emplissez parfaitement votre fourneau de charbon ; une marmite dont le feu a été bien fait dès le principe peut durer trois heures sans qu'il y ait besoin d'y toucher. Toutes les fois qu'il sera nécessaire de rallumer le feu, éviter de le faire repartir avec trop de vivacité ; les feux ardents ne valent jamais rien pour le pot-au-feu, qui demande à être mené toujours très doucement.

Il faut avoir soin, en plaçant le couvercle de la marmite, de laisser une ouverture de deux travers de doigt : le bouillon se troublerait dans une marmite hermétiquement fermée.

Désossez le morceau de boeuf ;

Ficelez-le pour maintenir la chair ;

Cassez les os au couperet ;

Placez dans la marmite les os d'abord et la viande par-dessus ;

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

## dégraissage

*Pot-au-feu et bouillon de boeuf*

Dégraisser parfaitement le bouillon, quand le boeuf est retiré, c'est aussi un principe essentiel à observer, aussi bien au point de vue hygiénique qu'au point de vue culinaire.

Dégraisser consiste à enlever toute la graisse qui est à la surface avec la cuiller à dégraisser. On aura soin, en enlevant la graisse, d'enlever le moins possible de bouillon. Cette opération se fait beaucoup plus facilement lorsque le bouillon est en ébullition, toujours sur le coin du fourneau.

Les graisses qui résultent du pot-au-feu et autres cuissons peuvent faire, en étant parfaitement clarifiées, de très bonnes fritures. On clarifie les graisses en les faisant cuire à feu très doux pendant une heure.

Laisser refroidir un quart d'heure, puis passer à la passoire dite chinois (voir Préliminaires, p.15).

**Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume**

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