LES CUISINIERS DE LÉGENDE · MAISON BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

La Cuisine Française

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-tanty**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Fat Soup. Clear

1. 1. Bouillon
2. 2. Consommé
3. 3. Consommé de Volaille
4. 4. Pot au Feu
5. 5. Croûte au Pot
6. 6. Printanier
7. 7. Brunoise
8. 8. Julienne
9. 9. Potage Colbert
10. 10. Consommé au Riz
11. 11. Consommé au Vermicelle
12. 12. Consommé au Macaroni
13. 13. Potage Milanaise

II. Fat Soups. Half Thick

1. 14. Potage "Oxtail"
2. 15. Potage Tortue
3. 16. Mulligatawny
4. 17. Tchy à la Russe
5. 18. Potage Semoule Liée
6. 19. Potage à l'Orge
7. 20. Potage Andaloux

III. Fat Soup. Puree or Cream

1. 21. Borch à la Polonaise
2. 22. Potage à la Reine
3. 23. Crème de Céleri
4. 24. Crème d'Asperges
5. 25. Crème de Choux-Fleurs
6. 26. Purée Crécy
7. 27. Potage St. Germain
8. 28. Potage Condé
9. 29. Potage Musard
10. 30. Crème de Lentilles

Lean Soup. Clear

1. 31. Potage Paysanne
2. 32. Soupe à l'Oignon
3. 33. Soupe à l'Oseille
4. 34. Ouka de Perches à la Moscovite
5. 35. Bouillabaisse
6. 36. Soupe aux Huîtres
7. 37. Soupe aux Clams

Lean Soups. Half Thick

1. 38. Potage Velours
2. 39. Potage Parmentier
3. 40. Potage Semoule au Lait

III. Lean Soup. Puree or Cream

1. 41. Potage Princesse (Vulgo Panada)
2. 42. Crème de Potirons
3. 43. Crème de Maïs
4. 44. Crème Duchesse Buckingham
5. 45. Bisque de Homards

The Cold Hors d'Oeuvres

1. 46. Radishes
2. 47. Olives
3. 48. Sardines
4. 49. Anchovies
5. 50. Smoked or Dried Meat or Fish
6. 51. Cucumber Salad
7. 52. Tomato Salad
8. 53. Herrings
9. 54. Oysters

The Warm Hors d'Oeuvres

1. 55. Croquettes de Volaille
2. 56. Filets de Volaille
3. 57. Huîtres Frites
4. 58. Huîtres Grillées
5. 59. Coquilles de Saumon à la Parisienne
6. 60. Coquilles de Truite
7. 61. Coquilles de Brochet
8. 62. Coquilles de Homard
9. 63. Côtelettes de Homard
10. 64. Soufflé au Fromage
11. 65. Ramkins
12. 66. Harengs en Papillote

Fish and Shellfish

1. Fish and Shellfish

Salmon and Trout

1. 67. Saumon ou Truite au Court Bouillon
2. 68. Saumon ou Truite au Bleu
3. 69. Saumon ou Truite au Blanc
4. 70. Truite au Vin Blanc
5. 71. Truite au Gratin
6. 72. Saumon Grillé
7. 73. Petites Truites à la Meunière
8. 74. Filets de Truite à la Colbert
9. 75. Filets de Truite au Gratin
10. 76. Filets de Truite au Vin Blanc
11. 77. Filets de Truite Normande
12. 78. Filets de Truite à la Crème
13. 79. Filets de Truite à la Tanty
14. 80. Saumon Froid ou Truite Froide à l'Impériale
15. 81. Saumon Froid ou Truite Froide
16. 82. Coquilles de Saumon ou Coquilles de Truite à la Californienne

Pike (Brochet)

1. 83. Pike au Court Bouillon
2. 84. Pike au Bleu
3. 85. Pike au Blanc
4. 86. Pike au Vin Blanc
5. 87. Pike au Gratin
6. 88. Filets de Pike Frits à la Colbert
7. 89. Filets de Pike au Gratin
8. 90. Filets de Pike au Vin Blanc
9. 91. Filets de Pike Normande
10. 92. Filets de Pike à la Crème
11. 93. Filets de Pike à la Tanty
12. 94. Pike Froid à l'Impériale
13. 95. Pike Froid
14. 96. Coquilles de Pike Californienne

Pickerel

1. 97. Brochet au Bleu, Sauce Genevoise
2. 98. Brochet à la Juive
3. 99. Brochet Froid

Carp (Carpe)

1. 100. Carpe au Bleu
2. 101. Carpe à la Juive
3. 102. Carpe Frite
4. 103. Carpes en Matelotte

Eel (Anguilles)

1. 104. Anguilles Grillées
2. 106. Matelotte à la Marinière

Black Bass

1. 107. Black Bass aux Fines Herbes
2. 108. Black Bass Grillé
3. 109. Black Bass Frit

Shad (Alose)

1. 110. Alose Grillée
2. 111. Oeufs d'Alose Grillés

Red Snapper

1. 112. Red Snapper Grillé

Whitefish

1. 113. Whitefish Grillé

Sole (Solle)

1. 114. Solle Fritte
2. 115. Filets de Solle à la Colbert
3. 116. Filets de Solle au Gratin
4. 117. Filets de Solle au Vin Blanc
5. 118. Filets de Solle Normande
6. 119. Filets de Solle à la Crème
7. 120. Filets de Solle à la Tanty

Mackerel (Maquereau)

1. 121. Maquereau Grillé Maître d'Hôtel

Whiting (Merlans)

1. 122. Merlans Frits
2. 123. Merlans au Vin Blanc

Smelt (Éperlans)

1. 124. Éperlans Frits

Herring (Harengs)

1. 125. Harengs Grillés Sauce Moutarde

Cod (Cabillaud)

1. 126. Cabillaud au Court Bouillon
2. 127. Morue

Perch (Perches)

1. 128. Perches Frites

Sturgeon (Esturgeon)

1. 131. Esturgeon à la Russe
2. 132. Esturgeon Froid, Sauce Raifort

Lobster (Homard)

1. 133. Homard Grillé
2. 134. Homard Froid
3. 135. Homard à l'Américaine
4. 136. Salade de Homard
5. 137. Côtelettes de Homard
6. 138. Coquilles de Homard à la Californienne

Shrimp (Crevettes)

1. 139. Buisson de Crevettes

Crawfish (Écrevisses)

1. 140. Écrevisses en Buisson
2. 141. Écrevisses Bordelaise

Soft Shell, Crabs

1. 142. Crabes Mous Frits

Oyster

1. 143. Huîtres Fraîches
2. 144. Huîtres Frites
3. 145. Huîtres Grillées
4. 146. Huîtres à la Poulette

Mussels

1. 147. Moules à la Marinière
2. 148. Moules à la Poulette

Frogs

1. 149. Grenouilles Frites
2. 150. Grenouilles à la Poulette

Sauces to Be Served with Fish : I. Warm Sauces

1. 151. Sauce Hollandaise
2. 152. Sauce aux Câpres
3. 153. Sauce aux Huîtres
4. 154. Sauce Cardinal
5. 155. Sauce Crevette
6. 156. Sauce Homard
7. 157. Sauce Moutarde
8. 158. Sauce Genevoise
9. 160. Sauce Provençale
10. 161. Maitre d'Hôtel

Sauces to Be Served with Fish : II. Cold Sauces

1. 162. Sauce Mayonnaise
2. 163. Sauce Tartare
3. 164. Sauce Rémoulade
4. 165. Sauce Vinaigrette
5. 166. Sauce Raifort

Eggs

1. 167. Oeufs à la Coque
2. 168. Oeufs Durs
3. 169. Oeufs à la Crème
4. 170. Salade d'Oeufs
5. 171. Oeufs Pochés à la Parisienne
6. 172. Oeufs à la Christophe Colomb
7. 173. Oeufs à la Tzarine
8. 174. Oeufs Frits
9. 175. Oeufs sur le Plat
10. 176. Oeufs au Jambon
11. 177. Oeufs au Lard
12. 178. Oeufs Brouillés aux Croûtons
13. 179. Oeufs Brouillés aux Fromage
14. 180. Oeufs Brouillés aux Pointes d'Asperge
15. 181. Oeufs Brouillés aux Queues d'Écrevisses
16. 182. Oeufs Brouillés à l'Émincé de Homard
17. 183. General Remarks on Omelets
18. 184. Omelette aux Fines Herbes
19. 185. Omelette au Fromage
20. 186. Omelette au Jambon
21. 187. Omelette au Lard
22. 188. Omelette aux Rognons
23. 189. Omelette Célestine
24. 190. Omelette aux Confitures
25. 191. Omelette au Rhum
26. 192. Oeufs à la Neige

The Meats: Beef. Roasts

1. 193. Rosbif à l'Anglaise

Releves

1. 194. Côte de Boeuf Nivernaise
2. 195. Fillet Rôti
3. 196. Fillet Braisé Jardinière
4. 197. Fillet Braisé Richelieu
5. 198. Fillet Braisé Financière
6. 199. Fillet Braisé Napolitaine
7. 200. Entrecôte Maître d'Hôtel
8. 201. Entrecôte au Beurre d'Anchois
9. 202. Entrecôte Soubise
10. 203. Entrecôte Béarnaise
11. 204. Entrecôte Créole
12. 205. Entrecôte à la Parisienne
13. 206. Entrecôte Bordelaise
14. 207. Chateaubriand or Beefsteak Maître d'Hôtel
15. 208. Chateaubriand or Beefsteak au Beurre d'Anchois
16. 209. Chateaubriand or Beefsteak Soubise
17. 210. Chateaubriand or Beefsteak Béarnaise
18. 211. Chateaubriand or Beefsteak Créole
19. 212. Chateaubriand or Beefsteak Sauce Parisienne
20. 213. Chateaubriand or Beefsteak Bordelaise
21. 214. Boeuf Sauté à la Strogonoff
22. 215. Fillet Sauté aux Petits Pois
23. 216. Fillet Sauté aux Olives
24. 217. Fillet Sauté Bordelaise
25. 218. Fillet Sauté à l'Américaine
26. 219. Fillet Sauté aux Champignons
27. 220. Fillet Sauté aux Truffes
28. 221. Fillet Sauté à la Moelle
29. 222. Petits Fillets Rossini
30. 223. Bitocks à la Russe
31. 224. Strazi à la Polonaise
32. 225. Bœuf à la Mode
33. 226. Culotte de Bœuf à la Flamande
34. 227. Culotte de Bœuf à l'Anglaise
35. 228. Émincé de Bœuf à la Bourgeoise
36. 229. Bœuf en Miroton
37. 230. Croquettes de Bœuf
38. 231. Bœuf Froid Sauce Vinaigrette

39. 232. Salade de Bœuf
40. 233. Beef Steak Pie
41. 234. Langue de Bœuf Sauce Piquante
42. 235. Langue Froide
43. 236. Sandwiches à la Langue
44. 237. Sandwich au Rosbif
45. 238. Cervelles de Bœuf à la Poulette
46. 239. Cervelles au Beurre Noir

Veal

1. 240. Longe de Veau Rôti
2. 241. Longe de Veau Jardinière
3. 242. Longe de Veau à la Crème
4. 243. Veau à la Bourgeoise
5. 244. Poitrine de Veau Farcie
6. 245. Blanquette de Veau
7. 246. Veau à la Provençale
8. 247. Côtelette de Veau Grillée
9. 248. Côtelette de Veau aux Petits Pois
10. 249. Côtelette de Veau Jardinière
11. 250. Côtelette de Veau aux Épinards
12. 251. Côtelette de Veau Sauce Tomate
13. 252. Côtelette de Veau aux Champignons
14. 253. Côtelette de Veau aux Truffes
15. 254. Côtelette de Veau Milanaise
16. 255. Côtelette de Veau en Papillotte
17. 256. Escaloppes de Veau Grillées Maître d'Hôtel
18. 257. Escaloppes de Veau aux Petits Pois
19. 258. Escaloppes de Veau Jardinière
20. 259. Escaloppes de Veau aux Épinards
21. 260. Escaloppes de Veau Sauce Tomate
22. 261. Foie de Veau Grillé
23. 262. Foie de Veau Sauté aux Fines Herbes
24. 263. Foie de Veau Sauté au Madère
25. 264. Foie de Veau Bonne Femme
26. 265. Rognons de Veau Brochette
27. 266. Rognons Sautés au Madère
28. 267. Langue de Veau Sauce Piquante
29. 268. Riz de Veau à la Financière
30. 269. Riz de Veau aux Épinards
31. 270. Riz de Veau Sauce Tomate
32. 271. Cervelles de Veau à la Poulette
33. 272. Cervelles de Veau au Beurre Noir
34. 273. Tête de Veau Vinaigrette
35. 274. Tête de Veau Sauce Tomate
36. 275. Tête de Veau Sauce Piquante
37. 276. Pieds de Veau à la Poulette
38. 277. Pieds de Veau Sauce Tomate
39. 278. Pieds de Veau à la Vinaigrette

Mutton

1. 279. Selle de Mouton à l'Anglaise
2. 280. Selle de Mouton Jardinière
3. 281. Selle de Mouton Richelieu
4. 282. Gigot de Mouton à la Française
5. 283. Gigot de Mouton à la Bretonne
6. 284. Gigot de Mouton Bouilli à l'Anglaise
7. 285. Gigot de Mouton Bouilli Sauce aux Câpres
8. 286. Gigot d'Agneau Sauce Menthe
9. 287. Épaule de Mouton à la Bonne Femme
10. 288. Épaule de Mouton Farcie
11. 289. Blanquette d'Agneau
12. 290. Ragoût de Mouton
13. 291. Ragoût de Mouton à l'Irlandaise
14. 292. Côtelette de Mouton Grillées à la Française
15. 293. Côtelette de Mouton Panées
16. 294. Côtelette de Mouton à l'Anglaise
17. 295. Shachlick de Mouton à la Circassienne
18. 296–300. Mutton Kidneys, Brains, and Feet

Pork

1. 301. Jambon Froid
2. 302. Jambon Braisé au Madère
3. 303. Jambon Rôti
4. 304. Jambon Grillé
5. 305. Carré de Porc Rôti
6. 306. Petit Salé aux Choux
7. 307. Petit Lard Grillé
8. 308. Côtelettes de Porc Grillées, Sauce Tomate
9. 309. Côtelettes de Porc, Sauce Robert
10. 310. Côtelettes de Porc à la Parisienne
11. 311. Pieds de Cochon Grillés
12. 312. Pieds de Cochon Sauce Vinaigrette
13. 313. Salade de Pieds de Cochon

Sauces to be Served with Meats

1. 314. Sauce Béarnaise
2. 315. Sauce Soubise
3. 316. Sauce Parisienne
4. 317. Sauce Bordelaise
5. 318. Sauce Tomate
6. 319. Sauce Créole
7. 320. Sauce Poivrade
8. 321. Sauce Piquante
9. 322. Sauce Robert
10. 323. Sauce Menthe

Garnishes to be Served with Meats

1. 324. Jardinière
2. 325. Richelieu
3. 326. Financière
4. 327. Napolitaine
5. 328. Nivernaise
6. 329. Flamande
7. 330. Bretonne

Poultry

1. 331. General Remarks
2. Turkey
3. 332. Dinde Rôtie
4. 333. Abatis de Dinde
5. Chicken
6. 334. Poulet Rôti
7. 335. Poulet Grillé
8. 336. Côtelettes de Volaille
9. 337. Filets de Volaille
10. 338. Fritto de Poulet à l'Italienne
11. 339. Croquettes de Volaille
12. 340. Poule au Riz
13. 341. Jeune Poulet Sauté Fermière
14. 342. Poulet Sauté Marengo
15. 343. Poulet Sauté aux Champignons
16. 344. Poulet Sauté à la Hongroise
17. 345. Fricassée de Poulet
18. Guinea Hens
19. 346. Pintade Rôtie
20. 347. Pintade Braisée
21. Goose
22. 348. Oie Rôtie
23. 349. Abatis d'Oie
24. Ducks
25. 350. Canard Rôti
26. 351. Canard aux Petits Pois
27. 352. Canard aux Navets
28. 353. Canard aux Olives
29. 354. Canard aux Oignons
30. Pigeons
31. 355. Pigeons Rôtis
32. 356. Pigeons à la Crapaudine
33. 357. Pigeon aux Petits Pois

Game (Gibier)

1. Venison
2. 357a. Saddle of Venison, Roasted
3. 357b. Saddle of Venison with Sauce Poivrade
4. 357c. Saddle of Venison with Venison Sauce
5. 357d. Roast Leg of Venison
6. 357e. Leg of Venison with Sauce Poivrade
7. 357f. Leg of Venison with Venison Sauce
8. 357g. Venison Steak with Venison Sauce
9. 357h. Venison Chops with Sauce Poivrade
10. 357i. Venison Stew
11. Hare
12. 357j. Roast Back of Hare
13. 357k. Stew of Hare à la Parisienne
14. Rabbit
15. 357l. Roast Back of Rabbit
16. 357m. Rabbit Stew, No. 1
17. 357n. Rabbit Stew, No. 2
18. 357o. Rabbit Sauté à la Chasseur
19. Wild Turkey
20. 357p. Roast Wild Turkey
21. 357q. Salmis of Turkey
22. Prairie Chicken, Pheasant, Partridge
23. 357r. Roast Prairie Chicken, Pheasant, or Partridge
24. 357s. Broiled Prairie Chicken, Pheasant, or Partridge
25. 357t. Salmis of Prairie Chicken, Pheasant, or Partridge
26. 357u. Roast Wild Duck
27. 357v. Salmis of Wild Duck
28. 357w. Small Birds (Quail, Snipe, Reed Birds, etc.)

Sauces to be Served With the Game

1. 357x. Sauce Poivrade
2. 357y. Venison Sauce (Brown)
3. 357z. Pickling No. 1
4. Pickling No. 2

Vegetables

1. Peas
2. 358. Petits Pois à la Française
3. 359. Petits Pois au Lard
4. 360. Petits Pois à l'Anglaise
5. Beans
6. 361. Haricots Verts à l'Anglaise
7. 362. Haricots Verts Bonne Femme
8. 363. Gros Soissons au Beurre
9. 364. Haricots Secs à la Ménagère
10. Spinage
11. 365. Épinards à la Crème
12. 366. Épinards aux Croûtons
13. 367. Épinards aux Œufs Pochés
14. Celery
15. 368. Céleris au Jus
16. 369. Céleris à la Crème
17. Carrots
18. 370. Carottes Nouvelles Sautées au Beurre
19. 371. Carottes Nouvelles à la Crème
20. Asparagus
21. 372. Asperges, Sauce Blanche
22. 373. Asperges, Sauce Polonaise
23. 374. Asperges, Sauce Vinaigrette
24. Cauliflowers
25. 375. Choux-Fleurs, Sauce Blanche
26. 376. Choux-Fleurs, Sauce Polonaise
27. 377. Choux-Fleurs au Gratin
28. 378. Choucroute à la Strasbourgeoise
29. Tomatoes
30. 379. Tomates Sautées à la Provençale
31. 380. Tomates Farcies
32. Cucumbers
33. 381. Concombres à la Crème
34. Mushrooms
35. 382. Champignons à la Crème
36. 383. Croûte aux Champignons
37. Sweet Corn
38. 384. Maïs à l'Américaine
39. 385. Maïs Grillé
40. 386. Maïs à la Crème
41. 387. Galette de Maïs
42. Potatoes
43. 388. Pommes de Terre Sucrées en Robe de Chambre
44. 389. Pommes de Terre Sucrées Sautées
45. 390. Pommes de Terre en Robe de Chambre
46. 391. Pommes de Terre au Four
47. 392. Pommes de Terre Sautées
48. 393. Pommes de Terre à la Crème
49. 394. Pommes de Terre au Gratin
50. 395. Purée de Pommes de Terre
51. 396. Pommes de Terre Duchesse
52. 397. Croquettes de Pommes de Terre
53. 398. Pommes de Terre au Lard
54. 399. Pommes de Terre Farcies
55. 400. Pommes de Terre Frites
56. 401. Pommes de Terre Soufflées
57. Macaroni
58. 402. Macaroni à l'Italienne
59. 403. Macaroni Sauce Tomate
60. 404. Macaroni au Gratin
61. Rice
62. 405. Riz à la Milanaise
63. 406. Riz à la Georgienne
64. 407. Riz à la Créole
65. Oatmeal
66. 408. Oatmeal à l'Américaine
67. 409. Croquettes d'Oatmeal
68. 410. Galette d'Oatmeal

Sweet Dishes : I. Warm Sweet Dishes

1. 411. Pêches à la Condé
2. 412. Poires à la Condé
3. 413. Ananas à la Créole
4. 414. Pêches à la Bourdaloue
5. 415. Soufflé à la Vanille
6. 416. Soufflé au Oatmeal
7. 417. Soufflé à l'Américaine
8. 418. Pouding au Riz
9. 419. Pouding Diplomate
10. 420. Plum Pudding
11. 421. Charlotte de Pommes
12. 422. Croûte au Madère
13. 423. Pain Perdu
14. 424. Pommes Frites
15. 425. Pêches Frites
16. 427. Crèmes Frites
17. 428. Pommes au Beurre
18. 429. Pommes au Four
19. 430. Sauce Sambayon
20. 431. Sauce Abricot

Cold Sweet Dishes

1. 432. Riz à l'Impératrice
2. 433. Blanc-Manger
3. 434. Kissel à la Russe
4. 435. Crème au Chocolat
5. 436. Crème au Café
6. 437. Charlotte Russe

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

1. Bouillon

Fat Soup. Clear

Stock Soup (Fat Soup—Clear)

Stock, being the foundation of fat soups and serving also to prepare numerous sauces and dishes, would prove advantageous for a housekeeper to always have at her disposal. This is quite easy, as stock may be kept fresh for several days in an icebox, preferably in an earthen jar. The only precaution necessary is to let it boil awhile on very hot or stormy days to prevent it from turning sour.

To obtain very good stock, use beef, veal, and fowl in the following proportions: 6 parts beef, 2 parts veal, and 1 part fowl.

While beef provides the greatest strength and nourishment, using it alone will sacrifice the aroma and delicacy of the stock. Additionally, the veal (from the shin bone) and the fowl (preferably old hens) are cost-effective and add richness without much additional expense.

BEEF. The parts of beef best for stock are the neck, shoulder, shin, ribs, flank, round, and legs. Marrow bones may be added if veal is omitted. Always ensure the meat is very fresh; otherwise, the bouillon will be inferior in every respect.

VEAL. Use the shin bone or hock, which is rich in gelatinous principles.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

2. Consommé

Fat Soup. Clear

(Fat Soup—Clear)

We call consommé a stock stronger and more palatable than the common one. It forms the foundation of soups for fashionable dinners or is served in cups at a ball supper or an elegant luncheon. It is also very convenient for sick or feeble persons.

PROPORTIONS — For five persons:

Veal hock: 1

Vegetables: 1 carrot, 1 onion, some celery

Stock: 3 to 4 quarts

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

3. Consommé de Volaille

Fat Soup. Clear

(Consommé of Fowl — Fat Soup—Clear)

Follow the preparation method described above (No. 2). However, before serving, remove the fillets of the fowl, cut them into small dices, and return them to the consommé. Additionally, add 1¼ tablespoons of rice, previously cooked in salted water and carefully drained.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

4. Pot au Feu

Fat Soup. Clear

(Fat Soup—Clear)

PROPORTIONS — For five persons:

Stock: 2 to 3 quarts

Vegetables: 2 carrots, 1 onion, ½ head of cabbage, 1 leek, some celery

Time: 1¾ to 2 hours

PREPARATION:

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

5. Croûte au Pot

Fat Soup. Clear

(Fat Soup—Clear)

Croûte au Pot is essentially Pot au Feu served with pieces of toasted bread (croûtes) added to the soup.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

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