LES CUISINIERS DE LÉGENDE · MAISON BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Le Cuisinier François

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-la-varenne**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Manière de faire toutes sortes de Potages

1. Bisque de pigeonneaux.
2. Potage de santé.
3. Potage de perdrix aux choux.
4. Potage de canards aux navets.
5. Potage de poulets garnis d'asperges.
6. Potage de perdrix marbrées.
7. Potage de fricandeaux.
8. Potage de cailles marbrées.
9. Potage de ramiers garnis.
10. Potage de profiterolles.
11. Potage à la Reyne.
12. Potage à la Princesse.
13. Potage à la Jacobine.
14. Potage d'étudeaux.
15. Potage de farcelles à l'hypocras.
16. Potage d'alloüettes au roux.
17. Potage de pigeonneaux.
18. Potage de farcelles au suc de navets.
19. Potage de beatilles.
20. Potage de poulets aux choux-fleurs.
21. Potage de poulets en ragoût.
22. Potage de pigeonneaux rôtis.
23. Potage d'oyson à la purée.
24. Potage de petite oie d'oyson.
25. Potage d'oyson aux pois verts.
26. Potage d'oye salée à la purée.
27. Potage de poulets aux pois verts.
28. Potage de pigeons aux pois verts.
29. Potage de sale aux pois.
30. Potage de lapereaux.
31. Potage d'abatis d'agneaux.
32. Potage d'alloüettes à la sauce douce.
33. Potage de jarret de veau.
34. Potage de poitrine de veau.
35. Potage de mouettes.
36. Potage de tortues.
37. Potage de cochon de laict.
38. Potage de mouton aché.
39. Potage de trumeau de boeuf.
40. Potage de chapon au riz.
41. Potage de poulets au riz.
42. Potage de trumeau de boeuf au tailladin.
43. Potage de marmite.
44. Potage de tête de veau frite.
45. Potage de mouton frit aux navets.
46. Potage de manches à épaules en ragoût.
47. Potage de becasses rôties.
48. Demie bisque.
49. Potage à la Jacobine au fromage.

Manière de faire les Potages farcis, dont la Table est ci-dessus

1. Potage de chapons farcis.
2. Potage d'estudeaux désossés farcis.
3. Potage de poulets farcis.
4. Potage de pigeonneaux farcis.
5. Potage de canards farcis.
6. Potage de jarets de veau farcis.
7. Potage de poitrine de veau farcie.
8. Potage de tête de veau désossée farcie.
9. Potage de têtes d'agneaux désossées farcies.
10. Potage de membre de mouton farci.
11. Potage d'oysons farcis.
12. Potage de perdrix désossées farcies.
13. Potage de poulet d'Inde farci.

Manière pour bien apprêter les viandes des Entrées, dont la Table est ci-dessus

1. Poulet d'Inde à la framboise farci.
2. Membre de mouton à la Cardinale.
3. Jarrets de veau à l'épigramme.
4. Longe de veau à la marinade.
5. Canards en ragoût.
6. Pigeonneaux en ragoût.
7. Poulardes en ragoût.
8. Boudin blanc.
9. Saucisses de blanc de perdrix.
10. Andouilles.
11. Cervelas.
12. Poulets marinés.
13. Manches d'épaules à l'olive.
14. Pièce de bœuf à l'Angloise ou Chalonnoise.
15. Poitrine de veau à l'estouffade.
16. Perdrix en ragoût.
17. Langue de bœuf en ragoût.
18. Langues de porc en ragoût.
19. Langues de mouton en ragoût.
20. Queue de mouton en ragoût.
21. Membre de mouton à la daube.
22. Poulet d'Inde à la daube.
23. Civet de lièvre.
24. Poitrine de mouton en haricot.
25. Agneaux en ragoût.
26. Haut-côté de veau en ragoût.
27. Pièce de bœuf à la daube.
28. Membre de mouton à la logate.
29. Pièce de bœuf à la marotte.
30. Queue de mouton rôtie.
31. Pièce de bœuf et queue de mouton au naturel.
32. Cochon à la daube.
33. Oie à la daube.
34. Oie en ragoût.
35. Sarcelles en ragoût.
36. Poulet d'Inde en ragoût.
37. Cochon en ragoût.
38. Longe de veau en ragoût.
39. Alouettes en ragoût.
40. Foie de veau fricassé.
41. Pieds de veau et de mouton en ragoût.
42. Gras double en ragoût.
43. Poulets fricassés.
44. Pigeonneaux fricassés.
45. Fricandeaux.
46. Fricassée de veau.
47. Ruelle de veau en ragoût.
48. Épaule de veau en ragoût.
49. Épaule de mouton en ragoût.
50. Poitrine de veau frite.
51. Longe de chevreuil en ragoût.
52. Côtelettes de mouton en ragoût.
53. Bœuf à la mode.
54. Bœuf à l'estouffade.
55. Lapereaux en ragoût.
56. Longe de porc à la sauce Robert.
57. Perdrix à l'estouffade.
58. Chapon aux huîtres.
59. Alouettes en ragoût.
60. Langues de mouton frites en ragoût, beignets.
61. Foie de veau en ragoût.
62. Poulets à l'étuvée.
63. Tête de veau frite.
64. Foie de veau piqué.
65. Abattis de poulets d'Inde.
66. Épaule de sanglier en ragoût.
67. Cuissots de chevreuil.
68. Membre de mouton à la logate.
69. Cochon farci.
70. Pieds de veau fricassés.
71. Langues de mouton rôties.
72. Achis de viande rôtie.
73. Gâteaux.
74. Achis de viande crue.
75. Poupelton.
76. Tourte de lard.
77. Tourte de moelle.
78. Tourte de pigeonneaux.
79. Tourte de veau.

80. Pâté de chapon désossé.
81. Pâté de godiveau.
82. Pâté d'astérette.
83. Pâté à la marotte.
84. Pâté à l'Anglaise.
85. Pâté à la Cardinale.
86. Poulet en ragoût dans une bouteille.

Manière d'accommoder et servir les viandes susdites

1. 1. Le Faisan
2. 2. La Gelinotte
3. 3. Le Rouge
4. 4. La Tourte
5. 5. Levraut
6. 6. La Caille
7. 7. La Perdrix
8. 8. Chapon
9. 9. Pigeonneaux rôtis
10. 10. Poulets de grain
11. 11. Poulet d'Inde
12. 12. Allebrans
13. 13. Le Bécasse
14. 14. Estudeaux
15. 15. Hyaineau
16. 16. Sarcelles
17. 17. Oison
18. 18. Marcassin
19. 19. Lapereau
20. 20. Mauviette
21. 21. Râle
22. 22. Vertiroux
23. 23. Cailleteaux
24. 24. Dindonneaux
25. 25. Pluvier
26. 26. Longe de Cerf
27. 27. Filet de Cerf
28. 28. Longe de Chevreuil
29. 29. Ortolan
30. 30. Grive
31. 31. Bécasse
32. 32. Bécassine
33. 33. Pigeon ramier
34. 34. Longe de veau
35. 35. Cochon piqué
36. 36. Oie sauvage
37. 37. Oie privée
38. 38. Poulette d'eau
39. 39. Chapon au cresson

40. 40. Cochon de lait au naturel
41. 41. Caille ou Tringa
42. 42. Héron
43. 43. Râble de Lièvre
44. 44. Épaule ou longe de Sanglier
45. 45. Porc privé
46. 46. Faon de Biche
47. 47. Faon de Chevreuil
48. 48. Filet de Chevreuil
49. 49. Poitrine de veau farcie
50. 50. Haut côte de mouton
51. 51. Longe de mouton
52. 52. Aloyau
53. 53. Langue de bœuf fraîche
54. 54. Membre de Mouton à la Royale
55. 55. Membre de mouton farci
56. 56. Poularde grasse
57. 57. Batteurs de pave
58. 58. Épaule de veau rôtie
59. 59. Foie de Veau
60. 60. Alouettes
61. 61. Canard sauvage

Manière d'apprêter quelques sauces, dont il est fait mention dans les discours du Second

1. Manière d'apprêter quelques sauces, dont il est fait mention dans les discours du Second

Discours Des Entremets

1. Pieds & oreilles de Porc.
2. Menus droits de cerf.
3. Pâté de venaison.
4. Tranche de pâté.
5. Pâté de jambon.
6. Truffes en ragoût.
7. Truffes sèches.
8. Truffes au naturel.
9. Omelettes de beatilles.
10. Ris de veau frits.
11. Ris de veau rôtis.
12. Ris de veau en ragoût
13. Foie de chevreuil.
14. Foie de chevreuil en omelette.
15. Tétines de chevreuil.
16. Tétines de vache.
17. Choux-fleurs.
18. Crème de pistaches.
19. Jambon en ragoût.
20. Jambon rôti.
21. Jambon en tranche.
22. Mauviette.
23. Poulets marinés.
24. Abbatis d'oiseaux.
25. Alouettes en ragoût.
26. Gelée.
27. Gelée de corne de cerf.
28. Gelée verte.
29. Gelée rouge.
30. Gelée jaune.
31. Gelée violette.
32. Gelée bleue.
33. Blanc-manger.
34. Salade de citron.
35. Achis de perdrix.
36. Rissoilles frites.
37. Rissoilles feuilletées.
38. Beignets de moelle.
39. Beignets de pommes.
40. Beignets d'artichauts.

41. Pets de putain.
42. Pâte filée.
43. Pâte de citron.
44. Pâte d'amande.
45. Pâte de pistache.
46. Ramequin de rognons.
47. Ramequin de chair.
48. Ramequin de fromage.
49. Ramequin de suie de cheminée.
50. Ramequin d'oignon.
51. Ramequin d'ail.
52. Ortolans en ragoût.
53. Langue de bœuf en ragoût.
54. Langue de porc en ragoût.
55. Langue de porc parfumée.
56. Langue de porc grillée en ragoût.
57. Langue de bœuf.
58. Pigeonneaux.
59. Foie gras en ragoût.
60. Foie gras sur le gril.
61. Foie gras cuit dans les cendres.
62. Foie gras frit en beignets.
63. Beatilles.
64. Tourte de franchipanne.
65. Nivelle.
66. Nivelle timbrée.
67. Nivelle verte.
68. Artichauts fricassés.
69. Artichauts frits.
70. Artichauts à la poivrade.
71. Artichauts en œufs.
72. Champignons en ragoût.
73. Champignons farcis.
74. Champignons frits.
75. Champignons à l'oivier.
76. Omelette de jambon.
77. Tortues.
78. Tourte de pistaches.
79. Œufs à la Portugaise.
80. Œufs mignons.
81. Œufs en filet.
82. Œufs à la Varenne.
83. Œufs à la neige.
84. Œufs à la Huguenotte.
85. Cardons d'Espagne.
86. Asperges à la sauce douce.
87. Asperges en ragoût.
88. Asperges à la crème.
89. Langue de mouton en ragoût.
90. Langue de mouton piquée.
91. Langue de mouton sur le gril.
92. Salade de grenade.
93. Hure de sanglier.
94. Tranche de hure.
95. Tranche de hure en ragoût.
96. Pois verts.
97. Moignons de bélier.
98. Palets de bœuf.
99. Pigeonneaux.
100. Grives.
101. Perdreaux.

Méthode pour faire jambons de Mayence

1. Méthode pour faire jambons de Mayence

Manière de faire les liaisons à conserver, pour n'avoir pas la peine de les faire à tous moments que vous en aurez affaire

1. Liaison d'amandes
2. Liaison de champignons
3. Liaison de farine
4. Liaison de truffes

Méthode pour faire les jus de champignons, de bœuf ou de mouton, qui peuvent servir à beaucoup de sauces et de ragoûts

1. Jus de champignons
2. Jus de bœuf ou de mouton

Manière de faire la garniture de pistaches

1. Garniture de citron
2. Garniture de grenade

Méthode pour tirer les jus et les eaux de chair, propres à servir aux malades

1. Jus de mouton, veau ou chapon
2. Autre façon de la même eau
3. Eau de poulet
4. La Pafnade
5. Autre Pafnade

Méthode d'apprêter & servir les Pâtisseries, dont la Table est ci-devant

1. 1. Pâté de venaison.
2. 2. Pâté de membre de mouton.
3. 3. Pâté à l'Angloise.
4. 4. Pâté de sanglier.
5. 5. Pâté de chapon.
6. 6. Pâté de poulet d'Inde.
7. 7. Pâté de gaudi veau.
8. 8. Pâté de perdrix.
9. 9. Pâté de jambon.
10. 10. Pâté de poitrine de veau.
11. 11. Pâté d'assiette.
12. 12. Pâté à la Cardinale.
13. 13. Pâté à la marotte.
14. 14. Pâté de lapereaux.
15. 15. Pâté de poulets.
16. 16. Pâté d'allouettes.
17. 17. Pâté de veau.
18. 18. Pâté de cailles.
19. 19. Pâté de bécasses.
20. 20. Pâté de merles.
21. 21. Pâté de canard.
22. 22. Pâté de macreuse au lard.
23. 23. Pâté d'agneau.
24. 24. Pâté de langues de mouton.
25. 25. Pâté de chevreau, chaud.
26. 26. Pâté d'oison.
27. 27. Pâté de manches à côtes.
28. 28. Tourte de pigeonneaux.
29. 29. Tourte de lard.
30. 30. Tourte de moelle.
31. 31. Tourte de veau.
32. 32. Tourte de beatilles.
33. 33. Tourte de moineaux.
34. 34. Tourte d'allouettes.
35. 35. Tourte de ris de veau.
36. 36. Tourte de blanc de chapon.

Advis

1. Advis

Manière pour apprêter & servir les Potages maigres, dont la Table précède immédiatement

1. 1. Potage aux herbes
2. 2. Potage d'écrevisses
3. 3. Potage de carpe
4. 4. Potage de tanches
5. 5. Potage de carpes farcies
6. 6. Potage de carpes rôties
7. 7. Potage à la Reine
8. 8. Potage à la Princesse
9. 9. Potage de Tortues
10. 10. Potage de champignons farcis
11. 11. Potage de soles désoeuflées farcies
12. 12. Potage d'Esperlans
13. 13. Potage d'Asperges
14. 14. Potage d'Attereaux de poisson
15. 15. Potage de laitues farcies
16. 16. Potage de choux au lait
17. 17. Potage de choux au pain frit
18. 18. Potage de choux à la purée
19. 19. Potage de citrouille au beurre
20. 20. Potage de citrouille au lait
21. 21. Potage de navets frits
22. 22. Potage de lait aux jaunes d'œufs
23. 23. Potage de petits pains farcis
24. 24. Potage de pois verts
25. 25. Potage d'herbes sans beurre
26. 26. Potage d'oignon
27. 27. Potage de concombres farcis
28. 28. Potage à la neige
29. 29. Potage de moules
30. 30. Potage d'huîtres
31. 31. Potage de grenouilles
32. 32. Potage de saumon
33. 33. Potage de grenouilles au safran
34. 34. Potage de son
35. 35. Potage d'oseille
36. 36. Potage de framboises
37. 37. Potage de panets
38. 38. Potage de poireaux

39. 39. Potage de macreuse farcie
40. 40. Potage de lottes
41. 41. Potage d'asperges rompues
42. 42. Potage de choux-fleurs
43. 43. Potage de fidèles
44. 44. Potage de riz
45. 45. Potage de tailladins
46. 46. Potage de purée de pois verts
47. 47. Potage de purée de pois communs, servie verte
48. 48. Potage de macreuse aux navets
49. 49. Potage de macreuse garni
50. 50. Potage de poireaux à la purée
51. 51. Potage de limandes
52. 52. Potage aux herbes garni de concombres
53. 53. Potage d'oignon au lait
54. 54. Potage de loches
55. 55. Potage de vives
56. 56. Potage avec du rouget
57. 57. Potage de champignons farcis
58. 58. Potage de lait d'amande

Méthode d'accommoder le service de poisson, dont la Table précède immédiatement

1. 1. Soles en ragoût
2. 2. Brochet en ragoût
3. 3. Tanches en ragoût
4. 4. Tanches farcies en ragoût
5. 5. Tanches frites et marinées
6. 6. Carpes à l'étuvée
7. 7. Carpe farcie en ragoût
8. 8. Carpe frite en ragoût
9. 9. Carpe rôtie en ragoût
10. 10. Carpe au demi court-bouillon
11. 11. Hachis de carpes
12. 12. Brème en ragoût
13. 13. Saumon en ragoût
14. 14. Saumon à l'étuvée
15. 15. Truites saumonées
16. 16. Soles en ragoût
17. 17. Lottes frites en ragoût
18. 18. Huîtres au demi court-bouillon
19. 19. Huîtres en ragoût
20. 20. Huîtres en beignets
21. 21. Huîtres rôties
22. 22. Merlan en ragoût
23. 23. Merlan au court-bouillon
24. 24. Merlan à l'étuvée
25. 25. Soles rôties et farcies
26. 26. Soles rôties sans farce
27. 27. Soles à l'étuvée
28. 28. Barbeaux en ragoût
29. 29. Barbeaux rôtis
30. 30. Barbeaux au demi court-bouillon
31. 31. Barbeaux au court-bouillon
32. 32. Barbeaux à l'étuvée
33. 33. Barbues en casserole
34. 34. Limandes en casserole
35. 35. Limandes frites
36. 36. Limandes rôties
37. 37. Vives en casserole
38. 38. Vives rôties

39. 39. Macreuse en ragoût
40. 40. Macreuse au court-bouillon
41. 41. Macreuse rôtie en ragoût
42. 42. Macreuse désossée farcie
43. 43. Alose rôtie en ragoût
44. 44. Alose en court-bouillon
45. 45. Alose à l'étuvée
46. 46. Lamproie en ragoût
47. 47. Lamproie sur le gril en ragoût
48. 48. Lamproie à la sauce douce
49. 49. Anguille rôtie à la sauce verte
50. 50. Anguille à l'étuvée
51. 51. Anguille en cervelas
52. 52. Anguille en ragoût
53. 53. Anguille de mer en ragoût
54. 54. Anguille de mer à l'étuvée
55. 55. Anguille de mer frite en ragoût
56. 56. Homard au court-bouillon
57. 57. Homard à la sauce blanche
58. 58. Langouste au court-bouillon
59. 59. Langouste à la sauce blanche
60. 60. Brochet farci
61. 61. Brochet rôti à la broche
62. 62. Maquereaux frais rôtis
63. 63. Harengs frais rôtis
64. 64. Harengs à la sauce rousse
65. 65. Sardines de Royan
66. 66. Rouget en ragoût
67. 67. Grenoul en ragoût
68. 68. Morue fraîche rôtie en ragoût
69. 69. Morue au demi court-bouillon
70. 70. Morue fraîche en ragoût
71. 71. Morue de Terre-Neuve
72. 72. Soubresade de poisson
73. 73. Jambon de poisson
74. 74. Moules de poisson
75. 75. Raye frite en ragoût
76. 76. Éperlans en ragoût
77. 77. Tripes de morue fricassées
78. 78. Seiches fricassées
79. 79. Merluche frite
80. 80. Merluche à la sauce Robert
81. 81. Hure de saumon à la sauce rousse
82. 82. Hure ou entre-deux de saumon à la salade
83. 83. Thons marinés
84. 84. Maquereaux salés
85. 85. Harengs salés
86. 86. Harengs forestiers
87. 87. Truites communes
88. 88. Pâté de lottes
89. 89. Pâté d'anguille
90. 90. Pâté de grenoul
91. 91. Petits pâtés de poisson
92. 92. Pâté de plies
93. 93. Tourte de laitances

Manières d'apprêter les Œufs, dont la Table est ci-dessous

1. 1. Œufs farcis
2. 2. Œufs au pain
3. 3. Œufs au miroir
4. 4. Œufs au beurre noir
5. 5. Œufs au lait
6. 6. Œufs à l'oseille
7. 7. Œufs fricassés en tranches
8. 8. Œufs pochés à l'eau
9. 9. Œufs à la crème
10. 10. Omelette à la crème
11. 11. Omelette de persil
12. 12. Œufs au verjus
13. 13. Œufs aux anchois
14. 14. Œufs au fromage
15. 15. Œufs brouillés
16. 16. Œufs au miroir de crème
17. 17. Œufs faits dans des verres
18. 18. Omelette farcie
19. 19. Œufs à la neige

Discours et méthode pour servir le poisson, dont la table précède immédiatement

1. 1. Turbot en casserole
2. 2. Barbue au court bouillon
3. 3. Vives rôties sur le gril
4. 4. Soles frites
5. 5. Saumon au court bouillon
6. 6. Esturgeon au court bouillon
7. 7. Grenouilles en casserole
8. 8. Estocafic au court bouillon
9. 9. Marsoin au court bouillon
10. 10. Marsoin en ragoût
11. 11. Limandes frites en ragoût
12. 12. Loutre de mer au court bouillon
13. 13. Loutre de mer sur le gril
14. 14. Raie frite
15. 15. Tanches au court bouillon
16. 16. Alose au court bouillon
17. 17. Alose rôtie
18. 18. Morue fraîche
19. 19. Merlu rôti
20. 20. Brochet au bleu
21. 21. Brochet à la sauce
22. 22. Truites au court bouillon
23. 23. Truites saumonées
24. 24. Perches au court bouillon
25. 25. Lottes
26. 26. Lottes en casserole
27. 27. Carpe au bleu
28. 28. Carpe farcie
29. 29. Éperlans
30. 30. Plies

MÉTHODE, D'accommoder les Entremets des jours maigres, dont il est fait mention dans la Table précédée immédiatement

1. 1. Mousserons
2. 2. Champignons à la crème
3. 3. Truffes
4. 4. Œufs filés
5. 5. Nattes
6. 6. Œufs mignons
7. 7. Tourte de frangipane
8. 8. Omelette à la crème
9. 9. Beignets
10. 10. Pets de putain
11. 11. Pâte fine
12. 12. Saucissons d'anguilles
13. 13. Laitances de carpes frites
14. 14. Laitances en ragoût
15. 15. Foie de lotte
16. 16. Gelée de poisson
17. 17. Blanc-manger
18. 18. Gelée verte
19. 19. Artichauts frits
20. 20. Asperges à la sauce blanche
21. 21. Asperges à la crème
22. 22. Céleri
23. 23. Choux-fleurs
24. 24. Jambon de poisson
25. 25. Tourtes en ragoût
26. 26. Beignets de pommes

Méthode pour apprêter le contenu de la Table précédente

1. 1. Chervis
2. 2. Bouillie de fleur de blé
3. 3. Osberon
4. 4. Laitances
5. 5. Citrouille
6. 6. Panets
7. 7. Salsifis
8. 8. Carottes
9. 9. Betteraves
10. 10. Topinambours
11. 11. Concombres
12. 12. Navets
13. 13. Pommes fricassées
14. 14. Carottes rouges
15. 15. Asperges fricassées
16. 16. Chicorée blanche
17. 17. Cardes de poirée
18. 18. Cardes d'artichauts
19. 19. Pois cassés
20. 20. Truffes d'entrée

Instructions pour apprêter la Pâtisserie de Poisson, ci-dessous déduite par Table

1. 1. Pasté de saumon
2. 2. Pasté de truites
3. 3. Pasté de becard
4. 4. Pasté de carpe
5. 5. Pasté d'esturgeons
6. 6. Pasté de barbue
7. 7. Pasté de turbots
8. 8. Pasté de truite
9. 9. Pasté de plie
10. 10. Pasté d'anguilles
11. 11. Pasté de morue fraîche
12. 12. Pasté de carpe déossée
13. 13. Pasté à la Cardinale
14. 14. Pasté de limandes
15. 15. Pasté de grenouilles
16. 16. Pasté de soles
17. 17. Pasté de soles moitié frites
18. 18. Pasté dressé de hachis d'anguille
19. 19. Tourte de limandes
20. 20. Tourte d'huîtres fraîches
21. 21. Tourte de foie de lottes
22. 22. Tourte de laitances de carpes
23. 23. Tourte de lotte
24. 24. Tourte de carpe
25. 25. Tourte d'écrevisses
26. 26. Tourte de grenouilles
27. 27. Tourte de tanches
28. 28. Tourte de beurre
29. 29. Tourte d'épinards
30. 30. Tourte de melon
31. 31. Tourte de pistaches
32. 32. Tourte d'amandes
33. 33. Tourte de citrouille
34. 34. Tourte de poires
35. 35. Tourte de crème
36. 36. Tourte de pommes
37. 37. Tourte de franchipane
38. 38. Tourte de blancs d'œufs

39. 39. Tourte de jaunes d'œufs
40. 40. Tourte de massepain

Maniéré de confire toutes ces fortes pour les rendre de garde

1. 1. Beurre fondu
2. 2. Artichauts
3. 3. Concombres
4. 4. Pompions
5. 5. Laitues
6. 6. Truffes
7. 7. Betteraves
8. 8. Asperges
9. 9. Pois verts
10. 10. Chicorée
11. 11. Champignons
12. 12. Choux
13. 13. Soles
14. 14. Huitres
15. 15. Crêtes salées

Méthode

1. 1. Cardes d'artichauts
2. 2. Palets de la vache
3. 3. Langues de mouton
4. 4. Soles marinées
5. 5. Rognons de bélier
6. 6. Pigeonneaux
7. 7. Beurre salé

Méthode instructive pour faire en Carême les bons bouillons de poisson, de purée aux herbes, et d'amandes

1. Bouillon de Poisson
2. Purée
3. Bouillon aux herbes
4. Bouillon d'amandes

Discours des Potages de Carême

1. 1. Potage d'écrevisses
2. 2. Potage d'achis de carpes
3. 3. Potage aux herbes
4. 4. Potage de tanches farcies aux navets
5. 5. Potage à la Reine
6. 6. Potage à la Princesse
7. 7. Potage de tortues
8. 8. Potage de champignons
9. 9. Potage de soles
10. 10. Potage d'esperlant
11. 11. Potage d'asperges
12. 12. Potage d'artichauts
13. 13. Potage de laitues
14. 14. Potage de choux au lard
15. 15. Potage de choux au pain frit
16. 16. Potage de choux à la purée
17. 17. Potage de citrouille
18. 18. Potage de citrouille au lait
19. 19. Potage de navets au bouillon blanc
20. 20. Potage de navets frits
21. 21. Potage de perche
22. 22. Potage sans beurre
23. 23. Potage de pressetoles
24. 24. Potage à l'oignon
25. 25. Potage de grenouilles
26. 26. Potage de grenouilles
27. 27. Potage de saumon à la sauce douce
28. 28. Potage de son
29. 29. Potage de grenouilles aux amandes
30. 30. Potage d'oubelon
31. 31. Potage de panais
32. 32. Potage de poireaux au lait
33. 33. Potage d'asperges rompues
34. 34. Potage de choux-fleurs
35. 35. Potage de fidelles
36. 36. Potage de maquerel
37. 37. Potage de tailladins
38. 38. Potage de macreuse en ragout
39. 39. Potage de macreuse aux navets
40. 40. Potage de poireaux à la purée

41. 41. Potage de limandes
42. 42. Potage de rougets
43. 43. Potage de lentilles

Advis

1. Lentilles
2. Épinards
3. Pommes fricassées
4. Pommes au sucre
5. Pruneaux

Advis

1. Advis

Advis

1. Rissolles
2. Beignets de grenouilles

Mémoire de ce qui se peut servir au Vendredi Saint

1. Mémoire de ce qui se peut servir au Vendredi Saint

Entrée pour le Vendredi Saint

1. Entrée pour le Vendredi Saint

Instruction Méthodique

1. Abricots liquides
2. Autre façon d'Abricots mûrs, liquides
3. Abricots secs
4. Autre façon d'Abricots secs
5. Confiture de Roses
6. Confiture de Citron
7. Confiture de Grenade
8. Confiture de Pistaches
9. Confiture de fruits
10. Tranche de jambon
11. Fenouil blanc
12. Pour faire du fenouil rouge
13. Pour faire du fenouil bleu
14. Pour blanchir des œillets, des roses et des violettes
15. Cerises liquides
16. Prunes de toutes sortes, liquides
17. Amandes vertes
18. Verjus liquide
19. Verjus sec
20. Cœurs d'Artichauts
21. Boutons de roses secs
22. Ponçif
23. Citrons entiers
24. Oranges
25. Pour faire des noix blanches
26. Pâte d'abricots
27. Pâte de cerises
28. Pâte de groseilles et de prunes
29. Pâte de coings
30. Pour faire du massepain
31. Pour faire des gâteaux de cerises, d'abricots, de pistaches et d'amandes
32. Pour faire d'autres pâtes de fruits
33. Pour faire une tourte à la Combeillet
34. Pour faire de petites abaisses glacées
35. Pour faire du sirop de cerises
36. Pour faire de la limonade
37. Pour faire des coings secs
38. Pour faire de l'Hypocras blanc

39. Pour faire crème fouettée
40. Pour faire de la crème cuite
41. Pour faire crème d'Angleterre
42. Pour faire gelée de groseilles
43. Pour faire gelée de verjus
44. Pour faire gelée de pommes
45. Pour faire gelée de coings
46. Pour faire du Biscuit
47. Pour faire du Macaron
48. Pour faire Cotignac
49. Pour faire des fraises
50. Pour faire le Caramel
51. Pour faire le Muscadin
52. Pour faire pâte de neige
53. Pour faire gâteaux de Pistaches
54. Framboises confites
55. Coings liquides
56. Pour faire une compote de pommes
57. Compote de pommes de Calville
58. Pour faire marmelade de pommes
59. Pour faire compote de poires
60. Autre façon
61. Pour faire des marrons à la Limousine
62. Autre façon
63. Pour faire compote de citron
64. Pour faire pâte de citron
65. Pour faire biscuit de Savoie

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Potage de santé.

Manière de faire toutes sortes de Potages

Le potage de santé se fait de chapons, après qu’ils sont bien nettoyés, vous les troussez et les empotez avec du bouillon, le couvrez de peur qu’il ne devienne noir. Faut le bien assaisonner de sel, bien faire cuire, et y mettre force bonnes herbes, en hiver chicorée blanche, puis dressez et garnissez vos herbes à savoir, de cardes et racines de persil ou chicorée, et servez.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Potage de perdrix aux choux.

Manière de faire toutes sortes de Potages

Étant bien nettoyées vous les lardez de gros lard, puis les trouvez, les faites blanchir, et les emportez avec bon bouillon. Prenez des choux et les empotez aussi avec vos perdrix ; après qu’ils seront cuits, vous y passez un peu de lard fondu, et les assaisonnez avec clou et poivre, puis faites mitonner vos croûtes, les garnirez de saucisses de veau ou saucisses si vous en avez, puis servez.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Potage de canards aux navets.

Manière de faire toutes sortes de Potages

Après qu'ils sont nettoyés, lardez-les de gros lard, puis les passez dans la poêle avec saindoux ou lard fondu, ou bien les faites rôtir trois ou quatre tours à la broche, puis les empotez ; ensuite prenez vos navets, les coupez comme vous voudrez, les faites blanchir, les farinez et les passez par du saindoux ou du lard, jusqu'à ce qu'ils soient bien roux, mettez-les dans vos canards, faites bien cuire le tout, et mitonner votre pain afin que votre potage soit lié ; si vous avez des câpres vous y en mettrez, ou un filet de vinaigre, dressez et garnissez de navets, puis servez.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Potage de poulets garnis d'asperges.

Manière de faire toutes sortes de Potages

Après qu'ils sont bien troussés, faites-les bien blanchir, et les empotez avec une barde par-dessus, remplissez votre pot de votre meilleur bouillon, et les assaisonnez de sel et d'un brin de poivre, et ne les laissez trop cuire, séchez votre pain, puis le faites mitonner et le garnissez de vos poulets, avec asperges fricassées et rompues, champignons, crêtes, ou des beatilles de vos poulets, de peu de pistaches et de jus de mouton, et garnissez le bord de votre plat de citron, puis servez.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Potage de perdrix marbrées.

Manière de faire toutes sortes de Potages

Après que vos perdrix sont bien troussées, lardez-les de gros lard, et les faites blanchir, puis les empotez, faites-les bien cuire et les assaisonnez de sel, puis y faites entrer et mitonner votre pain. Garnissez-en votre potage, et de champignons, les faites un peu bouillir sur le feu, y mettant du bouillon blanc d'amandes et du jus de mouton, pistaches et citron, puis servez.

Poursuivre la lecture & cuisiner l’intégralité du volume

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