LES CUISINIERS DE LÉGENDE · MAISON BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Le Nouveau Cuisinier Royal et Bourgeois

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-massialot**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Abattis

1. Potage d'Abattis d'Oisons

Agneau

1. Têtes d'Agneaux en Potage, ou pour Entrée
2. Entrée de pieds d'Agneaux

Aloiau

1. Aloiau à la Godard
2. Aloiau à l'Angloise
3. Aloiau au Concombre
4. Aloiau Farci

Aloze

1. Aloze rôtie
2. Aloze au Court bouillon

Allouettes

1. Allouettes

Amandes

1. Pâte d'Amandes
2. Lait d'Amandes
3. Potage de Lait d'Amandes
4. Tourte d'Amandes

Anchois

1. Anchois

Andouilles

1. Andouilles de Cochon
2. Andouillettes et Cervelas de Carpe
3. Andouillettes

Anguille

1. Anguilles farcies
2. Anguilles au four
3. Anguilles en sauce brune
4. Anguilles frites
5. Anguille sur le gril
6. Anguille à l'Angloise
7. Anguilles en Daube
8. Potage d'Anguilles
9. Pâté et Tourte d'Anguilles

Artichaux

1. Artichaux à la sauce blanche
2. Artichaux au beurre blanc
3. Artichaux frits
4. Cœurs d'artichaux en pâte et frits
5. Autres manières
6. Cœurs d'artichaux en purée
7. Manière de conserver les artichaux
8. Autre manière

Asperges

1. Asperges à la crème
2. Asperges au jus
3. Asperges au beurre blanc
4. Pour conserver des asperges

Barbottes

1. Ragoût de Barbottes
2. Barbottes en Casserole
3. Potage et Pâté de Barbottes

Barbues

1. Entrée de Barbue marinée
2. Barbue en Salade
3. Autres manières

Bécasse

1. Entrée de Bécasses au vin
2. Pour faire un Salmi de Bécasses au vin

Bécassine

1. Bécassine

Beignets

1. Entremets de beignets à l'eau
2. Entremets de beignets au blanc-manger
3. Beignets au lait
4. Autres manières de beignets

Biche

1. Biche

Betteraves

1. Betteraves frites
2. Beignets de betteraves

Bisque

1. Pour faire une bisque de pigeons
2. Autre bisque de pigeonneaux
3. Bisque de cailles et autres

Blanc-manger

1. Blanc-manger de corne de cerf

Boeuf

1. Grosse entrée d'une culotte de bœuf
2. Entrée d'une pièce de bœuf
3. Autre entrée de pièce de bœuf
4. Entrée de tranche de bœuf roulée
5. Entrée de filet de bœuf au concombre
6. Autre entrée de filets de bœuf
7. Pièce de lard à la mode
8. Langues de bœuf à la braise
9. Langues de bœuf parfumées
10. Autre entrée de langues de bœuf
11. Pour une autre entrée de langues de bœuf
12. Autres services de bœuf
13. Autre bœuf à la mode
14. Ragoût à la diable

Boucons

1. Boucons

Boudins

1. Pour faire un boudin blanc
2. Pour faire du boudin noir
3. Autres sortes de boudins

Bouillons

1. Bouillons

Bouillon gras

1. Bouillon du matin, pour le déjeuner
2. Bouillon pour consommer
3. Eau de veau
4. Eau de poulet
5. Eau de chapon

Bouillon de Poisson

1. Bouillon maigre, pour le potage aux herbes

Bouton

1. Entrée d'un petit Bouton

Braises

1. Braises

Brochet

1. Brochet aux Huîtres
2. Entrée d'un grand Brochet
3. Brochet à la sauce d'Allemagne
4. Brochet en filets frits, et autrement
5. Pâté de Brochet
6. Brochet en haricots aux navets
7. Brochet au court-bouillon, ou au bleu
8. Brochets farcis
9. Brochets en casserole
10. Brochets frits, à la sauce d'anchois
11. Brochet rôti
12. Autre manière
13. Brochet en gros, pour Entremets
14. Potages de Brochet

Brusolles

1. Brusolles

Cailles

1. Entrées de Cailles, à la braise et en ragoût
2. Potages de Cailles

Canards

1. Pour faire des canards aux huîtres
2. Autres entrées de canards
3. Potage de canards

Cardons

1. Cardons

Carpe

1. Entrée d'une Carpe
2. Carpe à la Douai
3. Autres Entrées de Carpes
4. Carpe lardée d'Anguille, en ragoût
5. Carpes farcies
6. Carpes en filets
7. Carpe au demi-court-bouillon
8. Carpe au court-bouillon
9. Carpe sur le gril
10. Carpe rôtie à la broche
11. Potages de carpes farcies et autrement

Casserole

1. Casserole au Fromage
2. Casserole au Riz

Cerf

1. Autre manière
2. Autre manière
3. Cerf en ragoût

Champignon

1. Champignons frits
2. Champignons en ragoût
3. Champignons à la Crème, et autrement
4. Potage de Champignons farcis
5. Manière de tirer le jus des champignons
6. Pour conserver des champignons
7. Autre manière de confire des champignons
8. Poudre de champignons

Chapons

1. Chapons

Chevreau

1. Chevreau

Chevreuil

1. Manière d'accommoder le chevreuil.
2. Autres manières.

Choux

1. Manière de farcir un chou farci pour entrée.
2. Petits choux
3. Choux-fleurs

Civet

1. Entrées de Poulets en Civet.
2. Civet de Lièvre.
3. Civet de Biche, Cerf ou Chevreuil.

Cochons

1. Entrée d'un petit Cochon de lait.
2. Cochon de lait à l'Allemande.
3. Cochon au Père-Douillet.
4. Pieds de Cochon à la Sainte-Menehout.
5. Pour faire des Langues de Cochon fourrées.

Concombre

1. Concombres farcis
2. Concombres à la Macédoine
3. Pour conserver des concombres

Cotelettes

1. Cotelettes farcies
2. Autre entrée de côtelettes
3. Cotelettes en haricot, et autrement

Coulis

1. Coulis pour différents potages gras
2. Coulis de jambon
3. Coulis de chapon
4. Coulis de perdrix
5. Coulis de canard
6. Coulis de gros pigeons
7. Coulis blanc de poularde
8. Coulis blanc en maigre
9. Autre coulis pour les jours maigres
10. Coulis de racines
11. Coulis de lentilles

Court-Bouillon

1. Crèmes
2. Crème à Pistaches
3. Crème à l'Amande
4. Crème à l'Italienne
5. Crème pâtissière
6. Crème brûlée
7. Crème croquante
8. Crème soufflée
9. Crème frite
10. Crème de Chocolat
11. Crème douce
12. Crème blanche légère

Crépines

1. Crépines

Crêtes

1. Crêtes de Coq farcies
2. Pour conserver des Crêtes farcies

Croquets

1. Croquets

Dain

1. Dain

Daubes

1. Daube d'un Gigot de Veau
2. Daubes d'Oisons, et Autres

Dindons

1. Dindons farcis aux fines herbes
2. Entrée de Dindons à l'essence d'Oignons
3. Autres Entrées de Dindons

Echaudes glaces

1. Echaudes glaces

Eclanche

1. Entrée d'une Eclanche de Mouton farcie
2. Autres manières
3. Eclanche de Mouton À la Royale
4. Entrée d'une autre Eclanche
5. Eclanche À la Chicorée, & aux Concombres

Ecrevice

1. Potage d'Ecrevices

Eperlan

1. Eperlan

Esturgeon

1. Entrées d'Esturgeon maigre
2. Autres manières
3. Esturgeon maigre

Faisans

1. Entrée de Faisans, sauce à la Carpe
2. Entrée d'un Pâté chaud de Faisan

Farce

1. Pour faire une bonne farce de poisson

Filets

1. Pour faire des filets mignons
2. Filets de poularde à la crème

Foies

1. Entremets de Foies-gras à la Crépine
2. Entremets de Foies-gras et Champignons
3. Autres Foies-gras, pour Entremets
4. Foies-gras au jambon
5. Foies-gras à la braise
6. Autres Entremets de Foies-gras

Fricandeaux

1. Pour les Fricandeaux farcis

Galantine

1. Galantine

Galimafrée

1. Galimafrée

Gelée

1. Maniere de faire de la Gelée
2. Couleurs qu'on peut donner à la Gelée

Gigot

1. Jambon de Mouton
2. Gigot de Veau farci
3. Gigot à l'étouffée

Guillade

1. Guillade

Grive

1. Grive

Godiveau

1. Pour faire le Godiveau d'un Poupeton

Grenade

1. Grenade

Grenadin

1. Pour Poularde, Poulets, Pigeons, perdrix et de toute sorte d'autre volaille.

Gruot

1. Entremets de Gruot

Hachis

1. Hachis

Haricots

1. Manière de conserver et accommoder des Haricots

Hâtelettes

1. Hâtelettes

Huîtres

1. Manière d'accommoder des Huîtres
2. Huîtres à la Daube
3. Huîtres farcies
4. Huîtres marinées et frites

Hure

1. Hure de Poisson
2. Entremets d'une Hure de Sanglier

Jambon

1. Pour faire l'Essence de Jambon
2. Pour faire le Pain au Jambon
3. Pâté de Jambon
4. Autre Entremets de Pâté de Jambon
5. Jambon en ragoût à l'hypocras
6. Jambon de Poisson

Julienne

1. Julienne

Jus

1. Jus de Veau
2. Jus de Perdrix et de Chapon
3. Jus de Poisson

Laitues

1. Laitues farcies à la Dame Simone.

Lamproie

1. Lamproie

Langouste

1. Langouste

Langues

1. Pour faire des Langues de Veau farcies.
2. Langues de Veau d'une autre manière.

Lapins, Lapereaux et Levrauts

1. Pâté chaud de Lapin
2. Lapins et Lapereaux en Casserole
3. Lapereaux à la sauce blanche et brune
4. Lapins et Lapereaux en Tourte, et autrement
5. Lapereaux à la Saugrenue
6. Lapereaux en Fricassée
7. Lapereaux en Sauté
8. Potage de Lapereaux à l'Italienne

Limandes

1. Limandes

Macreuse

1. Macreuse au Court-bouillon
2. Macreuse en Ragoût au Chocolat
3. Macreuse en Haricot
4. Macreuse au Pot-pourri
5. Macreuse Haut-goût à la Broche
6. Macreuse Rôtie
7. Pâté de Macreuse
8. Autre manière
9. Potage de Macreuse

Maquereau

1. Maquereau

Marinade

1. Marinade de Poulets
2. Marinade de Pigeons
3. Marinade de Perdrix
4. Marinade de Poissons

Mauviettes

1. Mauviettes

Menus-droits ou Minedroit

1. Menus-droits ou Minedroit

Meringues

1. Meringues Pistaches

Merlans

1. Merlans

Mirotons

1. Mirotons d'une autre manière
2. Pour faire un autre Miroton
3. Pour faire un Miroton en maigre

Morilles et Mousserons

1. Morilles en ragoût
2. Morilles frites
3. Mousserons en ragoût

Morue

1. Morue fraîche en ragoût
2. Queue de morue en casserole et autrement

Moules

1. Potage aux moules

Mouton

1. Grande entrée d'un rôti de bif de mouton
2. Autre entrée d'un quartier de mouton
3. Carbonnades de mouton
4. Carré de mouton
5. Entrée de pieds de mouton farcis
6. Queue de mouton à la Sainte-Menehould
7. Queue de mouton d'autres manières

Muges

1. Muges

Oeufs & Omelettes

1. Oeufs à l'Orange
2. Oeufs farcis
3. Oeufs à la tripe
4. Petits Oeufs
5. Oeufs à l'Allemande
6. Oeufs à la Bourguignonne
7. Oeufs frisquets, ou grillés à la moutarde
8. Oeufs au pain
9. Oeufs à la Suisse
10. Oeufs au jus ou à la huguenote
11. Oeufs à la Portugaise
12. Oeufs à la Pistache
13. Oeufs à l'eau de fleur d'orange
14. Oeufs en filets
15. Oeufs à l'Italienne
16. Oeufs à la rose
17. Oeufs au jus vert
18. Oeufs au verjus
19. Oeufs à la crème
20. Salade d'Oeufs
21. Oeufs farcis ou artificiels
22. Omelettes au sucre
23. Omelettes de fèves vertes et autres choses
24. Pour faire une omelette de jambon
25. Autre omelette farcie
26. Omelette nouvelle

Oil

1. Oil en gras
2. Pour l'oil en maigre

Olives

1. Entrée de poulardes aux olives

Oreilles

1. Oreilles de veau farcies
2. Oreilles à la poêle

Pain

1. Pour faire un Pain de Veau
2. Pour faire un Pain d'Espagne
3. Autre Entrée d'un Pain farci

Pâtéz

1. Pâte légère pour les Pâtés de Jambon, et croissants en apéritif
2. Pâte blanche pour les gros Pâtés qui se mangent froids
3. Pâte feuilletée
4. Pâté chaud de Perdrix, Bécasses, etc.
5. Pâté de gros Pigeons ou Dindon
6. Pâté de Poulets à la crème
7. Pâté de Chapon désossé
8. Pâté de Canards
9. Pâté à l'Allemande
10. Pâté de Godiveau
11. Pâté de Rouelle de Veau
12. Pâté de Sang pour Entrée
13. Pâté à la Ciboulette
14. Pâté à l'Anglaise
15. Pâté de Poisson
16. Pâté de Carpe
17. Pâté de Turbot
18. Pâté de Rougets
19. Pâté de Truite
20. Pâté de Soles
21. Pâté de Thon
22. Pâté de Lamproies à l'Anglaise
23. Petits Pâtéz de Poisson
24. Petits Pâtéz d'Huîtres à l'écaille
25. Petits Pâtéz à l'Espagnole
26. Pâtéz froids pour Entremets
27. Pâté de Cerf, et autre Venaison
28. Pâtéz de tranches de Bœuf, et autres grosses viandes
29. Pâté de Lièvre et Levraut
30. Pâté de Poulardes et autres

Pâtes

1. Pâte Croquante
2. Pâte Seringuillée

Perches

1. Perches en Filets du Limon

Perdrix

1. Perdrix Façon à l'Espagnole
2. Biberot de Perdrix
3. Perdrix en Filets au Jambon
4. Autre Manière pour les Perdrix

Pigeons

1. Pour Faire des Pigeons au Basilic
2. Entrée de Pigeons au Fenouil
3. Entrée de Pigeons à la Braise
4. Compote de Pigeons
5. Entrée de Pigeons au Jambon
6. Autre Entrée de Pigeons Truffés
7. Entrée de Pigeons Grillés ou Frits, à la Sainte-Menehout
8. Pigeons en Surtouts, Rôtis & à la Braise
9. Tourte de Pigeons
10. Autres Manières pour les Pigeons

Plies de Loire

1. Plies de Loire

Potages

1. Potage aux Pois
2. Potage aux Navets
3. Potage de Choux
4. Potages de Racines
5. Potages aux Nantilles
6. Potage de Ramereaux, Manière d'Oie
7. Potage d'Allouettes
8. Potage à la Reine de Perdrix, Chapon, ou autres volailles
9. Autre Potage blanc à la Reine
10. Potage de Cailles farcies et Perdreaux
11. Potage sans Eau
12. Potage de Sancé
13. Potage de Poulets farcis
14. Potage de Poulets de grain
15. Potage de Poulets farcis aux oignons
16. Potage de Poulets farcis, garnis de marrons
17. Autre Potage de Poulets farcis
18. Potage de Poulets et autres, aux Concombres
19. Potage aux Croûtes farcies de Blanc de Perdrix
20. Autre Potage aux Croûtes farcies de Jambon
21. Potage de Profitrolle
22. Potage de Profitrolle, garni de Paupiettes
23. Autre Potage de Profitrolle
24. Potage de Chapon ou Poularde, aux Ris
25. Potage de Sarcelles et autres, aux Champignons
26. Potage aux Truffes
27. Potage aux Truffes et aux Mousserons
28. Potage de Pigeons farcis au Roux
29. Potage de Pigeons aux Raves
30. Potage de Pigeons au Blanc
31. Potage de Parmesan
32. Potage de Cailles au Blanc-Manger
33. Potage de Perdrix au Bouillon Brun
34. Potage d'un Poitrine de Veau et d'un Chapon, un Pain au Milieu
35. Potage de Dindons à la Chicorée
36. Potage de Poulardes
37. Potage à l'Italienne
38. Potage d'Oisons Farcis
39. Potage Blanc
40. Potage de Chapon déossé aux Huîtres

Potages Maigres

1. Potage de Santé
2. Potage de Mousserons et Morilles à la Crème
3. Potage d'Oignons au Blanc
4. Potage d'Oignons
5. Potage au Pourpier
6. Potage de Brocolis
7. Potage aux Raves
8. Potage aux Concombres
9. Potage aux Asperges
10. Potage de Laitues Farcies
11. Potage Marbré
12. Potage au Fenouil
13. Potage d'Épinards
14. Potage de Bourgeons de Pissenlits
15. Potage aux Petits Pois
16. Potage aux Choux
17. Potage de Citrouilles au Lait
18. Potage de Melon
19. Autre Manière
20. Potage au Lait
21. Potage de Grains de Muscat
22. Potage de Cardes d'Artichauts
23. Potage de Choux Blancs et Ciboulettes au Lait
24. Potage de Cœurs d'Artichauts
25. Potage d'Esturgeon
26. Potage de Turbot
27. Potage de Saumon Frais
28. Potage de Soles
29. Potage de Soles en Gras
30. Potage de Tortues en Matelote
31. Potage de Tortues en Gras
32. Potage aux Croûtes Farcies de Perches au Blanc & Porches au blanc.
33. Potage aux Croûtes Farcies de Soles
34. Potage aux Croûtes Farcies de Brochet
35. Potage de Perches au Blanc
36. Potage de Grenouilles
37. Potage aux Profitrolles
38. Potage de Profitrolles de Tortues
39. Potage à la Royale
40. Potage d'Huîtres
41. Potage de Tanches Farcies, au Bouillon Brun

Pot-pourri

1. Pot-pourri

Poulardes

1. Poulardes à l'Angloise
2. Poulardes en Crème, Farcies sur l'Arête
3. Poulardes à la Sainte-Menehout
4. Autre Entrée de Poulardes en Filets
5. Poularde d'Accompagnement
6. Poularde à la Sauce au Jambon, ou Autrement

Poulets

1. Poulets au Jambon
2. Poulets Farcis aux Huîtres
3. Poulets à la Marinière
4. Entrée de Poulets, Coulis aux Écrevisses
5. Poulets à la Brochette
6. Poulets Farcis, Coulis de Champignons
7. Poulets à la Civette
8. Poulets à l'Ail
9. Poulets en Fricassée
10. Entrée de Poulets à la Gibelote
11. Autre Entrée
12. Poulets à la Braise
13. Entrée de Poulets à la Rôtie
14. Poulets en Filets, pour Hors-d'Œuvres
15. Poulets en Roux à la Bécasse
16. Poulets au Jus
17. Poulets en Compote
18. Poulets à la Sauce de Brochet
19. Poulets Mignons
20. Poulets à la Tartare
21. Poulets d'Autres Manières
22. Tourtes de Poulets

Poupertons

1. Poupeton en Maigre

Poupiettes

1. Poupiettes

Quarlet

1. Potage de Quarlet
2. Quarlets en Casserole

Ramequins

1. Ramequins

Ris-de-Veau

1. Ris-de-Poularde, à la Dauphine

Rissoles

1. Roignons de Mouton en ragoût et à la broche

Roties

1. Roties

Roti

1. D'une Sauce nouvelle, tirant toujours prèt, ou Sauce pour tous Mets
2. Autres Sauces qui se peuvent servir pour un Rôti

Rougets

1. Entrée de Rougets marinés
2. Rougets en ragoût, de plusieurs manières

Roulades

1. Roulades

Salpicon

1. Salpicon

Saucisses

1. Saucisson Roïal

Saumon

1. Queue de Saumon en Casserole
2. Saumon en Ragoût
3. Saumon à la Sauce Douce

Soles

1. Soles à l'Espagnole
2. Entrée de Soles Frites
3. Soles en Filets aux Concombres
4. Soles Farcies aux Fines Herbes d'Autrement
5. Soles en Filets avec Coulis de Nantilles
6. Autres Manières

Sousce

1. Sousce

Talmouses

1. Talmouses

Tanches

1. Tanches

Terrine

1. Terrine

Thon

1. Thon

Tortues

1. Tortues

Tourtes

1. Tourte de noix de veau aux béatilles
2. Tourte de caille
3. Tourte à l'espagnole pour entrée
4. Tourte de blanc de chapon, pour entremets
5. Autre manière
6. Tourte de foie gras
7. Tourte de jambon
8. Tourte de langue de mouton
9. Tourte de langue de bœuf
10. Tourte de ris-de-veau
11. Tourte de béatilles
12. Tourte de rognons de veau
13. Tourte de pêches grillées
14. Tourte de cerises et autres fruits
15. Tourte de beurre, de lard, et de moelle
16. Tourte feuilletée, pour entremets
17. Tourte de jus d'oseille
18. Tourte d'artichauts
19. Autres tourtes
20. Tourte d'asperges
21. Tourte d'épinards
22. Tourte de truffes
23. Tourte de champignons, mousserons et morilles
24. Tourte d'œufs
25. Tourte de jus d'oseille
26. Tourte de confitures
27. Tourte à la frangipane
28. Autres manières de tourtes
29. Tourte d'écrevisses
30. Tourte de laitances et laitues de carpes
31. Tourte de foies de brochet
32. Tourte de saumon
33. Tourte d'éperlans, brochets, soles, et autres
34. Tourte d'huîtres
35. Tourte de moules
36. Tourte de tanches farcies
37. Autres tourtes

Truffles

1. Truffles

Truites

1. Entrée de truites grillées
2. Entremets de truites en gras

Turbot

1. Entrée de turbot au court-bouillon
2. Turbot en gras, pour entremets

Veau

1. Entrée de Veau à l'Italienne
2. Pour faire du Veau à la Bourgeoise
3. Longe de Veau en Ragoût
4. Autres Manieres
5. Grande Entrée de Veau Rôti ou Croustillé, Très Farci sur la Cuisse
6. Poitrine de Veau

Vives

1. Vives

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Potage d'Abattis d'Oisons

Abattis

Vos abattis étant bien échauffés et nettoyés, faites-les cuire dans de bon bouillon, assaisonné d'un bouquet de fines herbes et de sel. Étant cuits, coupez-les par morceaux et les passez à la poêle, avec lard fondu, persil, cerfeuil, un peu de poivre blanc ; et ayant blanchi le tout avec jaunes d’œufs, un filet de verjus et un jus de citron, dressez votre potage sur croûtes mitonnées. On peut en faire autant des abattis d'autres volailles.

Il s’en fait aussi des tourtes de cette manière. Jetez les abattis par morceaux, échaudez-les et les nettoyez : façonnez en ensuite votre tourte, entre deux abaisses de pâte fine ; assaisonnez de poivre, sel, clous, fines herbes, ciboule, muscade, lard pilé, œufs d'artichauts, champignons, morilles ; et l’ayant fait cuire environ deux heures, mettez-y une petite sauce blanche liée en servant.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Têtes d'Agneaux en Potage, ou pour Entrée

Agneau

Ayant bien échaudé les têtes d'agneaux et les pieds, faites-les cuire avec les foies et du petit lard, dans une grande marmite avec du bouillon ; assaisonnez de sel, poivre, clous, et un bouquet de fines herbes : étant cuit, faites mitonner votre potage avec du bon bouillon et bon jus ; rangez vos têtes d'agneaux au milieu ; faites frire les cervelles, les ayant bien panées, en sorte qu'elles soient comme des croquets, et les remettez en leur place ; et garnissez votre potage des foies, des pieds, et du petit lard : ajoutez-y un coulis blanc, fait avec un morceau de mie de pain trempée dans du bon bouillon, une douzaine et demie d'amandes douces, et trois jaunes d'œufs durs. Le tout pilé dans un mortier, et passé par l'étamine, bien mitonné et bien assaisonné ; et un jus de citron en servant.

On peut aussi faire un coulis vert, avec du vert de ciboule, des épinards, et des croûtes de pain que vous faites mitonner de même dans une casserole avec du bon bouillon, bien assaisonné de clous, thym, et jus : vous pilez votre vert de ciboule et vos épinards dans le mortier ; et l'ayant passé avec le reste par l'étamine, vous le jetez sur votre potage, avec des asperges en petits pois semées par-dessus, et un jus de citron.

À la place de ce coulis, on peut mettre sur le potage de têtes d'agneaux, une bonne purée verte : et pour le déguiser, une autre fois, on fera un coulis des foies ; et l'on garnira des pieds et du petit lard. Une autre fois on les peut couvrir de petits pois, et un coulis de même, selon la saison. Et une autre fois, on peut échauder les têtes d'agneaux bien proprement, prenant garde que l'eau ne soit pas trop chaude ; après on ôtera tous les os et la langue, ayant soin que la peau reste toute entière : on farcira ces têtes de quelque bonne farce ; et les ayant ficelées, on les fera cuire. Après qu'elles seront cuites, on les dressera sur le potage, et on le garnira de même que ci-devant, ou bien du mou d'agneau mariné et frit en pâte.

On fait aussi une petite entrée de têtes d'agneaux, avec un bon ragoût par-dessus : et un potage d'agneau aux laitues romaines farcies ; garnissant encore ledit potage, des tiges de laitues passées à la poêle avec lard fondu et farine frite, et mitonnées ensuite dans un pot avec bon bouillon, que l'on blanchira avant de dresser, avec des jaunes d'œufs passés par l'étamine.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Entrée de pieds d'Agneaux

Agneau

Échaudez-les bien et les faire cuire ; étant cuits, levez l'os du milieu et les farcissez d'une bonne farce ; étant farcis, trempez-les dans des œufs battus, ensuite panez-les bien, c'est-à-dire, jetez dessus de la chapelure de pain bien menue, après faites-les frire comme des croquets, et garnissez votre plat avec du persil frit.

Ils vous peuvent aussi servir pour hors-d'œuvre, ou pour garnir une entrée de tête d'agneau au blanc, comme si c'étaient des pigeons au blanc. On en peut encore garnir le potage de têtes d'agneaux ci-devant ; et il faut servir le tout chaudement. On fait un autre ragoût d'agneau, le coupant en quatre ; et après l'avoir lardé de moyen lard, et lui avoir donné un peu de couleur, on le fait cuire dans une terrine ou casserole, avec bouillon, sel, poivre, clous, champignons, et un bouquet de fines herbes. Étant cuit, passez huitres par la poêle, un peu de farine, deux anchois, jus de citron en servant, et garnissez de champignons frits.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Aloiau à la Godard

Aloiau

Faites cuire un aloyau de la première pièce à la broche, à moitié piqué de gros lard, c'est-à-dire le filet. Étant à demi cuit, vous le retirerez, et le mettrez dans une marmite, avec un bon assaisonnement et jus bien nourri, un peu de truffes, champignons, morilles, artichauts, seulement pour donner goût ; parce que vous ferez un autre ragoût de truffes, champignons, morilles, œufs d'artichauts, ris de veau, crêtes, le tout bien lié, lequel vous mettez par-dessus votre aloyau, et le garnissez de marinade de poulets, ou côtelettes marinées.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Aloiau à l'Angloise

Aloiau

Prenez un aloyau de la première pièce ; et le mettez deux jours au sel ; ensuite mettez-le à la broche ; et étant bien cuit, panez-le, et jetez un bon ragoût par-dessus et par-dessous ; garnissez-le de hâtelettes, de marinade, ou de moutierettes cuites à la broche.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

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