LES CUISINIERS DE LÉGENDE · MAISON BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

La Cuisinière Provençale

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-reboul**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Des Potages

1. 1: Théorie du Pot-au-feu
2. 2: Pot-au-feu
3. 3: Potage aux Pâtes
4. 4: Potage au Riz
5. 5: Potage au Tapioca Lié
6. 6: Potage Julienne
7. 7: Bouillon rafraîchissant
8. 8: Autre bouillon rafraîchissant
9. 9: Bouillon d’herbes rafraîchissant
10. 10: Soupe d’épeautre
11. 11: Soupe courte

Des Soupes de Ménage

1. 12: Soupe aux poireaux et pommes de terre
2. 13: Soupe aux haricots verts frais et pommes de terre
3. 14: Soupe à la paysanne
4. 15: Soupe au pistou
5. 16: Soupe aux poireaux et aux haricots
6. 17: Soupe de courge et haricots
7. 18: Soupe purée de lentilles au riz
8. 19: Purée de lentilles aux croûtons
9. 20: Potage purée de courge au riz
10. 21: Potage purée de navets à la Gasconne
11. 22: Potage purée de navets au lait
12. 23: Potage purée d'oignons aux croûtons
13. 24: Potage garbure à la Gasconne
14. 25: Garbure aux marrons
15. 26: Soupe aux marrons à l’Auvergnate
16. 27: Soupe aux choux à la Gasconne
17. 28: Aïgo boulido (L’eau bouillie)
18. 29: Pois chiches
19. 30: Soupe aux pois chiches
20. 31: Soupe à l'oseille
21. 32: Soupe à l'oseille et pommes de terre
22. 33: Soupe au fromage
23. 34: Soupe de vermicelle aux tomates
24. 35: Soupe de vermicelle au lait
25. 36: Panade ou potage au pain cuit
26. 37: Panade à l’oseille
27. 38: Potage bisque d’écrevisses
28. 39: Soupe aux crabes

Plats Provençaux

1. 40: Bouillabaisse
2. 41: Bouillabaisse aux poissons d'eau douce
3. 42: Aïgo-Saou
4. 43: Rouille
5. 44: Bouillabaisse borgne (Aigo-saou d'œufs)
6. 45: Aïoli
7. 46: Bourride
8. 47: Soupe de poisson à la Marseillaise
9. 48: Soupe aux fielas
10. 49: Soupe aux moules
11. 50: Soupe de poutine à la Niçoise
12. 51: Pilau de riz à la Marseillaise
13. 52: Aïoli garni
14. 53: Anchoïade
15. 54: Allumettes aux anchois
16. 55: Tourte aux anchois

Du Poisson

1. 56: Bouillon de poisson
2. 57: Anguille en Matelote
3. 58: Anguilles sautées à la Provençale
4. 59: Anguille à la marinière
5. 60: Anguille à la poulette
6. 61: Daurade grillée rémoulade
7. 62: Daurade bouillie à la crème d'oursins
8. 63: Loup à la meunière
9. 64: Loup au bleu à la Génoise
10. 65: Maquereau à la marinade chaude
11. 66: Maquereau grillé maître d'hôtel
12. 67: Filets de Maquereau à la ravigote chaude
13. 68: Filets de Maquereau gratinés aux câpres
14. 69: Merlan en tranches aux tomates
15. 70: Quenelles de merlan à la Toulonnaise
16. 71: Merlan au vin blanc gratiné
17. 72: Merlan à l'hôtelière
18. 73: Merlan en marinade
19. 74: Morue à la maître d'hôtel
20. 75: Morue à la vinaigrette
21. 76: Morue en brandade
22. 77: Morue aux tomates
23. 78: Morue en bouillabaisse
24. 79: Morue aux épinards au gratin
25. 80: Morue à la Catalane
26. 80 bis: Morue en raïto
27. 81: Mulet sauce câpres
28. 82: Morue à la crème au gratin
29. 83: Morue en beignets
30. 84: Croquettes de morue
31. 85: Filets de mulets au vin blanc
32. 86: Filets de mulets aux fines herbes
33. 87: Raie sauce aux câpres
34. 88: Raie au beurre noir
35. 89: Rougets grillés maître d'hôtel
36. 90: Rougets en caisse au gratin
37. 91: Carpe à l'oseille à la crème
38. 92: Carpe braisée au vin rouge
39. 93: Filets de carpe grillés à l'oseille
40. 94: Alose

41. 95: De la friture
42. 96: Sardines frites
43. 97: Sardines grillées maître d'hôtel
44. 98: Sardines grillées sauce moutarde
45. 99: Sardines gratinées provençales
46. 100: Sardines gratinées au vin blanc
47. 101: Sardines farcies aux épinards
48. 102: Sardines farcies au vin blanc
49. 103: Sardines en cannelloni au maigre
50. 104: Sardines en cartouche
51. 105: Orties de mer
52. 106: Orties en omelette
53. 107: Sole au vin blanc
54. 108: Filets de soles à la Normande
55. 109: Filet de soles à la Horly
56. 110: Sole au vin blanc gratinée
57. 111: Sole au gratin
58. 112: Barbue sauce Hollandaise
59. 113: Barbue au vin blanc
60. 114: Truites frites
61. 115: Truites au bleu
62. 116: Truites à la meunière
63. 117: Filets de truite à la Vauclusienne
64. 118: Thon à la chartreuse
65. 119: Thon grillé rémoulade
66. 120: Thon à la bonne femme
67. 121: Pâté de thon
68. 122: Turbot à diverses sauces
69. 123: Turbot à la crème au gratin
70. 124: Langouste sauce rémoulade
71. 125: Langouste à l'Américaine
72. 126: Mayonnaise de langouste
73. 127: Coquilles de langouste
74. 128: Pilau de langouste
75. 129: Suprêmes de langouste à la Marseillaise
76. 130: Coquilles aux fruits de mer
77. 131: Rissoles aux fruits de mer
78. 132: Ecrevisses en buisson
79. 133: Ecrevisses à la Provençale
80. 134: Coquilles d'écrevisses
81. 135: Beurre d'écrevisses
82. 136: Poulpe au riz
83. 137: Poulpe à la Provençale
84. 138: Petites seiches frites à l'huile
85. 139: Calmars ou Tautennes farcis
86. 140: Huîtres au gratin
87. 141: Huîtres en capucine
88. 142: Moules à la marinière
89. 143: Moules à la poulette
90. 144: Moules farcies aux épinards
91. 145: Grenouilles
92. 146: Grenouilles à la poulette
93. 147: Grenouilles à la Provençale
94. 148: Escargots à la Provençale
95. 149: Escargots à la Bourguignonne
96. 150: Colimaçons à l'Arlésienne
97. 151: Colimaçons en bouillabaisse

Des Sauces

1. 152: Le grand jus
2. 153: Gelée d'aspic
3. 154: Sauce coulis bourgeoise
4. 155: Sauce tomates
5. 156: Sauce gratin
6. 157: Sauce madère
7. 158: Sauce poivrade
8. 159: Sauce piquante
9. 160: Sauce Robert
10. 161: Sauce Hollandaise
11. 162: Sauce câpres
12. 163: Sauce à la crème d'oursins
13. 164: Autre procédé
14. 165: Sauce Périgueux
15. 166: Sauce Bordelaise
16. 167: Sauce Bordelaise à cru et à la moelle
17. 168: Sauce mayonnaise
18. 169: Sauce rémoulade
19. 170: Sauce moutarde
20. 171: Sauce beurre maître d'hôtel
21. 172: Sauce au beurre d'anchois
22. 173: Sauce Béarnaise
23. 174: Sauce ravigote chaude
24. 175: Sauce ravigote froide

Des Farces et Pâtes

1. 176: Farce à quenelles ordinaires
2. 177: Quenelles de volaille ordinaires
3. 178: Quenelles suprême
4. 179: Quenelles de faisan
5. 180: Quenelles de poisson
6. 181: Farce à raviolis
7. 182: Farce à cannellonis
8. 183: Pâte à raviolis
9. 184: Préparation des raviolis
10. 185: Cannellonis
11. 186: Gnocchis à la Romaine
12. 187: Gnocchis à la Florentine
13. 188: Macaronis au jus de bœuf
14. 189: Macaronis au gratin
15. 190: Pâte à nouilles
16. 191: Nouilles à la Vénitienne
17. 192: Risotto aux fruits de mer
18. 193: Risotto à la financière

Des Entrées de Bœuf

1. 194: Pieds et paquets à la Marseillaise
2. 195: Gras double à la mode de Caen
3. 196: Gras double à la poulette
4. 197: Bœuf en daube Provençale
5. 198: Bœuf mode à l'ancienne
6. 199: Bœuf braisé
7. 200: Bœuf en miroton
8. 201: Hachis de bœuf au gratin
9. 202: Croquettes de bœuf ménagère
10. 203: Langue de bœuf braisée
11. 204: Paupiettes de bœuf ou Alouettes sans tête
12. 205: Filet de bœuf à la Provençale
13. 206: Filet de bœuf mariné
14. 207: Filet de bœuf en estouffade
15. 208: Filet à la Beck
16. 209: Beef Steaks sautés aux olives
17. 210: Biftecks grillés maître d'hôtel

Du Mouton

1. 211: Gigot à l'eau
2. 212: Gigot en pot pourri à la Provençale
3. 213: Tranche de mouton à la Catalane
4. 214: Gigot braisé
5. 215: Collet de mouton pané et grillé
6. 216: Côtelettes de mouton à la bourgeoise
7. 217: Poitrine de mouton farcie
8. 218: Ragoût de mouton bourgeoise
9. 219: Ragoût à la paysanne
10. 220: Rognons de mouton sautés
11. 221: Langue de mouton sauce piquante
12. 222: Pieds de mouton à la poulette
13. 222 A: Pieds de mouton farcis et frits
14. 222 B: Pieds de mouton frits en beignets
15. 223: Foie de mouton à la moissonneuse

Du Veau

1. 224: Longe de veau dans son jus
2. 225: Longe de veau à la bourgeoise
3. 226: Noix de veau glacée
4. 227: Fricandeaux à l'ancienne
5. 228: Tendrons de veau à la bourgeoise
6. 229: Tendrons de veau en fricassée
7. 230: Côtelettes de veau dans leur glace
8. 231: Côtelettes de veau piquées et glacées
9. 232: Côtelettes de veau panées
10. 233: Escalopes de veau panées
11. 234: Grenadins de veau
12. 235: Côtelettes de veau papillote
13. 236: Ragoût de veau bourgeoise
14. 237: Blanquette de veau
15. 238: Ris de veau glacés
16. 239: Escalopes de ris de veau glacées
17. 240: Escalopes de ris de veau à la minute
18. 241: Croquettes de ris de veau
19. 242: Coquilles de ris de veau
20. 243: Cromesquis de ris de veau
21. 244: Cervelle au beurre noir
22. 245: Cervelle à la poulette
23. 246: Cervelle en papillote
24. 247: Cervelle en beignets
25. 248: Cuisson de la tête de veau
26. 249: Foie de veau aux câpres
27. 250: Foie de veau sauce piquante
28. 251: Foie de veau braisé
29. 252: Pain de foie de veau
30. 253: Foie de veau moissonneuse
31. 254: Fressure de veau en blanquette
32. 255: Fraise de veau vinaigrette
33. 256: Pieds de veau poulette
34. 257: Pieds de veau frits ou en beignets

De L'agneau

1. 258: Gigot à la ménagère
2. 259: Ballotine d'agneau
3. 260: Blanquette d'agneau
4. 261: Sauté d'agneau à la printanière
5. 262: Côtelettes d'agneau à la Villeroy
6. 263: Côtelettes d'agneau à la Provençale
7. 264: Fressure d'agneau à la bonne femme
8. 265: Epigrammes d'agneau
9. 266: Autres épigrammes

Du Porc

1. 267: Filet de porc aux navets
2. 268: Filet de porc mariné
3. 269: Côtelettes de porc en crépine
4. 270: Foie de porc sauté au beurre
5. 271: Crépinettes de foie à la villageoise, ou gayettes
6. 272: Pieds de porc en crépinettes à la Périgueux
7. 273: Saucisses aux champignons
8. 274: Saucisses aux câpres
9. 275: Saucisses au riz sauce au vin blanc
10. 276: Saucisses aux choux
11. 277: Saucisses aux haricots
12. 278: Fromage de cochon
13. 279: Procédé pour saler le porc
14. 280: Salaison par la saumure liquide
15. 281: Langue de bœuf salée
16. 282: Bœuf salé
17. 283: Hure de sanglier
18. 284: Marinade pour le gibier
19. 285: Du sanglier
20. DU CHEVREUIL
21. 286: Cuissot de chevreuil rôti
22. 287: Côtelettes de chevreuil à la forestière
23. 288: Civet de chevreuil
24. 289: Filet d'isard aux mousserons
25. 290: Daim, Cerf, Chamois

Lièvre et Lapin

1. 291: Civet de lièvre
2. 292: Râble de lièvre rôti
3. LAPIN DE GARENNE
4. 293: Lapereau sauté en gibelotte
5. 294: Lapereau à la minute
6. 295: Lapereau à la chasseur
7. 296: Pâté de lièvre
8. 297: Terrine de lièvre

De la Volaille

1. 298: Poule au riz au safran
2. 299: Poulet sauté au cari
3. 300: Poulet sauté aux tomates
4. 301: Poulet Marengo
5. 302: Poulet à la jardinière
6. 303: Poularde à la Toulouse
7. 304: Poulet sauté bordelaise
8. 305: Poularde à la Napolitaine
9. 306: Macaroni
10. 307: Vol-au-vent Toulouse
11. 308: Croquettes de volaille
12. 309: Rissoles de volaille
13. 310: Coquilles de volaille
14. 311: Soufflé de volaille
15. 312: Galantine de volaille
16. 313: Dinde farcie aux marrons
17. 314: Oie farcie aux marrons
18. 315: Abattis d'oie aux navets
19. 316: Cassoulet à la Languedocienne
20. 317: Cassoulet de canard
21. 318: Cassoulet de mouton
22. 319: Pâté de foie gras
23. 320: Terrine de foie gras
24. 321: Cartouches de foie gras aux truffes

Pigeon et Canard

1. 322: Pigeon au sang
2. 323: Pigeon aux petits pois
3. 324: Pigeon aux olives
4. 325: Canard aux olives
5. 326: Canard braisé aux navets
6. 327: Canard braisé aux petits oignons
7. 328: Canard aux petits pois
8. 329: Canard à la Chipolata
9. 329 bis: Caneton en ballotine aux petits pois

Du Gibier à Plumes

1. 330: Perdrix rôtie
2. 331: Perdrix à la casserole
3. 332: Perdrix truffée rôti
4. 333: Perdrix aux choux
5. 334: Perdrix à la purée de lentilles
6. 334 bis: Perdrix à la catalane
7. 335: De la Caille
8. 336: Cailles à la crapaudine
9. 337: Cailles au riz
10. 338: Du Faisan
11. 339: De la Bécasse
12. 340: Bécasse rôtie
13. 341: Bécasse en salmis
14. 342: Canard sauvage
15. 343: Canard sauvage rôti
16. 344: Chaud-froid de canard rouge de rivière
17. 345: Sarcelle farcie aux olives
18. 346: Macreuse farcie au gras
19. 347: Macreuse farcie au maigre
20. 348: Du pluvier et du vanneau
21. 349: De la grive
22. 350: Croustade de grives
23. 351: Compote de grives en prune
24. 352: Grives à la paysanne
25. 353: Grives rôties
26. 354: Grives en salmis
27. 355: Chaud-froid de grives en caisses
28. 356: Grives à la Félix Brèmond
29. 357: De la mauviette
30. 358: Mauviettes en caisses

Des Légumes et Garnitures

1. 359: Tomates farcies
2. 360: Aubergines farcies
3. 361: Courgettes farcies
4. 362: Chou farci
5. 363: Artichauts à la barigoule
6. 364: Artichauts farcis à la barigoule
7. 365: Ragoût d'aubergine sauce tomate
8. 366: Quartiers d'artichauts à l'Italienne
9. 367: Quartiers d'artichauts en beignets
10. 368: Artichauts à l'étuvée
11. 369: Fonds d'artichauts farcis
12. 370: Fonds d'artichauts à la Villeroy
13. 371: Beignets de salsifis
14. 372: Salsifis à la poulette
15. 373: Salsifis au jus
16. 374: Salsifis au beurre
17. 375: Topinambours à la Provençale
18. 376: Topinambours à la daube
19. 377: Côtes de blettes au gratin
20. 378: Cardons au jus
21. 379: Céleris au jus
22. 380: Épinards à la crème
23. 381: Chicorée à la crème
24. 382: Chicorée au jus
25. 383: Épinards au gratin
26. 384: Chicorée au gratin
27. 385: Petits pois au lard
28. 386: Petits pois au jambon
29. 387: Petits pois à la ménagère
30. 388: Autre formule
31. 389: Autre formule
32. 390: Pointes d'asperges aux petits pois
33. 391: Laitues braisées
34. 392: Carottes aux petits pois
35. 393: Carottes à la crème
36. 394: Fèves à la ménagère
37. 395: Fèves à la paysanne
38. 396: Choux-fleurs au gratin
39. 397: Haricots verts à la maître d'hôtel
40. 398: Haricots verts à la crème
41. 399: Haricots verts sautés aux oignons
42. 400: Haricots blancs à la villageoise
43. 401: Lentilles au jus
44. 402: Cuisson des champignons
45. 403: Garniture de truffes et champignons
46. 404: Garniture d'oignons glacés
47. 405: Garniture d'oignons farcis
48. 406: Garniture de champignons de Paris farcis
49. 407: Champignons des pins farcis à la Provençale
50. 408: Cèpes à la bordelaise
51. 409: Cèpes à la bordelaise et au gratin
52. 410: Croûtes aux morilles
53. 411: Croquettes de pommes de terre pour garniture
54. 412: Pommes de terre à la duchesse
55. 413: Pommes de terre à la dauphine
56. 414: Pommes de terre au lard
57. 415: Pommes de terre au gratin
58. 416: Autres pommes de terre au gratin
59. 417: Pommes de terre à la maître d'hôtel
60. 418: Pommes de terre à la crème
61. 419: Pommes de terre soufflées
62. 420: Choucroute garnie
63. 421: Garniture de légumes à la jardinière
64. 422: Garniture macédoine
65. 423: Garniture à la financière
66. 424: Garniture à la Toulouse

Des Œufs

1. 425: Œufs pochés à l'oseille
2. 426: Œufs pochés sauce tomate
3. 427: Œufs pochés aux épinards
4. 428: Œufs frits sauce tomate
5. 429: Œufs à la tripe
6. 430: Œufs farcis au gratin
7. 431: Œufs farcis à la Villeroy
8. 432: Œufs brouillés aux truffes
9. 433: Omelette aux rognons
10. 434: Omelette à l'oseille
11. 435: Omelette aux tomates

De la Pâtisserie et Entremets Sucrés

1. 436: Pâte à frire
2. 437: Pâte brisée
3. 438: Pâte à timbale
4. 439: Pâte à timbale sucrée
5. 440: Pâte à dresser pour pâté froid
6. 441: Pâte à dresser au saindoux
7. 442: Pâte à dresser pour croustades
8. 443: Pâte feuilletée
9. 444: Pâte à brioches
10. 445: Pâte à babas
11. 445: Pâte à choux
12. 446 bis: Savarin
13. 447: Madeleines
14. 448: Autre procédé
15. 449: Plunquet
16. 450: Gâteau trois frères
17. 451: Génoise glacée
18. 452: Glace fondante
19. 453: Glace fondante à cru
20. 454: Gâteau Pithiviers ou Tourte aux amandes
21. 455: Biscuit de Savoie
22. 456: Biscuit à la cuiller
23. 457: Omelette soufflée au citron
24. 458: Soufflé à la vanille
25. 458 bis: Millias ou gâteau à la farine de millet
26. 459: Crème à la vanille
27. 460: Crème au bain-marie ou flan
28. 461: Crème au bain-marie en petits pots
29. 462: Œufs à la neige
30. 463: Crème bavaroise à la vanille
31. 464: Crème bavaroise au café
32. 465: Crème bavaroise aux pistaches
33. 466: Crème bavaroise aux fraises
34. 467: Crème bavaroise au chocolat
35. 468: Charlotte russe
36. 469: Blanc-manger aux amandes
37. 470: Gelée au citron
38. 471: Gelée à l'orange
39. 472: Gelée au kirsch
40. 473: Gelée au rhum
41. 474: Gelée à la macédoine de fruits
42. 475: Pommes au riz meringuées
43. 476: Riz à l'impératrice
44. 477: Pouding de cabinet
45. 478: Beignets soufflés
46. 479: Beignets de pommes
47. 480: Beignets d'oranges à la basque
48. 481: Crème pour garnir les choux
49. 482: Tarte aux pommes
50. 483: Tarte aux fraises meringuée
51. 484: Meringues à la Chantilly
52. 485: Oreillettes ou merveilles
53. 486: Gaufres
54. 487: Biscuits à la cuiller
55. 488: Calissons d'Aix
56. 489: Glace royale
57. 490: Biscotins d'Aix
58. 491: Macarons
59. 492: Biscuits amers
60. 493: Nougat ordinaire au miel
61. 494: Nougat blanc aux pistaches et pralines
62. 495: Croûtes au madère
63. 496: Charlotte aux pommes
64. 497: Crème frite aux amandes
65. 498: Beignets de crème
66. 499: Croquettes de riz
67. 500: Croquettes de semoule
68. 501: Abricots à la Condé
69. 501 bis: Pêches et poires à la Condé
70. 502: Purée de marrons en bordure garnie de crème

De l'Office

1. 503: Compote de pommes
2. 504: Compote de poires
3. 505: Compote de coings
4. 506: Compote d'oranges
5. 507: Compote de prunes
6. 508: Compote d'abricots
7. 509: Compote de pruneaux secs
8. 510: Des marmalades
9. 511: Marmelade de pommes
10. 512: Marmelade d'abricots
11. 513: Marmelade de fraises
12. 514: Confiture d'abricots
13. 515: Confiture de reine-claude
14. 516: Confiture de fraises
15. 517: Confiture de prunes
16. 518: Confiture de pêches
17. 519: Confiture de groseilles
18. 520: Confiture de framboises
19. 521: Confiture de cerises
20. 522: Confiture de pastèque
21. 523: Confiture de melon à l'aigre-doux
22. 524: Confitures d'oranges
23. 525: Gelée d'oranges à la Caillat
24. 526: Prunes à l'aigre-doux
25. 527: Raisiné
26. 528: Raisiné simple
27. 529: Raisiné composé du midi
28. 520: Gelée de coings
29. 531: Gelée de pommes
30. 532: Gelée de groseilles
31. 533: Autre procédé
32. 534: Sirop de groseilles
33. 535: Sirop de framboises
34. 536: Sirop de coings
35. 537: Sirop de pommes
36. 538: Sirop d'abricots
37. 539: Pâte de coings
38. 540: Pâte de pommes
39. 541: Pâte d'abricots
40. 542: Pâte de marrons
41. 543: Marrons glacés
42. 544: Ratafia aux quatre fruits
43. 545: Ratafia de cerises
44. 546: Ratafia de cerises framboisé
45. 547: Ratafia de raisin muscat
46. 548: Ratafia de brou de noix
47. 549: Ratafia de noyaux
48. 550: Ratafia d'abricots
49. 551: Ratafia de fleurs d'oranger
50. 552: Ratafia de genièvre
51. 553: Ratafia de cassis
52. 554: Ratafia de jasmin
53. 555: Ratafia de grenades
54. 556: Ratafia d'anis
55. 557: Sirop de guimauve
56. 558: Sirop de violettes
57. 559: Pêches à l'eau-de-vie
58. 560: Abricots à l'eau-de-vie
59. 561: Prunes à l'eau-de-vie
60. 562: Cerises à l'eau-de-vie
61. 563: Quartiers de coings à l'eau-de-vie

Liqueurs de Ménage

1. 564: Curaçao
2. 565: Vespétro
3. 566: Cacao
4. 567: Anisette
5. 568: Sirop d'orgeat
6. 569: Eau de sauge
7. 570: Eau de coings
8. 571: Vin paillé ou de Tokai
9. 572: Vin cuit

Glaces

1. 573: Glace à la crème à la vanille
2. 574: Glace aux fraises
3. 575: Glace aux fraises et à la crème
4. 576: Glace aux framboises
5. 577: Glace aux abricots, aux pêches, au melon, etc.
6. 578: Glace à l'ananas
7. 579: Glace au citron
8. 580: Parfait à la vanille
9. 581: Parfait au moka
10. 582: Mousses
11. 583: Mousse à l'orange
12. 584: Bombes diverses
13. 585: Punch à la Romaine
14. 586: Sorbet au champagne
15. 587: Meringue Italienne

Des Conserves Alimentaires

1. 588: Cuisson au bain-marie des conserves en flacons ou bocaux
2. 589: Cuisson au bain-marie des conserves en boîtes de fer blanc

Des Légumes

1. 590: Artichauts
2. 591: Asperges
3. 592: Cardons
4. 593: Céleris
5. 594: Cèpes
6. 595: Cèpes à l'huile
7. 596: Champignons de couche dits de Paris
8. 597: Champignons de pins
9. 598: Épinards
10. 599: Oseille
11. 600: Haricots verts
12. 601: Tomates en purée
13. 602: Tomates conservées au naturel
14. 603: Petits pois
15. 604: Consommé
16. 605: Lait
17. 606: Lait (autre procédé)
18. 607: Crème
19. 608: Beurre
20. 609: Potages
21. 610: Gelée au jus de viande
22. 611: Poissons
23. 612: Thon mariné à l'huile
24. 613: Sardines à l'huile
25. 614: Truites au court-bouillon
26. 615: Brochets, perches, filets de soles
27. 616: Saumon
28. 617: Langouste, homard
29. 618: Matelote d'anguille
30. 619: Bouillabaisse
31. 620: Entrées diverses
32. 621: Pigeon à la financière
33. 622: Perdrix aux choux
34. 623: Salmis de perdreau
35. 624: Bécasses, bécassines, grives en salmis
36. 625: Civet de lièvre
37. 626: Râble de lièvre sauce poivrade
38. 627: Filet ou selle de chevreuil sauce poivrade
39. 628: Perdreau rôti
40. 629: Bécasses, bécassines, grives rôties

41. 630: Cailles, mauviettes, grives, bécassines farcies
42. 631: Foie gras au naturel
43. 632: Terrine de foie gras en boîte
44. 633: Terrine de lièvre

Des Fruits

1. 634: Abricots entiers
2. 635: Abricots en moitiés
3. 636: Marmelade d'abricots sans sucre
4. 637: Reines-Claude
5. 638: Mirabelles
6. 639: Cerises
7. 640: Fraises
8. 641: Framboises
9. 642: Mûres
10. 643: Pêches
11. 644: Poires
12. 645: Purée de fraises
13. 646: Légumes conservés à l'eau de sel
14. 647: Haricots verts
15. 648: Choux-fleurs
16. 649: Fonds d'artichauts
17. 650: Carottes nouvelles pour garniture
18. 651: Champignons de pins conservés dans la saumure
19. 652: Tomates vertes
20. 653: Anchois et sardines salées
21. 654: Pissalat

Poissons en Marinade

1. 655: Marinade
2. 656: Filets de maquereaux marinés
3. 657: Filets de sole
4. 658: Rougets en marinade
5. 659: Sardines en marinade

Des Conserves en Pots à L'huile

1. 660: Thon à l'huile
2. 661: Filets d'anchois à l'huile
3. 662: Purée de tomates conservée à l'ancienne
4. 663: Olives noires
5. 664: Olives à la picholine
6. 665: Olives farcies

Conservation par la Graisse ou Saindoux

1. 666: Truffes conservées dans le saindoux
2. 667: Oie confite à la Languedocienne

Conserves au Vinaigre

1. 668: Cornichons confits au vinaigre
2. 669: Poivrons confits au vinaigre
3. 670: Câpres au vinaigre
4. 671: Petits oignons au vinaigre
5. 672: Choux-fleurs au vinaigre
6. 673: Betteraves au vinaigre
7. 674: Tomates vertes au vinaigre

Fruits conservés par la Dessiccation

1. 675: Raisins secs ou panses
2. 676: Raisins pendus
3. 677: Figues sèches
4. 678: Dessiccation des pruneaux
5. 679: Dessiccation des abricots
6. 680: Champignons séchés
7. 681: Poudre friande
8. 682: Épices composées ou poudre aromatique pour la cuisine
9. 683: Épices Provençales

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

2: Pot-au-feu

Des Potages

Mettez dans une marmite 2 litres d’eau froide et un morceau de bœuf d’environ 1 kg, de préférence provenant de la culotte. Faites chauffer à feu modéré, en posant la marmite sur un feu pas trop intense. À mesure que le liquide chauffe et que l’écume monte à la surface, retirez-la avec une écumoire.

Une fois que l’ébullition est bien établie, déplacez la marmite sur le côté du feu afin que la cuisson soit lente et continue. Quand l’écume cesse de monter et qu’elle est bien enlevée, ajoutez un oignon piqué de 2 clous de girofle, 2 poireaux, un brin de céleri, un brin de cerfeuil, 2 carottes, 1 navet, 2 gousses d’ail et le sel nécessaire. Couvrez la marmite et veillez à ce qu’elle continue à bouillir doucement pendant au moins 3 heures.

Si le morceau de viande est plus gros, la durée de cuisson doit être proportionnellement prolongée. Ce bouillon sera la base de tous les potages gras indiqués ci-après.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

3: Potage aux Pâtes

Des Potages

Pour tous les potages aux pâtes, que ce soit des vermicelles ou d’autres formes, le procédé est le même. Jetez une pincée de pâtes par personne dans de l’eau bouillante salée, laissez bouillir quelques secondes, égouttez et mettez immédiatement dans le bouillon nécessaire, préalablement mis en ébullition. Quelques minutes de cuisson suffisent.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

4: Potage au Riz

Des Potages

Jetez dans l'eau bouillante quelques poignées de riz trié et lavé, laissez bouillir quelques instants, égouttez et rafraîchissez. Faites ensuite cuire dans du bouillon pendant environ vingt minutes. Pour ceux qui préfèrent le riz bien cuit, prolongez la cuisson d'au moins 10 minutes. Ce potage peut aussi être préparé au safran en ajoutant une pincée en même temps que le riz.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

5: Potage au Tapioca Lié

Des Potages

Jetez en pluie, dans du bouillon en ébullition, une cuillerée à soupe de tapioca par tasse et laissez cuire 5 à 6 minutes. Au moment de servir, mettez un jaune d'œuf par personne dans la soupière avec une cuillerée de crème ou de lait, une petite pointe de muscade râpée si le goût ne déplaît pas. Versez d'abord quelques cuillerées de potage dedans, mélangez bien, puis ajoutez le reste du potage et servez. Tous les potages gras, tels que ceux aux pâtes, riz, semoule, etc., peuvent être liés de cette manière.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

6: Potage Julienne

Des Potages

Épluchez et lavez 3 ou 4 carottes, autant de navets, 2 poireaux, 1 oignon, 1/2 chou et une laitue. Émincez finement le tout. Faites bouillir une casserole d'eau salée et ajoutez-y les légumes. Laissez bouillir quelques minutes, puis égouttez sans rafraîchir. Remettez les légumes dans la casserole avec une pincée de sel et un morceau de sucre (pour adoucir le goût âcre des racines). Mouillez avec quelques cuillerées de bouillon et le dégraissage de la marmite, couvrez et laissez cuire lentement jusqu'à ce que le bouillon soit réduit.

En parallèle, lavez et émincez finement une poignée d'oseille. Faites-la revenir avec une cuillerée de dégraissage dans une petite casserole à feu vif, puis ajoutez-la au potage. Au moment de servir, ajoutez dans la soupière une pincée de feuilles de cerfeuil. En saison, vous pouvez ajouter une poignée de pois frais à cuire avec les autres légumes.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « La Cuisinière Provençale » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/cuisiniers-reboul**.