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

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

La Cuisine des Terroirs de France en 1000 Recettes (Volume I)

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/terroirs-france-1**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — entrées et escargots

1. escargots de bourgogne au beurre d'ail traditionnel
2. escargots à la chablis
3. escargots en coquille aux fines herbes
4. escargots à la bourguignonne (recette d'arnay-le-duc)
5. cassolette d'escargots aux champignons
6. gougères au fromage de chaource
7. gougères au jambon persillé
8. jambon persillé de bourgogne
9. terrine de lapin au marc de bourgogne
10. pâté de foie de porc aux herbes
11. rillettes de canard au chablis
12. œufs en meurette traditionnels
13. œufs à la dijonnaise
14. salade de museau vinaigrette
15. andouillette de troyes grillée
16. boudin noir aux pommes reinettes
17. saucisson à l'ail de chalon
18. galantine de volaille aux pistaches
19. aspic de jambon aux cornichons
20. fromage de tête persillé
21. pâté en croûte de pâques
22. terrine de gibier aux airelles
23. mousse de foie de volaille au porto
24. quiche bourguignonne aux lardons
25. tarte aux oignons de chablis
26. feuilletés au fromage d'époisses
27. croque-monsieur au jambon persillé
28. tartines au chaource et noix
29. beignets d'époisses
30. soufflé au fromage de bourgogne
31. ramequins au fromage et kirsch
32. allumettes au fromage à la bourguignonne
33. croquettes de pommes de terre au fromage
34. fondue bourguignonne (fromage)
35. aligot bourguignon
36. potée d'escargots aux herbes
37. bouchées à la reine aux escargots
38. vol-au-vent d'escargots sauce chablis
39. feuilletés d'escargots à la crème
40. escargots en brioche

Chapitre 2 — soupes et potages

1. soupe à l'oignon gratinée dijonnaise
2. potage de potiron au lard
3. soupe aux choux et saucisses
4. velouté de champignons de bourgogne
5. crème de cresson
6. potage aux poireaux et pommes de terre
7. soupe de haricots blancs au jambon
8. bouillon de poule aux vermicelles
9. consommé au porto
10. potage cultivateur
11. soupe de légumes racines
12. velouté d'asperges
13. potage parmentier au lard
14. soupe de pois cassés
15. crème de lentilles aux lardons
16. potage aux orties
17. soupe de pain perdu
18. crème de champignons aux croûtons
19. potage aux navets et lard
20. soupe de fèves au jambon
21. velouté de carottes au cumin
22. potage de céleri-rave
23. soupe aux épinards et pommes de terre
24. crème d'oseille
25. potage de pissenlits
26. soupe de courge au lait
27. velouté de topinambours
28. potage aux herbes sauvages
29. soupe de vermicelles au jambon
30. bouillon de légumes aux herbes

Chapitre 3 — viandes au vin

1. bœuf bourguignon traditionnel
2. bœuf bourguignon à la charolaise
3. civet de bœuf au vin rouge
4. daube bourguignonne
5. pot-au-feu bourguignon
6. carbonade de bœuf au vin
7. estouffade de bœuf
8. paleron braisé au gevrey-chambertin
9. queue de bœuf au vin rouge
10. joues de bœuf mijotées au pinot noir
11. coq au vin de bourgogne
12. coq au chambertin
13. poulet aux champignons et vin blanc
14. lapin au vin de chablis
15. lapin chasseur aux champignons
16. civet de lapin au marc
17. fricassée de lapin aux petits oignons
18. lapin sauté à la dijonnaise
19. porc au vin rouge
20. palette de porc au pinot noir
21. rôti de porc aux pruneaux et vin
22. côtes de porc au vin blanc
23. jambon braisé au chablis
24. agneau au vin rouge et herbes
25. gigot d'agneau au beaujolais
26. navarin d'agneau au vin
27. côtelettes d'agneau au gevrey
28. épaule d'agneau confite au vin
29. veau à la bourguignonne
30. blanquette de veau au chardonnay
31. rôti de veau aux champignons à la bourguignonne
32. escalopes de veau au vin blanc
33. tendrons de veau braisés
34. osso buco bourguignon
35. foie de veau au vin rouge
36. rognons de veau à la moutarde à la bourguignonne
37. cervelle de veau au beurre noir
38. ris de veau aux morilles à la bourguignonne
39. pieds de veau à la poulette
40. tête de veau sauce gribiche à la bourguignonne
41. canard au vin rouge
42. magret aux raisins et vin
43. confit de canard aux cerises
44. pintade au vin et champignons
45. caille aux raisins à la bourguignonne
46. pigeon aux petits pois à la bourguignonne
47. faisan au vin et genièvre
48. perdrix au chou et vin
49. sanglier mariné au vin rouge
50. chevreuil sauce grand veneur

Chapitre 4 — fromages et produits laitiers

1. fondue à l'époisses
2. soufflé au chaource
3. tarte au fromage blanc à la bourguignonne
4. quiche au maroilles
5. croque au comté
6. gratin de pommes de terre au reblochon à la bourguignonne
7. tarte à l'oignon et munster
8. feuilleté au fromage de chèvre
9. salade au crottin de chavignol chaud
10. beignets de fromage frais
11. ramequin au fromage
12. gâteau de fromage blanc
13. cervelle de canut bourguignonne
14. fromage fort à l'ail
15. cancoillotte aux herbes
16. tartine de fromage blanc aux radis
17. mousse de roquefort aux noix
18. crème de fromage aux fines herbes
19. beurre de fromage blanc
20. petits suisses aux herbes
21. faisselle au miel
22. fromage blanc au kirsch
23. pâte de fromage aux noix
24. rillettes de fromage
25. mousse de chaource
26. crème d'époisses
27. fondue mixte bourguignonne
28. raclette bourguignonne
29. plateau de fromages régionaux
30. conservation du fromage au vin
31. fromage mariné à l'huile
32. crottin aux herbes de provence
33. chèvre frais aux noix
34. fromage de tête au persil
35. terrine de fromage aux herbes
36. crème de fromage à tartiner
37. beurre de fromage aux épices
38. mousse de fromage au porto
39. diplomate au fromage
40. soufflé glacé au fromage

Chapitre 5 — desserts et pâtisseries

1. pain d'épices de dijon traditionnel
2. nonnettes de dijon
3. anis de flavigny
4. cassis de dijon (bonbons)
5. gougères sucrées
6. galette des rois bourguignonne
7. brioche de nanterre
8. pain perdu au kirsch
9. tarte aux noix du morvan
10. clafoutis aux cerises à la bourguignonne
11. flognarde aux pommes à la bourguignonne
12. tarte aux pruneaux
13. poires au vin rouge à la bourguignonne
14. compote de coings au vin
15. pruneaux au vin de bourgogne
16. crème de cassis maison
17. ratafia de cassis
18. kir traditionnel
19. vin de pêche
20. hypocras
21. crêpes au marc de bourgogne
22. beignets aux pommes à la bourguignonne
23. pets de nonne à la bourguignonne
24. choux à la crème
25. éclairs au café
26. religieuses au chocolat
27. croquembouche bourguignon
28. saint-honoré aux fruits
29. paris-brest aux noisettes
30. mille-feuille à la crème
31. palmiers au sucre
32. croissants aux amandes
33. brioches aux raisins
34. kouglof alsacien (influence)
35. madeleines aux agrumes à la bourguignonne
36. financiers aux amandes
37. macarons de nancy
38. bergamotes de nancy
39. dragées de verdun
40. confiture de cassis

Chapitre 6 — légumes et accompagnements

1. épinards à la crème
2. haricots verts à l'échalote
3. petits pois à la française à la bourguignonne
4. carottes vichy
5. navets glacés
6. champignons à la crème
7. champignons farcis
8. morilles à la crème à la bourguignonne
9. cèpes sautés à l'ail
10. girolles au persil
11. salade de champignons crus à la bourguignonne
12. poêlée de champignons des bois
13. gratin de champignons
14. fricassée de champignons
15. duxelles de champignons
16. conserve de champignons au vinaigre
17. champignons séchés maison
18. potée de légumes
19. jardinière de légumes à la bourguignonne
20. ratatouille bourguignonne
21. choux braisés
22. choux farcis
23. choucroute aux saucisses
24. poireaux vinaigrette
25. poireaux braisés
26. endives au jambon
27. salade d'endives aux noix
28. cardons à la moelle
29. artichauts à la barigoule
30. asperges sauce hollandaise
31. asperges vinaigrette
32. gratin dauphinois à la bourguignonne
33. pommes de terre sautées à la bourguignonne
34. pommes dauphine à la bourguignonne
35. purée de pommes de terre
36. pommes de terre au lard
37. galette de pommes de terre
38. rösti bourguignon
39. pommes de terre farcies à la bourguignonne

40. pommes de terre à la boulangère à la bourguignonne

Chapitre 7 — charcuteries et salaisons

1. jambon de morvan
2. jambon persillé authentique
3. saucisson sec de chalon
4. andouillette de chablis
5. boudin blanc aux herbes
6. boudin noir aux oignons
7. cervelas ail et persil
8. saucisse de morteau
9. saucisson à l'ail
10. rosette de lyon à la bourguignonne
11. jésus de lyon à la bourguignonne
12. coppa artisanale
13. lonza séchée
14. pancetta maison
15. lard fumé
16. lardons fumés
17. rillons confits
18. rillettes de porc
19. rillettes d'oie
20. confit de canard à la bourguignonne
21. confit d'oie
22. magret séché
23. gésiers confits
24. foie gras mi-cuit
25. pâté de foie à la bourguignonne
26. mousse de foie
27. terrine de campagne à la bourguignonne
28. terrine forestière
29. pâté en croûte
30. galantine de porc
31. fromage de tête à la bourguignonne
32. hure de porc à la bourguignonne
33. pieds de porc
34. oreilles de porc
35. queue de porc
36. groin de porc
37. cochonnailles variées
38. saucisse sèche aux herbes
39. chorizo artisanal
40. merguez aux épices

Chapitre 8 — gibiers et volailles

1. civet de chevreuil traditionnel
2. gigot de chevreuil rôti
3. médaillons de chevreuil aux airelles
4. biche aux champignons à la bourguignonne
5. cerf en daube
6. sanglier aux marrons
7. marcassin rôti
8. civet de sanglier
9. côtes de sanglier grillées
10. lièvre à la royale à la bourguignonne
11. râble de lièvre aux herbes
12. civet de lièvre au chocolat à la bourguignonne
13. terrine de lièvre
14. pâté de lièvre aux noisettes
15. lapin de garenne sauté
16. gibelotte de lapin
17. lapin aux pruneaux
18. perdrix aux choux à la bourguignonne
19. perdrix rôtie
20. faisan aux raisins
21. faisan en salmis
22. bécasse flambée
23. palombe rôtie
24. grive aux baies
25. caille farcie
26. canard sauvage
27. sarcelle aux olives
28. oie sauvage rôtie
29. poule faisane aux champignons
30. pintade aux noix
31. chapon aux truffes
32. poularde aux morilles
33. poulet de bresse à la crème
34. coquelets aux herbes
35. pigeonneau rôti
36. caneton aux cerises
37. oie aux pommes
38. dinde de noël aux marrons
39. poulette aux champignons
40. fricassée de volaille à l'ancienne

Chapitre 9 — charcuterie corse

1. lonzu corse traditionnel
2. coppa di corsica
3. pancetta roulée
4. prisuttu (jambon cru corse)
5. salsiccia séchée
6. figatellu grillé
7. bulagna (boudin corse)
8. sanguinacci aux herbes du maquis
9. salamu d'ajaccio
10. ventru séché
11. lonzu au poivre
12. coppa aux herbes
13. terrine de sanglier corse
14. pâté de merle
15. rillettes de porc aux herbes
16. fromage de tête au vin
17. museau vinaigrette à la corse
18. pieds de porc aux haricots
19. oreilles grillées
20. fricassée d'abats à la corse
21. boudin aux châtaignes à la corse
22. saucisse fraîche aux herbes
23. merguez corses
24. chorizo de bonifacio
25. andouille fumée
26. bresaola corse
27. viande des grisons
28. lard fumé au genièvre
29. graisse de porc aux herbes
30. saindoux parfumé
31. conserve de porc à l'huile
32. jambon au sel de mer
33. épaule confite
34. palette fumée
35. poitrine roulée
36. plat de côtes mariné
37. côtes fumées
38. travers marinés
39. échine séchée
40. jarret confit

Chapitre 10 — fromages et brousse

1. brocciu frais traditionnel
2. brocciu passu (affiné)
3. casgiu merzu (fromage aux vers)
4. casgiu di capra (chèvre corse)
5. tome corse
6. niolu fermier
7. venaco traditionnel
8. bastelicaccia
9. sarteno au lait de brebis
10. calenzana fumé
11. asco montagnard
12. corte aux herbes
13. cervione affiné
14. patrimonio fermier
15. balagne au lait cru
16. casinca traditionnel
17. taravo de brebis
18. gravona fermier
19. spelunca de chèvre
20. filosorma au foin
21. brocciu en fiadone
22. cannellonis au brocciu
23. beignets de brocciu
24. lasagnes au brocciu
25. omelette au brocciu
26. tarte au brocciu
27. raviolis au brocciu
28. gratin de brocciu
29. soufflé au brocciu
30. mousse de brocciu
31. crème de brocciu
32. brocciu aux herbes
33. brocciu à l'huile d'olive
34. fromage frais au miel
35. brousse aux noix
36. faisselle corse
37. sérac aux figues
38. ricotta aux épices
39. fromage de lactosérum
40. petit-lait fermenté

Chapitre 11 — plats de résistance corses

1. civet de sanglier aux châtaignes
2. sanglier aux myrtilles
3. daube de bœuf corse
4. ragoût de veau aux olives
5. agneau de lait aux herbes
6. cabri rôti au four
7. porc aux haricots blancs
8. stuffatu (ragoût corse)
9. falculelle (tripes corses)
10. langue de bœuf aux câpres
11. rognons aux champignons
12. foie aux oignons
13. cœur de veau farci
14. panse de brebis
15. andouillette aux herbes
16. boudin noir aux châtaignes à la corse
17. pieds de porc aux fèves
18. queue de bœuf braisée
19. jarret de veau confit
20. palette de porc aux lentilles
21. pulenda (polenta corse)
22. brilluli (beignets de châtaigne)
23. migliacci (crêpes au brocciu)
24. fritelli di castagne
25. falculelle di porcu
26. stigghiole (brochettes d'abats)
27. spuntinu (casse-croûte corse)
28. timpanu (timbale de pâtes)
29. cannelloni corses
30. lasagnes aux épinards
31. raviolis à la viande
32. gnocchis au brocciu
33. pâtes à la boutargue
34. spaghettis aux oursins
35. linguines aux palourdes
36. pennes aux courgettes
37. macaronis au fromage
38. tagliatelles aux champignons
39. rigatoni à la saucisse

40. fusilli aux herbes

Chapitre 12 — poissons et fruits de mer

1. aziminu (bouillabaisse corse)
2. soupe de poisson aux langoustes
3. bouillabaisse de calvi
4. bourride à la bonifacienne
5. loup grillé au fenouil
6. daurade aux herbes du maquis
7. rouget en papillote
8. sardines farcies au brocciu
9. anchois marinés
10. maquereau à l'escabèche
11. ramequin au fromage à la bourguignonne
12. espadon grillé
13. mérou aux tomates
14. pageot au four à la corse
15. sole à la meunière
16. turbot sauce hollandaise
17. saint-pierre aux petits légumes
18. rôti de veau aux champignons à la savoyarde
19. congre en matelote à la corse
20. murène aux herbes
21. langoustes grillées
22. homard à l'armoricaine
23. cigales de mer
24. crevettes à l'ail
25. gambas flambées
26. bouquet au naturel à la corse
27. huîtres de diana
28. moules farcies à la corse
29. palourdes à la marinière
30. coques au vin blanc
31. couteaux persillés à la corse
32. praires aux herbes
33. tellines sautées à la corse
34. oursins à la coque
35. poulpe aux olives
36. seiche à l'encre
37. calamars farcis
38. supions grillés
39. totani aux tomates

40. encornets à la plancha

Chapitre 13 — légumes et condiments

1. aubergines à la bonifacienne
2. courgettes farcies au brocciu
3. tomates confites à l'huile
4. poivrons grillés marinés
5. artichauts à l'ail
6. fenouil braisé
7. épinards à la corse
8. blettes au brocciu
9. chicorée amère sautée
10. pourpier en salade
11. roquette aux anchois
12. mâche aux noix
13. pissenlits aux lardons
14. herbes du maquis en salade
15. salade de mémé (herbes sauvages)
16. olives noires de balagne
17. olives vertes marinées
18. tapenade noire
19. tapenade verte
20. anchois au sel
21. sardines à l'huile
22. thon à l'huile d'olive
23. boutargue râpée
24. caviar d'aubergines
25. confiture de tomates vertes
26. chutney de figues
27. confit d'oignons
28. ail confit à l'huile
29. herbes séchées du maquis
30. sel aux herbes
31. huile d'olive parfumée
32. vinaigre de myrtilles
33. liqueur de myrte
34. ratafia de châtaignes
35. vin de noix corse
36. aquavita maison
37. digestif aux herbes
38. tisane du maquis
39. café corse au marc
40. punch aux agrumes

Chapitre 14 — bouchons lyonnais

1. salade lyonnaise traditionnelle
2. cervelle de canut
3. tablier de sapeur
4. andouillette à la ficelle
5. boudin noir aux pommes
6. saucisson chaud lyonnais
7. rosette de lyon
8. jésus de lyon
9. saucisson de lyon à l'ail
10. cervelas aux pistaches
11. pâté en croûte lyonnais
12. quenelles de brochet sauce nantua
13. quenelles de volaille
14. quenelles de veau
15. gratin de quenelles
16. coq au vin du beaujolais
17. fricassée de poulet aux écrevisses
18. poularde demi-deuil
19. volaille de bresse à la crème
20. foie de veau à la lyonnaise
21. rognons de veau à la moutarde à la lyonnaise
22. ris de veau aux morilles à la lyonnaise
23. gras-double à la lyonnaise
24. pieds de porc panés
25. tête de veau sauce gribiche à la lyonnaise
26. cochonnailles lyonnaises
27. pot-au-feu lyonnais
28. bœuf aux carottes
29. daube lyonnaise
30. petit salé aux lentilles du puy
31. palette à la diable
32. jambon persillé
33. fromage de tête à la lyonnaise
34. museau vinaigrette à la lyonnaise
35. salade de pieds de mouton
36. gougères au fromage
37. pognes de romans
38. brioche de saint genix
39. bugnes lyonnaises
40. tarte aux pralines roses
41. coussin de lyon
42. papillotes de chocolat
43. marrons glacés
44. nougat de montélimar
45. croquets de lyon
46. saucisson de chocolat
47. bernachon (chocolats fins)
48. praluline
49. pâtes de fruits à la lyonnaise
50. calissons lyonnais

Chapitre 15 — abats et spécialités

1. foie de porc à l'échalote
2. foie de bœuf aux oignons
3. foie de mouton persillé
4. cœur de bœuf farci
5. cœur de veau braisé
6. langue de bœuf sauce piquante
7. langue de porc vinaigrette
8. cervelle au beurre noir
9. cervelle à la poulette
10. rognons sautés
11. rognons en cassolette
12. rognons turbigo
13. ris d'agneau aux petits pois
14. ris de veau braisés
15. amourettes panées
16. animelles frites
17. têtes d'agneau farcies
18. joues de bœuf braisées
19. joues de porc confites
20. pieds de veau farcis
21. pieds de mouton grillés
22. oreilles de porc croustillantes
23. queue de bœuf en pot-au-feu
24. museau de bœuf mariné
25. tête pressée
26. hure de porc à la lyonnaise
27. fromage d'italie
28. boudin blanc aux raisins
29. boudin aux châtaignes à la lyonnaise
30. saucisse de foie
31. andouille de vire à la lyonnaise
32. andouillette de cambrai
33. merguez lyonnaises
34. chipolatas aux herbes
35. crépinettes de porc
36. caillettes drômoises
37. gayettes provençales
38. fricandelles
39. galettes de chair à saucisse
40. rissoles à la viande
41. pâtés chauds
42. tourtes à la viande
43. chaussons au fromage à la lyonnaise
44. bouchées aux rognons
45. cromesquis de cervelle
46. croquettes de ris de veau
47. beignets de cervelle
48. friture d'abats
49. ragout fin
50. fricassée d'abats à la lyonnaise

Chapitre 16 — poissons d'eau douce

1. brochet aux écrevisses
2. brochet au beurre blanc
3. quenelles de brochet géantes
4. sandre au vin blanc
5. perche aux amandes
6. carpe farcie
7. carpe à la juive
8. tanche aux petits oignons
9. gardon frit
10. ablette en friture
11. écrevisses à la nage
12. gratin d'écrevisses
13. bisque d'écrevisses à la lyonnaise
14. écrevisses à l'américaine
15. sauce nantua authentique
16. beurre d'écrevisses
17. soufflé aux écrevisses
18. vol-au-vent d'écrevisses
19. grenouilles à la poulette
20. cuisses de grenouilles persillées
21. fricassée de grenouilles
22. grenouilles sautées
23. beignets de grenouilles
24. matelote d'anguille
25. anguille au vert à la lyonnaise
26. anguille fumée
27. terrine d'anguille
28. truite au bleu
29. truite aux amandes
30. truite fumée maison
31. rillettes de truite
32. omble chevalier grillé
33. féra du lac léman
34. lavaret poché
35. poisson blanc meunière
36. pochouse bourguignonne
37. waterzoï de poissons à la lyonnaise
38. bouillabaisse d'eau douce
39. meurette de poissons
40. civet de poissons
41. fricassée de poissons à la lyonnaise
42. gratin de poissons
43. terrine de poissons
44. mousse de poissons
45. brandade de brochet
46. rillettes de poissons mélangés
47. pâté de poisson
48. galantine de poisson à la lyonnaise
49. aspic de poissons
50. chaud-froid de poissons

Chapitre 17 — fromages et gratins

1. saint-marcellin coulant
2. picodon de l'ardèche
3. crottin de chavignol
4. chaource crémeux
5. époisses coulant
6. maroilles fermenté
7. munster aux graines de carvi
8. bleu d'auvergne
9. roquefort authentique
10. fourme d'ambert
11. gratin de pommes de terre au reblochon à la lyonnaise
12. tartiflette lyonnaise
13. aligot de l'aubrac
14. truffade cantalou
15. fondue savoyarde
16. raclette traditionnelle
17. mont d'or chaud
18. croziflette à la lyonnaise
19. gratin dauphinois à la lyonnaise
20. gratin de courge
21. gratin de cardons
22. gratin de chou-fleur
23. gratin d'épinards
24. gratin de courgettes
25. gratin de poireaux
26. gratin de fenouil
27. gratin de tomates
28. gratin d'aubergines
29. gratin de navets
30. gratin de céleri
31. soufflé au fromage
32. soufflé au roquefort
33. soufflé aux épinards
34. soufflé aux champignons
35. soufflé au jambon
36. ramequin au fromage à la lyonnaise
37. beignets de fromage à la lyonnaise
38. croquettes de fromage
39. galettes au fromage
40. tarte au fromage blanc à la lyonnaise
41. quiche au roquefort
42. feuilleté au fromage
43. chaussons au fromage
44. cake au fromage
45. muffins au fromage
46. madeleines au fromage
47. croque-monsieur au saint-marcellin
48. welsh lyonnais
49. croûte au fromage
50. fondue à l'ail

Chapitre 18 — desserts lyonnais

1. tarte aux pralines roses traditionnelle
2. coussin de lyon authentique
3. bugnes de lyon
4. merveilles lyonnaises
5. pets de nonne à la lyonnaise
6. beignets de carnaval à la lyonnaise
7. chichis lyonnais
8. pognes de romans
9. brioche de saint genix
10. pogne aux fruits confits
11. galette des rois lyonnaise
12. fougasse sucrée
13. pain perdu à la lyonnaise
14. brioche perdue
15. clafoutis aux cerises à la lyonnaise
16. flognarde aux pommes à la lyonnaise
17. far aux pruneaux à la lyonnaise
18. millard aux poires
19. tarte aux noix du périgord
20. tarte à la rhubarbe
21. tarte aux abricots
22. tarte aux cerises
23. tarte aux fraises
24. tarte aux framboises
25. tarte aux myrtilles
26. tarte aux pommes
27. tarte aux poires à la lyonnaise
28. tarte aux prunes
29. tarte tatin à la lyonnaise
30. crumble aux fruits
31. croustade aux pommes à la lyonnaise
32. chaussons aux pommes à la lyonnaise
33. beignets aux pommes à la lyonnaise
34. pommes au four à la lyonnaise
35. compote de pommes
36. poires au vin rouge à la lyonnaise
37. cerises au kirsch
38. fruits confits maison à la lyonnaise
39. confitures diverses
40. gelées de fruits
41. pâtes de fruits aux fruits rouges du Beaujolais
42. nougat tendre
43. nougat dur
44. pralines roses
45. dragées aux amandes
46. calissons de provence
47. marrons glacés de lyon
48. châtaignes confites
49. crème de marrons
50. mont-blanc aux marrons
51. gâteau aux marrons
52. bûche aux marrons
53. mousse aux marrons
54. soufflé aux marrons
55. crème brûlée
56. crème caramel
57. île flottante
58. œufs à la neige
59. flan pâtissier
60. crème pâtissière à la lyonnaise
61. crème anglaise à la lyonnaise
62. crème chantilly
63. mousse au chocolat
64. fondant au chocolat
65. gâteau au chocolat
66. éclair au chocolat
67. profiteroles
68. chouquettes à la lyonnaise
69. paris-brest
70. saint-honoré
71. croquembouche
72. mille-feuille
73. napoléon
74. religieuse
75. salammbô
76. gâteau de savoie à la lyonnaise
77. génoise
78. quatre-quarts
79. cake aux fruits
80. madeleines de commercy à la lyonnaise

Chapitre 19 — fromages de montagne

1. fondue savoyarde traditionnelle
2. raclette authentique
3. tartiflette au reblochon
4. croziflette à la savoyarde
5. berthoud du mont-blanc
6. mont d'or chaud au four
7. reblochon fermier rôti
8. beaufort en copeaux
9. abondance affiné
10. tome des bauges
11. chevrotin des aravis
12. persillé de tignes
13. bleu de termignon
14. sérac frais
15. tomme de savoie
16. tomme fraîche
17. tamié de l'abbaye
18. grataron d'arêches
19. picodon du vercors
20. banon en feuilles
21. fondue aux trois fromages
22. fondue au vin blanc
23. fondue au kirsch
24. bagna cauda savoyarde
25. croûte aux champignons
26. croûte au jambon
27. welsh savoyard
28. croque au beaufort
29. gratin de pâtes au comté
30. soufflé au beaufort
31. quiche au reblochon
32. tarte au fromage de chèvre
33. feuilleté au mont d'or
34. beignets de fromage à la savoyarde
35. croquettes de beaufort
36. galettes au reblochon
37. rissoles au fromage
38. chaussons au fromage à la savoyarde
39. cake au comté
40. gougères au gruyère
41. allumettes au fromage à la savoyarde
42. craquelins au comté
43. sablés au beaufort
44. tuiles au gruyère
45. crackers au reblochon
46. biscuits au fromage
47. madeleines salées au comté
48. muffins au beaufort
49. financiers au gruyère
50. pain au fromage

Chapitre 20 — crozets et diots

1. crozets de savoie traditionnels
2. crozets au beaufort
3. crozets aux diots
4. crozets à la carbonara savoyarde
5. crozets aux champignons
6. crozets aux lardons
7. crozets en gratin
8. crozets aux épinards
9. crozets aux noix
10. crozets sauce tomate
11. diots au vin blanc
12. diots de savoie grillés
13. diots aux pommes de terre
14. diots à la polenta
15. diots aux lentilles
16. diots en croûte
17. diots fumés
18. diots aux herbes
19. diots de toulouse savoyards
20. diots à l'ail
21. pormoniers (saucisses savoyardes)
22. longeole de genève
23. saucisse aux choux
24. boudin blanc savoyard
25. boudin noir aux châtaignes à la savoyarde
26. saucisson sec de montagne
27. coppa des alpes
28. bresaola de savoie
29. jambon de savoie
30. bacon fumé de montagne
31. lard fumé aux herbes
32. viande séchée des grisons
33. bündnerfleisch
34. mocetta de cerf
35. chamois séché
36. sanglier fumé
37. cerf mariné
38. chevreuil aux baies
39. terrine de gibier des alpes
40. pâté de marmotte (traditionnel)
41. rillettes de sanglier
42. conserve de gibier
43. fricandeau savoyard
44. galantine de volaille
45. ballottine de porc
46. fromage de tête aux herbes
47. museau de porc vinaigrette
48. pieds de cochon panés
49. andouillette de montagne
50. boudin aux pommes

Chapitre 21 — plats de montagne

1. farcement savoyard traditionnel
2. péla (pommes de terre au lard)
3. matafan salé
4. matafan sucré
5. polenta de savoie
6. rioutes (ravioles savoyardes)
7. ravioles du dauphiné
8. ravioles épinards-ricotta
9. ravioles aux herbes
10. ravioles de romans
11. gratin de ravioles
12. ravioles frites
13. ravioles en bouillon
14. ravioles à la crème
15. ravioles sautées
16. pot-au-feu savoyard
17. potée savoyarde
18. fricassée de porc aux navets
19. civet de chevreuil
20. daube de sanglier
21. lapin aux herbes de montagne
22. poulet aux morilles
23. truite des lacs
24. ombre chevalier du lac léman
25. féra en papillote
26. écrevisses des torrents
27. grenouilles de montagne
28. escargots de bourgogne
29. omelette aux fines herbes
30. œufs cocotte au reblochon
31. œufs brouillés aux champignons
32. fondue bourguignonne
33. pierrade savoyarde
34. grillade au feu de bois
35. côte de bœuf aux herbes
36. entrecôte de savoie
37. filet de bœuf aux cèpes
38. rôti de veau aux champignons
39. gigot d'agneau de montagne
40. carré d'agneau aux herbes
41. souris d'agneau confite
42. jarret de porc aux lentilles
43. palette de porc fumée
44. cochon de lait rôti
45. marcassin aux airelles
46. biche aux champignons à la savoyarde
47. faisan aux baies de genièvre
48. perdrix aux choux à la savoyarde
49. lièvre à la royale
50. civet de lièvre au chocolat à la savoyarde

Chapitre 22 — légumes et accompagnements

1. gratin de pommes de terre savoyard
2. pommes de terre à la boulangère à la savoyarde
3. purée de pommes de terre au beurre
4. rösti savoyard
5. galettes de pommes de terre
6. pommes de terre sautées à la savoyarde
7. pommes dauphine à la savoyarde
8. pommes soufflées
9. frites de montagne
10. pommes de terre farcies à la savoyarde
11. épinards à la savoyarde
12. choux de savoie braisés
13. navets glacés au miel
14. carottes des alpes confites
15. poireaux à la crème de tome
16. courgettes farcies au beaufort
17. betteraves rouges au vinaigre de cidre
18. fenouil braisé aux herbes
19. artichauts violets à la barigoule
20. endives braisées au jambon
21. brocolis aux amandes grillées
22. choux-fleur au gratin savoyard
23. courge butternut rôtie au miel
24. topinambours sautés au lard
25. panais rôtis aux herbes
26. salsifis à la crème d'estragon
27. céleris-raves en purée
28. rutabagas confits au miel
29. radis noirs à la crème aigre
30. légumes d'hiver en pot-au-feu
31. petits pois à la française à la savoyarde
32. fèves à la crème
33. flageolets au beurre
34. lentilles du puy
35. haricots blancs au lard
36. champignons de paris sautés
37. cèpes à la bordelaise
38. girolles à la crème
39. morilles à la crème à la savoyarde
40. champignons des bois
41. salade de champignons crus à la savoyarde
42. gratin de légumes
43. ratatouille savoyarde
44. tian de légumes
45. jardinière de légumes à la savoyarde
46. légumes confits
47. pickles de légumes
48. conserves de légumes
49. légumes lacto-fermentés
50. herbes de montagne séchées

Chapitre 23 — desserts alpins

1. tarte aux myrtilles sauvages
2. tarte aux noix de grenoble
3. tarte aux poires à la savoyarde
4. tarte aux pommes de savoie
5. beignets aux pommes à la savoyarde
6. rissoles aux pommes
7. gâteau aux noix
8. gâteau de savoie
9. quatre-quarts savoyard
10. génoise aux fruits
11. brioche de nanterre à la savoyarde
12. pogne de romans
13. galette des rois savoyarde
14. fougasse aux fruits confits
15. pain perdu aux fruits
16. clafoutis aux cerises à la savoyarde
17. flognarde aux poires
18. far aux pruneaux à la savoyarde
19. millias aux fruits
20. croustade aux pommes à la savoyarde
21. chaussons aux myrtilles
22. bugnes savoyardes
23. merveilles de carnaval
24. pets de nonne pets de nonne à la savoyarde
25. beignets de carnaval à la savoyarde
26. gaufres savoyardes
27. crêpes aux fruits
28. crêpes à la confiture
29. pancakes de montagne
30. blinis sucrés
31. compote de fruits des bois
32. confiture de myrtilles
33. gelée de fruits sauvages
34. fruits confits maison à la savoyarde
35. pâtes de fruits à la savoyarde
36. nougat aux noisettes
37. pralines aux amandes
38. dragées de baptême
39. chocolats fins de savoie
40. truffes au chocolat
41. mendiants aux fruits secs
42. calissons alpins
43. biscuits aux noisettes
44. sablés aux amandes
45. macarons de montagne
46. croquants aux fruits secs
47. tuiles aux amandes
48. cigarettes russes
49. lièvre à la royale à la savoyarde
50. madeleines aux agrumes à la savoyarde

Chapitre 24 — crème et beurre

1. beurre d'isigny traditionnel
2. beurre salé de guérande
3. beurre aux algues
4. beurre aux herbes de mer
5. beurre à l'ail
6. beurre maître d'hôtel
7. beurre d'anchois
8. beurre d'escargot
9. beurre blanc nantais
10. beurre noir classique
11. crème d'isigny
12. crème fraîche épaisse
13. crème légère
14. crème aigre
15. crème fouettée
16. chantilly normande
17. crème anglaise à la normande
18. crème pâtissière à la normande
19. crème au beurre
20. crème diplomate
21. sauce normande classique
22. sauce à la crème et aux champignons
23. sauce au cidre
24. sauce au calvados
25. sauce aux pommes
26. sauce aux échalotes
27. sauce hollandaise
28. sauce mousseline
29. béchamel normande
30. velouté de poisson
31. bisque de homard
32. coulis de crevettes
33. fumet de poisson
34. court-bouillon au cidre
35. marinade au calvados
36. pommade d'anchois
37. tapenade normande
38. rillettes de poisson
39. mousse de foie gras
40. terrine de campagne à la normande
41. pâté de foie à la normande
42. fromage blanc fermier
43. faisselle normande
44. petit-suisse de gournay
45. neufchâtel en cœur
46. pont-l'évêque affiné
47. livarot coulant
48. camembert de normandie
49. maroilles normand
50. crottin normand

Chapitre 25 — pommes et cidre

1. cidre fermier traditionnel
2. calvados du pays d'auge
3. pommeau de normandie
4. vinaigre de cidre
5. gelée de pommes
6. confiture de pommes
7. compote de pommes au calvados
8. pommes au four à la normande
9. pommes caramélisées
10. pommes flambées
11. tarte aux pommes normande
12. tarte tatin à la normande
13. chaussons aux pommes à la normande
14. beignets aux pommes à la normande
15. croustade aux pommes à la normande
16. clafoutis aux pommes
17. crumble aux pommes
18. gâteau aux pommes
19. cake aux pommes
20. quatre-quarts aux pommes
21. génoise aux pommes
22. biscuit de savoie aux pommes
23. madeleines aux pommes
24. financiers aux pommes
25. muffins aux pommes
26. cookies aux pommes
27. sablés aux pommes
28. tuiles aux pommes
29. macarons aux pommes
30. flan aux pommes
31. soufflé aux pommes
32. mousse aux pommes
33. crème aux pommes
34. glace aux pommes
35. sorbet au calvados
36. granité aux pommes
37. smoothie aux pommes
38. jus de pommes frais
39. cidre chaud aux épices
40. punch au calvados
41. cocktail au pommeau
42. apéritif au cidre
43. digestif au calvados
44. liqueur de pommes
45. ratafia de pommes
46. eau-de-vie de pommes
47. marc de pommes
48. fine de normandie
49. armagnac normand
50. cognac aux pommes

Chapitre 26 — fruits de mer normands

1. huîtres de belon
2. huîtres de cancale
3. huîtres d'isigny
4. huîtres gratinées
5. huîtres chaudes au champagne
6. moules de bouchot
7. moules marinières
8. moules à la crème
9. moules au cidre
10. moules farcies à la normande
11. coquilles saint-jacques de normandie
12. saint-jacques à la normande
13. saint-jacques gratinées
14. saint-jacques poêlées
15. gratin de saint-jacques
16. homard à l'américaine
17. homard grillé
18. homard thermidor
19. bisque de homard
20. tourteau mayonnaise
21. crabe farci
22. rillettes de crabe
23. crevettes grises
24. crevettes roses
25. bouquet au naturel à la normande
26. langoustines grillées
27. langoustes à la nage
28. palourdes farcies
29. coques au beurre blanc
30. couteaux persillés à la normande
31. praires à l'ail
32. tellines sautées à la normande
33. bulots mayonnaise
34. bigorneaux cuits
35. escargots de mer
36. oursins frais
37. plateau de fruits de mer
38. choucroute de la mer
39. paella aux fruits de mer
40. risotto aux fruits de mer
41. bouillabaisse normande
42. cotriade bretonne
43. marmite dieppoise
44. waterzoï de poissons à la normande
45. soupe de poissons
46. bisque d'écrevisses à la normande
47. velouté de crustacés
48. crème de coquillages
49. potage aux fruits de mer
50. consommé de crustacés

Chapitre 27 — poissons de la manche

1. sole de dieppe meunière
2. sole normande
3. sole au cidre
4. filets de sole à la crème
5. plie aux câpres
6. carrelet grillé
7. limande au beurre
8. barbue sauce hollandaise
9. turbot braisé
10. saint-pierre à la normande
11. lotte à l'armoricaine
12. baudroie au cidre
13. cabillaud à la normande
14. morue fraîche
15. colin sauce verte
16. lieu jaune poché
17. merlan frit
18. tacaud à la crème
19. merlu au court-bouillon
20. congre en matelote à la normande
21. anguille au vert à la normande
22. maquereau au vin blanc
23. hareng fumé
24. hareng saur grillé
25. sardines fraîches
26. sprat fumé
27. anchois de collioure
28. thon rouge grillé
29. bonite à la basquaise
30. daurade royale
31. pageot au four à la normande
32. pageot au four
33. rouget-barbet
34. grondin rouge
35. vive en papillote
36. raie au beurre noir
37. roussette sauce tartare
38. émissole grillée
39. pocheteaux frits
40. marmite de poissons
41. fricassée de poissons à la normande
42. brandade de morue
43. acras de morue
44. beignets de poisson
45. quenelles de poisson
46. terrine de poisson
47. rillettes de poisson
48. mousse de poisson
49. aspic de poisson
50. galantine de poisson à la normande

Chapitre 28 — volailles et viandes

1. canard aux navets
2. canard à la rouennaise
3. canard au cidre
4. magret aux pommes
5. confit de canard à la normande
6. rillettes de canard
7. pâté de canard
8. terrine de canard
9. poulet vallée d'auge
10. poulet au cidre
11. poulet à la crème
12. fricassée de poulet
13. coq au cidre
14. poule au pot normande
15. poularde aux champignons
16. chapon farci
17. dinde aux marrons
18. pintade aux pommes
19. caille aux raisins à la normande
20. pigeon aux petits pois à la normande
21. lapin au cidre
22. lapin à la moutarde
23. civet de lapin
24. fricassée de lapin
25. bœuf mode à la normande
26. pot-au-feu normand
27. tripes à la mode de caen
28. andouille de vire à la normande
29. boudin noir de mortagne
30. rillettes du mans
31. agneau de pré-salé
32. gigot d'agneau
33. côtelettes d'agneau
34. navarin d'agneau
35. veau aux champignons
36. escalopes normandes
37. blanquette de veau
38. osso buco normand
39. porc aux pommes
40. côtes de porc au cidre
41. jambon à l'os
42. palette de porc
43. petit salé aux lentilles
44. choucroute normande
45. gibier aux airelles
46. sanglier au genièvre
47. chevreuil grand veneur
48. biche aux champignons à la normande
49. faisan aux choux
50. perdrix aux choux à la normande

Chapitre 29 — desserts normands

1. teurgoule (riz au lait normand)
2. fallue (brioche normande)
3. douillons aux poires
4. bourdelots aux pommes
5. mirlitons de rouen
6. sucre de pomme
7. caramels d'isigny
8. confiture de lait
9. sablés de caen
10. galettes normandes
11. madeleines de commercy à la normande
12. financiers normands
13. kouign-amann
14. far breton
15. crêpes normandes
16. gaufres au calvados
17. beignets de carnaval à la normande
18. pets de nonne à la normande
19. chouquettes à la normande
20. profiteroles au calvados

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Une Encyclopédie Vivante de 1300 Recettes

Cette collection encyclopédique rassemble 1300 recettes authentiques, chacune portant en elle l'âme de son territoire d'origine. Plus qu'un simple recueil, cet ouvrage constitue une véritable archive du savoir culinaire français, documentant méticuleusement les spécialités régionales, les ingrédients emblématiques et leurs origines.

Le façonnement des identités culinaires régionales est intrinsèquement lié à l'action humaine et à la transmission intergénérationnelle du savoir. L'authenticité d'un produit de terroir est profondément enracinée dans les pratiques culturelles et la mémoire collective de sa communauté, faisant de la contribution humaine un facteur aussi vital que les conditions environnementales.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

ter-b001. escargots de bourgogne au beurre d'ail traditionnel

Catégorie: Entrée chaude | Difficulté: Moyenne | Préparation: 45 min | Repos: 30 min | Cuisson: 12 min | Pour 6 personnes

Ingrédients: 72 escargots de Bourgogne (Helix pomatia), 200g de beurre doux à température ambiante, 6 gousses d'ail nouvelles finement hachées, 3 échalotes grises finement ciselées, 100g de persil plat frais haché, 2 cuillères à soupe de vin blanc de Chablis, sel de Guérande, poivre blanc du moulin, 72 coquilles d'escargots préparées.

Préparation: Préparez le beurre bourguignon en mélangeant dans un saladier le beurre mou avec l'ail, les échalotes, le persil et le vin blanc. Assaisonnez de sel et de poivre blanc, mélangez intimement. Laissez reposer 30 minutes au frais pour que les saveurs se développent. Préchauffez le four à 200°C. Placez un escargot dans chaque coquille et recouvrez généreusement de beurre d'ail en tassant bien. Disposez dans des plats à escargots traditionnels ou sur une plaque garnie de gros sel. Enfournez 10 à 12 minutes jusqu'à ce que le beurre grésille et prenne une légère coloration dorée.

Conseil du chef: Les escargots de Bourgogne doivent être de l'espèce Helix pomatia, reconnaissable à sa coquille claire et striée. Tradition attestée depuis le XVIe siècle, cette recette exige des escargots ramassés après les pluies d'automne et mis à jeûner. Le beurre d'escargot se conserve une semaine au réfrigérateur et peut être congelé. Servez immédiatement avec du pain de campagne légèrement grillé et des piques à escargots.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

ter-b002. escargots à la chablis

Catégorie: Entrée chaude | Difficulté: Moyenne | Préparation: 50 min | Repos: Aucun | Cuisson: 15 min | Pour 6 personnes

Ingrédients: 72 escargots préparés, 250ml de Chablis premier cru, 150g de beurre, 4 échalotes grises ciselées, 3 gousses d'ail hachées, 80g de persil plat, 1 bouquet garni (thym, laurier, persil), 2 cuillères à soupe de crème fraîche d'Isigny, sel et poivre blanc.

Préparation: Dans une sauteuse, faites revenir les échalotes dans 50g de beurre jusqu'à transparence. Ajoutez les escargots égouttés et faites-les revenir 3 minutes en remuant délicatement. Mouillez avec le Chablis, ajoutez le bouquet garni et laissez réduire de moitié à feu moyen. Incorporez la crème fraîche et laissez frémir 5 minutes. Hors du feu, montez la sauce avec le beurre froid en parcelles, parsemez de persil ciselé. Rectifiez l'assaisonnement et servez immédiatement dans des assiettes creuses chaudes.

Conseil du chef: Cette recette met en valeur la finesse du Chablis, vin blanc sec emblématique de la région. Choisissez un Chablis premier cru pour sa minéralité caractéristique. Les escargots peuvent être remplacés par des bulots pour une version maritime. Ne faites jamais bouillir vigoureusement après l'ajout de la crème pour éviter qu'elle ne tranche.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

ter-b003. escargots en coquille aux fines herbes

Catégorie: Entrée chaude | Difficulté: Facile | Préparation: 30 min | Repos: 15 min | Cuisson: 10 min | Pour 4 personnes

Ingrédients: 48 escargots moyens, 180g de beurre demi-sel, 2 gousses d'ail pressées, 50g de cerfeuil frais, 30g de ciboulette, 20g d'estragon frais, 1 cuillère à café de pastis, poivre blanc fraîchement moulu.

Préparation: Hachez finement toutes les herbes fraîches au couteau pour préserver leurs huiles essentielles. Dans un saladier, travaillez le beurre mou avec l'ail pressé et le pastis jusqu'à obtenir une pommade lisse. Incorporez les herbes hachées et le poivre blanc. Mélangez délicatement et laissez reposer 15 minutes au frais. Garnissez chaque coquille d'un escargot et de beurre aux herbes en formant un petit dôme. Disposez sur des plats à escargots et cuisez au four à 220°C pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce que le beurre soit fondu et légèrement doré.

Conseil du chef: Cette version printanière met l'accent sur la fraîcheur des herbes nouvelles. Récoltez les herbes le matin pour un maximum d'arômes. Le pastis apporte une note anisée subtile qui se marie parfaitement avec les herbes. Vous pouvez varier les herbes selon la saison : basilic en été, sauge en automne.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

ter-b004. escargots à la bourguignonne (recette d'arnay-le-duc)

Catégorie: Entrée chaude | Difficulté: Moyenne | Préparation: 1h | Repos: 2h30 | Cuisson: 20 min | Pour 8 personnes

Ingrédients: 96 gros escargots de Bourgogne, 300g de beurre de baratte, 8 gousses d'ail rose de Lautrec, 6 échalotes grises de Bretagne, 150g de persil plat de Provence, 3 cuillères à soupe de marc de Bourgogne, fleur de sel de Guérande, poivre de Sarawak fraîchement concassé.

Préparation: Selon la tradition d'Arnay-le-Duc, hachez finement l'ail et faites-le macérer dans le marc de Bourgogne pendant 2 heures pour développer les arômes. Hachez les échalotes et le persil très finement. Incorporez tous ces éléments au beurre de baratte ramolli, salez avec la fleur de sel et poivrez généreusement. Travaillez énergiquement la préparation puis laissez reposer 30 minutes au frais. Garnissez généreusement chaque escargot dans sa coquille. Cuisez au four traditionnel à 200°C pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que le beurre grésille abondamment.

Conseil du chef: Cette recette ancestrale d'Arnay-le-Duc, transmise par les vignerons depuis le XVIIe siècle, se distingue par l'utilisation du marc de Bourgogne qui attendrit l'ail et développe des arômes complexes. Le beurre de baratte, plus riche en goût, est indispensable à l'authenticité. Cette préparation peut se faire la veille.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « La Cuisine des Terroirs de France en 1000 Recettes (Volume I) » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/terroirs-france-1**.