NOS TERROIRS EN 1000 RECETTES (SÉRIE 2) · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

La Cuisine du Sud-Ouest en 1000 Recettes

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/sud-ouest**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — salades et crudités

1. salade quercynoise aux noix et magret fumé
2. salade landaise aux gésiers confits
3. salade périgourdine aux œufs et lardons
4. salade gasconne aux noix et magret séché
5. crudités à l'ail rose de lautrec
6. salade d'aquitaine au jambon de bayonne
7. salade de haricots tarbais au confit
8. salade basquaise aux piquillos
9. salade de cèpes à l'huile de noix
10. salade de magret fumé aux figues fraîches
11. salade de chèvre chaud au miel des pyrénées
12. salade bayonnaise au jambon et tomates
13. salade d'asperges blanches des landes
14. salade de poulpe à la basquaise
15. salade tiède de lentilles aux lardons du périgord
16. carottes râpées au vinaigre de cidre et huile de noix
17. betteraves en vinaigrette à l'échalote de lézignan
18. salade de pommes de terre à l'agenaise
19. coleslaw du sud-ouest au piment d'espelette
20. salade de fèves au jambon de bayonne
21. salade de fenouil à l'orange et olives de nyons
22. céleri rémoulade à la moutarde violette
23. salade de pois chiches au chorizo de bigorre
24. artichauts à la barigoule du sud-ouest
25. salade de maïs doux aux piments doux

Chapitre 2 — terrines et pâtés

1. terrine de foie gras traditionnel au sauternes
2. pâté de campagne au piment d'espelette
3. terrine de canard aux pruneaux d'agen
4. fritons de canard à l'ancienne
5. terrine forestière aux cèpes du périgord
6. pâté de porc noir gascon aux truffes
7. terrine de lapin aux noisettes
8. terrine de palombe aux baies de genièvre
9. pâté de gibier à l'armagnac
10. terrine de canard à l'orange confite
11. ballotine de volaille aux pistaches
12. pâté en croûte périgourdin
13. terrine de foie gras aux figues
14. pâté landais aux champignons des bois
15. terrine de chevreuil aux châtaignes
16. pâté de canard au cognac
17. terrine de sanglier aux airelles
18. pâté de foies de volaille au jurançon
19. terrine de veau aux pruneaux et armagnac
20. pressé de foie gras aux pommes de dordogne
21. terrine de caille aux raisins de corinthe
22. pâté de porc aux châtaignes du périgord
23. terrine de pintade aux noisettes
24. pâté basque au piment d'espelette et jambon
25. terrine campagnarde à la bière artisanale du sud-ouest
26. pâté de lièvre au genièvre
27. terrine de canard aux myrtilles
28. pâté de tête persillé
29. terrine de foie gras au poivre de sarawak
30. pâté béarnais au jambon et poivrons

Chapitre 3 — tartinades et préparations à tartiner

1. rillettes d'oie traditionnelles
2. rillettes de canard au foie gras
3. grattons charentais au thym
4. mousse de foie gras au porto
5. tartinade aux cèpes et à l'ail
6. caviar d'aubergines à la toulousaine
7. tapenade noire aux olives de nyons
8. tartinade de truite fumée au chèvre frais
9. crème de roquefort aux noix
10. houmous aux piquillos basques
11. beurre de sardines à l'ancienne
12. rillettes de maquereau au citron vert
13. purée d'artichauts à la menthe
14. tartinade de foies de lapin au cognac
15. brandade de morue à la toulousaine
16. crème d'olives vertes au citron confit
17. tartinade de hareng fumé aux pommes
18. rillettes de canard confit aux herbes
19. mousse de jambon au porto
20. tartinade d'anchois au piment d'espelette
21. fromage de tête au vinaigre de cidre
22. purée de pois chiches aux herbes du sud-ouest
23. pâté végétal aux champignons et aux noix
24. crème de lentilles au lard fumé
25. beurre de truffe noire du périgord

Chapitre 4 — soupes et potages

1. garbure béarnaise traditionnelle
2. soupe aux fèves et au jambon de bayonne
3. tourin à l'ail blanc de lomagne
4. tourin tomaté à l'agenaise
5. soupe de châtaignes du périgord
6. soupe de poissons basque (ttoro simplifié)
7. potage crécy aux carottes des sables landaises
8. soupe paysanne aux légumes oubliés
9. velouté de potimarron à la crème d'isigny
10. soupe à l'oignon gratinée au fromage d'ossau-iraty
11. soupe de pois chiches au chorizo
12. velouté de cèpes aux châtaignes
13. velouté d'asperges blanches des landes
14. soupe de poissons de roche à la sétoise
15. crème de lentilles du puy au lard paysan
16. soupe de courge au lait de coco et piment d'espelette
17. potage cultivateur aux légumes du sud-ouest
18. crème de topinambours à la truffe noire
19. soupe de panais et pommes de terre aux lardons
20. velouté de champignons des bois à la crème
21. bouillon de volaille aux herbes fraîches
22. crème d'artichaut au foie gras
23. soupe de poisson à la rouille toulousaine
24. velouté de carottes au cumin
25. soupe de haricots tarbais au confit
26. crème de courgettes à la menthe fraîche
27. soupe au pistou gasconne
28. bouillon de légumes et champignons séchés
29. velouté de patate douce au lait d'amande
30. soupe à l'oseille et pommes de terre
31. crème de pois cassés au jambon fumé
32. soupe de maïs doux à la basquaise
33. minestrone aux légumes du marché
34. velouté de brocolis au roquefort
35. soupe de poisson à l'aïoli

Chapitre 5 — feuilletés et tartelettes (so-116 à so-140

1. feuilleté au roquefort et aux noix du périgord
2. tartelette aux cèpes et lardons
3. feuilleté gascon au foie gras et pommes
4. mini-tourtes au confit de canard et champignons
5. bouchées à la reine périgourdines
6. croustades landaises au foie gras poêlé
7. tartelettes à la tomate et au basilic
8. feuilletés aux escargots à la périgourdine
9. mini-quiches aux poireaux et lardons
10. flans aux champignons et jambon
11. feuilletés à la ratatouille provençale
12. tartelettes au chèvre frais et miel
13. croustillants de gambas au basilic
14. mini-tourtes aux fruits de mer
15. feuilletés d'asperges au jambon de bayonne
16. tartelettes aux oignons caramélisés et anchois
17. barquettes d'endives au jambon gratinées
18. feuilletés d'épinards à la béchamel
19. tartelettes aux poivrons et chorizo
20. friands à la viande et champignons
21. mini-pizzas basquaises au jambon et piquillos
22. croustades de fruits de mer à la crème
23. tartelettes au confit d'oignons et magret fumé
24. feuilletés d'escargots au beurre persillé
25. barquettes au saumon fumé et épinards

Chapitre 6 — beignets et fritures

1. beignets de fleurs de courgettes à la basquaise
2. beignets de morue à la bayonnaise
3. cromesquis au foie gras et truffe
4. beignets de maïs doux
5. fritots d'encornets à la basquaise
6. beignets de légumes à la farine de pois chiche
7. acras de morue au piment d'espelette
8. tempura de légumes du sud-ouest
9. beignets d'aubergines au miel
10. croquettes de jambon serrano
11. fritto misto de poissons à la landaise
12. beignets de cervelle à la sauce tartare
13. accras d'escargots aux herbes
14. nuggets de poulet fermier à la chapelure d'ail
15. beignets de fromage au miel des landes
16. fritots de gambas au citron vert
17. croquettes de pommes de terre aux herbes
18. beignets soufflés à la fleur d'oranger
19. fritots de grenouilles à la persillade
20. tempura de fleurs comestibles
21. beignets de pommes landaises
22. croquetas au jambon ibérique
23. accras de crevettes et poivrons
24. panisses à la provençale
25. beignets de cèpes à la périgourdine
26. croustillants de pieds de porc
27. buñuelos de bacalao (beignets de morue basques)
28. beignets d'oignons doux à la bière artisanale
29. tempura de feuilles de sauge
30. croquettes de canard confit aux herbes

Chapitre 7 — œufs et champignons

1. œufs cocotte aux cèpes du périgord
2. omelette aux truffes du périgord
3. œufs brouillés au foie gras
4. brouillade aux morilles et asperges
5. œufs pochés sauce périgourdine
6. champignons farcis à la saucisse de toulouse
7. œufs au plat au jambon de bayonne
8. omelette aux pommes de terre et piment d'espelette
9. œufs mimosa aux herbes fraîches
10. champignons à la grecque du sud-ouest
11. œufs en meurette au vin de bergerac
12. omelette aux girolles et persil
13. œufs cocotte au roquefort et noix
14. champignons à la bordelaise
15. œufs durs farcis au foie gras
16. omelette aux cèpes et jambon de pays
17. œufs au lait à la fleur d'oranger
18. champignons à l'escabèche
19. œufs brouillés aux asperges des landes
20. omelette soufflée aux fines herbes
21. œufs cocotte à la crème de ciboulette
22. champignons farcis aux escargots
23. œufs à la coque, mouillettes au beurre de truffe
24. omelette aux cèpes séchés et persillade
25. œufs en gelée à la périgourdine
26. champignons portobello farcis aux légumes
27. œufs frits sur piperade basquaise
28. omelette aux poivrons et chorizo
29. œufs brouillés au saumon fumé et aneth
30. champignons grillés au fromage de chèvre

Chapitre 8 — canard et oie

1. confit de canard traditionnel
2. magret de canard au miel et au vinaigre de banyuls
3. canard à l'orange du sud-ouest
4. parmentier de confit de canard aux cèpes
5. cassoulet de canard toulousain
6. aiguillettes de canard aux cèpes
7. foie gras poêlé aux pommes caramélisées
8. canard aux olives à la gasconne
9. cou de canard farci aux châtaignes
10. magret de canard rôti au miel et épices
11. oie rôtie farcie aux fruits secs
12. canard en civet au vin de madiran
13. foie gras poêlé aux raisins et sauternes
14. magret de canard aux pruneaux d'agen
15. canette à l'estragon et au cidre
16. dodine de canard aux pistaches
17. confit d'oie au vinaigre balsamique
18. magret de canard au poivre vert
19. canard farci aux champignons des bois
20. garbure au confit d'oie
21. salade tiède de gésiers confits
22. magret fumé à l'armagnac
23. cassoulet d'oie de saint-émilion
24. canette rôtie au miel de châtaignier
25. confit de canard aux pommes de terre sarladaises
26. cailles farcies au foie gras et aux raisins
27. magret séché au poivre et herbes de provence
28. canard au vin rouge et champignons
29. tournedos de magret aux morilles
30. foie gras mi-cuit au torchon
31. aiguillettes de canard à l'orange
32. ballotines d'oie aux pruneaux
33. magret de canard laqué au miel et soja
34. parmentier de canard aux patates douces
35. effiloché de canard confit aux épices douces

Chapitre 9 — poulet, chapon et pintade

1. poulet basquaise traditionnel
2. poule au pot d'henri iv aux légumes
3. chapon farci aux châtaignes et foie gras
4. pintade aux pruneaux d'agen et armagnac
5. poulet à l'ail de lomagne
6. coq au vin de gaillac
7. suprême de volaille aux morilles
8. pintade rôtie au cidre et pommes
9. poulet rôti aux herbes du jardin
10. chapon rôti à la périgourdine
11. fricassée de poulet aux champignons
12. pintade en cocotte aux légumes d'hiver
13. poulet sauté chasseur aux champignons
14. chapon aux écrevisses sauce nantua
15. poulet fermier au pot-au-feu
16. fricassée de pintade aux raisins
17. poularde aux morilles et vin jaune
18. suprêmes de pintade aux girolles
19. poulet aux écrevisses à l'estragon
20. chapon braisé aux légumes oubliés
21. poulet à la bière et lardons fumés
22. coquelet rôti aux herbes de provence
23. volaille de bresse à la crème
24. poulet aux olives et citron confit
25. chapon aux marrons glacés et cognac

Chapitre 10 — gibiers

1. civet de lièvre à l'armagnac
2. palombe rôtie à la mode du pays basque
3. bécasse flambée à l'armagnac
4. daube de sanglier aux airelles
5. salmis de palombes aux champignons
6. filet de chevreuil aux airelles
7. râble de lapin aux pruneaux
8. faisan aux choux et lardons
9. cuissot de chevreuil au vin rouge
10. lapin à la moutarde et estragon
11. médaillons de cerf sauce grand veneur
12. caille farcie au foie gras
13. gigue de chevreuil rôtie aux herbes
14. terrine de lièvre aux pistaches
15. suprêmes de pigeon aux cerises
16. perdrix aux choux rouges et lardons
17. noisettes de chevreuil aux champignons
18. lapin en gibelotte au vin blanc
19. canard colvert aux navets glacés
20. civet de sanglier à la bière brune

Chapitre 11 — bœuf

1. daube gasconne au vin rouge
2. entrecôte bordelaise à l'échalote
3. axoa de bœuf au piment d'espelette
4. bœuf à la gardianne nîmoise
5. carbonade au vin de bergerac
6. bœuf bourguignon à l'armagnac
7. côte de bœuf maturée au sel de salies-de-béarn
8. bavette à l'échalote et vin rouge
9. côte de bœuf à la moelle
10. carpaccio de bœuf au piment d'espelette
11. pot-au-feu traditionnel aux légumes oubliés
12. onglet à l'échalote et vin de bergerac
13. bœuf en croûte de sel aux herbes
14. filet de bœuf aux cèpes
15. tartare de bœuf à la périgourdine
16. paleron de bœuf braisé au vin rouge
17. filet mignon de bœuf en croûte d'herbes
18. tataki de bœuf au foie gras
19. queue de bœuf braisée aux légumes racines
20. jarret de bœuf à la bière et aux épices

Chapitre 12 — veau

1. blanquette de veau à l'ancienne
2. veau marengo aux champignons
3. osso buco toulousain
4. tendrons de veau aux cèpes
5. rôti de veau aux herbes du jardin
6. escalopes de veau aux morilles
7. sauté de veau à la provençale
8. paupiettes de veau farcies aux champignons
9. côtes de veau à la crème d'ail
10. fricandeau de veau aux champignons
11. jarret de veau braisé aux petits légumes
12. foie de veau à la périgourdine
13. quasi de veau rôti au thym
14. veau orloff aux fromages du massif central
15. ris de veau braisés aux champignons des bois
16. grenadins de veau aux girolles
17. saltimbocca de veau au jambon de bayonne
18. noix de veau aux pruneaux d'agen
19. sauté de veau aux olives vertes
20. filet mignon de veau aux morilles

Chapitre 13 — agneau

1. agneau de pauillac rôti au miel
2. navarin d'agneau printanier
3. gigot d'agneau à l'ail du sud-ouest
4. selle d'agneau farcie aux herbes fraîches
5. côtelettes d'agneau à la sarladaise
6. épaule d'agneau confite aux épices
7. agneau des pyrénées aux haricots tarbais
8. carré d'agneau en croûte d'herbes
9. tajine d'agneau aux abricots et miel
10. brochettes d'agneau marinées au vin blanc
11. tête d'agneau à la vinaigrette
12. collier d'agneau braisé aux carottes
13. souris d'agneau confite au romarin
14. noisettes d'agneau aux champignons
15. pieds et paquets à la provençale
16. rognons d'agneau à la moutarde à l'ancienne
17. blanquette d'agneau à la menthe fraîche
18. gigot d'agneau aux flageolets
19. côtes d'agneau grillées au thym citron
20. épaule d'agneau farcie aux châtaignes

Chapitre 14 — plats au porc

1. échine de porc noir de bigorre aux pruneaux
2. rôti de porc à la montalbanaise
3. côtes de porc à la sarladaise
4. filet mignon au roquefort
5. travers de porc caramélisés au miel
6. échine de porc aux châtaignes
7. poitrine de porc confite aux herbes
8. jarret de porc braisé à la bière
9. filet mignon en croûte de moutarde
10. côtes de porc aux pruneaux et armagnac
11. porc à la bière et au miel
12. carré de porc aux herbes de provence
13. sauté de porc aux pommes
14. pieds de porc panés aux herbes
15. oreilles de porc grillées
16. porc au caramel façon gasconne
17. tendrons de porc aux légumes racines
18. côtelettes de porc aux pommes et cidre
19. filet mignon sauce aux morilles
20. rôti de porc aux figues et miel
21. porc à l'ananas et épices douces
22. filet mignon en croûte de jambon
23. palette de porc à la bière
24. côtes de porc marinées aux herbes
25. rôti de porc aux pruneaux
26. sauté de porc à la moutarde à l'ancienne
27. porc caramélisé au miel et au vinaigre balsamique
28. filet mignon aux pommes caramélisées
29. rôti de porc à la sauge et au citron
30. côtes de porc au cidre et miel

Chapitre 15 — charcuteries cuisinées

1. petit salé aux lentilles du lauragais
2. boudin aux châtaignes
3. andouillette grillée sauce moutarde à l'ancienne
4. jambon de bayonne braisé au jurançon
5. saucisse de toulouse aux haricots tarbais
6. jambonneau braisé à la bière
7. boudin blanc aux pommes caramélisées
8. saucisse de morteau aux lentilles
9. jambon persillé à la gelée
10. andouille grillée au vinaigre de cidre
11. boudin noir aux oignons caramélisés
12. saucisse de montbéliard aux pommes de terre
13. jambon à l'os sauce madère
14. andouillettes à la lyonnaise
15. pied de porc pané à la crème d'ail
16. saucisses confites au vinaigre
17. boudin blanc truffé aux pommes
18. bacon grillé au miel et épices
19. boudin antillais au piment
20. saucisses aux herbes et pommes de terre
21. jambon cru à la crème et aux champignons
22. chorizo flambé au cognac
23. boudin blanc aux morilles
24. saucisson en brioche
25. jambonnette confite au miel
26. andouillette à la moutarde de meaux
27. boudin noir aux pommes et calvados
28. saucisses de strasbourg à la bière
29. pavé de jambon à l'ananas
30. boudin créole au rhum vieux

Chapitre 16 — poissons d'eau douce

1. truite aux amandes et beurre noisette
2. matelote d'anguilles au vin rouge
3. lamproie à la bordelaise
4. alose à l'oseille fraîche
5. sandre au beurre blanc
6. écrevisses à la bordelaise
7. carpe à la bière
8. truite au jambon de bayonne
9. silure au vin blanc et aux légumes
10. tanche aux lardons et champignons
11. brochets quenelles sauce nantua
12. friture de goujons aux herbes
13. perche aux agrumes
14. truite fumée maison
15. rillettes d'anguille fumée
16. carpe farcie aux herbes
17. terrine de brochet aux pistaches
18. mousseline de sandre aux écrevisses
19. anguille fumée marinée
20. truite meunière aux amandes
21. quenelles de brochet sauce aurore
22. saumon de fontaine grillé aux herbes
23. brochettes d'écrevisses au lard
24. omble chevalier au vin blanc
25. friture de gardons à l'ail
26. filet de perche au beurre citronné
27. barbeau au four aux herbes
28. truite aux lardons et champignons
29. gratin de sandre aux poireaux
30. papillote de truite aux légumes
31. écrevisses au pastis
32. mousseline de brochet sauce homardine
33. ravioles de truite à la crème d'oseille
34. anguille au vert
35. carpaccio de truite aux agrumes
36. soufflé aux écrevisses
37. darne de saumon de fontaine poché
38. terrine d'écrevisses aux herbes
39. alose grillée à la fleur de sel
40. brandade de truite fumée

Chapitre 17 — poissons

1. ttoro basque (soupe de poissons complète)
2. thon à la bayonnaise
3. merlu koskera aux palourdes
4. dorade royale grillée à la fleur de sel
5. bouillabaisse landaise
6. daurade en papillote aux herbes
7. lotte à l'américaine
8. bar grillé au fenouil
9. rougets à la tapenade
10. turbot sauce hollandaise
11. sole meunière aux câpres
12. espadon grillé au piment d'Espelette
13. cabillaud à la vapeur, crème citronnée
14. lieu jaune aux petits légumes
15. filet de julienne aux herbes
16. raie aux câpres et au beurre noir
17. saint-pierre à la crème d'échalotes
18. maquereau au vin blanc
19. filets de sardines marinés
20. pageot au four, tomates et olives
21. colin sauce vierge aux herbes
22. médaillons de lotte au lard
23. parmentier de morue aux herbes
24. thon mi-cuit au sésame
25. aïoli de morue complet
26. bar en croûte de sel
27. rouille de seiche sétoises
28. bourride de poissons blancs
29. marmite dieppoise revisitée
30. filets de hareng pommes à l'huile

Chapitre 18 — coquillages et crustacés

1. moules à la bordelaise
2. huîtres chaudes au sabayon de champagne
3. crevettes à l'ail et persil
4. langoustines flambées au cognac
5. cassolette de fruits de mer à la crème
6. moules au curry et lait de coco
7. coques à la marinière
8. gambas grillées au piment d'Espelette
9. huîtres gratinées au champagne
10. paella aux fruits de mer
11. homard grillé au beurre d'estragon
12. coquilles saint-jacques au safran
13. plateau de fruits de mer sauce aïoli
14. tourteau à la mayonnaise maison
15. moules farcies à la catalane
16. langoustes grillées au beurre d'agrumes
17. palourdes à la marinière
18. gratin de fruits de mer aux légumes
19. crevettes au pastis
20. écrevisses flambées au cognac
21. huîtres pochées au champagne
22. amandes marinières
23. gambas à la plancha, sauce vierge
24. bigorneau en persillade
25. risotto aux fruits de mer
26. crabes farcis à la basquaise
27. tellines en persillade
28. fricassée de homard à l'américaine
29. bulots mayonnaise au piment d'Espelette
30. crabe farci à la provençale

Chapitre 19 — légumes

1. piperade basque traditionnelle
2. pommes de terre à la sarladaise
3. haricots tarbais à la graisse d'oie
4. poêlée de cèpes à la bordelaise
5. tomates à la provençale
6. petits pois à la française
7. ratatouille niçoise
8. artichauts à la barigoule
9. carottes vichy
10. épinards à la crème
11. courgettes farcies à la viande
12. champignons à la grecque
13. fèves à la tomate et au lard
14. aubergines à la bonifacienne
15. poireaux vinaigrette
16. oignons confits au vin rouge
17. fenouil braisé à l'orange
18. purée de céleri-rave
19. choux de bruxelles aux lardons
20. légumes glacés au miel
21. gratin de blettes au parmesan
22. poivrons confits à l'huile d'olive
23. salsifis à la crème
24. navets caramélisés aux épices
25. tian de légumes du soleil
26. beignets de légumes
27. carottes au cumin
28. purée de panais à la vanille
29. choux rouge aux pommes
30. jardinière de légumes printaniers
31. topinambours rôtis au thym
32. champignons farcis aux herbes
33. asperges blanches sauce mousseline
34. endives braisées à l'orange
35. gratin de cardons à la moelle
36. butternut rôti au miel et épices
37. ail confit à l'huile d'olive
38. poêlée de girolles à la crème
39. légumes d'hiver rôtis aux herbes
40. potimarron en purée au beurre noisette

Chapitre 20 — féculents et céréales

1. millas du sud-ouest traditionnel
2. cruchade landaise au maïs
3. aligot d'aubrac
4. garniture à la sarladaise
5. riz camarguais aux épices
6. gnocchis à la crème de roquefort
7. polenta crémeuse aux cèpes
8. écrasée de pommes de terre à l'ail confit
9. risotto aux champignons sauvages
10. gratin dauphinois crémeux
11. croquettes de pommes de terre
12. frites de patates douces au paprika
13. rattes du touquet à la fleur de sel
14. polenta grillée aux herbes
15. purée de pois cassés au jambon
16. riz pilaf aux amandes
17. pommes dauphines maison
18. boulgour aux raisins secs et noix
19. pommes soufflées à l'ancienne
20. galettes de maïs frais
21. frites de panisse à la provençale
22. lentilles vertes du puy aux lardons
23. flageolets à la graisse de canard
24. kasha aux champignons
25. pommes de terre boulangère
26. riz noir vénéré aux fruits de mer
27. purée de châtaignes au lait
28. quinoa aux herbes fraîches
29. pommes de terre vapeur à la fleur de sel
30. galettes de pommes de terre à l'oignon
31. orge perlé aux légumes du jardin
32. riz sauvage aux noix torréfiées
33. blé aux petits légumes
34. pommes de terre hasselback au romarin
35. gratin de pâtes au comté
36. pommes de terre rôties aux herbes
37. épeautre aux légumes d'automne
38. crozets de savoie au beaufort
39. pommes fondantes au jus de viande
40. galettes de sarrasin aux champignons

Chapitre 21 — sauces

1. sauce au foie gras et sauternes
2. sauce bordelaise aux échalotes
3. sauce au roquefort et noix
4. sauce aux cèpes et à la crème
5. sauce au piment d'espelette
6. sauce béarnaise traditionnelle
7. sauce gasconne au foie gras et armagnac
8. sauce au poivre vert et cognac
9. sauce aux morilles
10. sauce grand veneur
11. sauce choron
12. sauce vierge aux herbes fraîches
13. sauce au porto et échalotes
14. sauce au vin rouge
15. sauce périgourdine aux truffes (pour remplacer la sauce tomate provençale)
16. sauce ravigote
17. sauce gribiche
18. beurre blanc nantais
19. sauce hollandaise citronnée
20. sauce diable
21. sauce normande aux pommes
22. sauce au cidre
23. sauce à l'estragon
24. sauce au poivre et cognac
25. sauce au foie gras et truffes
26. sauce chasseur aux champignons
27. sauce à l'oseille fraîche
28. sauce au chablis
29. sauce aux agrumes
30. sauce beurre d'escargot
31. sauce crème aux herbes
32. sauce aux airelles
33. sauce au vin blanc et échalotes
34. sauce marchand de vin
35. sauce aux girolles
36. sauce à l'orange et grand marnier
37. sauce américaine
38. sauce rouille
39. sauce meurette
40. sauce suprême aux champignons

Chapitre 22 — condiments et préparations aromatiques

1. beurre d'echiré aux herbes fraîches
2. aïoli toulousain
3. persillade périgourdine
4. piment d'espelette en poudre maison
5. huile parfumée à la truffe
6. tapenade aux olives noires
7. pistou au basilic frais
8. rouille provençale
9. chutney aux figues et oignons
10. beurre aux algues
11. mayonnaise maison au citron
12. moutarde à l'ancienne au vin blanc
13. gremolata aux agrumes
14. beurre aux anchois
15. duxelles de champignons
16. caviar d'aubergines
17. compote d'oignons au vin rouge
18. beurre maître d'hôtel
19. sauce verte aux herbes fraîches
20. chutney de tomates vertes
21. beurre montpelliérain aux anchois
22. confit d'ail noir
23. vinaigrette aux noix du périgord
24. beurre de foie gras
25. sel au piment d'espelette et aux herbes du pays basque
26. huile pimentée à l'espelette
27. confit d'échalotes au vinaigre balsamique
28. rouille au safran du quercy
29. moutarde au miel et noix
30. fleur de sel aux épices du sud-ouest

Chapitre 23 — fromages et préparations fromagères

1. plateau de fromages du sud-ouest
2. soufflé au roquefort
3. salade de poires au roquefort
4. tourte au roquefort et aux noix
5. omelette au roquefort
6. crème brûlée au roquefort
7. gougères au roquefort
8. feuilletés au roquefort
9. crêpes au roquefort et lardons
10. cake au roquefort et aux noix
11. tartine à l'ossau-iraty et confiture de cerises noires
12. croustillants d'ossau-iraty au miel
13. salade de roquette à l'ossau-iraty
14. soufflé à l'ossau-iraty
15. gratin de courgettes à l'ossau-iraty
16. gougères à l'ossau-iraty
17. crêpes à l'ossau-iraty et jambon
18. fondue à l'ossau-iraty
19. quiche à l'ossau-iraty et aux poireaux
20. panna cotta salée à l'ossau-iraty
21. galettes de pommes de terre à la tomme des pyrénées
22. croquettes de tomme des pyrénées
23. tartines gratinées à la tomme des pyrénées
24. croque-monsieur à la tomme des pyrénées
25. gougères à la tomme des pyrénées
26. flammekueche à la tomme des pyrénées
27. soufflé à la tomme des pyrénées
28. salade d'endives à la tomme des pyrénées
29. feuilletés à la tomme des pyrénées
30. œufs cocotte à la tomme des pyrénées
31. croustillants de chèvre au miel
32. faisselle à la crème et miel
33. tourte au brebis basque
34. salade de nectarines au brocciu
35. tarte fine au cabécou
36. gratin de blettes au comté
37. flan au cantal entre-deux
38. croque-monsieur au bleu d'auvergne
39. poire pochée au vin rouge et fourme d'ambert
40. fromage frais aux herbes du jardin

Chapitre 24 — pains et préparations boulangères

1. pain de campagne aux noix du périgord
2. fougasse toulousaine aux olives
3. pain basque traditionnel
4. fouace aveyronnaise
5. gâteau à la broche
6. pain de maïs landais (suite)
7. tourte de seigle auvergnate
8. fougasse aux grattons
9. pain aux figues et noix
10. pains individuels aux herbes de provence
11. boule de pain à la châtaigne
12. gressins au romarin
13. brioche à la fleur d'oranger
14. pain de campagne au levain
15. fougasse au chorizo
16. pain aux céréales et graines - trésors nutritifs du boulanger
17. baguette tradition à l'ancienne - croustillant patrimoine
18. fougasse sucrée à l'anis - parfum méridional
19. pain aux olives noires - saveur méditerranéenne
20. boule aux lardons et comté - robustesse montagnarde
21. pain à la bière - caractère brassicole
22. brioche feuilletée - délicatesse matinale
23. pain au maïs et piment d'espelette - chaleur basque
24. pompe à l'huile - tradition provençale
25. pain à la farine de châtaigne - douceur corse
26. fougasse aux fruits confits - soleil de provence
27. croissants au beurre d'isigny - fleurons normands
28. pain aux fruits secs - énergie montagnarde
29. navettes provençales - parfums d'antan
30. pain de seigle aux noix - rustique terroir

Chapitre 25 — gâteaux

1. pastis landais traditionnel - douceur gasconne
2. gâteau basque à la crème - joyau du pays basque
3. russe de bordeaux - élégance girondine
4. tourtière aux pommes landaise - fragrances des pins
5. croustade aux pommes gasconne - finesse feuilletée
6. gâteau basque à la cerise noire - rubis d'itxassou
7. millas aux pruneaux d'agen - douceur gasconne
8. gâteau roulé à la confiture - spirale gourmande
9. poumpet de gascogne - friandise médiévale
10. quatre-quarts aux agrumes - simplicité lumineuse
11. fondant au chocolat de bayonne - volupté cacaotée
12. gâteau aux noix du périgord - trésor forestier
13. tarte tatin aux pommes - caramel renversant
14. croustade gasconne aux pruneaux - dentelle fruitée
15. gâteau à l'orange et fleur d'oranger - soleil méditerranéen
16. biscuit de savoie - légèreté alpine
17. cake aux fruits confits - voyage méditerranéen
18. kouign-amann breton revisité - caramel feuilleté
19. pain d'épices au miel des landes - douceur hivernale
20. gâteau au yaourt - classique enfantin
21. fondant aux marrons glacés - velours d'automne
22. biscuit roulé à la confiture de fraises - spirale printanière
23. gâteau moelleux au chocolat et armagnac - ivresse cacaotée
24. gâteau à la broche de l'aveyron - stalagmite dorée
25. charlotte aux fraises du périgord - fraîcheur estivale
26. cake aux agrumes confits - parfums du sud
27. gâteau basque au chocolat - fusion contemporaine
28. génoise à la crème au beurre - classicisme suave
29. gâteau aux pommes et calvados - escapade normande
30. tourteau fromagé - dôme charentais
31. fraisier aux fraises de marmande - rubis printanier
32. gâteau aux châtaignes et rhum - douceur ardéchoise
33. charlottine aux framboises - élégance estivale
34. gâteau roulé au chocolat - spirale cacaotée
35. gâteau breton au caramel - or de bretagne
36. kouglof aux fruits confits - douceur alsacienne
37. gâteau à l'ananas - exotisme délicat
38. savarin au rhum et fruits - délice caribéen
39. gâteau marbré au chocolat - jeu graphique
40. biscuit de savoie au grand marnier - légèreté citronnée

Chapitre 26 — tartes et tartelettes

1. tarte aux noix du périgord
2. tarte aux pruneaux d'agen
3. pastel de nata portugais-landais
4. tarte bordelaise aux pignons
5. tarte aux pommes normande
6. tarte bourdaloue aux poires
7. tarte à la crème fraîche
8. tarte aux fraises des bois
9. tarte au citron meringuée
10. tarte tatin aux poires
11. tarte aux myrtilles
12. tartelettes au chocolat de bayonne
13. tarte amandine aux cerises
14. tarte au fromage blanc
15. tarte aux abricots et romarin
16. tarte aux figues fraîches
17. tartelettes à la crème de marrons
18. tarte tatin aux coings
19. tarte à l'ananas
20. tarte aux framboises et crème d'amande
21. tarte aux fraises et basilic
22. tartelettes aux fruits rouges
23. tarte à l'orange
24. tarte aux pommes et calvados
25. tarte rustique aux abricots
26. tarte fine aux pommes caramélisées
27. tartelettes aux poires et chocolat
28. tarte aux fruits de la passion
29. tarte à la rhubarbe
30. tarte fine aux pêches
31. tartelettes frangipane aux cerises
32. tarte briochée aux pralines roses
33. tarte à la crème et aux fruits de saison
34. tartelettes au chocolat et caramel
35. tarte tropézienne revisitée
36. tarte alsacienne aux pommes
37. tarte au citron et basilic
38. tartelettes aux mûres
39. tarte aux pommes à l'armagnac
40. tarte à la crème de pistache et griottes

Chapitre 27 — petits gâteaux et biscuits

1. croquants aux amandes
2. macarons de saint-émilion
3. échaudés béarnais
4. madeleines de dax
5. cannelés bordelais
6. sablés aux noix du périgord
7. macarons aux framboises
8. sablés à la vanille
9. croquignoles
10. tuiles aux amandes
11. biscuits à la cuillère
12. financiers aux noisettes
13. palets de dames
14. sablés bretons au beurre salé
15. craquelins au sucre
16. mirlitons de rouen
17. rochers à la noix de coco
18. langues de chat
19. cigarettes russes
20. diamants au citron
21. galettes bretonnes
22. palets aux raisins
23. financiers à la pistache
24. sablés à l'orange
25. congolais à la noix de coco
26. galettes au beurre
27. biscuits secs à la lavande
28. langues de chat au chocolat
29. sablés amande-citron
30. tuiles au miel
31. macarons à l'ancienne
32. croustillants aux amandes
33. petits sablés à la fleur d'oranger
34. financiers aux framboises
35. cookies aux pépites de chocolat de bayonne

Chapitre 28 — douceurs et confiseries

1. touron basque aux amandes
2. gimblettes du gers
3. rousquilles catalanes
4. berlingots de cauterets
5. nougat blanc aux fruits secs
6. pralines roses maison
7. calissons d'aix revisités
8. pâtes de fruits aux framboises
9. nougat noir au miel
10. mendiants au chocolat
11. fruits confits maison
12. marrons glacés
13. caramels mous au beurre salé
14. guimauves à la framboise
15. pâte d'amande colorée
16. bouchées au chocolat et fruits secs
17. orangettes au chocolat noir
18. pâtes de coing
19. truffes au chocolat et armagnac
20. sucettes au caramel
21. pruneaux d'agen au chocolat
22. fruits déguisés
23. rochers pralinés
24. pâtes de fruits à l'abricot
25. nougat glacé aux fruits confits version familiale
26. chocolats fourrés à la crème de marrons
27. caramels durs aux fruits secs
28. bonbons au miel
29. pralines aux noisettes
30. guimauves à la vanille
31. écorces d'orange confites
32. pâte de pistache
33. truffes au chocolat blanc
34. noix caramélisées épicées
35. fruits secs enrobés de chocolat

Chapitre 29 — desserts aux fruits frais

1. salade de fraises du périgord au vin rouge
2. soupe de pêches de vigne au vin blanc
3. pommes caramélisées à l'armagnac
4. cerises au vin rouge et cannelle
5. carpaccio d'ananas à la vanille
6. fraises melba
7. coupe de fruits rouges au sucre et citron
8. poires pochées au vin et épices
9. compote de pommes à la cannelle
10. gratin de fruits frais au sabayon
11. salade d'agrumes au miel
12. pêches rôties au romarin
13. framboises à la crème de mascarpone
14. fraises marinées au citron vert
15. melons au porto
16. ananas caramélisé au rhum
17. brugnons poêlés au miel
18. salade d'orange à la cannelle
19. crumble aux pommes et fruits rouges
20. coupe de fruits exotiques à la menthe
21. cerises jubilées flambées au kirsch
22. abricots rôtis au miel et lavande
23. nectarines poêlées au vin blanc
24. figues fraîches au miel et pignons
25. kiwis au sirop de menthe

Chapitre 30 — desserts aux fruits secs

1. mendiants aux fruits secs et au chocolat
2. compote de pruneaux à l'armagnac
3. figues rôties au miel et aux épices
4. dattes farcies à la pâte d'amande
5. clafoutis aux pruneaux d'Agen
6. pain perdu aux abricots secs
7. gâteau de riz aux raisins secs
8. compote de pommes aux fruits secs
9. cake aux fruits confits
10. pommes au four aux raisins secs
11. riz au lait aux fruits secs
12. biscuits aux cranberries et chocolat blanc
13. tarte aux abricots secs et pistaches
14. bananes flambées aux fruits secs
15. pudding aux fruits confits
16. strudel aux pommes et raisins secs
17. far breton aux pruneaux
18. semoule aux raisins secs et miel
19. pain aux fruits secs
20. crème de riz aux abricots secs
21. pilaf sucré aux fruits secs
22. flan aux pruneaux d'Agen
23. tarte aux figues séchées
24. compote de fruits secs au thé
25. couscous sucré aux fruits secs

Chapitre 31 — crèmes et entremets

1. crème brûlée à la vanille de tahiti
2. crème caramel à l'ancienne
3. îles flottantes au safran
4. mousse au chocolat de bayonne
5. panna cotta à la vanille et coulis de fruits rouges
6. crème au chocolat
7. flan pâtissier traditionnel
8. tiramisu aux spéculoos
9. île flottante aux pralines roses
10. crème catalane
11. bavarois aux fruits rouges
12. charlotte au chocolat
13. mousse légère au citron
14. crème diplomate à la vanille
15. blanc-manger aux amandes
16. pots de crème à la pistache
17. soufflé au grand marnier
18. diplomate aux fruits confits
19. mousse aux marrons
20. crème renversée au caramel

Chapitre 32 — glaces et sorbets

1. glace à la vanille et au cognac
2. sorbet aux fraises du périgord
3. glace au foie gras et pain d'épices
4. sorbet aux pruneaux et à l'armagnac
5. glace à la crème fraîche d'isigny
6. sorbet à la pêche de vigne
7. parfait glacé au grand marnier
8. glace au yaourt et miel des landes
9. sorbet au citron et basilic
10. glace à la châtaigne
11. sorbet aux framboises et rose
12. glace à la pistache
13. sorbet aux agrumes
14. glace au caramel au beurre salé
15. sorbet à la pomme verte et calvados
16. glace au pain d'épices
17. sorbet à la poire et vin blanc
18. glace au chocolat et piment d'espelette
19. nougat glacé aux fruits confits sur meringue italienne
20. parfait au café et amaretto

Chapitre 33 — préparations à base de vin

1. vin chaud aux épices
2. sangria du sud-ouest aux agrumes
3. hypocras à l'ancienne
4. kir gascon
5. vin d'orange maison
6. punch au vin blanc
7. vin de noix maison
8. coquetel champenois aux fruits
9. vin de pêche
10. cocktail au vin rosé et fruits rouges

Chapitre 34 — préparations à base de spiritueux

1. liqueur de noix maison
2. arrangé à l'armagnac et vanille
3. floc de gascogne maison
4. liqueur de châtaigne
5. rhum arrangé aux fruits exotiques
6. crème de cassis maison
7. liqueur de mûres sauvages
8. chartreuse infusée aux herbes
9. eau-de-vie de prune maison
10. liqueur de cerise

Chapitre 35 — boissons non alcoolisées

1. sirop de violette toulousain
2. limonade maison aux agrumes
3. tisane de plantes du sud-ouest
4. jus de fruits rouges frais
5. sirop de châtaigne
6. citronnade à la menthe fraîche
7. jus de pomme chaud aux épices
8. lait de poule à la vanille
9. smoothie aux fruits du sud-ouest
10. sirop de lavande
11. eau de fleur d'oranger maison
12. infusion de verveine citronnée
13. sirop de coquelicot
14. jus de raisin maison
15. orgeat aux amandes
16. chocolat chaud à l'ancienne
17. agua fresca à la pastèque
18. café glacé à la vanille
19. thé glacé aux fruits rouges
20. cocktail de jus de fruits frais du sud-ouest

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Mille recettes, dix-huit parties

Ce volume réunit mille recettes, réparties en dix-huit parties et trente-cinq chapitres qui suivent l'ordre du repas : entrées froides et tartinades ; soupes, feuilletés et fritures ; œufs et champignons ; volailles, canard, oie et gibier ; bœuf, veau et agneau ; porc et charcuteries cuisinées ; poissons d'eau douce ; poissons et fruits de mer ; légumes, féculents et céréales ; sauces, condiments et aromates ; fromages du Sud-Ouest ; pains et boulange ; gâteaux et tartes ; petits gâteaux, biscuits et confiseries ; desserts aux fruits ; crèmes, entremets et glaces ; préparations au vin et aux spiritueux ; et, pour finir, boissons sans alcool.

Chaque recette porte un code unique, de SO-001 à SO-1000, qui permet de la retrouver d'un coup d'œil dans la table des matières comme dans l'index. Celui-ci ouvre quatre portes d'entrée vers le répertoire : par nom, par ingrédient, par technique et par région d'origine.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Une cuisine vivante

Ce répertoire n'a rien d'un musée. À côté des recettes de tradition, il fait une place aux préparations du quotidien et à quelques clins d'œil venus d'ailleurs, de la tempura de légumes du Sud-Ouest au pastel de nata portugais-landais, en passant par une glace au chocolat et au piment d'Espelette. C'est la preuve que la table du Sud-Ouest sait accueillir sans rien renier.

Que vous cuisiniez pour le repas du dimanche ou pour une grande tablée, ce livre vous invite à faire vôtre une cuisine qui se partage.

Bon appétit !

Adrien L. Beaulieu

Directeur de la Collection

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

so-001. salade quercynoise aux noix et magret fumé

Catégorie: Entrée traditionnelle | Difficulté: Facile | Préparation: 15 min | Repos: Aucun | Cuisson: Aucune | Pour 4 personnes

Ingrédients: 200 g de mesclun ou mélange de jeunes pousses, 150 g de magret fumé tranché finement, 100 g de cerneaux de noix du Périgord, 100 g de tomme de brebis des Causses, 1 échalote, 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge, 4 cuillères à soupe d'huile de noix, 1 cuillère à soupe de miel des Causses, sel, poivre du moulin.

Préparation: Lavez soigneusement le mesclun et essorez-le parfaitement dans un linge propre ou à l'essoreuse à salade. Répartissez-le harmonieusement dans quatre assiettes individuelles ou un grand plat de service. Coupez le magret fumé en fines lanières et disposez-les délicatement sur le lit de salade. Concassez grossièrement les cerneaux de noix en préservant des morceaux de belle taille. Coupez la tomme de brebis en petits dés ou, pour une présentation plus rustique, brisez-la en éclats irréguliers à la main. Épluchez et émincez finement l'échalote. Dans un bol, préparez la vinaigrette en mélangeant le vinaigre de vin rouge avec l'échalote émincée. Incorporez progressivement l'huile de noix en fouettant légèrement pour obtenir une émulsion. Ajoutez le miel et mélangez jusqu'à parfaite dissolution. Assaisonnez de sel et de poivre fraîchement moulu selon votre goût. Parsemez la salade de noix concassées et de dés de tomme. Arrosez harmonieusement de vinaigrette juste avant de servir.

Conseil du chef: La salade quercynoise, emblématique de la région du Quercy, trouve son équilibre parfait dans le mariage entre l'onctuosité du magret fumé, le croquant des noix et le caractère de la tomme de brebis. Pour une version plus authentique, recherchez des noix fraîches du Périgord en saison (automne) et concassez-les au dernier moment pour préserver leurs huiles essentielles. L'huile de noix, fragile et sensible à la chaleur, doit être conservée au réfrigérateur et utilisée rapidement après ouverture. Pour une note plus intense, vous pouvez faire légèrement torréfier les noix à sec dans une poêle avant de les incorporer à la salade. Cette entrée se marie parfaitement avec un vin blanc sec du Sud-Ouest comme un Pacherenc du Vic-Bilh sec ou un Bergerac blanc. Servez avec quelques fines tranches de pain de campagne légèrement toasté pour un repas complet.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

so-002. salade landaise aux gésiers confits

Catégorie: Entrée du terroir | Difficulté: Facile | Préparation: 20 min | Repos: Aucun | Cuisson: 5 min | Pour 4 personnes

Ingrédients: 250 g de mesclun ou feuilles de chêne, 150 g de gésiers de canard confits, 100 g de lardons fumés, 150 g de champignons de Paris frais, 2 tranches de magret de canard fumé, 2 œufs durs, 1 échalote, 3 cuillères à soupe d'huile de noix, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique, 1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne, sel, poivre du moulin.

Préparation: Rincez et essorez délicatement la salade, puis répartissez-la dans un grand saladier ou directement dans les assiettes de service. Épluchez les gésiers confits de leur graisse et coupez-les en lamelles. Dans une poêle chaude sans matière grasse, faites revenir les gésiers pendant 2 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croustillants. Réservez-les sur du papier absorbant. Dans la même poêle, faites dorer les lardons fumés à sec jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Égouttez-les sur du papier absorbant. Nettoyez et émincez finement les champignons frais. Détaillez le magret fumé en fines lanières. Écalez les œufs durs et coupez-les en quartiers. Émincez finement l'échalote. Préparez la vinaigrette en mélangeant les huiles, le vinaigre, la moutarde, le sel et le poivre. Disposez harmonieusement sur la salade les gésiers, les lardons, les champignons émincés, les lanières de magret et les quartiers d'œufs. Parsemez d'échalote émincée et arrosez de vinaigrette au moment de servir.

Conseil du chef: La salade landaise est un grand classique du Sud-Ouest qui révèle toutes les saveurs du terroir gascon. Pour une authentique salade landaise, privilégiez des gésiers confits de qualité, idéalement préparés artisanalement. L'équilibre de cette salade repose sur le contraste entre la fraîcheur acidulée de la vinaigrette et le caractère gourmand des confits. Les champignons peuvent être légèrement marinés dans un peu de jus de citron pour éviter qu'ils ne noircissent et pour rehausser leur saveur. Pour une version plus festive, ajoutez quelques lamelles de foie gras mi-cuit ou des croûtons frottés à l'ail. Cette salade constitue une entrée substantielle qui peut être servie comme plat principal, accompagnée de tranches de pain de campagne grillées. Elle s'accorde parfaitement avec un vin rouge fruité du Sud-Ouest, comme un Madiran jeune ou un Côtes de Gascogne.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

so-003. salade périgourdine aux œufs et lardons

Catégorie: Entrée régionale | Difficulté: Facile | Préparation: 20 min | Repos: Aucun | Cuisson: 10 min | Pour 4 personnes

Ingrédients: 200 g de mâche ou mesclun, 150 g de gésiers de canard confits, 100 g de lardons fumés, 3 œufs, 50 g de noix du Périgord, 1 petite truffe noire du Périgord (facultatif) ou 10 ml d'huile truffée, 2 échalotes, 3 cuillères à soupe d'huile de noix, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge, 1 cuillère à café de moutarde de Dijon, sel, poivre du moulin.

Préparation: Portez une casserole d'eau à ébullition et faites cuire les œufs pendant 9 minutes pour obtenir des œufs durs. Rafraîchissez-les sous l'eau froide, écalez-les et coupez-les en quartiers. Lavez et essorez soigneusement la mâche ou le mesclun. Dans une poêle, faites rissoler les lardons à sec jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Réservez-les sur du papier absorbant. Dans la même poêle, faites revenir rapidement les gésiers confits coupés en lamelles pour les réchauffer et les rendre légèrement croustillants. Concassez grossièrement les noix. Épluchez et émincez finement les échalotes. Dans un bol, préparez la vinaigrette en mélangeant les huiles (de noix et d'olive), le vinaigre, la moutarde, l'échalote émincée, le sel et le poivre. Si vous utilisez de l'huile truffée, incorporez-la à ce moment. Disposez délicatement la salade dans un plat ou des assiettes individuelles. Répartissez les œufs, les lardons, les gésiers et les noix concassées. Si vous utilisez une truffe fraîche, râpez-la finement sur la salade. Arrosez de vinaigrette juste avant de servir.

Conseil du chef: La salade périgourdine est l'ambassadrice parfaite des saveurs du Périgord, terre de gastronomie par excellence. Pour une version plus luxueuse, n'hésitez pas à ajouter quelques copeaux de foie gras mi-cuit. La truffe noire du Périgord, diamant de la cuisine locale, apporte une dimension aromatique incomparable - en saison (hiver), même une petite quantité râpée transforme cette salade en mets d'exception. À défaut de truffe fraîche, l'huile truffée apporte une note subtile. Les noix fraîchement cassées, légèrement torréfiées, développent des arômes plus complexes qui s'harmonisent parfaitement avec les autres ingrédients. Cette salade se déguste idéalement à température ambiante pour que les saveurs s'expriment pleinement. Accompagnez-la d'un vin rouge du Périgord, comme un Bergerac ou un

> Pécharmant, dont les tanins souples complètent les saveurs riches de cette salade emblématique du terroir périgourdin.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « La Cuisine du Sud-Ouest en 1000 Recettes » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/sud-ouest**.