LES CUISINIERS DE LÉGENDE · MAISON BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Le Viandier & les Maîtres Queux

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-medievale**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Introduction

1. Introduction

Le Viandier

1. Le Viandier

Les Recettes de Taillevent

1. Dessalage des Potages
2. Élimination de l'Amertume dans les Potages
3. Ragoût de Grosses Viandes
4. Hachis de Mouton
5. Lard Bouilli
6. Chevreuil Sauvage
7. Sanglier Frais
8. Chapons aux Herbes ou Veau
9. Chaudun de Porc
10. Cretonnée de Pois Nouveaux
11. Cretonnée de Fèves Nouvelles
12. Comminée de Volaille
13. Bouillon de Cannelle
14. Cominé d'Amandes
15. Brouet Gorgé
16. Brouet Rousset
17. Vinaigrette
18. Civé de Petits Oiseaux
19. Blanc Brouet de Chapons
20. Bousac de Lièvre ou de Lapin
21. Houdons de Chapons
22. Brouet d'Allemagne
23. Hochepot de Volaille
24. Sutil Brouet d'Angleterre
25. Brouet de Verjus
26. Civé de Lièvres
27. Civé de Lapins
28. Porc au Verjus
29. Veau
30. Fraise de Veau
31. Taillés
32. Millot
33. Poulet Farcis
34. Gelée de Poisson ou de Viande
35. Lamproie à la Sauce Chaude
36. Lamproie en Galantine
37. Riz Engoullé
38. Entremets de Cygne
39. Une Froide Sauge
40. Soupe de Porcelet

41. Comminée de Poisson
42. Brouet Vergay d'Anguilles
43. Grane de Loche
44. Chaudumel au Biscuit de Brochies ou de Lusiaux
45. Une Soringue
46. Civé d'Huîtres
47. Soupe en Moutarde
48. Civé d'Œufs Pochés dans de l'Huile
49. Civé d'Allemagne
50. Brouet d'Œufs et de Fromage
51. Une Sauce Jaunette sur Poisson
52. Grane de Perche
53. Couleis d'un Poulet
54. Eau Rose d'un Chapon ou Poule
55. Chaud au Flament
56. Gruiau d'Orge
57. Couleis de Perche
58. Blanc Manger d'un Chapon
59. Lus (Brochet)
60. Brochet
61. Barbillons
62. Bar
63. Alouse
64. Carpe
65. Perche
66. Brème
67. Flans et Tartes aux Fruits de Mer et Amandes
68. Flans aux Anguilles
69. Sauce Cameline
70. Aulx Camelins
71. Aulx Blancs
72. Aulx Verts
73. Aulx à Harengs Frais
74. Sauge Verte
75. Sauge pour Conserver le Poisson de Mer
76. Poivre Jaunet
77. Poivre Noir
78. Jance au Lait de Vache
79. Jance aux Aulx
80. Jance de Gingembre
81. Sauce Poitevine
82. Épices du "Viandier"

Manuscrit De La Bibliothèque Mazarine

1. Pour Ôter l'Amertume des Viandes
2. Sanglier et Cerf Salés
3. Civet de Veau
4. Tanche
5. Louche (Loche)
6. Crapois
7. Brete
8. Sauces
9. Tournedos de Bœuf
10. Mouton au Jaune
11. Pour Faire une Tarte

Le Viandier De Taillevent: édition du XVème siècle la plus ancienne connue

1. Brouet Blanc de Volaille, Veau ou Chapons
2. Blanc Manger de Poisson
3. Brouet Blanc d'Allemagne
4. Salamine
5. Brouet Georget
6. Grave de Poisson
7. Brouet de Canelle à la Viande
8. Blanc Manger de Poisson
9. Cretonnée aux Pois Nouveaux ou Fèves
10. Potage Maigre
11. Cretonnée de Poisson
12. Brouet Vert
13. Brouet de Poisson
14. Brouet Houssé
15. Cyvé de Lièvre
16. Grave d'Alouettes
17. Grave d'Écrevisses
18. Chaudumer
19. Soupe à la Moutarde pour Jour de Poisson
20. Trimolette de Perdrix
21. Venoison aux Soupes
22. Venaison de chevreuil
23. Sorvige d'Anguilles
24. Faux Grenon
25. Froide Sauge
26. Rouge
27. Violé
28. Gelée
29. Vinaigrette
30. Bousac
31. Galantine de Brochet et Anguille
32. Lait Lardé
33. Morterel
34. Sabourot de Poussins
35. Brouet de Cailles
36. Crème Frite
37. Haricoq
38. Fromage de Sanglier
39. Épaule de Mouton Farcie
40. Potée de Langue de Bœuf et Tétine de Vache
41. Fraze de Poisson
42. Eau Bénite sur Brochet
43. Poussins à l'Étuvee
44. Irson d'Amandes
45. Œufs Rôtis à la Broche
46. Vinée de Chair
47. Beurre Frais Frit
48. Coulis
49. Coulis pour Malades
50. Coulis de Poisson
51. Autre Coulis (de Poisson)
52. Orge Mondé
53. Galimafrée
54. Friquassées
55. Pastés de Bœuf, Veau, Chapon, et Halebrans de Chapons
56. Pastés à la Sauce Chaude
57. Divers Pastés (Veau, Chapons, Poules, Pigeons, Mouton, Merles, Passereaux, Canes Sauvages, Chevreau, Oison, Perdrix, Connis, Lièvre)
58. Pastés de Serf
59. Pasté de Sanglier
60. Pastés de Lorais
61. Pastés de Moelle
62. Pastés de Mulet
63. Pastés de Truite
64. Pastés d'Anguille
65. Pastés de Congre
66. Pastés de Turbot
67. Pastés de Roges
68. Pastés de Gournalt
69. Pastés d'Alose
70. Pastés de Saumon
71. Lamproie en Pasté
72. Pasté de Vache
73. Pastés de Gigots de Mouton
74. Diverses Tartres (Communes, à Deux Visages, Jacopine, de Pommes)
75. Pastés de Poires Crues
76. Tartre Bourbonnaise

77. Darioles de Crème
78. Cameline
79. Sauce Madame
80. Sauce Poitevine
81. Jance
82. Sauce d'Ail au Lait
83. Aillée Rousse
84. Aillée à la Moutarde
85. Sauce Happée
86. Dodine de Lait
87. Dodine de Vert Jus
88. Most Jehan
89. Saupiquet
90. Chaudumé
91. Sauce à l'Alose
92. Autre Sauce à l'Alose
93. Sauce au Moût
94. Pôrée
95. Fèves Fraisées
96. Pourreaulx
97. Soupe à l'Oignon
98. Pommes de Choux
99. Congordes
100. Pour Dessaler les Potages
101. Pour Ôter l'Arceure des Potages
102. Bouillons de Grosses Viandes
103. Hérisson de Mouton
104. Bouilli Lardé
105. Chevreuil Sauvage
106. Sanglier Frais
107. Chapon et Veau aux Herbes
108. Civé de Veau Roussi
109. Chaudin de Porc
110. Cretonnée de Pois
111. Cretonnée de Fèves Nouvelles
112. Cretonnée de Volaille
113. Cretonnée d'Amandes
114. Grave de Petits Oiseaux
115. Blanc Brouet de Chapons
116. Bousac de Lièvre
117. Houdet de Chapons
118. Civé
119. Civé de Lièvre
120. Civé de Lapin
121. Porc Rôti
122. Veau Rôti
123. Fraise de Veau
124. Mouton Rôti
125. Chevreau et Agneau
126. Oies
127. Poulets Rôtis
128. Sanglier Frais Bouilli
129. Gibier Frais
130. Pigeons
131. Petits Oiseaux
132. Tourterelles
133. Paon
134. Cygnes
135. Faisans
136. Butor, Cormorant
137. Butor, Cormorant
138. Héron
139. Canards de Rivière
140. Pourcelet Farcis
141. Volaille Farcie
142. Faux Grenon
143. Gelée à Poisson
144. Sauce Chaude
145. Poules Hochées au Gingembre
146. Fromentée
147. Gelée de Poisson au Citron
148. Cent Plats de Gelée
149. Lamproie Frite à la Sauce Chaude
150. Sauce Froide

Décorations et Banquets

1. Décorations et Présentation
2. Composition des Plats
3. Boissons Spéciales
4. Plats de Poisson et de Fruit de Mer
5. Desserts et Friandises
6. Du Chapelet (1455) par Monseigneur du Mayne et Madame de Chasteaubrun
7. Banquet de Monseigneur de la Marche
8. Banquet de Monseigneur d'Etampes

Additions de L'édition: Donnée Pierre Gaudoul

1. Grueu ou Avenat
2. Riz en Just
3. Fromentée
4. Millet en Potage
5. Pain Gratusé
6. Versuse
7. Fève Fresé en Potage
8. Fèves Frites
9. Pois au Lard
10. Potage Appellé Versuse
11. Fève Fresé en Potage
12. Fèves Frites
13. Pois au Lard
14. Potage de Chair
15. Potages de Tripes
16. Potage des Tripes ou Entrailles de la Truite

Traité De Cuisine Écrit Vers 1300

1. Pour Toutes Sortes de Viandes Grossières: Porc, Veau, Mouton, Bœuf
2. Pour des Viandes Moins Grossières: Chevreau, Agneau, Porcelet
3. Pour Toutes Sortes de Volailles: Chapons, Poules, Œufs, Canards Domestiques et Sauvages
4. Pour Toutes Sortes d'Oiseaux Sauvages: Grues, Oies, Hérons, Macrolles, Collandes, Noncelles, Pluviers, Perdrix, Tourterelles, Poules Sauvages, Pluviers
5. Pour le Gibier: Chèvres, Lièvres, Lapins
6. Pour les Poissons de Mer et d'Eau Douce: Variété de Préparations et Saveurs
7. Recettes et Méthodes de Préparation Spécifiques: Char de Porc
8. Autres Parties du Porc
9. Char de Bœuf
10. Char de Veau
11. Char de Mouton
12. Char de Chevreaux et d'Aigneaux
13. Char de Porcelet
14. Char de Chapons et de Gelines
15. Faux Guernon
16. Œufs
17. Canards Domestiques et Sauvages
18. Oiseaux Sauvages
19. Cygnes et Paons
20. Lapins et Lièvres
21. Chair de Chevreuil
22. Blanc Douchet
23. Cominée de Poulet
24. Blanc Brouet de Poulets
25. Soutil Brouet d'Angleterre
26. Orane de Petits Oiseaux
27. Blanc Mengier
28. Cominée de Poissons de Mer et d'Eau Douce
29. Sarraginée
30. Lait de Provence
31. Galentine à la Lamproie
32. Gelée de Poisson
33. Blanc-Manger au Carême

34. Flans au Carême
35. Pâtés Nordiques
36. Autre Pâté de Carême
37. Conseils sur les Poissons et Autres Viandes

Recettes inspirées du Fait de Cuisine

1. Potage appelé Bruet Blanc
2. Bruet d'Almayn
3. Bruet de Savoie
4. Sauce à la Lamproie pour les Abats de Bœuf
5. Entremets : Têtes de Sangliers Dorées
6. Service du Second Plat
7. Autres Plats
8. Pour Faire un Bruet Camelin
9. Pour Faire un Bruet Rosé
10. Pour Faire un Blancmange en Quatre Couleurs
11. Pour un Entremet Élevé
12. Sauce pour le Paon
13. Tremollete de Perdrix
14. Chyvrolee de Venaison
15. Sauce Piquante pour les Lapins
16. Tyolli Bruet
17. Poireaux Blancs
18. Sops de Lièvres
19. Jacobin Sops
20. Sauce pour Petits Oiseaux et Volaille
21. Buchat de Lapins
22. Tartes de Parme
23. Purée de Pois Blancs
24. Bruet Blanc de Poisson
25. Sauce Tripière pour Poisson
26. Bruet d'Almayn de Poisson
27. Potage en Opposition au Bruet de Savoie
28. Préparation des Lamproies
29. Flans de Lait d'Amande
30. Tartes de Poisson
31. Bruet Cameline de Poisson
32. Rosé de Poisson
33. Blancmange Divisé en Quatre Couleurs
34. Sorengue d'Anguilles
35. Tanches Lardées Bouillies
36. Sauce Piquante pour Poissons Frits
37. Bruet Georgé de Poisson Frit
38. Sauce aux Tripes de Poisson
39. Bruet de Verjus pour Poisson
40. Tartes de Parme de Poisson

41. Pâté Cocade
42. Chapon Pèlerin
43. Calunafree de Perdrix
44. Calaminee et Sauge Froide
45. Préparation des Tartelettes Nurriz
46. Rissoles
47. Mengier Chaud Parti-Coloré (Mortress)
48. Épaules de Jeune Mouton avec leur Sang
49. Bourbelleys de Sanglier
50. Sauce pour le Bourbelleys de Sanglier
51. Mortoexes
52. Vinaigrette
53. Jance
54. Bruet d'Avoine de Chapons
55. Têtes de Chevreau Endorées à Côté de Foie Haché
56. Foie Haché
57. Gratunée
58. Gratunée d'Espagne
59. Épaules de Mouton Farcies et Endorées
60. Restoratif
61. Ressise
62. Beurre d'Amande
63. Écrevisses Farcies
64. Purée Verte pour les Malades
65. Coings en Pâtisserie
66. Coings en Pâtisserie avec Moelle de Bœuf
67. Coulleys
68. Poires Cuites Sans Eau ni Charbon
69. Emplumeus de Pommes
70. Blanc-Manger de Capons
71. Blanc-Manger de Perdrix
72. Farine d'Avoine
73. Syseros
74. Semoule
75. Orge
76. Gelée de Viande
77. Gelée de Poisson

Traite De La Préparation, De La Conception, Et De La Réalisation De Toutes Sortes De Potages, Sauces, Et Autres Plats À Base De Viande.

1. Potages Généraux
2. Préparation du Porc
3. Boudins de Foie
4. Andouilles
5. Côtelettes de Porc Salées
6. Jambons de Porc Salés
7. Coagulation Sanguine :
8. Salage de la Viande
9. Autres Conseils
10. Potage de Pois Anciens
11. Jour de la Viande
12. Jour du Poisson
13. Pois Frais :
14. Autres Points Importants
15. Fèves Anciennes
16. Fèves Nouvelles
17. Remarques Additionnelles
18. Porée Blanche
19. Porée Verte
20. Porée de Cresson
21. Espinoche
22. Première Porée
23. Conseils Généraux
24. préparation de divers plats et soupes
25. AUTRES POTAGES ÉPICÉS ET ÉPAISSISSANTS
26. Épices pour les Potages
27. Soupe au Poisson :
28. Utilisation des Amandes
29. Préparation des Courges
30. Hachis de Mouton
31. Pâté de Mouton en Pot
32. Autres Informations
33. AUTRES POTAGES ÉPICÉS ET ÉPAISSISSANTS
34. Potage aux Épices
35. Amandes Blanchies avec Safran

36. Courges à la Graisse de Bœuf
37. Hachis de Mouton
38. Pâté de Mouton en Pot
39. Civet de Lapin ou de Lapereaux
40. Rosé de Lapereaux, d'Alouettes, de Menus Oiseaux ou de Poucins
41. Fèves Nouvelles
42. Crétonnée de Pois Nouveaux ou de Fèves Nouvelles
43. Crétonnée à Jour de Poisson
44. Comminée de Volaille
45. Brouet de Fressure de Porcelet
46. Soupe au Chaudun (Boyaux)
47. Comminée de Volaille
48. Brouet Vergay
49. Rappé
50. Geneste
51. Civé de Veau
52. Civé de Lièvre
53. Civé de Lapin
54. Tuile de Chair
55. Brouet Vergay d'Anguilles
56. Brouet Sarrasinois
57. Brouet Vert d'Œufs et de Fromage
58. Brouet d'Allemagne d'Œufs Pochés en Huile
59. Brouet Blanc
60. Soringue d'Anguilles
61. Gravé ou Seymé
62. Chaudumée d'un Brochet
63. Galantine de Poisson Froid
64. Civé d'Huîtres
65. Civé d'Œufs
66. Soupe en Moutarde
67. Lait de Vache Lié
68. Espimbèche de Rougets
69. Potage Jaunet ou Sauce Jaune pour Poisson Froid ou Chaud
70. Millet
71. Langue de Bœuf Fraîche
72. Allouyaux de Bœuf
73. Mouton Rôti
74. Porc Échaudé, Rôti à la Broche
75. Pourcelet Farcis
76. Oies Rôties
77. Veau Rôti
78. Chevreuils, Agneaux
79. Bourbelier de Sanglier
80. Contrefaire une Pièce de Bœuf en Venoison d'Ours
81. Oies Rôties
82. Poucins Gros Comme Hétoudeaux en Juillet
83. Faisander les Volailles
84. Menus Oiseaux
85. Malards de Rivière en Hiver
86. Paon, Faisans, Cigognes, Héron, Outardes, Grues, Gentes, Butor, Cormorant
87. Coulons Ramiers en Hiver
88. Plouviers et Videcoqs
89. Perdrix
90. Cygne
91. Pastés de Poucins
92. À la Mode Lombarde
93. Champignons d'une Nuit
94. Escheroys (escargots)
95. Pastés de Venaison Fraîche
96. Pastés de Bœuf
97. Pastés de Mouton
98. Pastés de Veau
99. Poisson d'Eau Douce
100. Bar
101. Barbelet
102. Perche
103. Tanche
104. Bresme
105. Lus
106. Brochet
107. Alose
108. Perdrix
109. Lamproies (Saignées avant l'Étuvage)
110. Lamproie Bouillie
111. Lamproie à l'Étouffée
112. Écrevisses

113. Ables
114. Gardons et Rosses (Friture)
115. Vendoises
116. Poisson de Mer Rond
117. Brette
118. Chien de Mer
119. Mulet
120. Morue
121. Morue Fraîche (Suite)
122. Maquereau
123. Thon
124. Langoustes
125. Congre
126. Saumon
127. Porc de Mer, Marsouin, Pourpois
128. Merlus
129. Esturgeon
130. Esturgeon Contrefait de Veau
131. Craspois
132. Merlant Salé
133. Vive
134. Raye
135. Galentine pour Raye en Été
136. Raye Frite
137. Raye Lavée et Cuite
138. Poles, SOLES
139. Turbot (appelé Ront à Bésiers)
140. Barbue
141. Bresme, BAITTE
142. Tante
143. Dorée
144. Ales
145. Flays
146. Hanons
147. Moules
148. Escrevisses
149. Escrevices de Mer
150. Seiche Conrée

Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria

1. Préserver le vin avec du miel
2. Préserver le vin avec de l'encens
3. Nettoyer le tonneau
4. Rendre le vin doux
5. Éliminer la teinte grise du vin
6. Traitement Général du Vin Défectueux
7. Vin Plus Vendable
8. Vin Salviate et Rosé
9. Préparation du Claret
10. Vin Seminatum (Liste des ingrédients très longue, modernisation difficile sans connaître les proportions exactes)
11. Claretum Alternatif
12. Pigment ou Claret
13. Rapé ou Mulsum
14. Cidre de Pommes et de Poires
15. Poulet Rôti Classique
16. Poulet Farcis d'Été
17. Poulet en Pâté
18. Oie Rôtie
19. Poulet Cuit aux Herbes et Épices
20. Cuisson de Volailles (Grues, Faisans, Perdrix, Pigeons)
21. Préparation de Lapins, Lièvres, Chevreuils, Agneaux
22. Porcelet Rôti
23. Bœuf Rôti
24. Épaule de Mouton Rôtie
25. Viande de Cerf et de Sanglier
26. Sulte (Souet)
27. Saucisses Maison
28. Assaisonnements Variés
29. Huîtres à l'Épice
30. Maquereaux ou Saumons en Gelée
31. Anguilles ou Murènes
32. Espadon au Poivre Bouilli
33. Requin ou Chien de Mer
34. Turbot
35. Morue

36. Brochet ou Tanche
37. Perches ou Autres Poissons
38. Mollusques
39. Blanc-Manger
40. Mistembec
41. Forcres
42. Arpa
43. Bouillon de Poulet
44. Piraceum ou Pomaceum
45. Oignons ou Navets Cuits
46. Poulet dans Lait d'Amande
47. Céréales dans Lait
48. Sorbitium Délicieux
49. Fromage en Décoction
50. Fromage Rôti
51. Pomaceum
52. Beurre Rôti
53. Poireaux Verts
54. Légumes en Général
55. Haricots Frais et Secs
56. Fèves et Pois
57. Sauces Vertes et Camelina
58. Moutarde
59. Soubise

Liber Coqina

1. Choux Blancs
2. Choux Verts
3. Choux Pendant le Carême
4. Choux Bouillis Simples
5. Choux à la Romaine
6. Choux Délicats pour Seigneurs
7. Porcelets et Navets Blancs
8. Soupe aux Légumes à l'Anglaise
9. Soupe aux Légumes à la Française
10. Légumes pour Jours de Jeûne
11. Épinards et Arroches
12. Préparation d'Herbes Fines
13. Herbes Fines pour Jours de Jeûne
14. Pois Chiches Trempés
15. Pois Chiches aux Herbes
16. Pois Chiches Variés
17. Pois Chiches au Lait d'Amandes
18. Pois Chiches avec Viandes Salées
19. Pois Chiches Frais
20. Pois Chiches pour le Carême
21. Soupe de Pois
22. Pois Chiches Écrasés
23. Pois dans un Bouillon de Chapon
24. Fèves aux Fleurs
25. Fèves aux Fleurs avec Pain
26. Fèves Nouvelles
27. Fèves Nouvelles aux Oignons et Herbes
28. Fèves au Lait et Porc
29. Fèves Cassées
30. Fèves à l'Eau Froide ou au Vin
31. Lentilles aux Œufs et Fromage
32. Lentilles avec Viandes Grasses
33. Haricots aux Œufs et Fromage
34. Haricots à la Marche
35. Champignons de Montagne Frits
36. Champignons de Montagne Frais
37. Bouillon de Chapon et Poule
38. Poussins Frits au Lard
39. Poussins Frits aux Oignons
40. Bouillon Provençal

41. Bouillon Martin
42. Bouillon Teutonique
43. Bouillon Gallican
44. Bouillon Sarrasin
45. Bouillon Espagnol Vert
46. Sumacée
47. Poulet au Sumac
48. Limonée
49. Gratonée
50. Romania
51. Festigue
52. Alba Alliata
53. Mets Blanc
54. Variante de Mets Blanc
55. Poulets au Safran
56. Poule Farcie
57. Variante de Poule Farcie
58. Poule Gonflée
59. Copum de Poulet
60. Copum de Bœuf ou de Porc
61. Oiseaux de Seigneurs (Paon et Oie)
62. Grue
63. Tête de Canard, d'Agneau ou de Veau
64. Oiseaux Sauvages (Faisans)
65. Pâtés d'Oiseaux Vivants
66. Tentative avec Petits Oiseaux
67. Or dans un Pâté
68. Sauce pour Oiseaux
69. Sauce pour Poulets Rôtis
70. Sauce pour Pigeons
71. Sauce pour Grue Rôtie
72. Sauce pour Paon Rôti
73. Sauce pour Oiseaux de Rivière
74. Sauce pour Poulets "Mustarda"
75. Grosses Viandes (Agneaux)
76. Agneaux et Veaux
77. Galantina de Viande
78. Spatula (Agneau Castré Farci)
79. Carnes de Silvestres Animalibus (Viandes d'Animaux Sauvages)
80. Carnes d'Apri (Sanglier)
81. Carnes de Cerui, Caprioli et Alia Animalia Similia (Cerf, Chevreuil)
82. Ciuerium Leporis Vel Cuniculi (Lièvre ou Lapin)
83. Mamonia
84. Remplissage de l'Estomac de Porc
85. Trulis
86. Langorista
87. Indulgias
88. Intestins
89. Landolia
90. Raviolis
91. Saucisses
92. Remplissage de l'Estomac de Porc
93. Galdofira
94. Intestin Farci
95. Calcadum
96. Raviolis
97. Pantossa
98. Brustinga
99. Mortarolo
100. Mortarolo Alternatif
101. Technique pour Rôtis
102. Tria Ianuensis
103. Alleata pour les Viandes
104. Piperata
105. Salsa Alba
106. Salsa Camelina
107. Salsa Viride
108. Gratonea au Lait
109. Gratonea Hispanica
110. Simula
111. Copo ou Pastillo de Lacte
112. Crispis
113. Crispellas
114. Fristellis
115. Aliter
116. Gantis
117. Lasanis
118. Croseti
119. Œufs Farcis

120. Œufs Tournés
121. Œufs Bouillis
122. Œufs Divisés
123. Œufs Brouillés
124. Œufs Croustillants
125. Œufs Battus (Tribulatis)
126. Galantine de Poisson
127. Scapeta de Poisson
128. Sumac
129. Lampreys en pastille
130. Lampreys au poivre
131. Pâté de truite
132. Dorade
133. Anchois et sardines en pâté
134. Remplissage d'anchois et de sardines
135. Bouillon d'anchois ou de sardines
136. Anchois ou sardines frites
137. Muscatellus doux
138. Bouillon de truites, poulpes ou calmars
139. Seiche bouillie et frite
140. Tortue de mer frite
141. Grilles
142. Crevettes bouillies
143. Autre méthode pour les crevettes
144. Langoustes
145. Saucisses de poisson
146. Entrailles de poissons
147. Assaisonner le poisson grillé
148. Poisson frit
149. Battus aux figues fraîches
150. Battus aux figues séchées

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Introduction

Le Viandier & les Maîtres Queux

Bienvenue dans ce recueil de recettes médiévales, un ouvrage qui puise son inspiration dans trois œuvres médiévales fascinantes. Dans ce livre, vous découvrirez un mélange harmonieux de gastronomie historique en mode cuisine contemporaine, où l'ancien rencontre le moderne pour offrir des délices gustatifs à chaque amateur de cuisine.

J'ai entrepris ce projet avec la volonté de rendre accessible à tous les trésors culinaires du Moyen Âge. Parfois, j'ai suivi scrupuleusement les recettes d'origine, lorsque leur détail le permettait. Cependant, il m'est également arrivé d'apporter ma touche personnelle pour simplifier et rendre les recettes plus actionnables, afin que chacun puisse les réaliser avec succès.

Le processus de traduction, que ce soit du latin médiéval au français moderne ou de l'ancien français au français contemporain, avait pour objectif premier de fournir un texte compréhensible. Cela ouvre la voie à la réalisation de recettes authentiques et accessibles. En effet, ces précieuses reliques culinaires étaient parfois dissimulées derrière un langage obscur et des classifications désuètes, ce qui a nécessité une réorganisation pour les rendre plus accessibles.

Je tiens à souligner que ce travail n'est pas un exercice académique, mais une démarche visant à mettre à la disposition de tous des recettes réalisables. Nos traductions peuvent certainement être améliorées et discutées, mais nous sommes convaincus que notre public de passionnés de cuisine ne souhaite qu'une chose : déguster ces mets le plus rapidement possible.

Vous remarquerez peut-être que j'ai conservé parfois un langage français d'antan ou issu du latin, par pure coquetterie stylistique. Par exemple, vous verrez "pasté" au lieu de "pâté". Cela donne un charme particulier à certaines recettes.

Il se peut que vous trouviez des recettes avec une syntaxe un peu surprenante, mais je vous rassure, rien ne vous empêchera de les réaliser avec succès. Après tout, la magie de la cuisine médiévale réside dans sa simplicité et sa convivialité.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Le Viandier

Le Viandier & les Maîtres Queux

Le "Viandier de Taillevent" est un manuscrit culinaire majeur du Moyen Âge, attribué à Guillaume Tirel, plus connu sous le nom de Taillevent, qui fut le cuisinier du roi de France. Ce livre de recettes est un témoignage précieux de la gastronomie de l'époque, offrant un aperçu de la complexité et de la richesse des mets préparés dans les cuisines des nobles.

Dans ce traité, on retrouve des instructions pour préparer une grande variété de plats, notamment des viandes bouillies et rôties, des poissons de mer et d'eau douce, ainsi que diverses sauces et épices. Il comprend également des conseils pour la préparation de plats spécifiques aux périodes de jeûne comme le Carême, ainsi que des recettes adaptées aux personnes malades.

Le "Viandier" se distingue par son utilisation intensive d'épices et d'herbes, ainsi que par la complexité de ses sauces, qui sont un élément central de la cuisine médiévale. Les recettes sont souvent décrites de manière concise, laissant une grande place à l'interprétation et à l'adaptation par le cuisinier moderne.

Ce manuscrit représente non seulement un intérêt historique et culinaire, mais il offre aussi une source d'inspiration pour ceux qui souhaitent explorer les saveurs et les techniques de la cuisine médiévale, adaptées au goût contemporain.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Élimination de l'Amertume dans les Potages

Les Recettes de Taillevent

Ingrédients: Un peu de levain, linge propre.

Instructions: Enveloppez le levain dans un linge propre. Placez-le dans le potage amer et laissez agir brièvement. Le levain absorbera l'amertume sans altérer les autres saveurs.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Ragoût de Grosses Viandes

Les Recettes de Taillevent

Ingrédients: Porc, bœuf, ou mouton, eau salée, ail blanc ou vert, verjus, moutarde.

Instructions: Cuisez la viande de votre choix dans de l'eau salée. Servez avec de l'ail frais et du verjus si la viande est fraîche, ou avec de la moutarde si elle est salée.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Hachis de Mouton

Les Recettes de Taillevent

Ingrédients: Mouton, oignons, graisse de lard, bouillon de bœuf, verjus, persil, hysope, sauge, épices moulues.

Instructions: Faites frire des morceaux de mouton cru avec des oignons hachés dans de la graisse de lard. Ajoutez du bouillon de bœuf, du verjus, du persil, de l'hysope, de la sauge, et des épices moulues. Faites bouillir le tout ensemble.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Le Viandier & les Maîtres Queux » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/cuisiniers-medievale**.