LES CUISINIERS DE LÉGENDE · MAISON BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Le Cuisinier Français

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-ude**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Sauces, Bouillons Et Consommés

1. Premier Bouillon
2. Premier Consommé
3. Consommé de Volaille
4. Consommé de Gibier
5. Consommé de Lapins
6. Blond de Veau, ou Jus de Veau
7. Gravy de Bœuf
8. Aspic
9. Gelée de Viande pour Tourtes
10. Le Sitage, ou L'Empotage
11. Consommé Clarifié
12. Jus Clarifié
13. Le Bouillon de Santé
14. Roux Blanc
15. Roux Brun
16. Le Coulis
17. Grande Espagnole
18. Espagnole de Gibier
19. Sauce Tournée
20. Sauce à l'Allemande
21. Velouté
22. Sauce Italienne Blanche
23. Sauce Italienne Brune
24. Sauce Hackée
25. Sauce Piquante Blanche
26. Sauce Poivrade Brune
27. L'Aspic Lié
28. Ravigote Blanche
29. Ravigote à la Ude
30. Maitre d'Hôtel
31. Maitre d'Hôtel Maigre
32. Sauce à l'Estragon, ou Pluche
33. La Bourguignonne
34. Le Bon Beurre
35. La Béchamel
36. Béchamel Maigre
37. Sauce Génoise
38. Sauce à Matelote pour Poisson
39. Sauce à Matelote pour Entrées
40. Sauce aux Pommes pour Oie et Porc Rôti
41. Purée d'Oseille
42. Oseille en Maigre
43. Purée de Céleri
44. Purée d'Oignons, ou Soubise
45. Purée d'Oignons Brune, ou à la Lyonnaise
46. Bretonne
47. Purée de Haricots Blancs
48. Purée de Champignons, Blanche et Brune
49. Purée de Petits Pois, Frais et Secs
50. Purée de Marrons
51. Purée d'Asperges
52. Les Nouilles
53. La Macédoine
54. Sauce d'Attelets
55. Sauce pour Esturgeon
56. Sauce Rouge Cardinal
57. Sauce au Homard
58. Sauce à la Lucullus
59. Velouté ou Béchamel, Nouvelle Méthode
60. Rémoulade Commune et Rémoulade Verte
61. Mayonnaise
62. Sauce aux Oeufs
63. Verd d'Épinards, ou Extrait Vert d'Épinards
64. Verd de Persil
65. Sauce à la Pompadour
66. La Duxelle
67. Les Pointes d'Asperges
68. L'Haricot Brun
69. L'Haricot Vierge
70. Hollandaise Verte, ou Sauce Hollandaise Verte
71. Sauce Hollandaise
72. Sauce Blanche, ou Beurre Fondu à la Française
73. Beurre Fondu, à l'Anglaise
74. Ragoût à la Financière
75. La Godard
76. La Chambord
77. Sauce Salmi à l'Espagnole
78. Beurre d'Écrevisses
79. Beurre d'Anchois
80. Glace
81. Sauce Robert

82. La Livernoise
83. Le Hochepot
84. La Polonaise
85. Concombres pour Blanquette
86. Essence de Concombres
87. Petits Pois en Sauce Blanche
88. Petits Pois à l'Espagnole
89. Les Pois au Lard, ou Petits Pois au Lard
90. La Sauce au Pauvre Homme, ou Sauce du Pauvre
91. Sauce de Tomates d'Amour
92. Sauce à l'Orange Amère
93. Sauce au Céleri
94. La Pascaline
95. Sauce à l'Aurore
96. La Toulouse
97. La Matelote
98. Sauce aux Huîtres
99. L'Italienne aux Truffes
100. La Manselle
101. Sauce à la Maréchale
102. Observations Relatives aux Sauces

Potages Et Soupes

1. Soupe de Santé, ou au Naturel
2. Potage Consommé de Volaille
3. Potage à la Clermont
4. Potage à la Julienne
5. Julienne au Consommé de Volaille
6. Soupe Cressi
7. Soupe à l'Aurore
8. La Brunoise
9. Soupe à l'Allemande
10. Soupe à la Condé
11. Soupe à la Faubonne
12. Soupe à la Carmélite
13. Purée de Pois Verts
14. Le Même, Très Vert
15. Macaronis au Consommé
16. Lazagnes au Consommé, ou Macaronis Plats
17. Soupe de Riz
18. Riz avec Différents Types de Purée
19. Soupe aux Vermicelles
20. Pâtes Italiennes
21. Vermicelles à la Reine
22. Bouillon de Navets
23. Potage à la Reine : Nouvelle Méthode
24. Sémoule au Consommé
25. Crème de Riz
26. La Garbure au Pain Brun
27. Potage au Chou
28. Soupe au Chou Allemande
29. Soupe à la Bonne-Femme
30. Potage aux Nouilles
31. Soupe à la Borgosse
32. Soupe au Lait avec Laurier d'Amandier
33. Potage au Lait d'Amande
34. La Tortue (Potage de Tortue)
35. Potage Printanier
36. Potage à la Jardinière
37. Potage aux Côtelettes de Mouton ou Bouillon Écossais
38. Potage Hochepot
39. Fausse Tortue à l'Anglaise

40. Potage à la Bouveau
41. Potage à la Régence

Entrées Qui Doivent Être Servies Comme Potages, Ou Qui Nécessitent Beaucoup De Sauce, Et Doivent Donc Être Servies Dans Des Plats Profonds

1. Macaronis au Parmesan
2. Poitrine de Mouton à la Bourgeoise
3. Poitrine d'Agneau aux Petits Pois, Sauce Brune
4. Poitrine d'Agneau aux Petits Pois, Sauce Blanche
5. Tendons de Veau aux Petits Pois
6. Tendons de Veau en Haricots Verts
7. Tendons de Veau à la Chipolata
8. Petits Pois au Lard, à la Française
9. Poitrine de Mouton en Haricots
10. Haricot de Mouton à la Bourgeoise
11. Poitrine de Mouton en Hochepot
12. Abats d'Agneau à la Pascaline
13. Civet de Lièvre
14. Canard à la Choucroute
15. Membres de Canard à la Choucroute Française
16. Haricot de Gibier de Dinde
17. Cuisses de Poulet aux Nouilles
18. Œufs à la Trippe
19. Œufs à la Crème en Surprise
20. Hochepot de Queue de Bœuf
21. Le Même, en Haricot Brun
22. Le Même, aux Petits Pois

Restes Des Soupes Et Poissons

1. Croupe de Bœuf Glacée
2. Croupe de Bœuf Braisée
3. Poitrine de Bœuf à la Flamande
4. Contre-filet de Bœuf Rôti
5. Gigot de Mouton Rôti
6. Selle de Mouton Rôtie
7. Gigot de Mouton Braisé (Gigot de Sept Heures)
8. Carré de Veau Rôti
9. Carré de Veau à la Béchamel
10. Carré de Veau à la Crème
11. Tête de Veau Nature
12. Tête de Veau à la Sauce aux Pommes d'Amour
13. Tête de Veau Bigarée
14. Tête de Veau du Puits Certain
15. Tête de Veau à la Chambord
16. Dinde de Ferme à la Montmorency
17. Dinde et Sauce au Céleri
18. Dinde à la Périgueux aux Truffes
19. Poulets à la Condé
20. Poulets à la Montmorency
21. Chapons à la Turque
22. Jambon de Westphalie à l'Essence
23. Jambon au Madère
24. Jambon aux Fèves de Windsor
25. Rôti de Bœuf d'Agneau
26. Selle de Mouton (Rôti de Mouton)
27. Selle de Faon ou de Chevreuil
28. Cuissot de Venaison
29. Carré de Venaison
30. Jambon de Porc
31. Poulets à la Mirepoix
32. Dinde Bouillie à la Sauce aux Huîtres

Poissons Envoyés avec les Soupes ou en Remplacement de la Soupe

1. Turbot et Sauce Homard
2. Turbot Gréillé
3. Saumon Bouilli et Sauce Homard
4. Tranches de Saumon Gréillées avec Sauce aux Câpres
5. Saumon Crimpé
6. Saumon à la Genevoise
7. Morue avec Sauce aux Huîtres
8. Tranches de Morue Crimpée
9. Morue Crimpée à la Crème
10. Saint-Pierre et Sauce Homard
11. Saint-Pierre Gréillé avec Sauce Anchois et Câpres
12. Soles Frites ou Bouillies
13. Soles Gréillées
14. Merlans Frits
15. Merlans Frits à la Française
16. Merlans Bouillis
17. Maquereau Bouilli
18. Maquereau Gréillé
19. Haddocks Bouillis
20. Raie avec Sauce aux Crevettes
21. Brochet Bouilli avec Sauce Hollandaise
22. Brochet au Four
23. Brochet à la Genevoise
24. Brochet à la Polonaise
25. Brochet à la Chambord
26. Brochet au Court Bouillon
27. Court-Bouillon pour Poisson au Bleu
28. Truite à la Genevoise
29. Esturgeon Rôti
30. Esturgeon au Four
31. Esturgeon Bouilli Simple
32. Carpe au Bleu, sans Sauce
33. Carpe Farcie, au Four
34. Carpe à la Sauce Matelotte
35. Carpe Grillée à la Sauce aux Câpres
36. Sauce aux Câpres pour Poisson
37. Tanche
38. Perche
39. Perche au Water-Suchet

Farces Ou Viandes Farcières

1. Quenelles de Veau
2. Quenelles de Volaille
3. Quenelles de Lapin
4. Quenelles de Perdrix
5. Farce de Volaille à la Crème
6. Farce à Gratin de Perdrix, Lapins et Volaille
7. Boudins à la Richelieu
8. Boudins à la Reine
9. Quenelles de Merlans
10. Farce de Carpe
11. Farce de Godiveau, pour les Pâtés à la Mazarine, etc.
12. Farce Verte Marbrée
13. Farce Rouge Marbrée
14. Farce pour Lièvre ou Dinde
15. Farce pour Pâtés
16. Farce pour Saucisses

Entrées De Viande Bouchère - Bœuf

1. Blanquette de Palets de Bœuf
2. Blanquette de Palets de Bœuf aux Petits Pois
3. Blanquette de Palets de Bœuf aux Concombres
4. Blanquette de Palets de Bœuf aux Truffes
5. Attelets de Palets de Bœuf à l'Italienne
6. Palets de Bœuf au Gratin ou Paupiette
7. Miroton de Palets de Bœuf à la Ude
8. Croquettes de Palets de Bœuf au Véritable
9. Langue de Bœuf, Sauce Hachée
10. Miroton de Langue aux Navets
11. Miroton de Langue à la Sauce à l'Oseille
12. Miroton de Langue aux Épinards
13. Miroton de Langue Rouge aux Navets Écrasés
14. Langue Marinée, Glacée et Bigarrée
15. Navets ou Carottes Écrasés
16. Filets Mignons de Bœuf Sautés à la Lyonnaise
17. Filets de Bœuf Marinés à la Broche
18. Queue de Bœuf en Hochepot
19. Miroton de Bœuf
20. Rognon de Bœuf au Vin de Champagne
21. Biftecks de Bœuf aux Pommes de Terre à la Française
22. Faux-Filet de Bœuf Braisé
23. Rôti de Bœuf
24. Poitrine de Bœuf à la Flamande
25. Côte de Bœuf Braisée en Hochepot
26. Entre-Côte de Bœuf Grillée, Sauce Hachée
27. Hachis de Bœuf

Entrées De Viande De Boucherie - Mouton Et Agneau

1. Côtelettes de Mouton à la Soubise
2. Côtelettes en Haricot Vierge
3. Côtelettes à la Minute
4. Côtelettes à l'Italienne
5. Côtelette avec Purée de Champignons
6. Côtelettes en Haricot Brun
7. Côtelettes Sautées à l'Essence
8. Cotelettes à la Maintenon
9. Filets Intérieurs à la Maréchale
10. Filets Intérieurs Marinés au Chevreuil
11. Filets Intérieurs avec Purée d'Oseille
12. Filets de Mouton en Aigrettes
13. Filet de Mouton au Persil
14. Côtelettes à la Jardinière
15. Poitrine de Mouton à la Ste. Menoult
16. Musette de Mouton aux Endives
17. Langues de Mouton aux Navets
18. Langues de Mouton aux Laitues
19. Langues de Mouton au Gratin
20. Langues de Mouton à la Maintenon
21. Hachis de Mouton à l'Anglaise
22. Hachis de Mouton aux Concombres
23. Hachis de Mouton aux Endives
24. Queues de Mouton avec Purée de Petits Pois
25. Queues de Mouton à la St. Laurent
26. Cervelles de Mouton en Matelote
27. Cervelles de Mouton à la Maître d'Hôtel
28. Pieds de Mouton à la Poulette
29. Pieds de Mouton en Canelons
30. Pieds de Mouton Frits
31. Pieds de Mouton Farcis
32. Rognons de Mouton Grillés
33. Rognons de Mouton au Champagne
34. Gigot de Mouton Braisé (De Sept Heures)
35. Gigot de Mouton Farci
36. Collier de Mouton Bouilli
37. Gigot de Mouton Bouilli

Entrées De Veau

1. Côtelettes de Veau Grillées à l'Italienne
2. Côtelettes de Veau à la Vénitienne ou aux Fines Herbes
3. Côtelettes de Veau à la Dauphine
4. Côtelettes de Veau à la Mirepoix
5. Côtelettes de Veau à la Maintenon
6. Côtelettes de Veau à la Chinyara
7. Côtelettes de Veau à la Dreux
8. Côtelettes de Veau à la Chalons
9. Côtelettes de Veau à la Financière
10. Carré de Veau à la Crème
11. Carré de Veau à la Mirepoix
12. Carré de Veau à la Barbarie
13. Carré de Veau à la Ste. Menhoult
14. Fricandeau avec Diverses Purées
15. Grenadine de Veau avec Purée de Céleri Blanc
16. Noix de Veau en Bedeau
17. Veau à la Bourgeoise
18. Ris de Veau à la Dauphine
19. Ris de Veau à la Financière
20. Ris de Veau à la Dreux
21. Blanquette de Veau aux Concombres
22. Blanquette de Veau à la Paysanne
23. Escalopes de Ris de Veau aux Petits Pois
24. No. 23* — Escalopes de Veau à l'Écossaise
25. Attelets de Ris de Veau à l'Italienne
26. Petites Caisses d'Escalopes de Ris de Veau
27. Croquettes de Ris de Veau
28. Rissoles de Ris de Veau
29. Cervelle de Veau en Matelote
30. Cervelle de Veau à la Maître d'Hôtel
31. Cervelle de Veau au Beurre Noir avec Persil Frit
32. Marinade de Cervelle de Veau
33. Cervelle de Veau à la Sauce Tomate
34. Tendrons de Veau à la Jardinière
35. Tendrons de Veau aux Petits Pois, Brun
36. Tendrons de Veau aux Petits Pois, Blanc
37. Tendrons de Veau aux Laitues, à l'Espagnole
38. Tendrons de Veau en Marinade, dits au Soleil
39. Tendrons de Veau en Chipolata, Blanc
40. Tendrons de Veau en Chipolata, Brun
41. Tendrons de Veau à la Purée de Marrons
42. Oreilles de Veau Farcies et Frites
43. Oreilles de Veau à la Sauce Tomate
44. Oreilles de Veau à la Sauce Hollandaise Verte
45. Oreilles de Veau à la Sauce Ravigote
46. Foie de Veau Lardé et Rôti
47. Escalopes de Foie de Veau aux Fines Herbes
48. Petites Noix d'Épaules de Veau à l'Oseille
49. Noix d'Épaule de Veau aux Endives
50. Pieds de Veau Nature
51. Pieds de Veau en Marinade
52. Pieds de Veau Farcis en Soleil
53. Pieds de Veau à la Poulette

Entrées De Volaille

1. Volaille au Consommé (généralement appelée au gros sel)
2. Volaille au Gros Sel
3. Volaille à la Villeroi
4. Volaille à la Montmorency
5. Volaille à la Condé
6. Volaille à la Turque
7. Volaille à la Dreux
8. Volaille aux Huîtres Vertes
9. Volaille aux Olives
10. Volaille à la Crème
11. Volaille à la Monglas
12. Volaille à la Dubarry
13. Volaille à la Mirepoix
14. Volaille à la Cardinale
15. Volaille à la Campine aux Oignons Crus
16. Volaille à la Tartare
17. Volaille à la Chingara
18. Volaille avec Sauce à l'Estragon
19. Volaille aux Choux-Fleurs
20. Côtelettes de Filets de Volaille Panées à la Maréchale
21. Ailes de Volailles à la St. Laurent
22. Filets de Volaille Sautés au Suprême
23. Escalopes de Volaille aux Concombres
24. Escalopes de Volaille à l'Essence de Concombres
25. Escalopes de Volaille aux Truffes
26. Escalopes de Volaille à la Conti, avec Truffes
27. Escalopes de Volaille avec Purée de Petits Pois
28. Filets de Volaille à la Chingara
29. Blanquette de Volaille Marbrée
30. Ailes de Volaille à la Dauphine
31. Boudin à la Reine
32. Croquettes de Volaille au Velouté
33. Haché de Volaille à la Polonaise
34. Cuisses de Volaille en Caneton
35. Cuisses de Volaille en Balotine
36. Cuisses de Volaille à l'Orlie
37. Cuisses de Volaille à la Dreux

Entrées De Poulets Gras

1. Poulets à l'Ivoire
2. Poulets à la Villeroi
3. Poulets à la Montmorenci
4. Poulets à la Condé
5. Poulets à la Turque
6. Poulets aux Pâtes Italiennes
7. Poulardes Grasses aux Nouilles
8. Poulets à la Tartare
9. Poulardes Grasses à la Givry
10. Poulets à la Barbarie avec Truffes
11. Poulets à la Cardinale
12. Filets de Poulardes Grasses à la Royale
13. Côtelettes de Poulet à l'Épigramme
14. Filets de Poulet Gras au Suprême
15. Filets de Poulardes Grasses Sautés à la Lucullus
16. Escalopes de Poulet aux Truffes
17. Escalopes de Poulardes Grasses à la Conti, avec Truffes
18. Escalopes de Poulet à l'Essence de Concombres
19. Ailes de Poulet à la Maréchale
20. Blanquette de Poulet à la Turque
21. Sauté de Filets de Poulardes Grasses à la Turque
22. Sauté de Filets de Poulardes Grasses Sautés au Suprême
23. Ailes de Poulardes Grasses à la Dauphine
24. Boudins de Filets de Poulet à la Reine
25. Boudins de Poulet à la Richelieu
26. Boudins, ou Puddings à la Sefton
27. Quenelles de Poulet avec Consommé Clarifié
28. Risolles de Volaille
29. Croquettes de Poulet au Velouté
30. Fricassée de Poulets au Naturel
31. Fricassée de Poulets à la Paysanne
32. Fricassée à la Chevalière
33. Fricassée de Poulets à la St. Lambert
34. Fricassée de Poulets à la Dauphine
35. Marinade de Poulets à la St. Florentin
36. Friteau de Poulets Gras
37. Fricassée de Poulets à la Bardoux
38. La Capilotade de Poulets

39. Membres de Poulets en Soleil, ou Marinade Cuite
40. Marinade de Poulets à l'Orlie
41. Poulets Hachés à la Polonaise
42. Blanquette de Poulets aux Petits Pois
43. Soufflé de Poulets à la Crème
44. Gratin de Filets de Poulets au Velouté
45. Galantine de Poulets Gras
46. Boudins de Poulets à la Ude
47. Grenade de Filets de Poulet
48. Turbans de Filets de Poulets à la Sultane

Entrées De Perdrix, Jeunes Et Vieilles

1. Perdrix Entières à l'Espagnole
2. Jeunes Perdrix à la Montmorenci
3. Jeunes Perdrix à la Barbarie
4. Jeunes Perdrix à la Dreux
5. Jeunes Perdrix à la Crapaudine
6. Jeunes Perdrix à la Givry
7. Compôtée de Jeunes Perdrix à Blanc
8. Compôtée de Jeunes Perdrix à Brun
9. Perdrix et Choux, Préparés
10. Sauté de Filets de Jeunes Perdrix au Fumet de Gibier
11. Côtelettes de Jeunes Perdreaux en Épigramme aux Truffes
12. Sauté de Filets de Jeunes Perdreaux à la Sefton
13. Croquettes de Jeunes Perdreaux
14. Soufflé de Jeunes Perdreaux
15. Purée de Gibier à l'Espagnole
16. Salmis de Jeunes Perdreaux à l'Espagnole
17. Jeunes Perdreaux à la Monglas
18. Jeunes Perdreaux en Surprise
19. Quenelles de Jeunes Perdreaux au Fumet
20. Boudins de Jeunes Perdreaux
21. Quenelles de Perdreaux à la Sefton

Lapins

1. Filets de Jeunes Lapins à la Orlie
2. Turban de Filets de Lapins à la Sultane
3. Hachis de Lapins au Fumet
4. Escalopes de Lapins aux Truffes, à la Conti
5. Blanquette de Lapins aux Petits Pois
6. Escalopes de Lapins au Fumet
7. Escalopes de Lapins à la Conti
8. Jeunes Lapins en Friteau
9. Lapins à la Vénitienne
10. Lapins en Caisses
11. Giblottes de Lapins
12. Giblottes Blanches de Lapins
13. Filets de Jeunes Lapins en Lorgnettes
14. Pâté Chaud de Lapins
15. Quenelles de Lapins
16. Gratin de Lapins
17. Soufflé de Lapin
18. Croquettes de Lapin
19. Boudins de Lapin à la Reine
20. Boudins de Lapin à la Richelieu
21. Cuisses de Lapin à la Maintenon
22. Rissoles de Lapin
23. Boudins de Lapin à la Lucullus
24. Filets de Lapin à la Maréchalle
25. Filets de Lapin à la Pompadour
26. Attereaux de Lapin à l'Italienne
27. Lapin aux Oignons
28. Soupe de Lapin
29. Filets de Lapin à la Ude
30. Tourte de Lapin

Lièvres Et Levrauts

1. Lièvre en Daube
2. Civet de Lièvre, servi en Soupe
3. Filets de Lièvre au Sang
4. Filets de Lièvre en Chevreuil
5. Pain de Lièvre, Boudins de Lièvre, Lièvres Rôtis
6. Soupe de Lièvre
7. Une Autre Façon de Faire la Soupe de Lièvre

Quails And Cailleteaux

1. Compote de Cailles
2. Compote de Cailles, Blanche
3. Cailles aux Petits Pois
4. Cailles au Gratin
5. Cailles à la Bourguignotte
6. Cailles à la Crapaudine

Bécasses Et Bécassines

1. Salmis de Bécassines
2. Salmis de Bécassines à l'Espagnole
3. Croûte de Purée de Bécassines
4. Salmis de Bécassines à la Lucullus

Ploviers

1. Plovers
2. Capilotade de Pluviers

Pigeons

1. Compote de Pigeons, Brune
2. Compote de Pigeons à la Paysanne
3. Pigeons à la Crapaudine
4. Pigeons au Soleil
5. Côtelettes de Pigeons à l'Armagnac
6. Côtelettes de Pigeons à la Maréchale
7. Pigeons à la Toulousaine
8. Pigeons à la Financiere
9. Pigeons à l'Aspic Clair
10. Pigeons cuits de toutes façons

Canards, Canards Sauvages, etc

1. Canard aux Navets
2. Canard aux Petits Pois Frais
3. Canard avec Purée de Petits Pois
4. Canetons à la Bigarade
5. Salmis de Canard Sauvage
6. Morceaux de Canard à la Purée de Lentilles
7. Canard aux Olives
8. Capilotade de Canard
9. Observation Générale sur la Cuisine

Alouettes

1. Alouettes au Gratin
2. Caisses d'Alouettes
3. Tourtes Chaudes d'Alouettes
4. Alouettes en Croustade

Faisans

1. Salmis de Faisan à l'Espagnole
2. Croquettes de Faisan
3. Hachis de Faisan à la Polonaise
4. Soufflé de Faisan
5. Côtelette de Faisan au Fumet
6. Escalopes de Filets de Faisan aux Truffes

Carpe

1. Carpe Grillée avec Sauce aux Câpres
2. Carpe Farcie, Rôtie au Four
3. Carpe au Bleu et en Court-Bouillon
4. Carpe à la Chambord
5. Matelote de Carpe à la Royale
6. Matelote de Carpe à la Marinière
7. Petits Pâtés de Farce de Carpe

Anguilles

1. Matelote d'Anguilles
2. Tronçons d'Anguilles Grillés à la Tartare
3. Tronçons d'Anguilles à la Poulette
4. Anguilles au Four
5. Tronçons d'Anguilles Lardés et Glacés

Brochet

1. Brochet à la Polonaise
2. Brochet avec Sauce Genevoise
3. Brochet avec Sauce Hollandaise
4. Brochet au Four, Façon Française
5. Brochet, Sauce à la Matelote
6. Filets de Brochet à la Maître d'Hôtel
7. Filets de Brochet à la Maréchale
8. Filets de Brochet à la Turque
9. Brochet à la Chambord

Perche

1. Perche à la Water-Fish
2. Perche Bouillie, ou Water Suchet
3. Perche à la Maître d'Hôtel
4. Perche Bouillie, Sauce Hollandaise

Tanche

1. Tanche Frite

Truite et Truite Saumonée

1. Truite au Court-Bouillon
2. Truite à la Genevoise
3. Filets de Truite à l'Aurore
4. Truite au Four
5. Truite Bouillie Simple

Écrevisses

1. Écrevisses
2. Écrevisses à la Poulette
3. Bisque d'Écrevisses
4. Écrevisses pour Entrées

Alose

1. Alose

Turbot

1. Turbot
2. Filets de Turbot à la Maréchale
3. Filets de Turbot à la Crème
4. Gratin de Filets de Turbot au Velouté
5. Vol-au-Vent d'Escalopes de Turbot au Bon Beurre
6. Petites Timbales de Filets de Turbot à la Vénitienne
7. Turbotin Grillé avec Sauce aux Câpres

Barbue

1. Saint-Pierre
2. Saint-Pierre Bouilli avec Sauce Homard

Saumon

1. Tranches de Saumon Crimpé avec Sauce Homard
2. Tranches de Saumon Crimpé Grillé avec Sauce aux Câpres
3. Côtelettes de Saumon Sautés à la Maître d'Hôtel
4. Salade de Saumon
5. Saumon à la Genevoise
6. Saumon à la Matelote

Esturgeon

1. Esturgeon Rôti
2. Esturgeon au Four
3. Esturgeon à la Ude
4. Blanquette d'Esturgeon à la Paysanne
5. Blanquette d'Esturgeon aux Petits Pois
6. Croquettes d'Esturgeon

Morue

1. Morue avec Sauce aux Huîtres
2. Morue avec Sauce à la Crème
3. Coquilles de Morue en Bonne Morue
4. Vol-au-Vent de Coquilles de Morue à la Crème
5. Coquilles de Morue à la Maître d'Hôtel
6. Morue Crimpée avec Sauce aux Huîtres

Morue Salée

1. Morue Salée à la Maître d'Hôtel
2. Morue Salée à la Provençale
3. Morue Salée avec Sauce à la Crème
4. Morue Salée à la Bonne Femme
5. Morue Salée à la Lyonnaise
6. Morue Salée Simple avec Sauce aux Œufs

Merlans

1. Merlans Grillés
2. Filets de Merlan à l'Orlie
3. Quenelles de Merlan
4. Boudins de Merlan à la Ude
5. Filets de Merlan Grillés à la Maître d'Hôtel
6. Paupiettes de Filets de Merlan
7. Merlans au Gratin
8. Merlans Frits

Soles

1. Soles au Water Suchet
2. Paupiette de Filets de Soles
3. Filets de Soles Sautés à la Ravigote
4. Filets de Soles à l'Orlie
5. Timbales de Filets de Soles à la Vénitienne
6. Vol-au-Vent de Filets de Soles avec Sauce à la Crème
7. Filets de Soles à l'Aurore
8. Soles à la Miromesnil
9. Aspic et Salade de Filets de Soles au Beurre de Montpellier
10. Croquettes de Filets de Soles
11. Filets de Soles à la Turque

Harengs Frais

1. Harengs
2. Laitances Molles de Harengs en Caisses

Vive

1. Vive Rôtie, Sauce Hollandaise
2. Filets de Vive à la Sefton
3. Filets de Vive à la Maître d'Hôtel
4. Filets de Vive à l'Orlie

Rouget

1. Méthode Alternative

Maquereau

1. Maquereau Grillé à la Maître d'Hôtel
2. Maquereau Bouilli
3. Filets de Maquereau à la Ste. Menhoult
4. Filets de Maquereau Sautés à la Maître d'Hôtel
5. Filets de Maquereau à la Ravigote
6. Timbale de Laitances de Maquereau à la Sefton
7. Laitances Molles de Maquereau en Caisses

Vive Grillée (Poisson-Dragon)

1. Vive Grillée (Poisson-Dragon)

Anchois

1. Anchois

Éperlans

1. Éperlans

Raie

1. Raie avec Sauce aux Câpres, à la Française
2. Raie au Beurre Noir
3. Raie Bouillie Nature
4. Petites Raies Frites

Miroton de Flets à l'Italienne

1. Miroton de Flets à l'Italienne

Homard

1. Petites Timbales de Homard au Velouté
2. Coquilles de Homard
3. Sauce Homard
4. Salade de Homard

Moules au Persil, dites à la Poulette

1. Moules au Persil, dites à la Poulette

Huîtres

1. Coquilles d'huîtres
2. Petits Pâtés d'huîtres à la Sefton
3. Petits Pâtés à la Française
4. Sauce aux Huîtres
5. Sauce aux Huîtres pour les Entrées
6. Attelets d'huîtres

Observation Relative à Toutes les Sauces de Poisson

1. Observation Relative à Toutes les Sauces de Poisson

Œufs en Général

1. Omelette Moelleuse
2. Omelette aux Fines Herbes
3. Petites Omelettes au Jambon
4. Petites Omelettes à l'Oseille
5. Omelette au Rognon de Veau
6. Petites Omelettes aux Confitures
7. Œufs Frits
8. Œufs au Miroir
9. Œufs Pochés
10. Œufs Pochés Frits
11. Œufs à la Tripe
12. Œufs à la Maître d'Hôtel
13. Œufs à l'Aurore
14. Œufs en Surprise
15. Croquettes d'Œufs
16. Andouilles d'Œufs
17. Œufs à la Neige
18. Les Cocottes
19. Œufs Brouillés
20. Œufs et Lard

Entremets de Légumes

1. Remarque Générale sur les Légumes
2. Cardons à l'Espagnole
3. Cardons à l'Essence avec Moelle
4. Cardons au Velouté
5. Cardons à la Sauce Blanche

Épinards

1. Épinards au Consommé
2. Épinards à la Crème
3. Épinards à la Française (à l'Anglaise)
4. Croustades d'Épinards

Endive

1. Endive au Jus de Veau
2. Endive au Velouté
3. Endive à la Française

Chou-Fleur

1. Chou-Fleur à la Sauce Blanche
2. Chou-Fleur au Velouté
3. Chou-Fleur au Parmesan
4. Chou-Fleur à l'Espagnole

Salsifis

1. Salsifis au Velouté
2. Salsifis à l'Espagnole
3. Salsifis Frits
4. Salsifis en Salade ou en Aspic

Artichauts

1. Artichauts au Naturel
2. Artichauts à l'Estouffade
3. Artichauts à la Barigoule
4. Artichauts à la Provençale
5. Artichauts Frits
6. Artichauts à l'Italienne
7. Fonds d'Artichauts
8. Fonds d'Artichauts en Canapés

Haricots Verts

1. Haricots Verts à la Poulette
2. Haricots Verts à la Lyonnaise
3. Haricots Verts à la Française
4. Haricots Verts à la Provençale

Haricots Blancs

1. Haricots Blancs à la Maître d'Hôtel
2. Haricots Blancs à la Lyonnaise
3. Purée de Haricots Blancs
4. Purée de Haricots Blancs (Brune)

Asperges

1. Asperges à la Sauce Blanche (en Bâtonnets)
2. Petits Pois d'Asperges

Concombres

1. Concombres Farcis
2. Concombres à la Poulette
3. Concombres Façon Cardon

Crambe Maritime

1. Crambe Maritime

Pommes de Terre

1. Pommes de Terre à la Maître d'Hôtel
2. Pommes de Terre Frites
3. Purée de Pommes de Terre
4. Croquettes de Pommes de Terre
5. Casserole de Pommes de Terre
6. Soufflé de Pommes de Terre
7. Gâteau de Pommes de Terre
8. Biscuits de Pommes de Terre

Petits Pois Frais ou Nouveaux

1. Petits Pois à la Française
2. Petits Pois Étuvés avec Lard
3. Petits Pois Bouillis Nature
4. Petits Pois à la Paysanne
5. Observations Générales sur les Petits Pois

Fèves de Windsor

1. Fèves de Windsor à la Poulette
2. Fèves de Windsor à la Poulette (Autre Méthode)
3. Fèves et Lard

Navets

1. Navets à la Sauce Blanche
2. Navets Glacés en Forme de Poire
3. Purée Blanche de Navets
4. Purée Brune de Navets

Carottes

1. Carottes à la d'Orléans
2. Purée de Carottes
3. Soufflé de Carottes

Céleri

1. Céleri à l'Espagnole
2. Céleri à la Sauce Blanche
3. Purée de Céleri

Entremets Sucrés : Pommes

1. Pommes à la Portugaise
2. Miroton de Pommes
3. Suédoise de Pommes
4. Chartreuse de Pommes et de Fruits
5. Turban de Pommes

Crème Pâtissière

1. Crème Pâtissière

Frangipane

1. Frangipane

Riz pour Entrées et Entremets

1. Riz pour Entrées et Entremets

Riz pour Entrées

1. Casserole de Riz
2. Cassolettes de Riz
3. Gâteau de Riz
4. Croquettes de Riz
5. Soufflé de Riz
6. Riz Gratiné
7. Turban de Riz
8. Croquettes de Riz à la Marmelade d'Abricot
9. Croquettes Fourrées aux Pommes
10. Soufflé de Pommes en Bordure de Riz
11. Charlotte de Pommes Mélangée aux Abricots

Des Nouilles en Général

1. Croquettes de Nouilles

Des Crèmes en Général

1. Crème au Café
2. Crème au Citron
3. Crème au Chocolat
4. Crème à la Vanille
5. Crème au Thé
6. Crème à la Fleur d'Oranger
7. Crème à la Genêt, Glacée au Caramel
8. Méthode pour Fondre la Gélatine
9. Crème à l'Eau et aux Œufs
10. Œufs au Bouillon, et Inversés
11. Œufs à la Neige
12. Crème Italienne
13. Crème à l'Ananas
14. Pudding Cabinet, ou Pudding du Chancelier
15. Pudding à la Bourgeoise
16. Soufflé, ou Gâteau de Tapioca
17. Tapioca Gratiné
18. Croquettes de Marrons à la Ude

Soufflés pour Entremets

1. Soufflé de Pommes de Terre au Citron
2. Soufflé à la Fleur d'Oranger
3. Soufflé de Riz en Poudre
4. Soufflé de Pain
5. Soufflé au Café
6. Soufflé au Chocolat

Omelette Soufflée

1. Omelette Soufflée

Crêpes à la Française (pancakes)

1. Crêpes à la Française (pancakes)

Crêpes (pancakes)

1. Crêpes (pancakes)

Gelées de Fruits

1. Gelée de Fraises
2. Gelée de Framboises
3. Gelée de Groseilles Rouges
4. Gelée de Groseilles aux Framboises
5. Gelée de Groseilles Blanches
6. Gelée d'Oranges
7. Gelée de Citrons
8. Gelée Mosaïque
9. Gelée d'Ananas
10. Gelée de Cerises
11. Gelée et Miroton de Pêches à la Ude
12. Gelée de Pied de Veau
13. Gelée de Vin de Madère
14. Macédoine de Fruits

Fromages à la Glace ou Fromages Bavarois

1. Fromage d'Abricots
2. Fromage de Fraises
3. Fromage de Framboises
4. Fromage d'Ananas
5. Fromage de Pêche
6. Fromage aux Fleurs d'Oranger
7. Fromage à la Vanille
8. Fromage au Marasquin
9. Fromage au Chocolat
10. Fromage au Café
11. Gelées Marbrées
12. Crème Marbrée au Café
13. Crème Marbrée Vanille et Chocolat

Pâtisseries Chaudes et Froides

1. Pâte Brisée
2. Tourte froide en Timbale
3. Tourtes chaudes ou froides de Volaille ou Gibier, en Timbale ou en Croûte
4. Consommé pour l'Intérieur de la Tourte Froide
5. Pâte pour Tourtes Chaudes
6. Pâte à l'Eau Chaude

Truffes

1. Truffes au Vin de Champagne
2. Truffes à l'Italienne

Timbale pour Macaroni

1. Timbale pour Macaroni

Pâte pour Tourtes et Tartes

1. Pâte pour Tourtes et Tartes

Pâte Feuilletée

1. Tourte à la Frangipane
2. Tourte aux Confitures (Pêche, Prune, Pomme, Abricot ou autre)
3. Flan aux Pommes
4. Flan de Pêche

Pâte pour Entrées

1. Vol-au-Vent
2. Vol-au-Vent pour Confitures
3. Petits Pâtés de Toutes Sortes
4. Petites Timbales pour Toutes Sortes d'Entrées ou pour Darioles à la Crème de Tous Parfums
5. Darioles à la Crème
6. Ramequins à la Sefton
7. Ramequins Communs
8. Tartelettes au Fromage
9. Tartelettes Françaises

Pâtisserie pour Entremets

1. Gâteaux à la Polonaise
2. Puits d'Amour garnis de Confiture
3. Petites Bouchées garnies
4. Losanges garnis
5. Feuilletines Pralinées
6. Gâteaux à la Manon
7. Croquants en Louche
8. Feuilletines garnies
9. Petits Paniers garnis de Confiture
10. Petites Nattes décorées
11. Petites Cocardes garnies
12. Gâteaux aux Abricots en Treillis

Pâte à Brioche

1. Gâteau de Compiègne
2. Baba
3. Brioches au Fromage

Nougat

1. Nougat

Entremets Sucrés et Pâtisseries Chaudes

1. Meringues Sèches
2. Meringues au Marasquin au Sucre Chaud
3. Pâte pour Gimblettes
4. Sucre Clarifié

Pâte Royale, dite au Choux

1. Les Petits Choux Pralinés
2. Les Gimblettes à la d'Artois
3. Les Gimblettes Pralinées
4. Panier de Petits Choux à la Chantilly
5. Crème à la Chantilly
6. Pains à la Duchesse
7. Choux en Biscuits, dits Gâteaux à la d'Artois
8. Pain de la Mecque
9. La Cascade à la Chantilly

Biscuits de Savoie Chauds

1. Biscuits de Savoie Froids
2. Biscuits en Caissettes
3. Biscuits à la Cuillère

Pâte pour Tartes

1. Tarte aux Pommes en Pâte Sèche
2. Crème Pâtissière ou Frangipane
3. Pâte d'Amandes
4. Tartelettes de Pâte d'Amandes

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Premier Bouillon

Sauces, Bouillons Et Consommés

Prenez une partie d'une poitrine ou d'une culotte de bœuf avec des parures. Mettez la viande dans une grande casserole avec de l'eau froide. Faites chauffer et écumez soigneusement dès que l'écume apparaît. Si le bouillon n'est pas clair, les autres bouillons et sauces seront également gâchés. Ajoutez un peu d'eau froide pour faire remonter l'écume blanche et enlevez-la bien. Ajoutez ensuite des carottes, navets, céleris, poireaux, et quatre oignons (dont un piqué de cinq clous de girofle). Ajoutez une poignée de sel et laissez mijoter pendant cinq heures. Retirez le gras et filtrez le bouillon avec un tamis fin. Placez la viande dans une braisière et versez un peu de bouillon pour la garder chaude jusqu'au moment de servir.

Préparez ce bouillon ainsi si vous souhaitez utiliser le bœuf pour une autre préparation ; sinon, coupez la viande en plus petits morceaux pour qu'elle cuise plus rapidement. Ce bouillon sert à mouiller tous les autres bouillons suivants :

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Premier Consommé

Sauces, Bouillons Et Consommés

Dans une grande casserole, mettez une grosse pièce de gîte de bœuf ou un jarret de veau, avec des parures de viande ou de volaille, selon la quantité de sauce à préparer. Ce bouillon convient à toutes sortes de veau ou de volaille. Laissez mijoter à feu doux. Ajoutez environ deux grosses louches du premier bouillon. Ne mettez pas de légumes, sauf un bouquet de persil et des oignons verts. Laissez bien suer la viande ; ensuite, enfoncez un couteau : s'il n'y a pas de sang, c'est que la viande est bien cuite. Ajoutez ensuite du bouillon bouillant jusqu'à hauteur et laissez cuire doucement pendant environ quatre heures. Utilisez ce consommé pour préparer des sauces ou des consommés de volaille ou de gibier. Enlevez le gras et l'écume, et gardez les casseroles bien pleines pour éviter que le bouillon ne devienne trop coloré. Si le bouillon reste trop longtemps sur le feu, il perd sa saveur et prend un goût désagréable.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Consommé de Volaille

Sauces, Bouillons Et Consommés

Le bœuf n'est pas nécessaire pour les consommés de volaille ou de gibier. Mettez quelques tranches de jambon au fond d'une sauteuse, avec du jarret de veau. Disposez les filets de volaille et les parures sur le veau. Mouillez à environ deux pouces de profondeur avec le premier consommé et laissez suer à feu très doux, sans que la flamme colore le côté de l'ustensile. Quand la viande est bien chauffée (vérifiez en enfonçant un couteau), couvrez-la de consommé. Ajoutez des champignons, un bouquet de persil, et des oignons verts. Laissez bouillir la viande jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite. Le bouillon est meilleur quand la viande n'est pas trop cuite. Enlevez le gras, passez le consommé à travers un tamis fin, et utilisez-le quand nécessaire.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Consommé de Gibier

Sauces, Bouillons Et Consommés

Pour des entrées de perdreaux, préparez un consommé de perdreaux. Mettez dans une sauteuse quelques morceaux de veau, puis les dos des perdreaux par-dessus. Ajoutez des carcasses de lapins si vous en avez. Si vous utilisez un consommé contenant du jambon, inutile d'en ajouter plus ; sinon, ajoutez quelques tranches de jambon. Si vos entrées sont aux truffes, ajoutez les parures de truffes et quelques champignons. Une fois le consommé prêt, passez-le au travers d'un linge ou d'un tamis fin et utilisez-le quand vous en avez besoin. Ajoutez toujours un bouquet bien assaisonné.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Consommé de Lapins

Sauces, Bouillons Et Consommés

Préparez les différents consommés avec les os et parures de lapins. Procédez de la même manière que pour un consommé de perdreaux ; ajoutez des truffes si vos entrées en contiennent. N'oubliez pas le bouquet.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

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