LES CUISINIERS DE LÉGENDE · MAISON BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

La Grande 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-montagne**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Potages

1. La Grande Marmite
2. Consommé Clarifié
3. Petite Marmite Type
4. Pot-au-Feu Henri IV
5. Potage à la Jambe de Bois
6. Croûte au Pot
7. Consommé de Volaille à l'Ancienne
8. Potage Queue de Bœuf
9. Potage aux Abatis de Volaille
10. Julienne
11. Brunoise
12. Cultivateur
13. Paysanne
14. Soupe Normande
15. Soupe Fermière
16. Bonne Femme

Consommés de Volaille Divers

1. Consommé de Volaille Printanière
2. Consommé de Volaille Printanier Colbert
3. Consommé de Volaille à la Royale
4. Consommé de Volaille aux Profiteroles
5. Consommé de Volaille à l’Infante
6. Consommé de Volaille à la Reine
7. Consommé de Volaille Chasseur
8. Consommé de Volaille Princesse
9. Consommé de Volaille à la d’Orléans
10. Consommé de Volaille Mireille
11. Consommé de Volaille Rachel
12. Consommé de Volaille Mercédès
13. Consommé de Volaille à la Gauloise
14. Consommé de Volaille à l'Impériale
15. Consommé de Volaille Célestine
16. Consommé de Volaille Princesse Alice
17. Consommé de Volaille Grimaldi
18. Consommé de Volaille aux Diablotins
19. Consommé de Volaille Parmesane
20. Consommé de Volaille à l’Italienne
21. Consommé de Volaille à la Viennoise
22. Consommé de Volaille à la Bretonne
23. Consommé de Volaille à la Tzarine
24. Consommé de Volaille à la Francfortoise
25. Consommé de Volaille à la Vénitienne
26. Consommé de Volaille à la Madrilène
27. Consommé de Volaille à l’Écossaise
28. Consommé de Volaille à la Toscane
29. Consommé de Volaille à la Florentine
30. Consommé de Volaille à la Hongroise

Crèmes et Purées

1. Crème de Volaille
2. Crème de Volaille à la Reine Margot
3. Potage à la Reine:
4. Crèmes de Volaille diverses: 49-56
5. Crème Bajratiop
6. Crème Bagration maigre
7. Crème d'Orge
8. Crème de Riz
9. Crème de Pois frais
10. Crème de Laitues
11. Crème d'Asperges
12. Crème de Céleri
13. Crème de Choux-Fleurs dite “Dubarry"
14. Crème de Choux-Rave
15. Crème de Poireaux
16. Crème d'Artichauts
17. Crème de Haricots Verts
18. Crème de Haricots Blancs
19. Crème Parmentière
20. Crème de Topinambours
21. Crème de Patates
22. Crème Fréneuse
23. Crème d'Oseille
24. Crème d'Épinards
25. Crème de Champignons
26. Crème de Morilles
27. Crème Pavillon
28. Crème Nissarde
29. PURÉES DE LÉGUMES
30. Potage Purée de Pois dite "Saint-Germain"
31. Potage Purée de Lentilles dite "Conti"
32. Potage Purée de Haricots Rouges dite "Condé"
33. Potage Purée de Carottes dite "Crécy"
34. Potage Solférino
35. Potage Portugais
36. Potage Milanais
37. Potage Santé
38. Potage Julienne Darblay
39. Potage Cressonnière
40. Potage Fontange
41. Potage Longchamps
42. Potage Ambassadeurs
43. Potage Faubonpe
44. Potage Germiny
45. Potage d'Artois
46. Potage Lamballe
47. Potage Velours
48. Potage Andalous
49. Bisque d'Écrevisses
50. Bisque de Langoustines
51. Formule 103: Bisque de Crevettes roses
52. Formule 104: Crème d'Écrevisses à la Joinville
53. Formule 105: Crème de Langoustines à la Joinvill
54. Formule 106: Crème de Crevettes à la Joinville
55. Formule 107: Crème de Langoustines à la Portugaise
56. Formule 108: Crème de Crevettes roses à la Normande
57. Crème de Crevettes Grises à l'Indienne
58. Crème de Grenouilles à la Sicilienne
59. Crème d'Huîtres à la Sicilienne
60. Crème de Moules à la Marinière
61. Crème d'Oursins à la Mentonnaise
62. Crème de Fruits de Mer à la Provençale
63. Crème d'Éperlans à la Normande
64. Crêpe de Tortue à l'Indienne
65. Purée de Grives au Pain Noir
66. Purée de Gélinotte au Pain Noir
67. Purée de Faisan aux Lentilles
68. Purée de Faisan à l'Ardennaise
69. Purée de Coq de Bruyère aux Marrons
70. Purée de Cailles aux Marrons
71. Garbure Béarnaise
72. Formule 124: Soupe aux Cerises
73. Formule 125: Soupe à la Bière
74. Formule 126: Soupe Aigre-Douce (Mehl-Supp ou Soupe à la Farine)
75. RECETTE DU POTAGE TORTUE
76. Formule 128: Milk-Punch
77. Formule 129 : Potage de Tortues

78. Formule 130: Potage Fausse Tortue (Mock-turtle-Soup)
79. Formule 131: Potage à la Queue de Boeuf (Ox-Tail-Soup)
80. Formule 132: Potage Coq et Poireaux(Cocky-Leeky-Soup)
81. Le Mutton-Broth
82. Formule 134: Chicken-Soup (Potage au Poulet)
83. Mulligatawny-Soup
84. Formule 136: Potage à la Hongroise (Gulyas-Suppe)
85. Formule 137: Potage à la Crème aigre (Rham Suppe)
86. Formule 138: Potage aux Boulettes de Foie (Suppe mit Lébekknodeln)
87. Formule 139: Potage à la Purée de Pois (Lebber-Suppe)
88. Formule 140: Potage aux Petits Pois frits
89. Potage au Poisson (Fisch-Suppe)
90. Potage au Pourpier
91. Crème de Pourpier
92. Waterzooi
93. Olla Podrida
94. Ajo-Blanco (Soupe Blanche)
95. Le Puchéro
96. Le Pisto
97. Le Minestrone
98. La Mille-Fanti
99. Soupe Napolitaine
100. Bortsch Polonais
101. Stschi
102. Gruau de Sarrasin
103. Potage Bortsch-Koop
104. Potage Lithuanien (Soupe po Litowski)
105. Potage aux Orties
106. Potage à la Purée de Jambon
107. Potage de Rognons de Veau
108. Soupe aux Fraises

Hors - D'œuvre

1. Canapés
2. Beurres composes
3. Beurre d'Anchois
4. Beurre de Harengs
5. Beurre de Caviar
6. Beurre de Crevettes
7. Beurre de Moutarde
8. Beurre de Raifort
9. Canapés divers
10. Canapés aux Crevettes
11. Canapés aux Anchois
12. Canapés au Caviar
13. Canapés au Saumon Fumé
14. Canapés aux Œufs
15. Canapés à la Danoise
16. Petits Pains fourrés à la Russe
17. Barquettes au Caviar
18. Barquettes à la Moscovite
19. HORS-D'ŒUVRE DIVERS
20. Petits Artichauts à la Grecque
21. Pieds de Fenouil à la Grecque
22. Cœurs de Céleris à la Grecque
23. Gourilos
24. Gallis
25. Gombos à l'Américaine
26. Petites Courgettes au Verjus
27. Cœurs de Poireaux à la Russe
28. Petites Tomates à l'Antiboise
29. Quartiers de Tomates à l'Écossaise
30. Calculettes de Betteraves à la Collioure
31. Barquettes de Concombres à la Danoise
32. Cèpes marinés
33. Betteraves marinées
34. Carottes nouvelles marinées
35. Paupiettes de Feuilles de Capucines
36. Fleurs de Capucines Fourrées
37. Paupiettes de Choux-Rouges à l'Allemande
38. Paupiettes de Choux-Verts
39. Paupiettes d'Anchois à la Niçoise
40. Harengs à la Livonienne

41. Rougets au Safran
42. Tortillons Soles à la Diable
43. Petites Truites à l'Étuvée
44. APPRÊT DES BOUCHÉES
45. Bouchées à la Reine
46. Bouchées Montglas
47. Bouchées Mascotte
48. Bouchées Périgourdine
49. Bouchées Princesse
50. Bouchées Saint-Hubert
51. Formule 209: Bouchées Grand-Duc
52. Bouchées à l'Infante
53. Bouchées aux Huîtres
54. Bouchées Nantua
55. Bouchées aux Crevettes, au Homard, à la Langouste
56. Bouchées au Vésiga "dites a la Russe"
57. Bouchées Surcouf
58. Bouchées Cardinal
59. Bouchées à la Royale
60. Bouchées Bouquetière
61. Petits Pâtés
62. Petits Pâtés à la Parisienne
63. Petits Pâtés au Jus
64. Petits Pâtés à la Périgourdine
65. Petits Pâtés Orientale
66. Petits Pâtés Niçoise
67. Petits Pâtés à la Hongroise
68. Rissoles diverses
69. Tartelettes
70. Tartelettes Piémontaises
71. Tartelettes Hongroises
72. Tartelettes Chasseur
73. Barquette
74. Barquettes d'Écrevisses à la Diable
75. Barquettes d'Huîtres à la Normande
76. Barquettes à la Royale
77. Barquettes à la Créole
78. Barquettes à la Moscovite
79. Croquettes
80. Côtelettes de Volaille, de Gibier et de Poisson
81. Nid de Rognons de Coq à la Villeroy
82. Nid de Crêtes de Coq farcies Villeroy
83. Nid d'Œufs à la Nantua
84. Attereaux d'Huîtres
85. Huîtres à l'Américaine
86. Huîtres Mornay
87. Huîtres grillées à l'Anglaise (Angels Horse Back)
88. Pommes Georgette
89. Cromesquis
90. Cassolettes diverses
91. HORS-D'ŒUVRE DE FROMAGE
92. Talmouses au Parmesan
93. Talmouses de Saint Denys
94. Talmouses aux Épinards
95. Ramequins
96. Ramequins de Fromage
97. Ramequins de Suie de Cheminée
98. Beignets au Parmesan
99. Beignets Fourrés à la Palermitaine
100. Paillettes au Parmesan
101. Petites Galettes au Fromage
102. Croûtes gratinées à la Reine
103. Croûtes gratinées à la Hongroise
104. Croûtes gratinées à la Cervelle
105. Croûtes gratinées aux Anchois
106. PETITS SOUFFLÉS DIVERS
107. Petits Soufflés au Parmesan
108. Petits Soufflés Armenonville
109. Petits Soufflés Helder
110. Petits Soufflés d'Huîtres
111. Petits Soufflés aux Épinards
112. Petits Soufflés de Soles
113. Petits Soufflés aux Écrevisses
114. Savorys Bonnes Bouches (Usage Anglais)
115. Welsh Rabbit

Les Œufs

1. ŒUFS SUR LE PLAT DIVERS
2. Œufs sur le Plat Omer Pacha
3. Œufs sur le Plat Bercy
4. Œufs sur le Plat Rothomago
5. Œufs sur le Plat Parmesane
6. Œufs sur le Plat à la Villars
7. Œufs sur le Plat à la Lorraine
8. Œufs sur le Plat Chasseur
9. Œufs sur le Plat Opéra
10. Œufs sur le Plat à la Turque
11. Œufs sur le Plat Rossini
12. Œufs sur le Plat à la Patti
13. Œufs sur le Plat à la Sagan
14. Œufs sur le Plat à la Condé
15. Œufs sur le Plat à la Meyerbeer
16. Œufs sur le Plat Jessica
17. Œufs sur le Plat à la Richemont
18. Œufs sur le Plat Petit-Duc
19. Œufs sur le Plat à la Wladimir
20. Œufs sur le Plat Chalonnaise
21. Œufs sur le Plat à la Monselet
22. Œufs sur le Plat Américaine
23. Œufs sur le Plat à la Monégasque
24. Œufs sur le Plat à la Doria
25. Œufs sur le Plat à la Piémontaise
26. Œufs sur le Plat à la Mirabeau
27. Œufs sur le Plat à la Nantua
28. Œufs sur le Plat à la Victoria
29. Œufs sur le Plat à l'Antiboise
30. Œufs sur le Plat à la Romaine
31. Œufs sur le Plat à l'Oseille
32. Œufs sur le Plat à la Tartare
33. ŒUFS POCHÉS
34. Œufs Pochés divers
35. Œufs Pochés à la Bohémienne
36. Œufs Pochés à la Daumont
37. Œufs Pochés Halévy
38. Œufs Pochés Volney
39. Œufs Pochés à la Serge
40. Œufs Pochés Princesse
41. Œufs Pochés Comtesse
42. Œufs Pochés à la Maintenon
43. Œufs Pochés à la Dino
44. Œufs Pochés Chalonnaise
45. Œufs Pochés Montglas
46. Œufs Pochés Jessica
47. Œufs Pochés Fédora
48. Œufs Pochés Mirabeau
49. Œufs Pochés Zingara
50. Œufs Pochés à la Richemont
51. Œufs Pochés à la Monselet
52. Œufs Pochés Sans-Gêne
53. Œufs Pochés à la Bourguignonne
54. Œufs Pochés Ravigote
55. Œufs Pochés Armenonville
56. Œufs Pochés Ninon
57. Œufs Pochés Archiduc
58. Œufs Pochés Belle-Hélène
59. Œufs Pochés Périgourdine
60. Œufs Pochés Parmentière
61. Œufs Pochés à la Bretonne
62. Œufs Pochés à l'Allemande
63. Œufs Pochés Monégasque ou Niçoise
64. Œufs Pochés à la Beauharnais
65. Œufs Pochés Petit-Duc
66. Œufs Pochés Duchesse
67. Œufs Pochés Française
68. Œufs Pochés à la Romaine
69. Œufs Pochés à la Massenet
70. Œufs Pochés à la Normande
71. Œufs Pochés à l'Écossaise
72. Œufs Pochés à la Bénédictine
73. Œufs Pochés à la Nantua
74. Œufs Pochés à la Xavier
75. Œufs Pochés Cressonnière
76. Œufs Pochés Flamande
77. Œufs Pochés aux Crépinettes à la Périgueux
78. Œufs Pochés aux Crépinettes à la Hongroise
79. Œufs Pochés à l'Indienne
80. Œufs Pochés Argenteuil
81. ŒUFS FRITS

82. Œufs Frits à la Romaine
83. Œufs Farcis à l'Aurore
84. Œufs Farcis à la Chimay
85. Œufs Farcis à l'Italienne
86. Œufs Farcis à la Hongroise
87. Œufs Gratinés à la Portugaise
88. Œufs au Gratin Elisabeth
89. Œufs Gratinés Grand-Duc
90. Œufs Gratinés Wladimir
91. Œufs à la Florentine
92. Œufs Gratinés à la Verdi
93. Œufs Gratinés à la Reine
94. Œufs Gratinés Saint-Hubert
95. Œufs Grimod de la Reynière
96. Croustade d'Œufs à la Parmesane
97. Petites Cassolettes d'Œufs à la Gauloise
98. Œufs Gratinés à la Sarah-Bernhardt
99. Œufs Gratinés à la Gasconne
100. Œufs Gratinés à la Nissarde
101. Œufs en Cocotte à la Crème
102. Œufs en Cocotte au Jus
103. Œufs en Cocotte à l'Estragon
104. Œufs en Cocotte Portugaise
105. Œufs en Cocotte Jeannette
106. Œufs en Cocotte à la Périgourdine
107. Œufs en Cocotte à la Zingara
108. Œufs en Cocotte Saint-Hubert
109. Œufs en Cocotte Pavillon
110. Œufs en Cocotte à la Florentine
111. Œufs en Cocotte à l'Oseille
112. Œufs en Cocotte à la Sagan
113. Œufs à la Polignac
114. Œufs Moulés à la Périgourdine
115. Œufs Moulés à la Portugaise
116. Œufs Moulés à la Chartres
117. Œufs Moulés à l'Archiduc
118. Œufs Moulés Montrouge
119. Œufs Moulés à la Royale
120. Œufs Moulés Princesse
121. Œufs Moulés à la Reine
122. Œufs Moulés à la Mirepoix
123. Œufs Moulés à la Bressanne
124. Omelette à la Monselet
125. Omelette Ghiselle
126. Omelette Richemont
127. Omelette Rossini
128. Omelette à la Reine
129. Omelette Princesse
130. Omelette Châtelaine
131. Omelette Jessica
132. Omelette Dioclétien
133. Omelette à la Hongroise
134. Omelette à la Tzarine
135. Omelette à la Bretonne
136. Omelette à la Chalonnaise
137. Omelette à la Gordon
138. Omelette Chasseur
139. Omelette à la Romaine
140. Omelette à la Fermière
141. Omelette Crécy
142. Omelette Chevreuse
143. Omelette Savoyarde
144. Omelette Suisse
145. Omelette Jurassienne
146. Omelette à la Nantua
147. Omelette à la Mentonnaise
148. Omelette aux Nonats
149. Omelette Bénédictine
150. Omelette à la Normande

Le Poisson

1. Valeur comparative des Fumets
2. Fumet de Poisson
3. Fumet de Poisson au Vin Rouge
4. Essence de Poisson
5. Glace de Poisson
6. Velouté de Poisson
7. Fonds pour Espagnole maigre
8. Espagnole Maigre
9. Sauce Vin Blanc
10. Sauce Normande
11. Sauce Fines Herbes
12. Sauce Laguipière
13. Sauce Écossaise
14. Sauce Vénitienne
15. Sauce Printanière
16. Sauce Écarlate
17. Sauce Crevettes
18. Sauce Nantua
19. Sauce Ravigote
20. Sauce Moutarde
21. Sauce Indienne
22. Sauce Hongroise
23. Sauce Grecque
24. Sauce Bretonne
25. Sauce Mornay
26. Sauce Vin Blanc pour Placer
27. Sauce Saint-Malo
28. Sauce Vérop
29. Sauce Provençale
30. Sauce Aurore
31. Sauce Italienne
32. Sauce Duxelles
33. Sauce Vin rouge
34. Sauce Génevoise
35. Sauce Bordelaise
36. Garniture Dieppoise
37. Garniture Normande
38. Garniture Cancale
39. Garniture Trouvillaise
40. Garniture Marinière
41. Garniture Riche
42. Garniture Cardinal
43. Garniture Victoria
44. Garniture Joinville
45. Garniture Nantua
46. Garniture Chauchat
47. Garniture Ivoire
48. Garniture Bretonne
49. Garniture Grecque
50. Garniture Hongroise
51. Garniture Armenonville
52. Garniture Livonienne
53. Garniture Florentine
54. Garniture Américaine
55. Garniture Waleska
56. Garniture Tzarine
57. Garniture Russe
58. Garniture Montreuil
59. Garniture Bourguignonne
60. Garniture Portugaise
61. Garniture Provençale
62. Garniture Niçoise
63. Filets de Soles Sylvette
64. Filets de Soles Montrouge
65. Filets de Soles Moïna
66. Filets de Soles Égyptienne
67. Paupiettes de Soles Élisabeth
68. Filets de Soles Piémontaise
69. Filets de Soles Marinette
70. Filets de Soles Montalbanaise
71. Filets de Soles Dauphine
72. Filets de Soles Princesse
73. Filets de Soles Mentonnaise
74. Filets de Soles Durville
75. Filets de Soles Messaline
76. Filets de Soles à la Royale
77. Filets de Soles Jongleur
78. Paupiettes de Soles Archiduc
79. Paupiettes de Soles à la Nissarde
80. Filets de Soles à l'Arlésienne
81. Filets de Soles Marcelle

82. Filets de Soles Batelière
83. Filets de Soles Crécy
84. Filets de Soles à la Catalane
85. Filets de Soles Parmentière
86. Filets de Soles à l'Impériale
87. Filets de Soles Grand-Duc
88. Filets de Soles Mâconnaise
89. Filets de Soles Czarowitz
90. Filets de Soles Lézat
91. Filets de Soles Fermière
92. Filets de Soles Papa Lebonnard
93. Filets de Soles Baron Brisse
94. Pavés de Soles à la Nagornoff
95. Filets de Soles à l'Indienne
96. Filets de Soles Sultane
97. Filets de Soles Rose Caron
98. Paupiettes de Soles Dioclétien
99. Filets de Soles à la Caylus
100. Croustade de Filets de Sole Marquise
101. Timbales de Soles à la Valentinois
102. Filets de Soles à la Nonante-Huit
103. Truite à la Meunière
104. Truite de Rivière au Bleu
105. Truite de Rivière au Vin Rouge
106. Truite de Rivière à la Bourguignonne
107. Darne de Saumon Grillée
108. Côtelettes de Saumon Grillées à la Béarnaise
109. Côtelettes de Saumon sautées au Paprika
110. Côtelettes de Saumon à la Maréchale
111. Sole ou Filets de Sole Orly
112. Filets de Sole à la Colbert
113. Attereaux de Filets de Sole à la Béarnaise
114. Attereaux de Filets de Soles à la Villeroy
115. Filets de Soles Grillés à la Saint-Germain
116. Sole au Vin Blanc
117. Sole au Gratin
118. Barbue Grillée à la Saint-Malo
119. Barbue à la Bercy
120. Barbue à la Marinière
121. Turbotin à la Bonne-Femme
122. Merlan Grillé à l'Anglaise
123. Merlan Sauté à l'Anglaise
124. Merlan à la Richelieu
125. Mustèle à l'Anglaise
126. Eperlans à l'Anglaise
127. Rouget Grillé à la Maître-d'Hôtel
128. Rouget Grillé à la Moelle
129. Rouget Grillé Sauce Foie
130. Rouget Grillé à l'Italienne
131. Rouget en Caisse
132. Maquereau Grillé à la Maître d'Hôtel
133. Coquille de Turbot au Gratin
134. Turbot à la Crème au Gratin
135. Cadgéri de Turbot
136. Coquille de Sole à la Marinière
137. Coquille de Sole à la Cardinal
138. Coquille de Sole à la Normande
139. Coquille de Langouste au Gratin
140. Coquille de Langouste à la Victoria
141. Coquille Saint-Jacques au Gratin
142. Nageoires de Tortue à l'Américaine
143. Nageoires de Tortue à l'Indienne
144. Loup à la Dugléré
145. La Matelote d'Anguilles
146. Anguille à la Tartare
147. Matelote Normande
148. La Bouillabaisse
149. Moules Marinière
150. Moules à la Poulette

Le Bain-Marie Des Sauces

1. Fonds Blanc
2. Fonds Brun ou Estouffade
3. Sauce Espagnole
4. Demi-Glace
5. Fonds de Veau
6. Fonds de Veau Lié
7. Fonds de Veau Tomaté
8. Sauce Tomate
9. Velouté
10. Sauce Allemande
11. Sauce Suprême
12. Sauce Béchamel
13. Sauce Aurore
14. Sauce Banquière
15. Sauce Béarnaise
16. Sauce Beauharnais
17. Sauce Bretonne
18. Sauce Currie ou Sauce Indienne
19. Sauce Chantilly
20. Sauce Choron
21. Sauce Henri IV
22. Sauce Paloise
23. Sauce Ravigote
24. Sauce Smitane
25. Sauce Villeroy
26. Sauce Hollandaise
27. Sauce Mousseline
28. Sauce Maltaise
29. Sauce Blanche ou Bâtarde
30. Sauce Moutarde
31. Sauce Búrjarrade
32. Sauce Bordelaise
33. Sauce Chateaubriand
34. Sauce Diable
35. Sauce Duxelles ou Italienne
36. Sauce Estragon
37. Sauce Financière
38. Sauce Fines Herbes
39. Sauce Madère
40. Sauce Moelle
41. Sauce Pauvre Homme
42. Sauce Périgueux
43. Sauce Piquante
44. Sauce Poivrade
45. Sauce Provençale
46. Sauce Robert
47. Sauce Romaine
48. Sauce Rouennaise
49. Sauce Tortue
50. Sauce Venaison
51. Sauce Chaud-Froid Blanche
52. Sauce Chaud-Froid Rose
53. Sauce Chaud-Froid Verte
54. Sauce Chaud-Froid Brune 1
55. Sauce Chaud-Froid Brune 2
56. Sauce Chaud-Froid Brune 3
57. Sauce Chaud-Froid Rouge
58. Sauce Cambridge
59. Sauce Cumberland
60. Sauce Ketchup
61. Sauce Menthe
62. Sauce Raifort
63. Glace de Viande
64. Glace de Volaille
65. Essence de Champignons
66. Essence de Truffes
67. Fumet de Gibier

Les Plats Du Jour

1. Ragoût de Mouton
2. Ragoût de Mouton aux Légumes Nouveaux dit Navarin
3. Irish Stew
4. Ragoût d'Agneau aux Pommes de Terre et Petits Oignons
5. Ragoût d'Agneau à la Printanière
6. Sauté d'Agneau Chasseur
7. Sauté d'Agneau à la Portugaise
8. Côtelette d'Agneau braisées à la Champvallon
9. Côtelettes d'Agneau braisées à la Fermière
10. Côtelettes d'Agneau braisées aux Primeurs
11. Blanquette d'Agneau à l'Ancienne 1
12. Blanquette d'Agneau à l'Ancienne 2
13. La Currie d'Agneau ou de Mouton
14. Le Ragoût de Veau aux Légumes
15. Le Sauté de Veau Chasseur et Portugaise
16. Le Sauté de Veau Marengo
17. La Blanquette de Veau
18. Tendrons de Veau à la Bourgeoise
19. Estouffade de Bœuf
20. Carbonnade de Bœuf à la Flamande
21. Gulyas de Bœuf
22. Queue de Bœuf en Hochepot
23. La Fricassée de Poulet
24. L'Abatis de Dinde aux Navets
25. L'Abatis de Dinde à la Paysanne
26. L'Abatis de Dinde à la Bonne-Femme
27. Le Ragoût d'Oie aux Céleris
28. Le Cassoulet
29. La Choucroute Garnie
30. Les Tripes à la Mode de Caen
31. Gras-Double à la Lyonnaise
32. Les Pieds de Mouton Poulette (Proportions pour 10 à 12 personnes)
33. Les Paquets et Pieds Marseillais
34. L'Épaule d'Agneau Boulangère
35. L'Épaule de Mouton à la Boulangère
36. La Longe de Veau Garnie aux Pommes à la Crème
37. Le Carré de Porc à la Purée de Pommes
38. Cuisson du Riz pour le Pilaf
39. Les Risottos
40. Le Pilau à la Turque
41. Le Civet de Lièvre

Grosses Pièces De Relevés Garnies

1. Cuisson de la Côte de Bœuf
2. L'Aloyau ou Roast-Beef
3. Le Contre-Filet ou Faux-Filet
4. Le Filet de Bœuf
5. Alsacienne
6. Anversoise
7. Béatrix
8. Bouquetière
9. Brillat-Savarin
10. Châtelaine
11. Dauphine
12. Duchesse
13. Favorite
14. Flamande
15. Française
16. Hongroise
17. Italienne
18. Languedocienne
19. Lorraine
20. Lyonnaise
21. Mentonnaise
22. Milanaise
23. Moderne
24. Niçoise
25. Orientale
26. Portugaise
27. Provençale
28. Renaissance
29. Richelieu
30. Romaine
31. Romanoff
32. Sarde
33. Sarrasine
34. Viennoise
35. Filet de Bœuf Prince Albert
36. Filet de Bœuf Frascati
37. Filet de Bœuf Massenet
38. Filet de Bœuf à la Godard

Grosses Pièces De Boucherie

1. Culotte de Bœuf à la Mode
2. Pointe de Culotte à la Gelée
3. Côte de Bœuf Braisée aux Racines
4. Bœuf en Daube
5. Noix de Veau à la Maraîchère
6. Noix de Veau à la Doria
7. Selle de Veau Prince Orloff
8. Fricandeau à la Matignon
9. Longe de Veau à l'Ancienne
10. Longe de Veau à la Gelée
11. Selle de Pré-Salé à la Polignac
12. Selle de Pré-Salé à la Niçoise
13. Gigot de Mouton à l'Anglaise
14. Selle d'Agneau Prince Orloff
15. Selle d'Agneau à la Polignac
16. Selle d'Agneau Mornay
17. Selle d'Agneau St-Germain
18. Selle d'Agneau Grillée

Petites Pièces De Boucherie

1. Tournedos à l'Arlésienne
2. Tournedos Ambassadrice
3. Tournedos Armenonville
4. Tournedos Beatrix
5. Tournedos Beauharnais
6. Tournedos à la Catalane
7. Tournedos à la Chartres
8. Tournedos à la Carignan
9. Tournedos à la Châtelaine
10. Tournedos à la Clamart
11. Tournedos Choron
12. Tournedos à la Cussy
13. Tournedos Duchesse
14. Tournedos à la Duroc
15. Tournedos à la Forestière
16. Tournedos Helder
17. Tournedos Henri IV
18. Tournedos Massèna
19. Tournedos Massenet
20. Tournedos Melba
21. Tournedos Mirabeau
22. Tournedos Montpensier
23. Tournedos Nichette
24. Tournedos à la Niçoise
25. Tournedos à la Ninon
26. Tournedos à la Paloise
27. Tournedos à la Parisienne
28. Tournedos Rachel
29. Tournedos Richemont
30. Tournedos Rivoli
31. Tournedos Rossini
32. Tournedos Sully
33. Tournedos Valenciennes
34. Tournedos Valois
35. Tournedos Victoria
36. Entrecôte à la Béarnaise
37. Entrecôte à la Bordelaise
38. Entrecôte à la Bercy
39. Entrecôte à la Moelle
40. Entrecôte Grillée Vert-Pré
41. Entrecôte Mirabeau
42. Entrecôte à la Tyrolienne
43. Entrecôte Grillée à l'Anglaise
44. Entrecôte à la Minute
45. Entrecôte à l'Espagnole
46. Entrecôte Sautée à la Florestière
47. Entrecôte Sautée à la Lyonnaise
48. Bitoke à la Russe
49. Bitkis à la Russe
50. Côtelettes de Veau à la Milanaise
51. Escalope de Veau à la Fleury
52. Escalopes de Veau à la Pojarski
53. Escalope de Veau à la Viennoise
54. Escalopes de Veau à la Zingara
55. Ris de Veau à la Figdor
56. Ris de Veau à la Carême
57. Ris de Veau à la Maintenon
58. Ris de Veau à la Panetière
59. Ris de Veau à la Nantua
60. Escalopes de Ris de Veau à la Piémontaise
61. Escalopes de Ris de Veau Tzarine
62. Escalopes de Ris de Veau Maréchal
63. Cervelles de Veau Archiduc
64. Cervelles en Caisse
65. Croustades de Cervelles à la Niçoise
66. Vol-au-Vent de Cervelles à la Toulouse
67. Vol-au-Vent de Cervelles à la Financière
68. Rognons de Veau Sautés Viennoise
69. Croustades de Rognons de Veau Parmentière
70. Rognons de Veau en Casserole à la Liégeoise
71. Côtelettes de Mouton à la Maintenon
72. Côtelettes de Mouton à la Villageoise
73. Côtelettes de Mouton à la Provençale
74. Côtelettes de Mouton à la Réforme
75. Mutton Chop (Côtelettes de Filet de Mouton)
76. Noisettes de Mouton à la Verdi
77. Rognons de Mouton au Gratin
78. Rognons de Mouton Sautés au Carvalho
79. Rognons de Mouton Sautés Turbigo
80. Rognons de Mouton Sautés Liégeoise
81. Rognons de Mouton Petit-Duc

82. Rognons de Mouton à la Tyrolienne
83. Croustade de Rognons de Mouton à la Piémontaise
84. Côtelettes d'Agneau à la Villeroy
85. Côtelette d'Agneau à la Carême
86. Côtelettes d'Agneau à la Maintenon
87. Côtelettes d'Agneau en Chaud-Froid
88. Côtelettes d'Agneau Ambassadrice
89. Côtelettes d'Agneau à la Chavette
90. Côtelettes d'Agneau à la Cumberland
91. Ris d'Agneau et Cervelle

Porc Sale & Porc Frais

1. Jambon Garni à la Porte-Maillot
2. Mousse de Jambon au Vin de Xérès
3. Mousse de Jambon à la Hongroise
4. Petites Mousses de Jambon à la Périgourdine
5. Petits Soufflés de Jambon au Paprika
6. Petits Soufflés de Jambon à l'Espagnole
7. Petits Soufflés de Jambon à la Romaine
8. Mousse de Jambon à la Gelée
9. Mousse de Jambon à la Nancéienne
10. Mousse de Jambon à l'Asturienne
11. Essence de Jambon
12. Crépinettes Garnies aux Purées de Légumes
13. Crépinettes à la Piémontaise
14. Crépinettes à l'Écossaise
15. Crépinettes à la Reine
16. Crépinettes à l'Indienne
17. Crépinettes à la Turque
18. Crépinettes de Foie Gras à la Périgueux
19. Crépinettes à la Saint-Hubert
20. Pieds Cendrillon à la Périgueux
21. Boudins à la Richelieu
22. Médaillons de Filet de Porc à la Viennoise
23. Médaillons de Filets de Porc à la Milanaise
24. Filets Mignons de Porc grillés à la Paloise
25. Brochettes de Filets de Porc à la Diable

Les Volailles

1. Poulet Sauté Nature
2. Poulet Sauté aux Fines Herbes
3. Poulet Sauté à l'Estragon
4. Poulet Sauté à l'Italienne
5. Poulet Sauté aux Champignons
6. Poulet Sauté Chasseur
7. Poulet Sauté aux Cèpes
8. Poulet Sauté Duroc
9. Poulet Sauté Portugaise
10. Poulet Sauté Parmentier
11. Poulet Sauté Bordelaise
12. Poulet Sauté aux Truffes
13. Poulet Sauté Monselet
14. Poulet Sauté Petit Duc
15. Poulet Sauté Provençale
16. Poulet Sauté à la Rostand
17. Poulet Sauté à l'Espagnole
18. Poulet Sauté à la Biarrotte
19. Poulet Sauté Languedocienne
20. Poulet Sauté aux Chayottes
21. Poulet Sauté Niçoise
22. Poulet Sauté à la Romaine
23. Poulet Sauté Rivoli
24. Poulet Sauté à la Gounod
25. Poulet Sauté à la Matignon
26. Poulet Sauté à l'Écossaise
27. Poulet Sauté à la Zingara
28. Poulet Sauté à la Bohémienne
29. Poulet Sauté Annette
30. Poulet Sauté Sans-Gêne
31. Poulet Sauté Ambassadrice
32. Poulet Sauté Florentine
33. Poulet Sauté Demidoff
34. Poulet Sauté Piémontaise
35. Poulet Sauté Marengo
36. Poulet Sauté Mireille
37. Poulet Sauté Bourguignonne
38. Poulet Sauté à la Crème
39. Poulet Sauté au Paprika
40. Poulet Sauté Archiduc

41. Poulet Sauté Viennoise
42. Poulet Sauté à la Bretonne
43. Poulet Sauté Alexandra
44. Poulet Sauté Crécy
45. Poulet Sauté à la Livonienne
46. Poulet Sauté à l'Indienne 1
47. Poulet Sauté à l'Indienne 2
48. Poulet Sauté Panetière
49. Poulets Sautés Chevalière
50. Poulet Sauté à la Marocaine
51. Poulet Sauté aux Huîtres
52. Poulet Sauté Cantaloup
53. Croustade de Poulet à la Ménagère
54. Poulet Sauté au Couscous
55. Poulet à la Jacques
56. Poulet Casserole à la Bonne Femme
57. Poulet Casserole aux Cèpes à la Crème
58. Poulet Casserole Fermière
59. Poulet Casserole au Maïs Vert
60. Poulet Casserole à la Petite Russe
61. Poulet Casserole à la Mazarin
62. Poulet Grillé à la Diable
63. Poulet Grillé à la Provençale
64. Poulet Grillé à l'Anglaise
65. Poulet Grillé à l'Indienne
66. Poulet Grillé à la Languedocienne
67. Poussins de Hambourg à la Viennoise
68. Poussins de Hambourg à la Polonaise
69. Poussins de Hambourg à la Piémontaise
70. Poussins de Hambourg à la Katkoff
71. Pâte à Coupe
72. Pâte à Bordure
73. Poulardes Derby
74. Poulardes à la Chantilly
75. Poulardes à l'Impériale
76. Poulardes à la Carême
77. Poulardes à la Bouquetière
78. Poulardes à la Toscane
79. Poulardes à la Piémontaise
80. Poularde Prince de Galles
81. Poularde à la Doria
82. Poularde Soufflée
83. Poularde à l'Orientale
84. Poularde à la Favorite
85. Poularde à la Niçoise
86. Poularde à l'Ivoire
87. Poularde à la Matignon
88. Poularde Souvarow
89. Poularde à la Victoria
90. Poularde pochée à l'Anglaise
91. Poularde pochée au Riz
92. Poularde à la Chivry
93. Poularde à la Toulouse
94. Poularde à la Banquière
95. Poularde à la Financière
96. Poularde à la Godard
97. Poularde à la Nantua
98. Poularde pochée au Vin Rouge
99. Poularde au Chausson
100. Poularde à la Maître Lucas
101. Poulardes en Ragoust
102. Poularde grasse aux Grenades
103. Poularde aux Huîtres ou aux Béatilles
104. Poulets à la Beaubourg
105. Poularde à la Néva
106. Poularde à la Parisienne
107. Poularde à la Strasbourgeoise
108. Poularde à la Wologda
109. Mousse de Volaille à la Gelée
110. Mousse de Volaille Printanière
111. Filets de Poulet Jeannette
112. Filets de Poulet Olga
113. Apprêts divers des Volailles Froides
114. Cuisson des Suprêmes de Volaille
115. Alexandra
116. Ambassadrice
117. Archiduc
118. Armenonville
119. Arlésienne
120. Carême
121. Demidoff 1
122. Demidoff 2

123. Helder
124. Maréchal
125. Marquise
126. Moïna
127. Paprika
128. Petit Duc
129. Princesse
130. Pojarski
131. Provençale
132. Otero
133. Tzarine
134. Villeroy
135. Brochettes de Rognons de Coq Béarnaise
136. Caisse de Rognons de Coq à la Royale
137. Rognons de Coq Montrouge
138. Tourte de Rognons de Coq à la Crème
139. Nid Mascotte
140. Mousse Châlonnaise à la Gelée
141. Foies de Volailles
142. Dinde braisée à la Chipolata
143. Dinde farcie aux Marrons
144. Dinde truffée
145. Pigeon grillé à la Crapaudine
146. Pigeon grillé à l'Anglaise
147. Pigeon Farci à la Polonaise
148. Pigeon aux Petits Pois
149. Pigeon en Compote
150. Pigeon frit à la Viennoise

Canetons, Oies

1. Salmis de Caneton Rouennais
2. Caneton de Rouen à la Presse
3. Caneton farci à la Rouennaise
4. Caneton de Rouen en Chemise
5. Caneton de Rouen à la Bigarade
6. Caneton de Rouen à l'Orange
7. Caneton de Rouen soufflé
8. Mousse de Caneton chaude
9. Suprêmes de Caneton de Rouen à l'Orange ou à la Bigarade
10. Caneton de Rouen fourré à la Gelée
11. Mousse de Caneton de Rouen à la Gelée
12. Aiguillettes de Canetons à la Gelée
13. Caneton Nantais
14. L'OIE

Foies Gras D'oies Et De Canards

1. Foie Gras au Naturel
2. Foie Gras à L'Étuvée
3. Foie Gras à la Souvaroff
4. Foie Gras en Chausson
5. Foie Gras en caisse à la Matignon
6. Foie Gras au Paprika
7. Foie Gras à la Toulousaine
8. Foie Gras à la Financière
9. Foie Gras en Escalopes
10. Escalopes de Foie Gras grillées à la Diable
11. Foye Gras en Ragoust
12. Foye Gras sur le Gril
13. Foye Gras cuit sur les Cendres
14. Foie Gras dans sa Gelée
15. Aspic de Foie Gras
16. Pain de Foie Gras à l'Ancienne
17. Mousse de Foie Gras à la Gelée
18. Œufs de Foie Gras au Nid

Gibier & Venaison

1. Faisan Souvarow
2. Faisan Victoria
3. Faisan à la Bohémienne
4. Faisan à la Sainte-Alliance
5. Faisan Derby
6. Faisan à l'Impériale
7. Mousse de Faisan à la Carême
8. Mousse de Faisan à la Gelée
9. Faisan en Daube à la Gelée
10. Faisan farci à la Gelée (Conserve)
11. Perdreau Souvarow
12. Perdreau Victoria
13. Perdreau à la Crème
14. Perdreau à la Polonaise
15. Perdreau à la Matignon
16. Suprêmes de Perdreaux à la Laguipière
17. Perdreaux en Daube à la Gelée
18. Perdreaux et Bécasses en Daube (Conserve)
19. Perdreau en Chaud-Froid
20. Bécasse à la Crème
21. Bécasse Souvarow
22. Bécasse Victoria
23. Bécasse Flambée
24. Salmis de Bécasses
25. Bécasse à l'Écaillère
26. Suprêmes de Bécasse à la Nagornoff
27. Suprêmes de Bécasses à la Hongroise
28. Mousse de Bécasse à la Gelée
29. Bécasses en Daube à la Gelée
30. Chaud-Froid de Bécasses
31. Pâté Chaud de Bécassine à la Lucullus
32. Bécassine à la Panetière
33. Bécassines en Chaud-Froid
34. Bécassines en Chaud-Froid à l'Allemande
35. Gélinottes
36. Cailles
37. Cailles Petit-Duc
38. Cailles Cinq-Mars
39. Cailles en Chemise
40. Cailles au Nid
41. Cailles au Riz
42. Chaud-Froid de Cailles à la Gelée
43. Cailles en Daube à la Gelée
44. Mousse de Cailles au Frontignan
45. Cailles Farcies à la Gelée (Conserve)
46. Le Gibier de Genêts
47. Grives
48. Alouettes, Mauviettes, Ortolans, Becfigues & Béguinettes
49. Ortolans à l'Apicius
50. Ortolans en Surprise
51. Ortolans à la Sicilienne
52. Canard Sauvage à la Presse
53. Canard Sauvage au Porto
54. Sarcelle, Rouge de Rivière et Pilet
55. Sarcelle aux Anchois
56. Lièvre, Lapin Sauvage, Chevreuil, Isard, Ours, Daim, Marcassin et Sanglier
57. Lièvre - Râble de Lièvre
58. Râble de Lièvre à l'Allemande
59. Lapin Sauvage
60. Mousse de Lièvre ou de Lapereau
61. Pain de Gibier à l'Ancienne
62. Bordure de Gibier
63. Côtelettes de Chevreuil à l'Écossaise
64. Noisettes de Chevreuil à la Morand
65. Noisettes ou Côtelettes de Chevreuil à la "Petite Russienne"
66. Noisettes de Chevreuil ou de Marcassin à la Polotzoff
67. Noisettes de Chevreuil à la Caucasienne
68. Isard & Chamois
69. Ours
70. Côtelettes de Marcassin à la Moldave
71. Côtelettes de Marcassin à l'Ardennaise

Rotis

1. Le Jus de Rôti
2. Poularde Rôtie à l'Anglaise
3. Observations Générales sur les Rôtis de Gibier

Salades Composées

1. Salade Russe
2. Salade Raehel
3. Salade Italienne
4. Salade Demidoff
5. Salade Niçoise
6. Salade Clauzel
7. Salade Tourangelle
8. Salade Flamande
9. Salade Ecossaise
10. Salade Orientale
11. Salade Piémontaise
12. Salade Henri IV
13. Salade Francfortoise
14. Salade Margot
15. Salade Japonaise
16. Salade Mikado
17. Salade du Régent
18. Salade Ninon

Le Froid

1. Gelée de Viande ou Aspic
2. Gelée de Volaille
3. Gelée de Gibier
4. Chair à Saucisse
5. Farce fine No. 1
6. Farce fine No. 2
7. Farce fine No. 3
8. Farce fine No. 4
9. Farce à Galantine de Gibier
10. Farce à Gratin No. 1
11. Farce à Gratin No. 2
12. Galantine de Volaille
13. Gelée pour Galantine
14. Galantine de Dinde
15. Galantine de Caneton
16. Galantine de Pigeon
17. Galantine de Pintade
18. Galantine de Faisan
19. Galantine de Perdreau
20. Hure de Sanglier
21. Méthode Générale
22. Terrine de Veau et Jambon
23. Terrine de Volaille
24. Terrine de Volaille au Foie Gras
25. Terrine de Caneton
26. Terrine de Pigeon
27. Terrine de Foies de Volaille
28. Terrine de Faisan
29. Terrine de Perdreau
30. Terrine de Cailles
31. Terrine de Bécasses
32. Terrine de Grives
33. Terrines de Pluviers et de Vanneaux
34. Terrines de Mauviettes et d'Ortolans
35. Terrine de Lièvre
36. Terrine de Lapereau
37. Terrine de Chevreuil
38. Terrines de Foies Gras
39. Pâte à foncer No. 1
40. Pâte à foncer No. 2

41. Petits Pâtés de Foies Gras aux Truffes
42. Pâté de Périgueux
43. Apprêt du Pâté de Foie Gras (Façon de Strasbourg)
44. Parlait de Foies Gras
45. Langue de Boeuf à l'Écarlate
46. Langues de Mouton à l'Écarlate
47. Pressed-Beef
48. Poularde à l'Estragon dans sa Gelée
49. 1: LES ŒUFS
50. 2: LE POISSON
51. 3: GROSSES PIÈCES GARNIES
52. La Côte de Bœuf à la Gelée
53. La Noix de Veau à la Gelée
54. La Longe de Veau à la Jardinière
55. Le Filet de Bœuf "Prince Albert" à la Gelée
56. Les Langues à l'Écarlate
57. Le Jambon d'York en Paupiettes
58. La Hure de Sanglier
59. 1: Les Galantines de Poularde de Caneton, de Dinde, de Faisan, etc., etc.
60. 2: Le Pâté de Foie Gras
61. 3: Les Terrines
62. 4: Apprêts Divers
63. 5: Les Bouts de Table ou Rots Froids
64. 6: Les Salades
65. 7: Les Grosses Pièces de Pâtisserie et les Entremets

Légumes & Farineux

1. Petits Pois à l'Anglaise
2. Petits Pois au Beurre
3. Petits Pois Paysanne
4. Petits Pois à la Française
5. Petits Pois à la Menthe
6. Haricots Verts
7. Flageolets
8. Pointes d'Asperges à la Chantilly
9. Fèves Nouvelles
10. Jets de Houblon
11. Pourpier
12. Cerfeuil Bulbeux
13. Crosnes du Japon
14. Asperges à la Milanaise
15. Asperges à la Polonaise
16. Cardons
17. Cœurs de Céleris à la Crème
18. Laitues braisées au Jus
19. Laitues à la Crème
20. Endives
21. Endives à la Crème
22. Chicorée au Jus
23. Chicorée à la Crème
24. Tomates au Gratin
25. Aubergines au Gratin
26. Aubergines à la Turque
27. Aubergines à la Languedocienne
28. Aubergines à la Crème
29. Courgettes ou Courgerons
30. Chayottes ou Brionnes
31. Gombos à l'Orientale
32. Concombres à la Crème
33. Quartiers d'Artichauts à l'Italienne
34. Quartiers d'Artichauts à la Lyonnaise
35. Artichauts farcis à la Barigoule
36. Petits Artichauts à la Bressanne
37. Fonds d'Artichauts à la Crème
38. Carottes à la Vichy
39. Carottes nouvelles à la Crème
40. Navets nouveaux au Jus

41. Cèpes au Beurre
42. Cèpes à la Bordelaise
43. Cèpes à la Provençale
44. Cèpes à la Crème
45. Morille à la Crème
46. Croûte aux Champignons
47. Pommes Anna
48. Pommes Noisettes
49. Pommes à la Parisienne
50. Pommes Château
51. Pommes à l'Étuvée
52. Pommes Fondantes
53. Pommes de terre à la Maître-d'Hôtel
54. Pommes de terre à la Crème
55. Pommes de terre à la Normande
56. Purée de Pommes de terre
57. Purée de Pommes au Gratin
58. Pommes Jacksonn
59. Pommes Mackay
60. Pommes de terre frites
61. Riz au Blanc ou au Gras
62. Riz en Pilaff
63. Riz Pilaff à la Turque
64. Rizotto
65. Riz à l'Indienne

Les Truffes

1. Truffes sous la Cendre
2. Truffes à la Serviette
3. Truffes au Vin de Champagne
4. Truffes à l'Étuvée
5. Truffes en Cassolettes à la Crème
6. Truffes à l'Espagnole
7. Truffes en Chaussons
8. Truffes soufflées à la de Cussy
9. Truffes sautées au Beurre
10. Truffes sautées à la Provençale
11. Truffes sautées à l'Italienne
12. Beignets de Truffes
13. Attereaux de Truffes à la Diable
14. Ragoût de Truffes à la Crème
15. Croûte gratinée aux Truffes
16. Barquettes de Truffes au Gratin
17. Truffes glacées au Vin de Xérès
18. Truffes à la Gelée au Vin de Champagne
19. Chaud-Froid de Truffes au Foie Gras
20. Chaud-Froid de Truffes à la Royale
21. Chaud-Froid de Truffes à la Nantua
22. Truffes déguisées
23. Salade de Truffes
24. Truffes blanches du Piémont

Entremets

1. Soufflé à la Vanille
2. Soufflé au Chocolat
3. Soufflé Praliné
4. Soufflé aux Avelines
5. Soufflé aux Amandes
6. Soufflé Rothschild
7. Soufflé à la d'Orléans
8. Soucié Palmyre
9. Soufflé aux Fraises
10. Soufflé aux Abricots
11. Soufflé aux Framboises
12. Soufflé aux Pêches
13. Soufflé aux Fruits Frais
14. Oranges et Mandarines Soufflées
15. Pommes Souciées à la Demidoff
16. Poires Soufflées à la Duchesse
17. Bananes soufflées à la Russe
18. Bananes soufflées à la Niçoise
19. Omelette soufflée à la Vanille
20. Omelette à la Norvégienne ou Soufflé Surprise
21. Omelette Norvégienne au Chocolat
22. Omelette Norvégienne Pralinée
23. Omelette soufflée Tzarine
24. Oranges à la Norvégienne
25. Mandarines à la Norvégienne
26. Pudding léger à la Vanille dit Pudding soufflé
27. Pudding à la Semoule
28. Pudding au Pain
29. Pudding Cabinet
30. Pudding à la Mie de Pain
31. Pudding aux Amandes
32. Pudding aux Fraises
33. Pudding de Francfort
34. Pudding à la Viennoise
35. Pudding à la Tyrolienne
36. Pudding à la Royale
37. Pudding aux Marrons
38. Plum-Pudding
39. Pudding à la Diplomate
40. Pudding glacé à la Clermont
41. Pudding à la Carême
42. Charlotte de Pommes
43. Charlotte de Poires
44. Charlotte de Pommes ou de Poires à la Daremberg
45. Charlotte à la Montreuil
46. Charlotte d'Ananas à la Créole
47. Charlotte à la Rhubarbe
48. Charlotte Polonaise
49. Charlotte Portugaise
50. Bavarois à la Vanille
51. Bavarois au Chocolat
52. Bavarois au Café
53. Bavarois aux Fraises
54. Bavarois Rubanné
55. Charlotte Russe
56. Blanc-Manger
57. Crème Renversée
58. Riz à l'Impératrice
59. Croûte aux Fruits
60. Timbale de Fruits à la Parisienne
61. Bordure à la Montmorency
62. Poires à la Bourdaloue
63. Timbale de Poires à la Daremberg
64. Petites Timbales de Poires à la Brillat-Savarin
65. Timbale de Poires à la Suédoise
66. Pommes à la Grimaldi
67. Pommes à la Portugaise
68. Pommes à la Parisienne
69. Pommes à la Bonne-Femme
70. Abricots à la Condé
71. Pêches à la Colbert
72. Pêches à la Moscovite
73. Pêches flambées au Kirsch
74. Pêches à la Diable
75. Cerises Jubilé
76. Mont-Blanc
77. Poires à l'Impératrice
78. Poires Sultane
79. Pêches Cardinal
80. Crèmes frites

81. Croquettes au Riz
82. Croquettes de Semoule
83. Beignets soufflés
84. Beignets de Fruits
85. Rissoles diverses
86. Crêpes au Sucre
87. Crêpes Suzette
88. Pancakes
89. Pancakes à la Crème de Marrons
90. Flan meringué à la Crepazzi
91. Gelée au Citron
92. Gelée à l'Orange
93. Gelée à la Mandarine
94. Gelée au Vin de Madère
95. Gelée au Vin de Champagne
96. Gelée garnie aux Fruits dite Macédoine de Fruits à la Gelée
97. Gelée Rubanée
98. Gelée à la Royale
99. Gelée givrée dite "à la Moscovite"
100. Oranges à la Gelée
101. Pommes de Calville de Violettes à la Gelée
102. Crème Anglaise
103. Crème Pâtissière
104. Lait d'Amandes
105. Sabayon
106. Frangipane
107. Pâte à Brioche
108. Pâte à Savarin
109. Pâte à Baba
110. Feuilletage
111. Demi-Feuilletage
112. Pâte à Choux
113. Pâte Sucrée pour Entremets
114. Pâte à Frire
115. Appareil de Riz pour Entremets
116. Appareil de Semoule pour Entremets
117. Sauce à l'Abricot
118. Sauce à la Groseille
119. Sauce à la Fraise
120. Purée de Marrons au Lait
121. Confiture de Marrons
122. Glace à la Vanille
123. Glace au Café
124. Glace au Chocolat
125. Pâte à Bombes ou à Mousses
126. Appareil à Biscuit
127. Bombe Américaine
128. Bombe Suzanne
129. Bombe Médicis
130. Bombe Nelusko
131. Bombe Santiago
132. Bombe Havanaise
133. Bombe Brésilienne
134. Bombe Formosa
135. Bombe Dame-Blanche
136. Bombe Talleyrand
137. Bombe Alhambra
138. Bombe Japonaise
139. Bombe Montmorency
140. Bombe Liverpool
141. Bombe Hilda
142. Bombe Montreuil
143. Bombe Milanaise
144. Bombe Duchesse
145. Bombe Abricotine
146. Bombe Madrilène
147. Bombe Jocelyn
148. Bombe Viviane
149. Bombe Margot
150. Bombe Tzarine

FORMULES et Procédés Complémentaires - Conserves

1. Godiveau
2. Farce à Quenelles de Veau
3. Farce à Quenelles de Volaille
4. Farce à Quenelles de Gibier
5. Panade pour les Farces à Quenelles
6. Farce Rouennaise
7. Royales pour Garnitures de Potages
8. Beurre à la Vénitienne
9. Beurre à la Printanière
10. Beurre d'Écrevisses
11. Beurre à la Maître-d'Hôtel
12. Beurre à la Bercy
13. Beurre Manié
14. Matignon
15. Mirepoix Grosse pour Espagnoles
16. Mirepoix Moyenne pour Braise
17. Mirepoix pour Écrevisses ou Bordelaise
18. Duxelle
19. Italienne
20. Purée de Champignons
21. Purée de Truffes
22. Purée Soubise
23. Purée d'Estragon
24. Purée de Cerfeuil
25. Purée de Marrons
26. Purée de Légumes Divers
27. Purée de Volaille
28. Purée de Perdreaux
29. Purée de Moules
30. Purée d'Huîtres
31. Purée de Soles
32. Purée d'Écrevisses
33. Queues d'Écrevisses à la Nantua
34. Confiture de Tomates
35. Portugaise
36. Appareil à Pommes Duchesse
37. Appareil à Pommes Dauphine
38. Appareil à Beignets de Pommes de terre
39. Courts-Bouillons et Cuissons pour Poissons 1
40. Courts-Bouillons et Cuissons pour Poissons 2
41. Courts-Bouillons et Cuissons pour Poissons 3
42. Courts-Bouillons et Cuissons pour Poissons 4
43. Courts-Bouillons et Cuissons pour Poissons 5
44. Méthode pour la Cuisson des Langoustes
45. Vinaigre Concentré et Aromatisé pour l'Assaisonnement des Salades Composées
46. Vinaigre Aromatisé aux Fines Herbes
47. Saumures pour Salaisons des Viandes 1 (Saumure Sèche)
48. Saumures pour Salaisons des Viandes 2
49. Saumure Liquide (Saumure Anglaise)
50. Autre Saumure Liquide
51. Marinade
52. Crêpes pour Garniture de Potages
53. Pâte à Nouilles
54. Sauce Tomate
55. Tomates Concassées
56. Tomates Entières
57. Tomates Moitiés
58. Artichauts à la Grecque
59. Petits Fonds d'Artichauts pour Garniture
60. Estragon pour Réduction
61. Feuilles d'Estragon pour Garniture
62. Truffes en Conserve
63. Morilles
64. Abricots Moitié
65. Cerises Bigarreaux
66. Cerises Griottes
67. Pêches Entières
68. Pêches Moitiés
69. Prunes Reine-Claude
70. Pulpe d'Abricots
71. Jus de Groseilles
72. Jus de Framboise
73. Jus de Cerises
74. Jus de Fraise

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Consommé Clarifié

Potages

Ce consommé est aussi dénommé Consommé Riche, ce qui, mieux que tous les enseignements théoriques, dénote le point de perfection auquel il doit être amené. Nous avons toujours employé, pour donner à ce consommé toute la valeur savorique qu’il réclame, les bases suivantes :

Pour 4 litres de consommé clarifié :

2 kg 400 de maigre de bœuf haché

1 carotte coupée en paysanne

2 poireaux coupés en paysanne

2 blancs d’œufs

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Petite Marmite Type

Potages

Proportions pour six personnes

Bases nutritives :

1 kg de pointe de culotte bien dégraissée

500 g de plate-côte (l’os scié régulièrement)

200 g de queue de bœuf divisée en deux morceaux

1 os à moelle (recouvrir les deux extrémités de papier parchemin)

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Pot-au-Feu Henri IV

Potages

Sous cette appellation évocatrice du passé, on sert une marmite préparée selon la méthode ordinaire, mais avec moins de viande de bœuf. On ajoute à cette marmite un morceau de lard de poitrine et un tronçon de jarret de jambon de Bayonne, le tout fortement blanchi. Dans cette soupe, on met une poule entière. Il ne faut pas oublier, en effet, que la Poule au Pot dans l'esprit d'Henri IV, symbolisait le bonheur matériel du peuple. Environ une heure avant de servir, on ajoute quelques pommes de terre à cuire dans la marmite.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Potage à la Jambe de Bois

Potages

Carême avait rejeté cette appellation pittoresque. Ce potage est un succédané du précédent.

Proportions pour 10 personnes

Bases nutritives :

1 jarret de bœuf raccourci des deux bouts (environ 4 kg)

1.5 kg de maigre de bœuf

500 g de lard de poitrine fortement blanchi

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Croûte au Pot

Potages

Ce potage est le succédané du précédent. Cependant, la pratique moderne en a modifié l'aspect.

Il se compose d'un consommé un peu gras, largement garni de légumes de marmite (carottes, navets, poireaux et choux) taillés : les carottes et les navets en bâtonnets, les poireaux et les choux en paysanne. En même temps, on sert des petites croûtes gratinées dans du dégraissés de marmite ou simplement séchées à l'étuve.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « La Grande Cuisine » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/cuisiniers-montagne**.