ET

TES

GASTRONOMIC LIBRARY

Katherine Golden Bitting

:panē nr̄m quoti-
dianū da nobis hodie:

"Give us this day our daily bread"
—the universal supplication of all people in all times and places.

THE LIBRARY OF CONGRESS
1800

Class _____

Book _____

THE KATHERINE GOLDEN BITTING
COLLECTION ON GASTRONOMY
Presented by A. W. BITTING

107 RECETTES ou CURIOSITÉS CULINAIRES

107
RECETTES OU CURIOSITÉS CULINAIRES

107 RECETTES

OU

CURIOSITÉS CULINAIRES

RECUEILLIES PAR PAUL POIRET
PRÉSIDENT HONORAIRE DU
CLUB DES "PURS CENT"

*SUIVIES DE QUELQUES PAGES
DE PUBLICITÉ GRATUITE PAR
SÉBASTIEN VOIROL*

107 DESSINS DE MARIE ALIX

HENRI JONQUIÈRES ET Cie, ÉDITEURS
A PARIS, 21, RUE VISCONTI

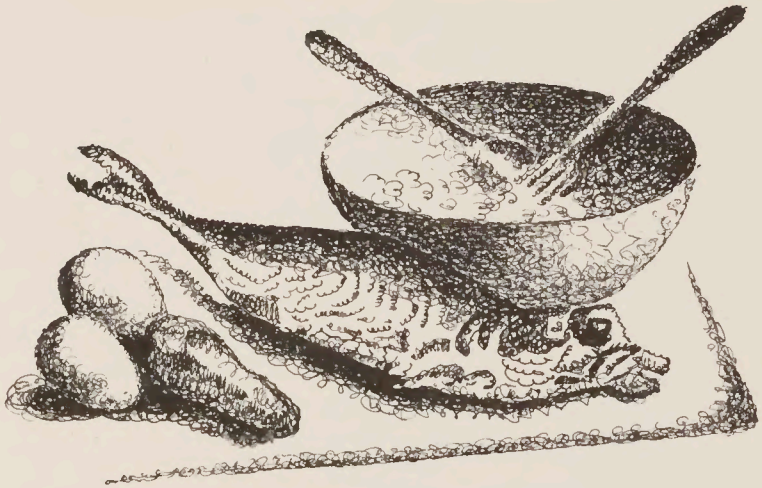
1928

NOTE DES ÉDITEURS

Nous n'avons pas cherché à faire ici œuvre littéraire, mais gastronomique.

Qu'on ne nous chicane pas pour les néologismes plus ou moins techniques. Nous leur avons trouvé un parfum de cuisine respectable.

Nous laissons aux signataires la responsabilité de leurs écrits et nous les remercions tous avec la même cordialité.



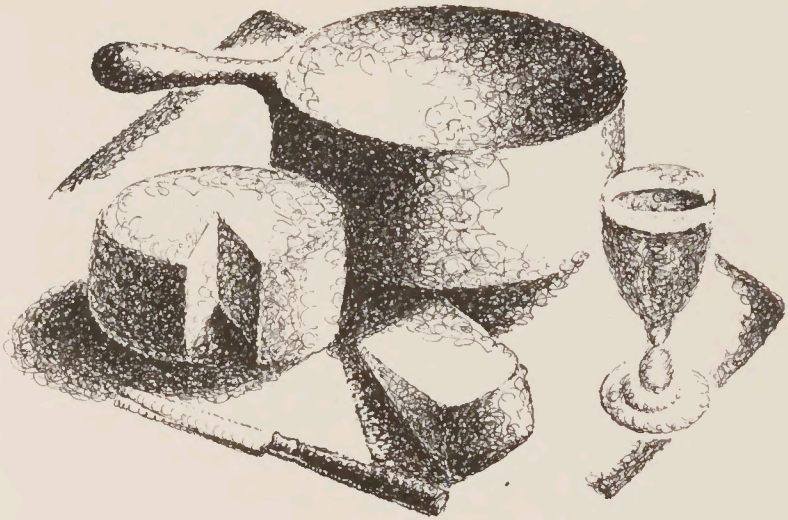
LA SALADE DU NOUVEAU PAUVRE

Dois-je avouer que cette salade me doit son existence? Dois-je dire aussi ce qui m'incita à la composer? J'avais remarqué dans une feuille quotidienne, sans doute lue par des personnes fastueuses, la recette d'une salade dans laquelle entraient à la fois, entre autres choses, du caviar et du foie gras. Il y a des incompatibilités que nos grands novateurs semblent ignorer. Nous avons un prince, on parle d'une académie... il nous manque un critique culinaire. Mais voici la recette.

1

Achetez un hareng saur, ou bouffi, une belle bête! Détachez les filets. Gardez-vous bien d'acquérir de ces filets de hareng que l'on trouve partout, cela n'a rien de commun. Coupez vos filets en petits dés. Faites de même avec un cornichon, une poignée d'olives noires, deux ou trois pommes de terre cuites, presque autant de betterave, et un ou deux œufs durs. Mélangez délicatement le tout dans un saladier. Assaisonnez avec de la crème fraîche à laquelle vous ajouterez du poivre, peu de sel, du jus de citron et un rien de moutarde de Dijon ordinaire. Vous aurez de l'appétit.

Sébastien Voirol.



SAVOURIES A LA FONDUE
NADA QUIERO

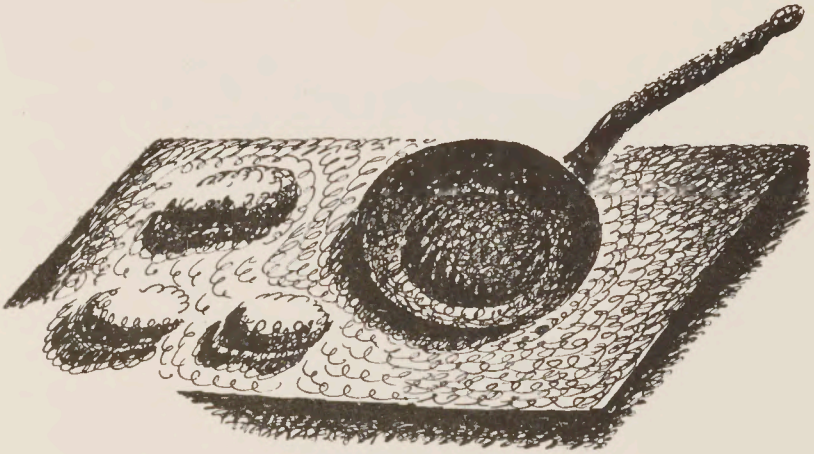
Ces savouries sont des barquettes en pâte brisée, garnies d'une fondue rappelant par sa confection le fameux « Lapin gallois », le Welsh Rarebit.

Vous vous rappelez peut-être la recette de la fondue extraite des papiers de M. Trollet, bailli de Mondon, canton de Berne, publiée par Brillat-Savarin. Elle commence ainsi : « Pesez vos œufs... » Or, la fondue qui porte le nom de sa

créatrice, Mme Nada Quiero, n'a rien de commun avec les œufs brouillés.

Vous placez une petite cocotte sur le plus doux des feux. Dans cette cocotte vous réunissez, en pensant sérieusement à ce que vous faites, beaucoup de fromage de Chester, râpé ou réduit en menus morceaux, une noix de beurre, autant de poudre de moutarde, une pincée de poivre de Cayenne. Ces indications de quantité : beaucoup, une noix, une pincée, suffisent à quiconque est digne de préparer quelque chose de bon. Versez un verre de vieux xérès dans la cocotte, et remuez ce mélange avec une fourchette pendant quatre à six minutes, sans vous interrompre. A servir vite et brûlant !

SÉBASTIEN VOIROL.



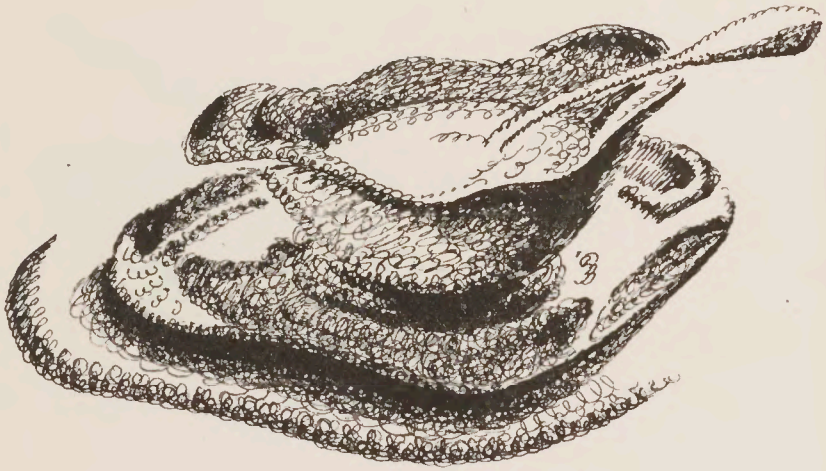
CRÈPES VONNASSIENNES

Recette pour six personnes.

Mettre cuire trois pommes de terre à l'eau comme pour faire une purée salée. Passer au presse-purée, mouiller avec un peu de lait. Laisser refroidir la pâte, puis ajouter trois cuillers à bouche de farine. Il faut que la pâte ait la consistance d'une bonne crème épaisse.

Prendre la poêle à frire, mettre du beurre fondu comme pour faire une omelette, verser la pâte par trois quarts de cuiller, retourner après cuisson.

Servir chaud et sucrer.



BÉARNAISE

(Petite casserole.)

Faire réduire du vinaigre blanc avec des échalotes. Faire refroidir. Trois jaunes d'œuf pour cinq personnes; sel, poivre.

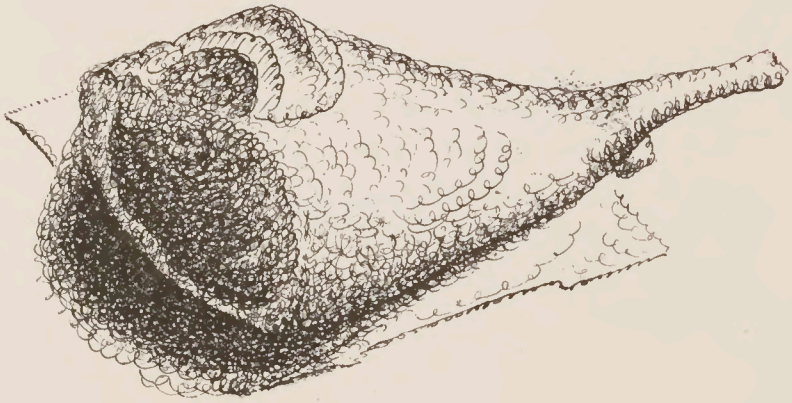
Mettre la casserole au bain-marie. Ajouter du beurre en petits dés, en tournant doucement. Incorporer deux cents grammes de bon beurre frais. Avoir une cuillerée d'eau froide pour rattraper sa sauce au cas où elle tourne.

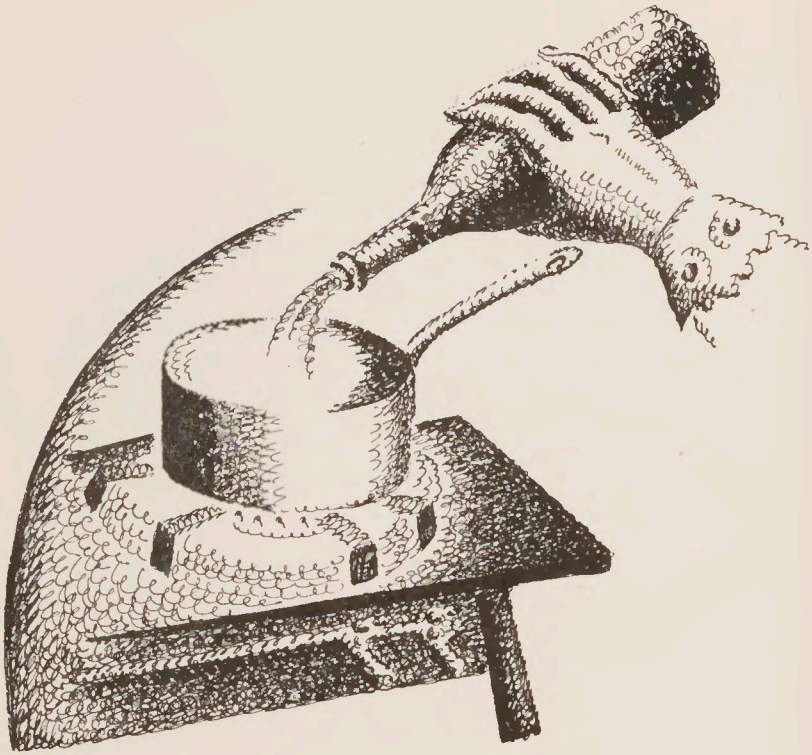
GIGOT MARINÉ

Mettez à mariner dans du vin blanc sec très aromatisé un gigot pendant vingt-quatre heures. Essuyez-le, faites-le revenir à feu doux dans un pot en terre. Ajoutez-y une bouteille de vieux bourgogne, un bouquet garni. Il est bon de clore le pot à la pâte. Faites mijoter à feu très doux.

A demi-cuisson (trois heures et demie), retirez la pâte, ouvrez le pot et versez-y un verre de fine champagne. Refermez et rebouchez à la pâte. Remettez à cuire à feu très doux.

Au bout d'une cuisson totale de sept heures, retirez votre gigot. Dressez sur un plat et brûlez à la fine.





POUR FAIRE DE LA CUISINE AU VIN

Pour faire de la cuisine au vin, ne jamais oublier de faire jeter à celui-ci deux ou trois bouillons, qu'il soit blanc ou rouge, avant de s'en servir.

CHOU A LA CONFITURE

Prenez une petite feuille de chou bien blanche et bien frisée. Étalez-y de bonne confiture de groseille. Mangez.

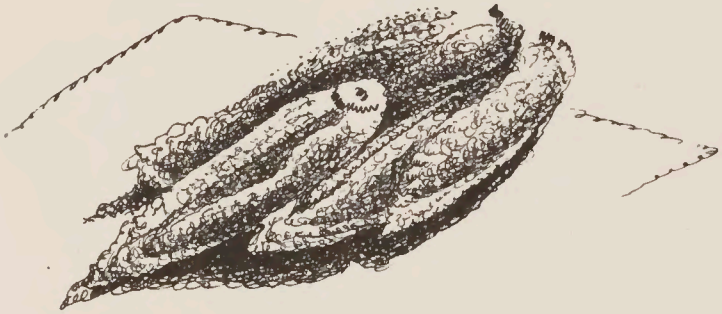
VELOURS D'AUBERGINES

Faites blondir de la crème de riz au beurre bien chaud, mouillez avec fond blanc de veau et de volaille pour obtenir à l'ébullition un velouté léger. Ajoutez des aubergines pelées, coupées et sautées au beurre sans être rissolées ; quelques tomates crues écrasées, salez et laissez cuire une heure.

Passez à l'étamine et au linge fin, faites bouillir à nouveau pour lier avec un peu de tapioca.

Terminez avec crème double.

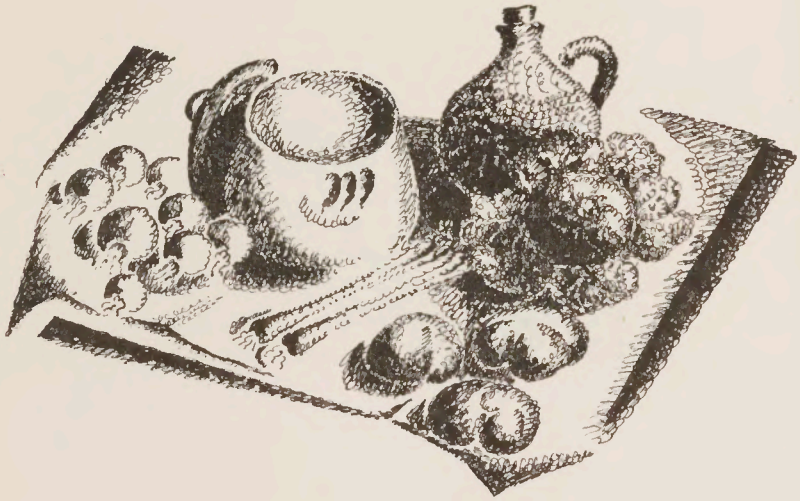
Tony Girod,
Chef du Café de Paris.



ENDIVES

Quand la saison des endives est passée, celles-ci deviennent amères.

Pour les faire cuire alors, jetez dans le premier bouillon une mie de pain grosse comme la moitié du poing. Elle leur enlèvera toute amertume.



POTAGE MAYORQUINE

Vingt-cinq grammes d'ail doux, deux cents grammes de gros oignons doux, cinquante grammes de piments doux, deux cent cinquante grammes de tomates bien mûres, cinquante grammes de poireaux, cent cinquante grammes de chou, un peu de thym, un clou de girofle et un quart de feuille de laurier, tout ceci épluché, lavé, prêt à mettre au feu.

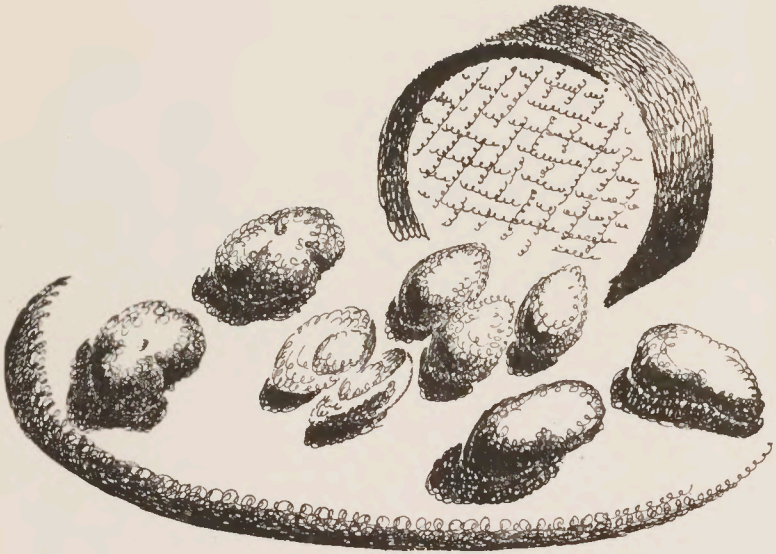
Prenez une marmite en terre, pas trop large, afin que l'huile ne se perde pas dans le fond. Mettez sur le feu avec trois cuillers d'huile d'olive; quand l'huile est chaude, jetez-y l'ail

coupé en petits morceaux, puis le poireau et l'oignon. Faites revenir à feu doux pendant dix minutes sans roussir. Ajoutez les tomates coupées en tranches et pelées, puis le piment en lamelles longues et continuez pendant un quart d'heure à remuer le tout dans l'huile.

Ajoutez peu à peu deux litres d'eau chaude et portez à ébullition. A ce moment, ajoutez les feuilles de chou un peu hachées et faites cuire à feu doux en maintenant l'ébullition une heure et demie à deux heures.

Un peu avant de servir, ajoutez une cuiller d'huile sans la laisser bouillir. Préparez une soupière dans laquelle vous aurez déposé quelques larges tranches de pain bis. Versez dessus le contenu de la marmite.

Dr Lubet-Barbon.



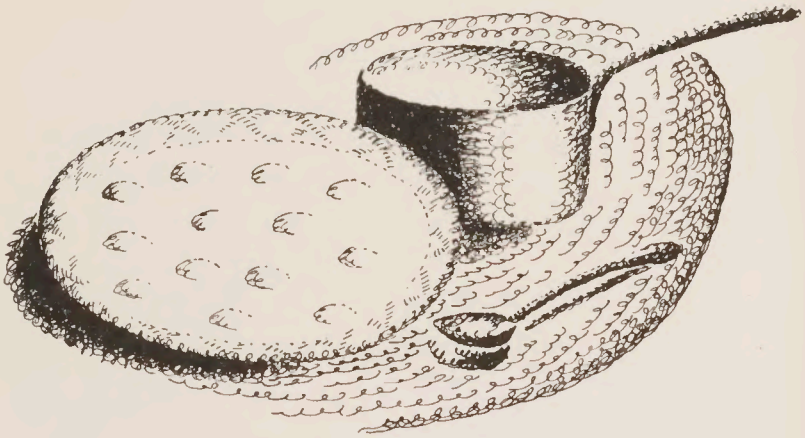
OEUFS FROIDS A L'AMÉRICAINE

Passez au tamis la chair de quelques tomates épépinées. Mettez de l'huile d'olive à chauffer dans une poêle et jetez-y les tomates passées eau et chair; faites réduire jusqu'à consistance de purée en y ajoutant une pointe d'ail, une cuillerée d'essence d'anchois, un peu de poivre de Cayenne et une poche de gelée de veau, passez à l'étamine et versez sur un plat mis sur la glace.

Masquez de sauce suprême agrémentée de pointes d'asperges en petits pois, le nombre voulu d'œufs pochés, posez-les refroidis sur le lit de purée de tomates, décorez le plat de canapés au beurre d'anchois et sablés d'œufs hachés et de verdure, et de gelée hachée ou en losanges.

On peut dresser chaque œuf dans une petite terrine ou sur une croustade en pâte brisée.

Ernest Verdier,
de la Maison Dorée.



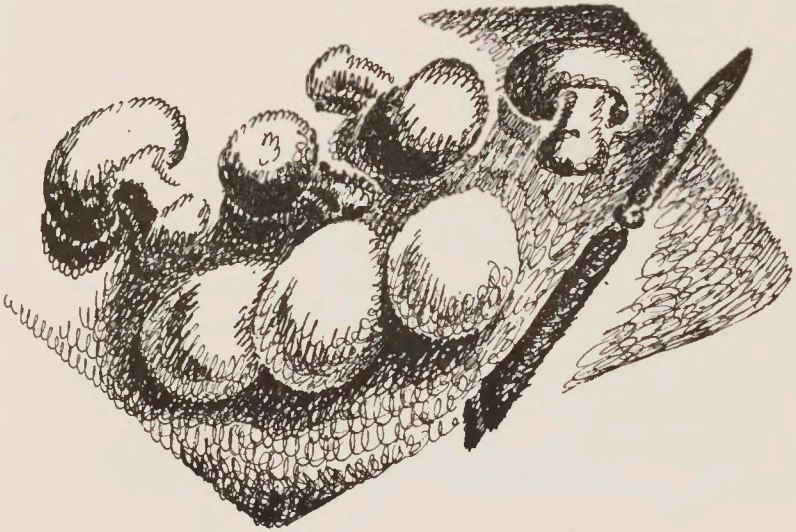
ŒUFS NAPOLITAINE

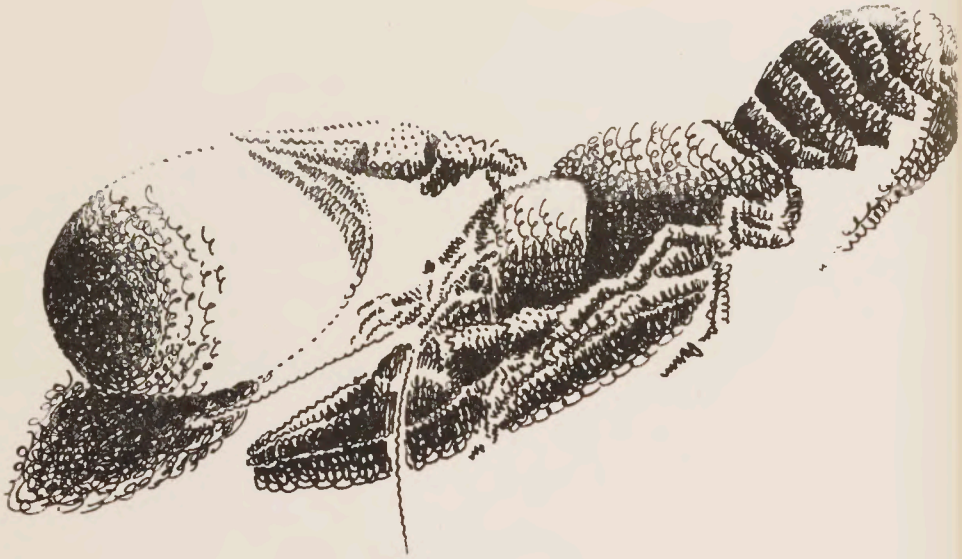
Garnissez le fond d'un plat à œufs d'une couche de purée de tomates très relevée d'assaisonnement ; disposez-y les œufs farcis légèrement du jaune d'œuf malaxé avec de la mie de pain trempée de lait, de fines herbes hachées et d'un morceau de beurre ; recouvrez d'une Mornay très riche de fromage. Gratinez, servez chaud.

OEUFS POCHÉS FORESTIÈRE

Mettez une bonne purée de champignons dans un plat à œufs. Posez sur elle vos œufs pochés au préalable. Recouvrez-les d'une sauce Mornay ou d'une sauce Périgueux, et faites gratiner au four vif.

Robert Spa.





ŒUFS NANTUA

Faire un croûton de pain creusé intérieurement que vous passerez au beurre et que vous aurez garni de six queues d'écrevisses.

Faire pocher un œuf dans une eau très salée et poivrée, et dresser sur le croûton. Recouvrir d'un peu de sauce Nantua et saupoudrer de fromage, chapelure. Gratiner au four.

OEUFS BROUILLÉS MESSALINE

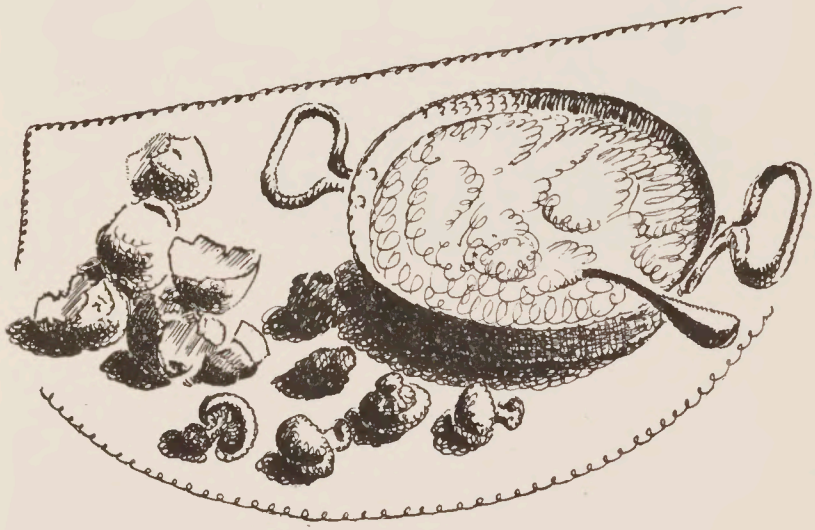
Cassez six œufs, battez-les en omelette, faites-les cuire au beurre ; mélangez après cuisson une purée de truffes.

Faites étuver six belles têtes de champignons, au beurre.

Faites un salpicon de rognons de coq, liez-les à la sauce suprême et garnissez les têtes de champignons.

Ensuite, posez les têtes de champignons garnies et servez chaud.

Chosson,
Chef de chez Maxim's.



OEUFS RICHE

Faites cuire à l'eau salée et acidulée quatre beaux artichauts. Lorsque la cuisson est terminée, débarrassez-les de leurs feuilles et de leur foin. Arrondissez-les bien régulièrement et placez-les dans du beurre pour les faire cuire.

Vous les remplissez ensuite d'une purée de champignons, vous y posez des œufs pochés et recouvrez le tout d'une béchamelle épaisse. Saupoudrez de parmesan ou de gruyère.

Robert Spa.

LES DEMOISELLES DE CHERBOURG A LA MARCEL BOULENGER

Matières et ingrédients pour dix personnes.

Cinq langoustines de trois cents grammes, deux cent cinquante grammes de beurre, sel, poivre, cayenne, un demi-litre de vin blanc, un quart de litre au moins de vermouth sec, un quart de litre de cognac, un litre de crème double, deux cent cinquante grammes d'oignons hachés finement et pressés, deux cent cinquante grammes de tomates fraîches en purée, deux cent cinquante grammes de morilles fraîches cuites au beurre, une pointe de thym et laurier pulvérisé, un bouquet de persil.

Opération. — Pour exécuter ce plat, prendre une casserole plate dite plat à sauter, la mettre sur le feu avec cent cinquante grammes de beurre, l'oignon haché et l'échalote.

Faire blondir deux minutes, placer les cinq langoustines coupées en deux, sur la longueur, le côté de la chair vers le fond de la casserole.

Laisser étuver à couvert cinq minutes : ajouter le vin blanc, le vermouth, le cognac, le sel, le poivre moulu frais, le cayenne, la tomate, le

thym, laurier et persil. Fermer hermétiquement la casserole, laisser cuire vingt minutes. Ajouter trois quarts du litre de crème, laisser encore cuire dix minutes.

Retirer les langoustines, escaloper les chairs, les remettre dans les carapaces, en les intercalant des morilles et des lames de truffes. Les dresser sur un plat long, les tenir au chaud.

MARCEL BOULENGER.

MOUSSE D'ÉCREVISSES EN ASPIC

Haute cuisine.

Dans une casserole russe, faites revenir au beurre d'une belle couleur blonde, une mirepoix composée de carottes et d'un gros oignon coupés en dés, ainsi que de branches de persil, de thym et de laurier concassées ; mettez-y alors cent cinquante petites écrevisses ou plus, suivant vos besoins ; assaisonnez de sel, de poivre et de cayenne, un petit morceau de glace de volaille, une demi-bouteille de vin

blanc, dix centilitres de bon cognac, un peu de consommé de volaille.

Laissez cuire vos écrevisses couvertes.

Lorsque celles-ci seront cuites, retirez-les du feu, laissez-les refroidir, séparez les queues des coffres, passez la cuisson au tamis de soie ou au chinois; épluchez les queues que vous mettez à part; pilez au mortier les coffres et les débris, passez-les à l'étamine avec la cuisson et la purée, faites au fourneau un coulis bien serré. Laissez-le refroidir.

Travaillez à froid, dans le mortier, votre coulis d'écrevisses avec deux ou trois cuillerées de bon velouté; incorporez ensuite de la crème double fouettée, ce qu'il en faut pour obtenir un appareil léger de la consistance d'un bavarois; goûtez l'appareil, complétez l'assaisonnement, s'il y a lieu, de sel, de poivre de Cayenne et de muscade.

D'autre part, vous aurez chemisé un grand moule à charlotte avec de la bonne gelée d'aspic et l'aurez décoré intérieurement de rondelles et de losanges, de truffes, champignons, blancs d'œufs durs, pistaches, etc., etc., selon votre goût, et des queues d'écrevisses, mises de côté, artistement disposées autour et au fond.

Le moule devra, pendant l'opération, être tenu dans la glace pilée.

Remplissez le moule ainsi décoré de votre appareil et laissez-le rafraîchir pendant deux ou trois heures.

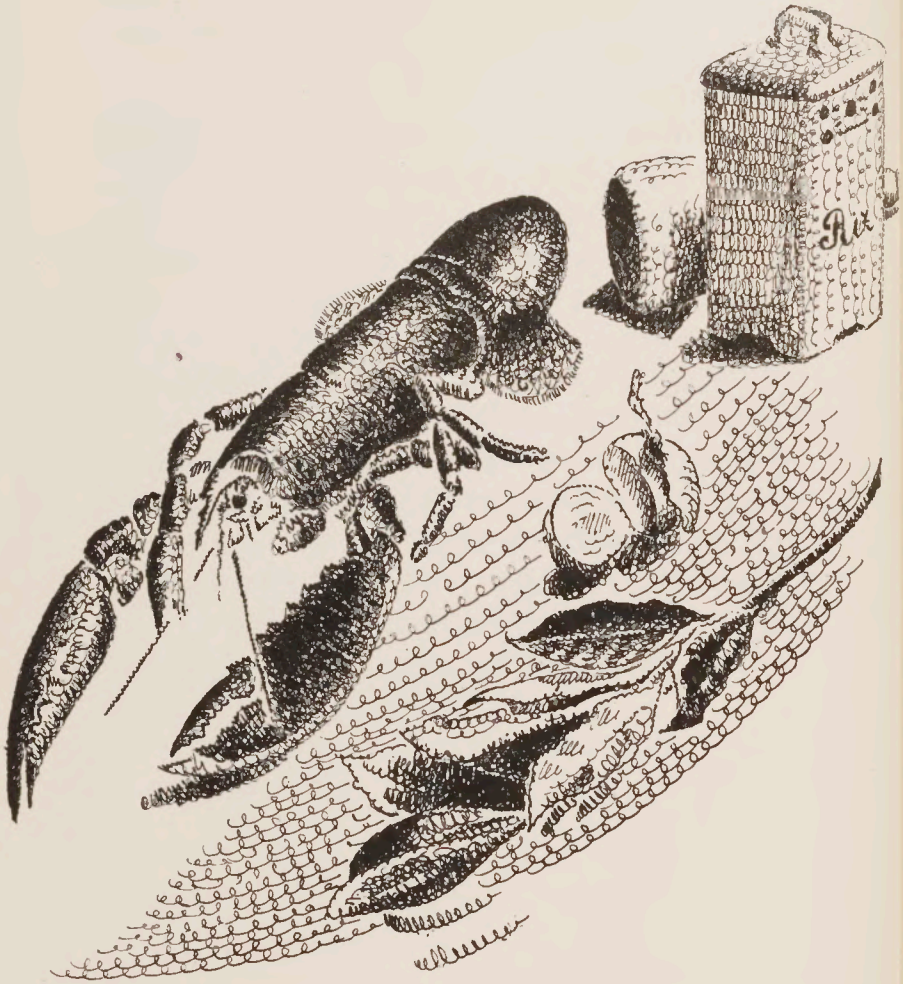
Vous aurez aussi garni un plat rond, d'une assise ronde en pain de mie d'un diamètre un peu plus grand que celui du moule et deux centimètres d'épaisseur. Beurrez cette assise avec du beurre d'écrevisse ou de homard et décorez le tour du plat de gelée taillée à votre fantaisie.

Au moment de servir, démoulez soigneusement la mousse sur l'assise.

La mousse peut être surmontée d'un attelet d'écrevisses ou de crevettes roses avec truffes, crêtes et champignons.

Pour hors-d'œuvre, le même travail peut se faire dans des petits moules à darioles.

ERNEST VERDIER,
de la Maison Dorée.


Rex

PILAF DE HOMARD

Ayez deux homards moyens, cinq cents grammes de riz du Piémont bien lavé, cinquante grammes de moelle de bœuf; deux cents grammes de beurre, cinq douzaines de belles moules, deux oignons hachés et cent vingt-cinq grammes de Parmesan râpé.

Faites cuire vos homards pendant dix minutes dans de l'eau bouillante dans laquelle auront infusé du thym, laurier une feuille, un oignon émincé, quelques ronds de carottes, quelques branches de persil et dans laquelle vous aurez mis un filet de vinaigre et une forte poignée de sel.

D'autre part, faites cuire des moules; lorsqu'elles seront cuites, débarrassez-les de leurs coquilles et enlevez les barbes. Conservez la cuisson que vous laissez reposer.

Mettez dans une casserole la moelle de bœuf hachée ainsi que votre beurre, faites-y passer les oignons hachés de belle couleur blonde, mettez-y ensuite le riz, puis les moules et les homards que vous aurez coupés en tronçons et débarrassés de leur carapace, mêlez bien le tout dans la moelle et le beurre fondu puis

mouillez avec la cuisson des moules bien décantée et du bouillon couvrant le tout, assaisonnez d'une pincée de safran et d'une pointe de poivre de Cayenne, couvrez la casserole et faites cuire au four pendant environ vingt-cinq minutes, que le riz soit cuit après avoir absorbé tout le liquide.

Liez le tout avec un bon morceau de beurre frais et une poignée de Parmesan et dressez sur un plat creux ou dans un fond. Vous pouvez verser une sauce au coulis de homard.

Il serait bon, lorsque le pilaf est cuit, de séparer les morceaux de homard du riz puis avec ce riz de le dresser en puits et dans le milieu de mettre les morceaux des homards avec la sauce. Il faut servir très chaud.

On peut faire le même plat avec des écrevisses ou avec des crevettes.

La sauce ou coulis se fera en pilant les carapaces, le corail ou les œufs avec une poignée de riz crevé, le tout passé à l'étamine et réduit à plein feu avec un peu de fumet de poisson et de béchamelle ou de velouté et lié au beurre fin après avoir été convenablement assaisonné.

Ernest Verdier,
de la Maison Dorée.

MATELOTE DE SOLES A LA NORMANDE

Une grosse sole bien fraîche à filets épais. Enlever la peau que l'on ne jettera pas, mais qui, jointe à la cuisson, donnera le fumet indispensable.

Dans un plat long allant au feu, vous posez votre sole (les peaux épluchées et lavées à côté), et vous hachez de l'oignon et du persil que vous disposez autour, vous mettez quelques petits morceaux de beurre bien frais, une demi-feuille de laurier et une brindille de thym, vous salez, vous poivrez avec le moulin (il faut que cela soit assez relevé), et vous ajoutez de l'eau tiède

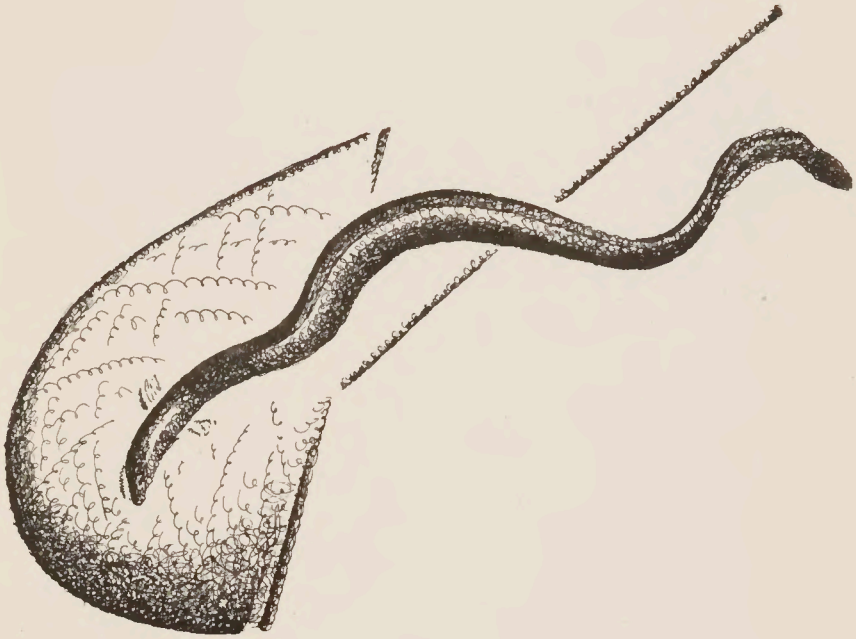
en quantité suffisante pour que votre poisson baigne à moitié.

Vous portez à l'ébullition, en arrosant assez souvent le poisson avec la sauce. Quand ce dernier est cuit, vingt à vingt-cinq minutes pour une grosse sole, vous retirez soigneusement votre poisson, vous l'égouttez bien, et le mettez sur un plat que vous tenez au chaud au coin du fourneau.

Vous passez alors au tamis chinois ou à la passoire fine la cuisson du poisson, et à feu vif, vous réduisez cette sauce jusqu'à ce que vous voyiez qu'elle est un peu liée ; à ce moment, vous émiettez en plusieurs fois un gros morceau de bon beurre frais, et vous battez légèrement avec un petit fouet, en faisant chauffer doucement, mais en évitant de porter à l'ébullition, ce qui ferait tourner votre beurre en huile, et vous nappez alors votre sole, maintenue bien chaude sur son plat ; vous jetez dessus une ou deux poignées de chapelure finement pulvérisée et passez deux minutes au four avant de servir.

Avec ce poisson, je conseille, suivant le goût, un verre de Lafaurie-Peyraguey, ou de Meursault.

André Robine,
Président de la Commission de Dégustation
des « Purs Cent ».



ANGUILLE A LA BROCHE

Prenez une grosse anguille que vous dépouillerez. Piquez-la de lard fin sur le dos; mettez mariner pendant trois heures à l'huile, sel, poivre, laurier, oignon et persil en branche.

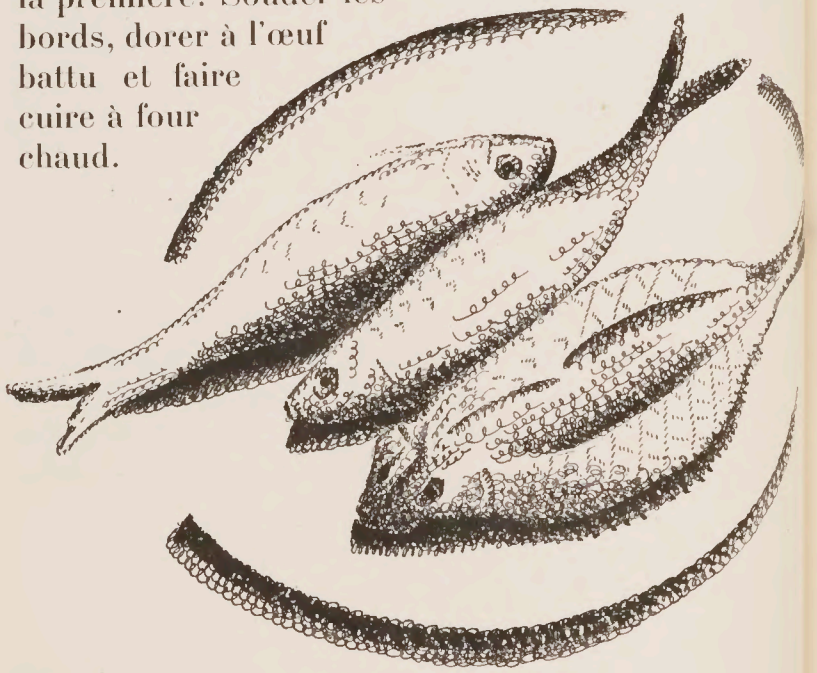
Retirez de la marinade et mettez-la à la broche. Arrosez de graisse d'oie pendant la cuisson.

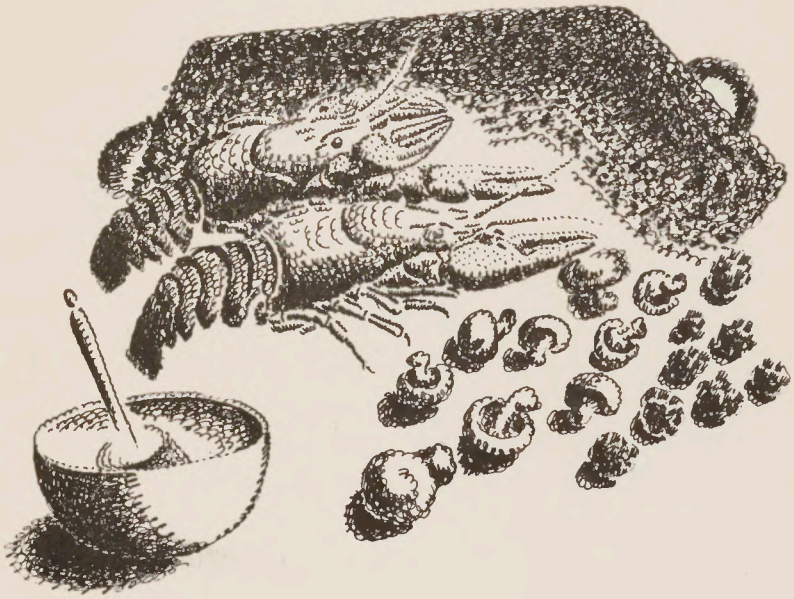
Servez avec une rémoulade.

TOURTE DE SARDINES

Préparer une pâte feuilletée; en faire une abaisse ronde de vingt centimètres de diamètre et épaisse de cinq millimètres. La placer sur une plaque mouillée et étendre dessus une couche de farce aux anchois. Les sardines étant ouvertes, les ranger en couronne sur la farce et les couvrir de même farce.

Ménager un espace de deux centimètres tout autour de l'abaisse sans le recouvrir de farce et recouvrir le tout d'une abaisse semblable à la première. Souder les bords, dorer à l'œuf battu et faire cuire à four chaud.





GRATIN D'ÉCREVISSES

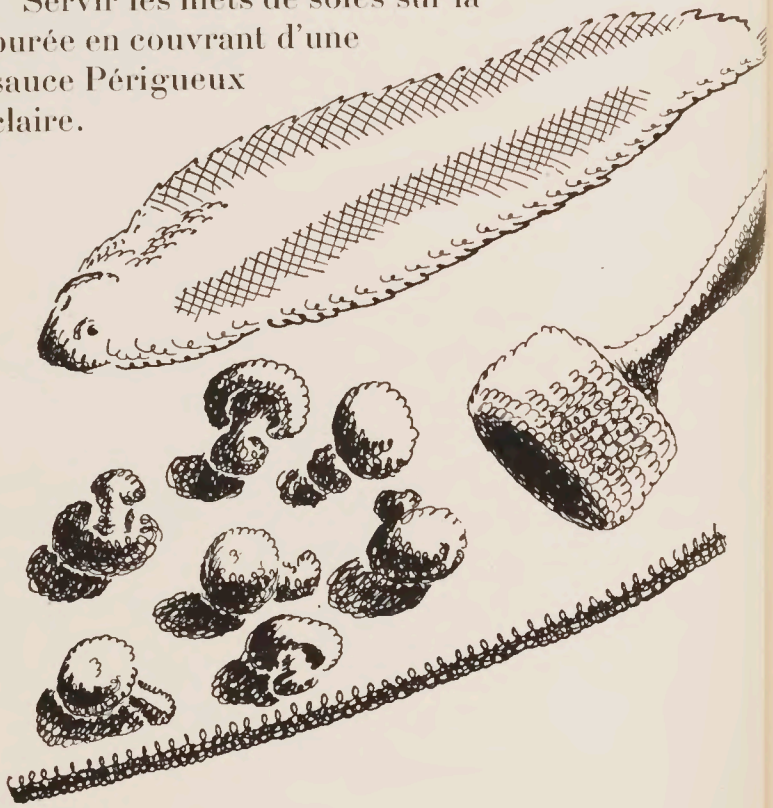
Prenez une douzaine et demie de belles écrevisses. Faites-les cuire à l'ordinaire, laissez refroidir, décortiquez et mettez les queues à part. Pilez les intérieurs au mortier en mouillant avec le court-bouillon. Préparez des champignons blanchis et des truffes découpés en dés. Assaisonnez et versez le tout dans un plat à gratin bien beurré, en disposant sur le haut les queues d'écrevisses. Saupoudrez le tout de chapelure et parmesan et faites dorer au four.

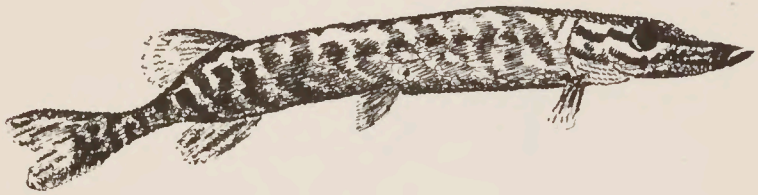
FILETS DE SOLES FORESTIÈRE

Faire une purée de champignons, en les passant à cru, les cuire et les réduire avec du beurre. Lorsque la purée est assez consistante, la lier avec une béchamelle épaisse et passer de nouveau au tamis fin.

Faire cuire les filets de soles dans un fumet de poisson, fait avec les débris de soles.

Servir les filets de soles sur la purée en couvrant d'une sauce Périgueux claire.





BROCHET AU BEURRE BLANC

Ayez un brochet très frais fournissant une demi-livre de chair par convive. Faites-le cuire au court-bouillon au vin blanc coupé d'eau et de vinaigre ; poivrez, salez, ajoutez ail, persil, laurier et thym, ainsi qu'une ou deux carottes coupées en rondelles. Pour faire le beurre blanc, prenez une cuiller à bouche de bon vinaigre, une cuiller à café d'échalotes coupées au couteau très finement et cent grammes de beurre (par personne). Mettez sur un feu vif et tournez jusqu'à ce que vous obteniez une sauce bien liée comme une crème. Salez et poivrez selon le goût. Versez sur le brochet bien égoutté et mettez un peu de persil haché par-dessus.

E. Pasquiet.

HOMARD DELMONICO

Pour huit personnes.

QUATRE homards vivants de huit cents grammes environ, trois quarts de litre de crème crue bien fraîche, six jaunes d'œufs, deux décilitres de vieux porto rouge.

Cuisson des homards. — Marquez une cuisson de homard, dite court-bouillon, avec une bonne bouteille de vin blanc sec, même quantité d'eau, sel, poivre en grains écrasés, carottes et oignons émincés, racine de persil, thym, laurier. Laissez cuire vingt à trente minutes.

Plongez les homards vivants dans la cuisson, à forte ébullition, et laissez cuire vingt-cinq à trente minutes.

Retirez les homards, détachez la queue, décortiquez-la et coupez les chairs en escalopes. Prenez un plat à sauter de grandeur suffisante, beurrez-le et alignez les chairs de vos queues de homard, salez légèrement, faites chauffer, mouillez avec les deux décilitres de porto vieux et allumez pour flamber en agitant légèrement, afin de bien éliminer l'alcool que contient le porto, couvrez et maintenez au chaud jusqu'au moment du service.

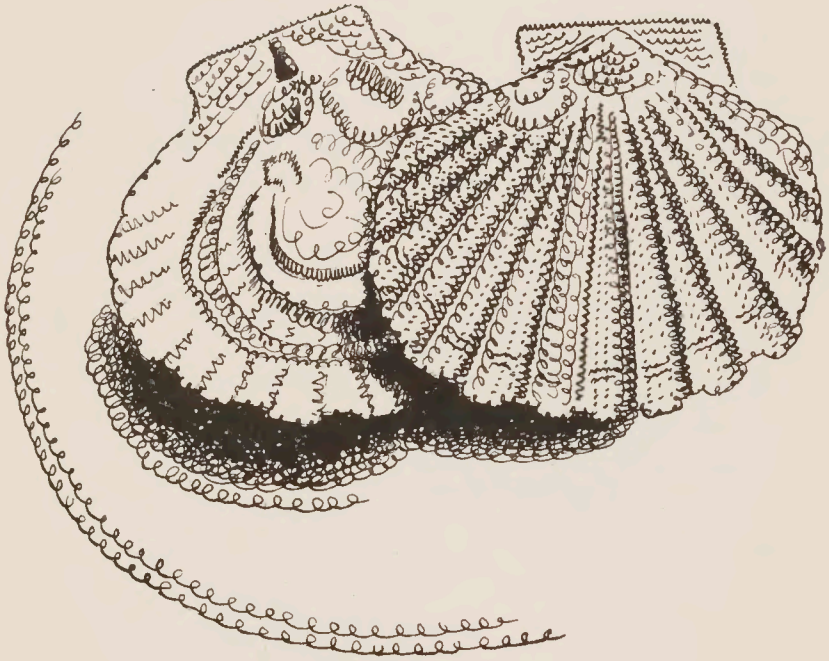
La sauce. — Faites une liaison avec la crème fraîche, les jaunes d'œufs, sel et une pointe de poivre de Cayenne, cuisez cette liaison à feu doux, lorsqu'elle nappe, retirez-la sur la table et incorporez cent à cent cinquante grammes de beurre frais, passez à la mousseline le homard. Servez très chaud en timbale.

Avec ce homard, lorsque le repas ne comporte pas un grand nombre de mets, il peut être

servi du riz pilaf fait au maigre, mais cela est facultatif, et à condition que le menu ne comporte pas de riz.

Nota. — Je préconise le homard de huit cents grammes de préférence parce que cette taille est la plus avantageuse, la différence portant habituellement sur la grosseur du coffre et des pinces, qui sont volumineuses dans les gros homards.

BACCOU,
Chef chez Marguery.



TOURELLE DE CRUSTACÉS SAINT-MALO

Faites cuire du homard à l'américaine, puis des coquilles Saint-Jacques dans un court-bouillon au vin blanc auxquels, en les retirant du feu, vous ajoutez de belles huîtres.

Décarapacez le homard, égouttez les Saint-Jacques et les huîtres, ajoutez des quenelles de

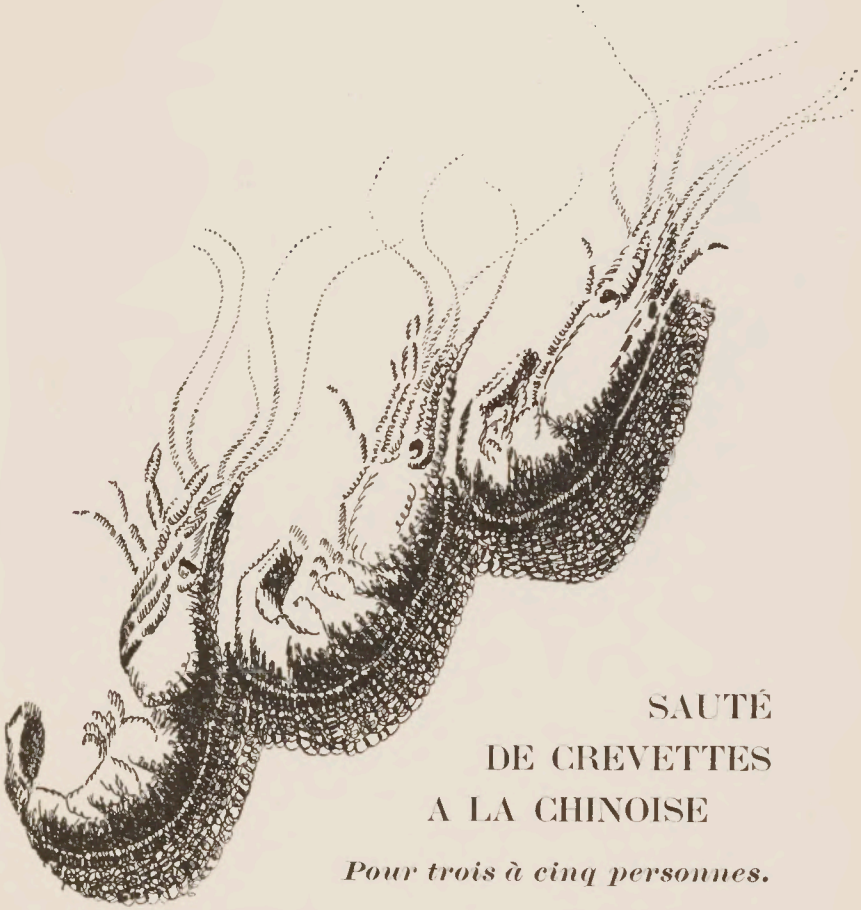
merlan en forme d'olive et conservez le tout au chaud couvert.

Délayez de la béchamelle avec du court-bouillon, faites bien réduire, mélangez la sauce américaine également réduite, passez à l'étamine et au linge fin.

Chauffez cette sauce pour rectifier l'assaisonnement et la consistance, incorporez-y la garniture ci-dessus et emplissez un vol-au-vent de forme haute, étroite, mais léger et croustillant.

A la base et autour, placez des petites écrevisses cuites et troussées, piquez au sommet et tout autour de grosses crevettes roses, dont les queues auront été décortiquées.

TONY GIROD.



SAUTÉ DE CREVETTES A LA CHINOISE

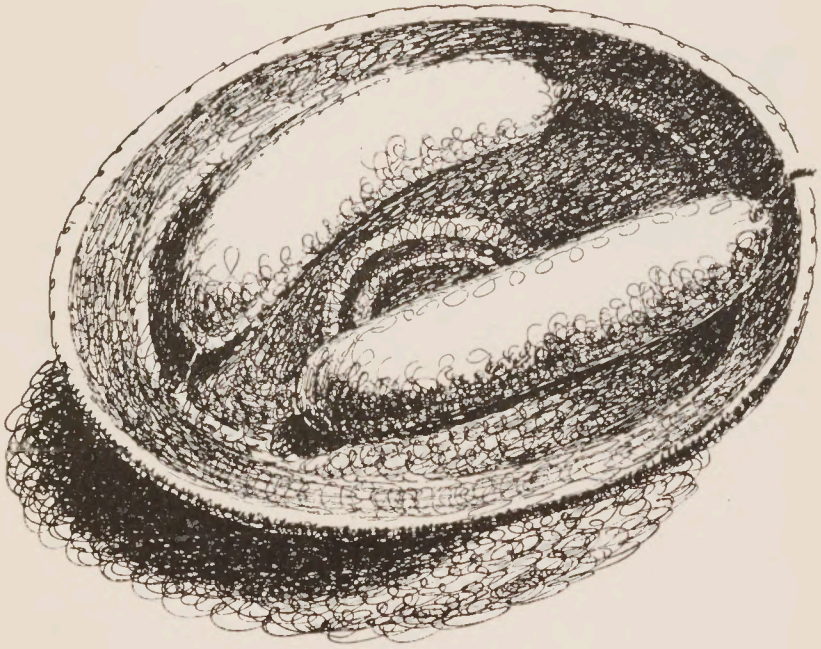
Pour trois à cinq personnes.

Deux cent cinquante grammes de pois écossés, deux cent cinquante grammes de crevettes grises, deux cent cinquante grammes de champignons blancs, cent vingt-cinq grammes de lard maigre, cent grammes de beurre; chacun de ces éléments doit être cuit séparément.

On laisse tremper pendant dix minutes les champignons dans de l'eau vinaigrée légèrement et on les coupe en dés. On coupe également le lard que l'on fait revenir dans du beurre. Quand les lardons sont bien dorés, y ajouter les pois; laisser cuire pendant vingt-cinq à trente minutes, en couvrant la casserole avec une assiette remplie d'eau (si les pois sont durs, ajouter pendant la cuisson une ou deux cuillers d'eau tiède), faire revenir les crevettes décortiquées au beurre dans une poêle pendant quelques minutes sur un feu vif. Les crevettes ne doivent ni se dessécher, ni roussir. Faire cuire les champignons dans du beurre après les avoir coupés en dés plus gros que les lardons. Garder ce beurre qui servira à lier et à parfumer le tout.

Au moment de servir, mélanger ensemble, pois, crevettes, champignons dans la sauteuse où ils ont cuit. Donner un coup de feu en agitant avec la cuiller de bois, saler et poivrer suivant le goût.

Dr Lubet-Barbon.



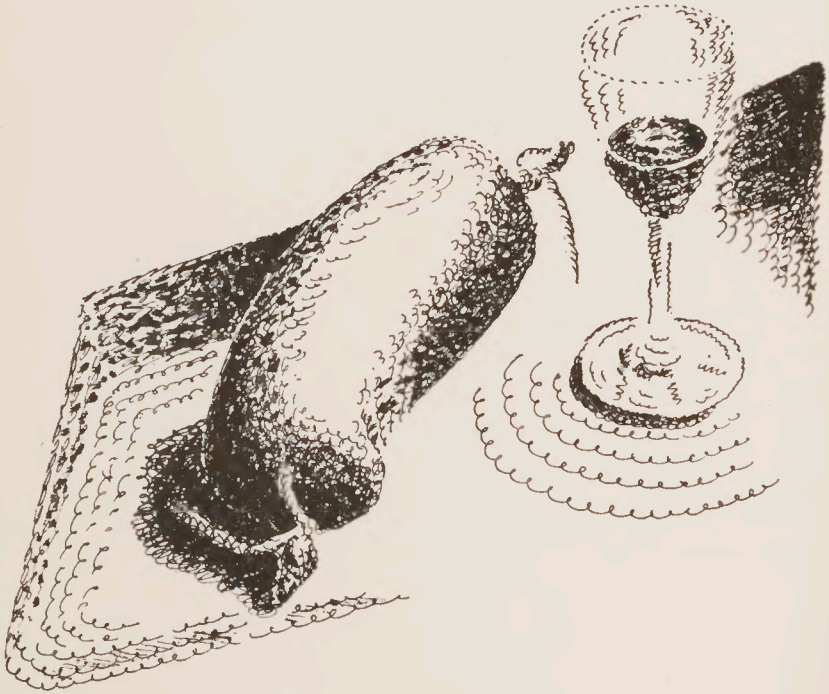
BOUDIN BLANC

PRENDRE cinq cents grammes de porc gras et maigre, le hacher avec deux échalotes. Assaisonner de sel et d'un peu de poivre. Faire revenir le tout, ajouter quatre jaunes d'œufs, un verre de crème. Introduire dans un boyau, et ficeler en boudins. Les plonger quelques instants à l'eau bouillante; les retirer quand ils remontent à la surface. Les faire griller avant de les servir.

CERVELAS

Prendre un morceau de porc gras et maigre dans le jambon (non cuit), le hacher, ajouter deux ou trois échalotes et persil hachés, sel, poivre, muscade, épices. Faire revenir. Y mettre un quart de verre d'eau-de-vie, bien mélanger le tout et l'introduire dans un gros boyau, ficeler à chaque bout et suspendre près d'un fourneau pour le sécher. Au bout d'un mois de séchage, couper en tranches et frire à la poêle.

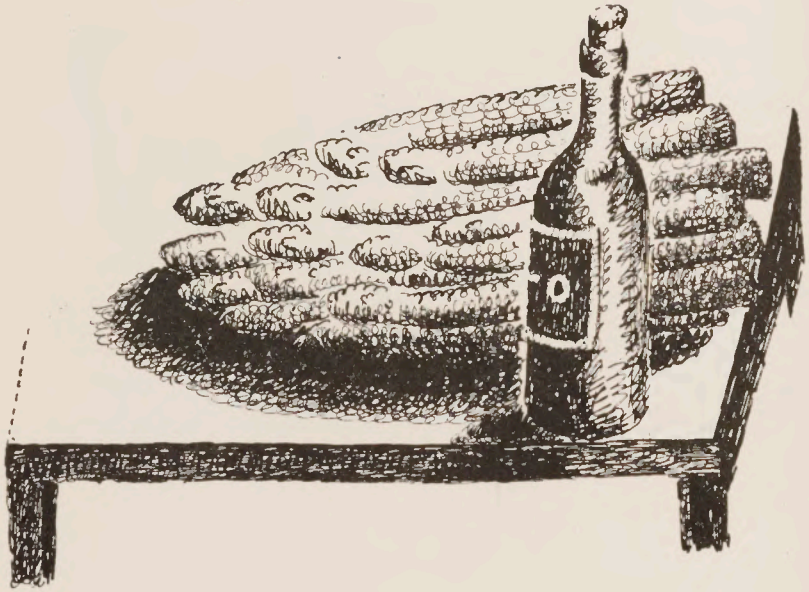
Saintonge.



POULET SAUTÉ MARÉCHAL JOFFRE

Poulet sauté au beurre sans trop le colorer. Déglacer au whisky et réduire. Monter la sauce à la crème double. Quartiers de truffes étuvées au beurre. Mélanger à la sauce et verser sur le poulet. Accompagnement de pommes Mireille.

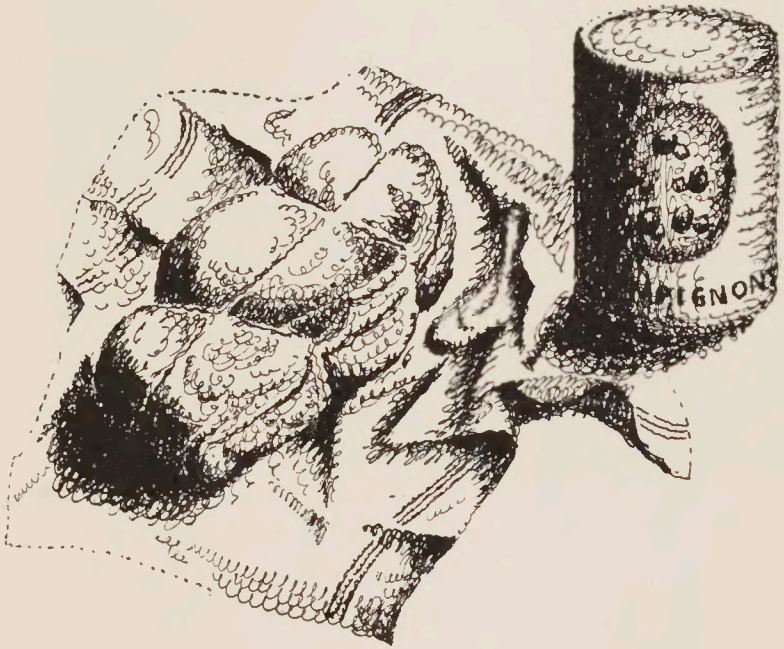
Chosson,
Chef de chez Maxim's.



NOISETTES DE PRÉ-SALÉ PURS CENT

Noisettes de pré-salé sautées au beurre. Poser sur les noisettes une petite escalope de foie gras sautée au beurre, le tout recouvert d'une purée Soubise. Glacer à la salamandre. Accompagner le tout de pointes d'asperges à la crème et de sauce Porto.

Chosson,
Chef de chez Maxim's.



VEAU A MA MODE

Dans une sauteuse, vous faites dorer dans du bon beurre blond-roux, deux livres et demie d'épaule et une livre de tendron de veau coupés en morceaux. Quand ces derniers sont bien dorés, vous les saupoudrez d'une cuillerée de farine en ayant soin de remuer très vivement avec une cuiller en bois, et vous ajoutez une bonne quantité d'oignons et de persil hachés très

finement (ce qui fera un coulis). Vous mouillez aussitôt après avec du bon bouillon et un peu d'eau tiède. Vous ajoutez un bouquet quand même (persil, thym, laurier), et vous salez, poivrez avec le moulin à poivre. Vous laissez ensuite mijoter à petit feu au moins une heure, et quand la sauce est déjà un peu réduite, vous incorporez un grand bol de sauce tomate fraîchement faite, et vous continuez à laisser cuire doucement sur le coin du feu pendant trois quarts d'heure environ jusqu'à ce que la sauce soit bien réduite, bien liée, bien onctueuse, bien marengo.

Quelques minutes avant de servir, vous ajoutez des petites chipolatas, ou mieux, des petits pieds de porc truffés, préalablement cuits au beurre dans une poêle, et des champignons et vous dressez votre plat en ajoutant des beaux croûtons de pain-mie cuits moelleux au beurre. Une pincée de persil haché sur le sommet du plat et vous servez très chaud.

J'avoue que les petits champignons que l'on trouve dans les boîtes de conserves d'une sérieuse maison ne me déplaisent pas. Je les préfère aux champignons frais pour ce plat-là.

Un verre de château-cheval blanc un peu vieux est un bon accompagnement.

Dr André Robinne.

CIVET DE LIÈVRE LORRAIN

Faire mariner le lièvre avec une bouteille de très bon vin de Bourgogne. Faire cuire à part et à feu très doux, pendant une bonne heure, dix ou douze oignons. Faire revenir le lièvre par morceaux dans une poêle. En même temps, mettre dans une cocotte en fonte un bon morceau de beurre et deux cuillerées de farine et tourner jusqu'à ce que l'on obtienne un très joli roux.

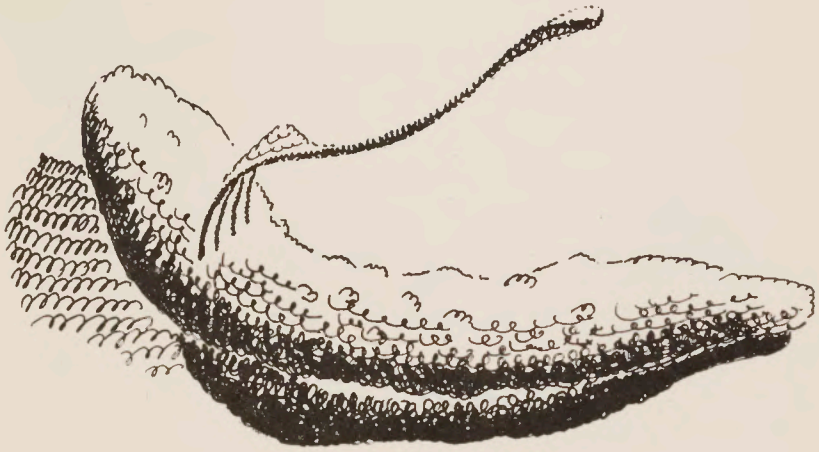
Ensuite, mettre dans la cocotte de fonte tous vos morceaux de lièvre, vos oignons et un bouquet garni; joindre deux cent cinquante grammes de lard de poitrine et laisser le tout sur un feu doux pendant un quart d'heure.

Ensuite, ajouter une bouteille de bon vin de

Bourgogne qui aura cuit également à part pendant trente minutes. Mettre sel et poivre et laisser cuire.

Une heure avant de servir, ajouter un grand verre de grande champagne.

Le civet préparé de cette façon est une pure merveille, selon l'expression de mon ami Maurice Rouff.



SELLE DE VEAU ORLOFF

Braiser la selle. Lorsqu'elle est prête, tracer une ligne d'un bon centimètre des bords extérieurs de chaque côté et à chaque extrémité, en enfonçant la pointe du couteau dans les chairs. En faire autant le long de l'os de l'échine et chaque côté de l'os.

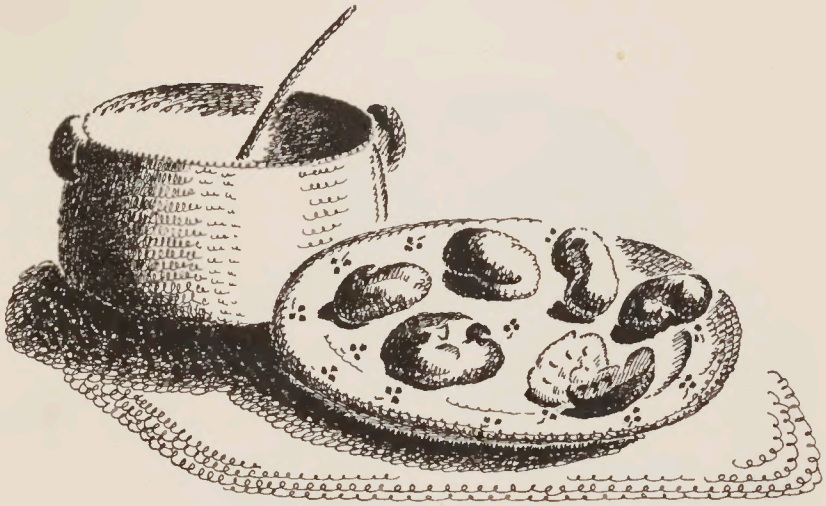
Puis, enlever les filets de la selle en les détachant avec précaution des os. Détailler les filets en escalopes en coupant légèrement en biais.

En reformant les filets, mettre une demi-cuillerée de soubise et une feuille de truffe entre chaque escalope.

Marquer la surface de la selle de sauce Mornay, additionnée d'un quart de purée Soubise et glacer doucement.

Servir à part le fond de braisage. Dégraisser et réduire. Garniture : pointes d'asperges, concombres et chou-fleur à la crème.

ROBERT SPA.



ROGNONS LIÉGEOISE

Prendre une cocotte en fonte dans laquelle vous aurez mis un bon morceau de beurre. Dès qu'il sera bien chaud, y mettre les rognons coupés en deux dans la longueur, les faire revenir, saupoudrer légèrement de farine, les retourner plusieurs fois, mettre sel et poivre.

Un quart d'heure avant de servir, saupoudrer de genévrier bien pilé et laisser cuire.

En servant, ne pas oublier de bien gratter le fond de la cocotte avec un peu d'eau, qu'il faudra laisser bouillir ensuite quelques secondes.

POULARDE BEAUFROMONT

Pour huit personnes.

Une grosse poularde, deux cent cinquante grammes de riz de Patna, cinq cents grammes de morilles fraîches, deux cents grammes de truffes, deux cent cinquante grammes de foie gras. Vider la poularde par devant, flamber et bien nettoyer, la trousser en entrée, légèrement salée à l'intérieur.

Riz pilaff. — Dans un plat à sauter, mettre cinquante grammes de beurre; lorsqu'il est fondu, y ajouter cinquante grammes environ d'oignons finement hachés, laisser fondre légèrement, y ajouter le riz et le remuer sur le feu que tous les grains s'enveloppent de beurre; mouiller avec du bon fond blanc le double de volume du riz, assaisonner sel et poivre de Cayenne, un bouquet garni, faire partir en plein feu, couvrir et mettre à cuire au four : 20 minutes suffisent. Ne pas remuer le riz, il doit bien s'égrener.

Farce. — Nettoyer les morilles, les bien laver à plusieurs eaux tièdes; veiller à ce qu'elles soient débarrassées du sable, les presser pour en extraire l'eau. Couper les truffes pelées en quartiers : coupez le foie gras bien dénervé en gros cubes.

Dans une poêle, mettre un peu de beurre, faire suer les morilles jusqu'à cuisson : y ajouter alors les truffes en quartiers, ainsi que le foie tourné et retourné dans la poêle, le tout assaisonné, sel, poivre du moulin, une pincée de quatre épices, flamber avec un verre de bon armagnac et jeter sur le riz cuit en pilaff. Bien mélanger à la fourchette et en farcir la poularde, la brider en entrée et la barder.

Cuisson. — Mettre alors la poularde à pocher

dans un fond blanc et à court mouillement, laisser pocher une heure à une heure un quart pour une poularde de deux à deux kilos et demi, ne pas laisser bouillir trop fort avec la cuisson, marquer une sauce suprême.

Service. — Dresser sur un grand plat la poularde débardée et débridée, posée ou non sur socle de riz taillé, saucer légèrement, envoyer une saucière de sauce à part.

Sauce suprême. — Mettre dans une petite casserole russe cinquante grammes de beurre à fondre, y ajouter cent grammes de farine tamisée, laisser roussir doucement, mouiller, après cuisson du roux, avec la cuisson de la poularde bien dégraissée, que cette sauce nappe bien, laisser cuire et dépouiller.

D'autre part, préparer une liaison, faite avec quatre jaunes d'œuf et deux décilitres de crème crue.

Lorsque le velouté est cuit, verser avec précaution et bouillant sur la liaison en fouettant vigoureusement, finir de cuire votre sauce, la retirer à première ébullition, passer par torsion au linge mousseline, tenir au bain pour l'emploi, mettre quelques grammes de beurre sur la sauce, afin de l'empêcher de former peau.

Fond blanc. — Mettre un kilo et demi de jarret de veau blanchi, à cuire mouillé et garni

comme un pot-au-feu habituel, mais surtout ne pas colorer, soit par l'oignon roussi, caramel ou autre; il doit, comme son nom l'indique, être blanc. Laisser cuire complètement, passer au chinois au moment de l'emploi. Ce fond blanc sert indifféremment pour mouiller le riz ou la poularde.

BACCOU,
Chef chez Marguery.

POUSSINS A LA ROSALIA

Prenez des poussins que vous désossez. Faites farcir avec une farce de foie gras et de truffes. Bridez et bardez.

Ensuite, foncez une casserole de légumes. Mettez vos poussins dedans et mouillez de vin blanc et de jus. Faites pocher une demi-heure, passez le fond et dégraissez.

Faites avec le fond une suprême de tomates,

assaisonnée à point, et faites un pilaff de riz sur lequel vous dressez vos poussins coupés en deux.

Garniture de crêtes, de rognons et truffes.

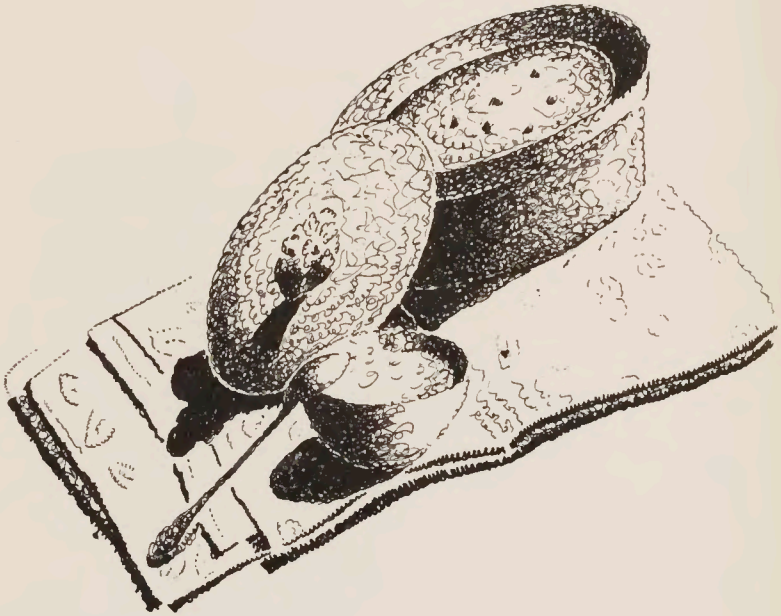
Saucez vos poussins et servez le reste dans une saucière.

BOEUF EN DAUBE

Prendre de la pointe à l'os, la mettre dans un pot de terre dont on a garni le fond d'une couénne de lard, mettre le gras de cette couenne contre le pot. Ajouter une corde de petits oignons, une ou deux carottes, poivre, sel, bouquet garni, trois ou quatre queues de cèpes séchées. Peler un oignon assez gros et le garnir de sept à huit clous de girofle. Puis ajouter, refroidi, un litre de vin auquel vous aurez fait jeter un bouillon pour lui enlever son aigreur, et en recouvrir complètement le bœuf.

Quand le tout commence à bouillir, faire un hachis de gras de jambon et de pas mal d'échalotes hachées, de la grosseur d'un œuf au moins : plus il y en a, meilleur cela est.

Couvrir le pot d'une feuille de papier blanc et d'un couvercle en terre. Laisser le tout bien clos et mettre à tout petit feu pendant toute une journée. Laisser reposer pendant la nuit et recommencer le lendemain matin jusqu'au déjeuner, toujours en bouillant à petit feu.



FOIE GRAS AU NATUREL

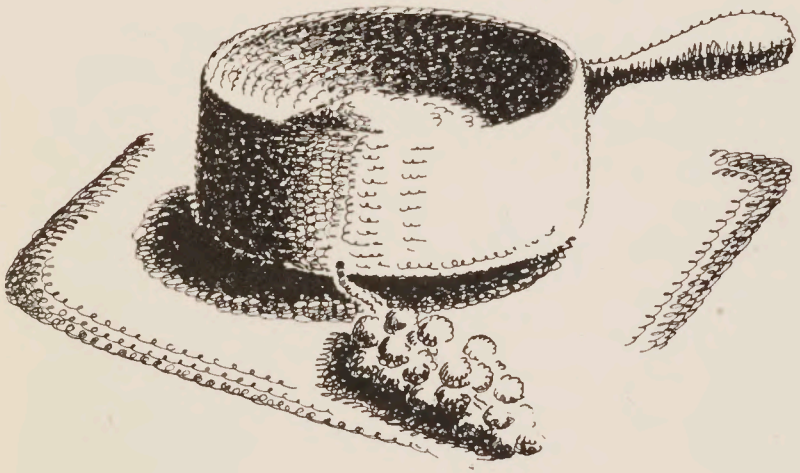
Mettre le foie dans une terrine avec sel et poivre, le couvrir de graisse d'oie fondue *froide*.

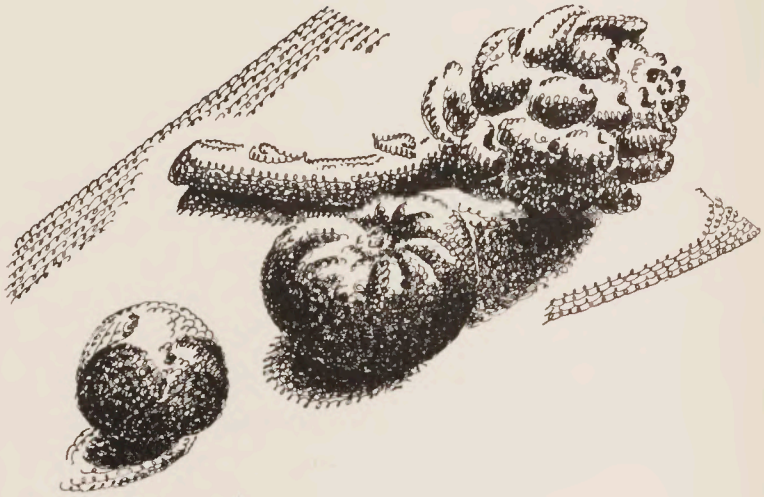
Couvrir la terrine et buter les bords du couvercle avec de la pâte. Mettre cuire au bain-marie sur le fourneau pendant trois quarts d'heure pour un foie d'une livre. Un peu moins de temps de cuisson dans la gelée au porto.

FOIE GRAS CHAUD

Dans une casserole en terre, mettre une bonne cuillerée de graisse d'oie. La chauffer, et, à bonne température, y mettre le foie, au préalable, bien relevé de sel, poivre, épices.

Le faire dorer — suivant épaisseur, y ajouter une poignée de raisins *verts* (ou verjus) et *en servant,* arroser d'une petite poignée de chapelure blanche et de persil très finement haché.





GULYAS A LA HONGROISE

Prenez de préférence, comme viande, de la chaîne de filet ou du contre-filet de bœuf. Coupez cette viande en gros dés.

Faites revenir de belle couleur blonde, dans du beurre, un oignon finement haché, auquel vous ajouterez alors les morceaux de viande assaisonnés de sel, poivre et d'une cuillerée à café de poudre de paprika, deux tomates concassées, un petit morceau de lard pilé et une légère pointe d'ail.

Couvrez hermétiquement la casserole et

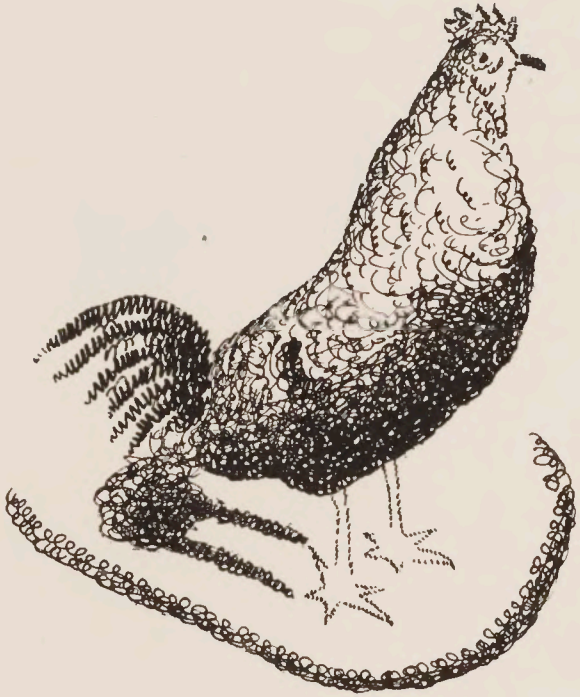
faites mijoter à feu doux pendant trois heures.

D'autre part, vous aurez fait cuire au beurre des pommes de terre château fondantes.

Le bœuf une fois cuit, dressez-en les morceaux dans une timbale, roulez les pommes de terre dans la sauce et versez le tout par-dessus le bœuf.

On peut opérer de même avec du veau, mais on ajoute alors un peu de crème double à la sauce avant de servir.

ERNEST VERDIER,
de la Maison Dorée.



POULET A LA BORDELAISE

Coupez un poulet pour sauter, deux fonds de gros artichauts en quartiers et quatre ou cinq pommes de terre en gros dés.

Mettez dans un plat à sauter quatre cuillerées d'huile d'olive et un peu de beurre, faites chauffer le tout et joignez-y alors les morceaux de poulet et des légumes; assaisonnez sel et poivre. Faites partir vivement sur le fourneau, retournez poulet et légumes pour qu'ils se graissent bien, puis laissez finir de cuir dans le four la casserole couverte, ou avec feu dessus.

Quand le poulet sera cuit et les légumes fondants, ajoutez un peu de persil haché dans lequel vous aurez écrasé une pointe d'ail. Dressez le poulet dans un plat, les légumes autour, et faites une bordure des rondelles de deux oignons et de persil frits dans l'huile. Servez.

Ernest Verdier,
de la Maison Dorée.

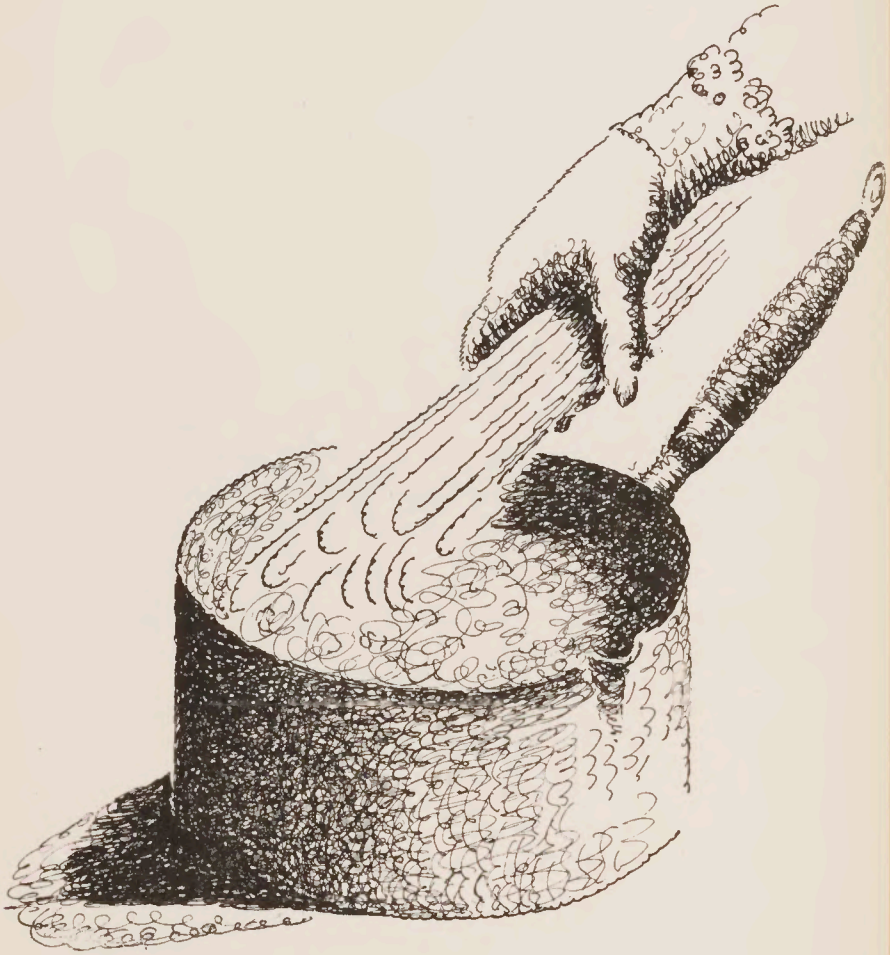
COTELETTES DE VOLAILLE A LA POJARSKI

Vraie recette.

Levez avec précaution les ailes de trois poulets reines crus, coupez l'os de chaque aile à trois centimètres au-dessus de la jointure pour former manche; enlevez la peau et, sur une planche propre ou sur un billot, battez la chair de chaque aile, et, de chaque côté, avec le dos d'un couteau de cuisine, mettez alors les ailes

à tremper dans un litre de crème double pendant une heure, puis retirez-les, battez de nouveau, remettez-les dans la crème double encore une heure, répétez par trois fois l'opération en laissant les ailes baigner une heure entre chaque battage afin que les chairs soient bien imbibées de crème. Après la troisième trempe, avec le plat du couteau, reformez bien les ailes en forme de côtelettes, salez, poivrez et passez-les avec précaution dans des jaunes d'œufs battus, panez-les légèrement. Faites-les cuire dans du beurre clarifié (comme des escalopes de veau à la Milanaise), qu'elles soient bien dorées, dressez-les en couronne et mettez dans le milieu une julienne de légumes, carottes, navets, céleri et truffes, tombée au beurre et passée dans une bonne demi-glace légère.

ERNEST VERDIER,
de la Maison Dorée.



SPAGHETTIS

Prenez une livre et demie de ròti de veau, faites-le bien revenir à la casserole, en y ajoutant quand il sera cuit, une bonne cuiller de sauce tomate. Déchiquetez en toutes petites parcelles, ajoutez-y une livre de spaghettis qui auront cuit sept minutes dans de l'eau bouillante et qui auront été bien égouttés. Mélangez bien, saupoudrez le tout de mie de pain, gratinez un peu au four et servez.

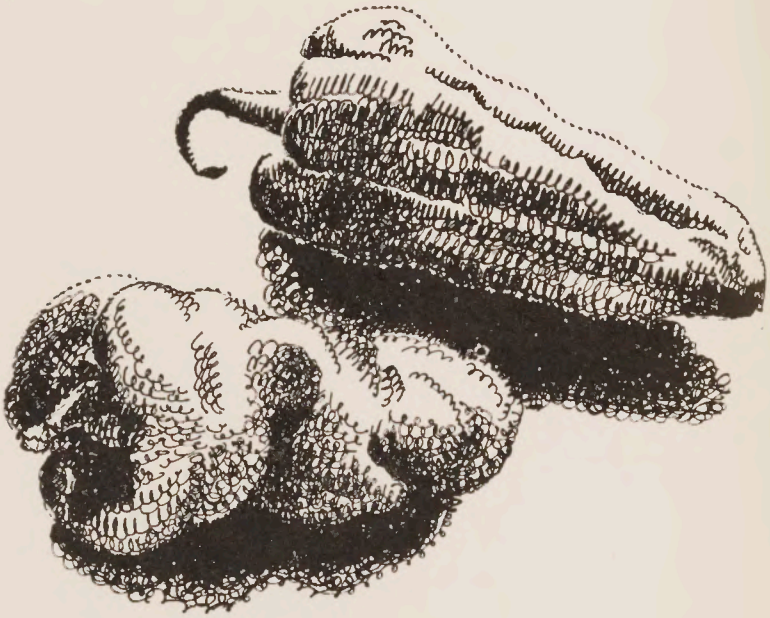
Robert Spa.

LES RAVIOLIS

Les raviolis se préparent comme suit : Faites une pâte avec deux cent cinquante grammes de farine tamisée, cinq grammes de sel, un œuf entier et un jaune d'œuf et un décilitre de lait.

Laissez cette pâte reposer une heure dans un lieu frais; avec chaque moitié de cette pâte, faites deux abaisses aussi minces que possible, un millimètre et demi sur l'une de ces abaisses, avec une douille, poussez gros comme une amande verte de farce de volaille bien assaisonnée et à laquelle vous aurez mélangé un peu de parmesan et si vous voulez un peu d'épinards blanchis et hachés ; faites des petits tas placés à distance les uns des autres de cinq centimètres dans la longueur et la largeur de l'abaisse, avec un pinceau, mouillez légèrement d'eau les espaces de pâte non recouverts de farce, couvrez la farce avec l'autre abaisse et avec le doigt, en pressant, faites adhérer, tout autour de chaque tas de farce la première à la seconde; ceci fait, séparez chaque ravioli avec un coupe-pâte pour former des carrés d'environ quatre centimètres, mettez les raviolis sur un plateau recouvert d'une serviette farinée. Pour les cuire, faites-les pocher quatre minutes dans l'eau bouillante, retirez la casserole et laisser finir de pocher pendant six à sept minutes en laissant la casserole couverte.

Ernest Verdier,
de la Maison Dorée.



CURRY DE POULET OU D'AGNEAU

Le curry est une poudre composée dans l'Inde avec différents ingrédients qu'il est difficile de se procurer en France. Il y entre du piment, du curcuma, de la coriandre, du safran, de la noix de coco séchés, réduits en poudre et passés au tamis. Les cuisiniers indiens préparent eux-mêmes leur poudre et les compositions varient selon la fantaisie de chacun. En France, mais

surtout en Angleterre, on peut se procurer d'excellente poudre de curry.

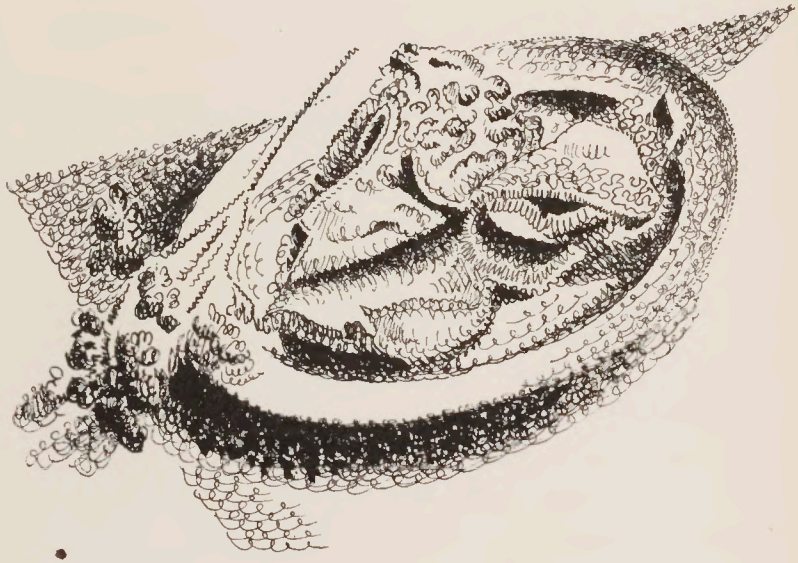
Ce plat se mange accompagné de riz cuit à l'indienne.

La recette suivante m'a été donnée par un des meilleurs faiseurs de curry que j'aie rencontrés dans ma carrière, sinon le meilleur.

Dans une casserole, faites revenir au beurre un oignon haché, qu'il soit bien blond, ajoutez deux cuillerées à bouche de poudre de curry et mélangez-la bien avec le beurre et l'oignon, ajoutez alors votre poulet découpé comme pour sauter, ou vos morceaux d'agneau préalablement blanchis.

Remuez bien les viandes avec le curry après y avoir ajouté un verre à bordeaux de crème, deux cuillerées de sauce tomate, deux cuillerées de jus, salez et laissez cuire trente à quarante minutes. Quand les viandes sont cuites, ajoutez si c'est nécessaire encore un peu de crème et un jus de citron, dressez et servez en même temps qu'un plat de riz cuit à l'indienne.

Ernest Verdier,
de la Maison Dorée.



GRAS-DOUBLE A LA LYONNAISE

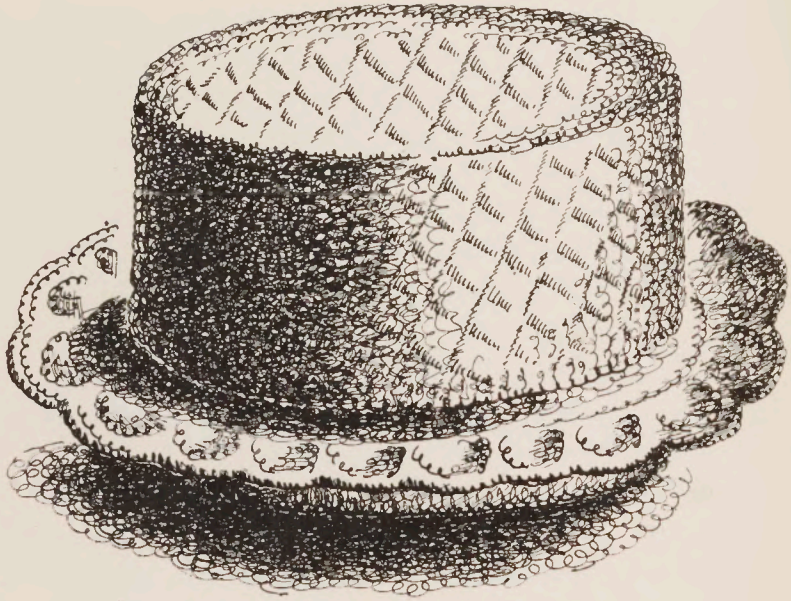
La veille de le manger, ayez un kilo de gras-double bien frais, et sans odeur; coupez-le en bandelettes de trois centimètres de largeur environ sur huit de longueur; blanchissez-les rapidement à l'eau bouillante légèrement acidulée, rafraîchissez-les et séchez-les sur un linge.

Beurrez le fond d'une casserole, marquez-le avec des ronds d'oignons et de carottes et un bouquet garni, placez dessus les morceaux de

gras-double, assaisonnez sel et poivre en grains, mouillez à niveau avec moitié vin blanc et moitié bon bouillon, couvrez la casserole, faites partir doucement sur le fourneau puis laissez cuire le tout en mijotant pendant trois heures. Versez alors le gras-double avec sa cuisson dans une terrine et laissez-le refroidir.

Le lendemain, émincez quatre ou cinq gros oignons, faites-les passer très doucement au beurre dans une grande poêle, qu'ils soient blonds, à ce moment, ajoutez un fort morceau de bon beurre et joignez aux oignons les morceaux de gras-double que vous aurez préalablement égouttés et épongés. Faites-les cuire doucement pendant une heure, en les retournant pour que le beurre pénètre bien. Quelques instants avant de servir faites légèrement rissoler, finissez l'assaisonnement avec un peu de poivre frais moulu, un jus de citron et servez très chaud.

Ernest Verdier,
de la Maison Dorée.



PATÉ DE BÉCASSES

Ayez trois ou quatre belles bécasses, désossez-les complètement en les ouvrant par le dos, ayez soin de ne pas déchirer les peaux, enlevez les cous et coupez les ailes au ras du corps.

Mettez vos bécasses le corps étalé, les peaux en dessous, dans un plat creux, assaisonnez de sel, poivre, quatre épices, et mouillez d'un bon verre de cognac et laissez mariner.

Préparez une farce fine avec de gros dés de lard gras et de foie de veau, selon la règle.

D'autre part, après avoir mis de côté les intestins, faites avec les carcasses, les cous et les ailerons un fumet de gibier. Faites-le refroidir, puis pilez-le et passez au tamis. Pour que ce travail se fasse bien il faudra ne piler que les carcasses après avoir mis de côté la partie liquide du fumet.

Mettez dans le mortier une partie de farce fine, pilez-la de nouveau en y introduisant la purée de gibier, puis le fumet, puis les intestins de la bécasse, repassez cette farce au tamis, puis remettez au mortier et pilez-la de nouveau en ajoutant un demi-foie gras coupé en dés, des parures de truffes, deux œufs entiers et assaisonnez de sel, poivre, muscade. Mettez votre farce à reposer.

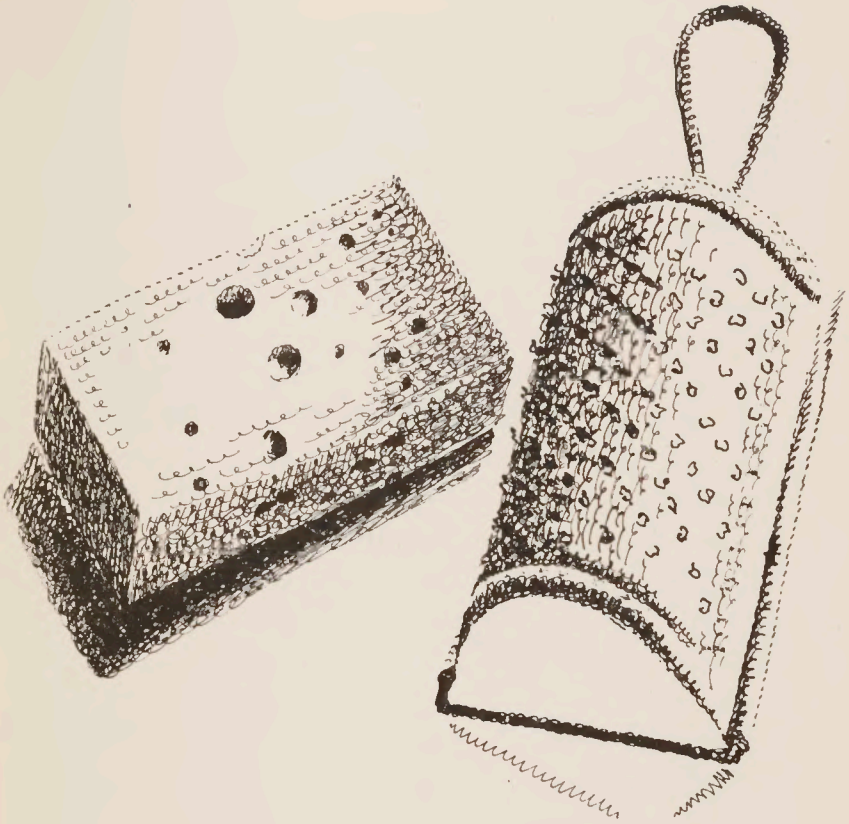
Ajoutez à mariner avec les bécasses un foie gras coupé en gros morceaux, et une demi-douzaine de belles truffes.

Foncez un grand moule ovale de pâte brisée, après avoir préalablement posé ce moule sur une plaque garnie de plusieurs feuilles de papier d'office; garnissez l'intérieur de la pâte de bardes de lard et mettez au fond un lit de votre farce. Préparez les bécasses de la façon suivante :

Au milieu de chaque corps, mettez un lit de farce puis deux bons morceaux de foie gras et deux truffes piquées dans les foies gras, recouvrez de farce et reformez l'oiseau en boule. Placez vos bécasses les unes à côté des autres dans le moule et remplissez les intervalles avec de la farce, que le pâté soit bien plein; recouvrez avec des bardes de lard et fermez le pâté d'une feuille de pâte, pincez la bordure pour le faire adhérer, décorez de feuilles de pâtes, en laissant au sommet un trou fait au vide-pomme. Laissez reposer une heure ou deux avant la cuisson, puis faites cuire le pâté à four modéré pendant environ deux heures en surveillant.

Laissez refroidir le pâté, puis, par l'orifice, remplissez-le avec une gelée au fumet de bécasse.

Ernest Verdier,
de la Maison Dorée.

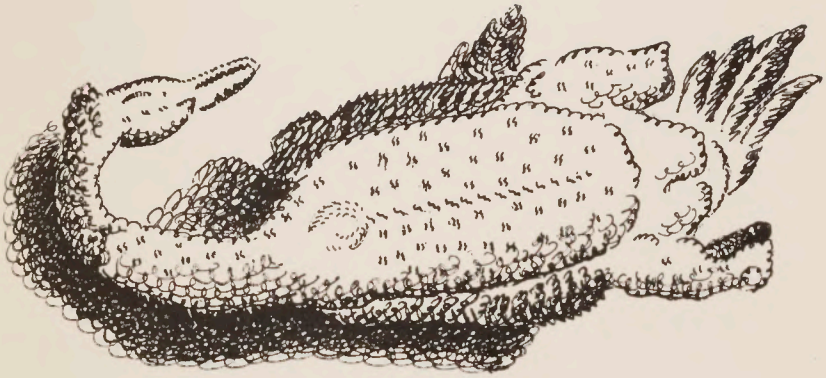


POULETS AU FROMAGE

Flambez et épluchez deux poulets. Après les avoir vidés et avoir troussé les pattes dans le corps, vous les fendez un peu sur le dos, et les aplatissez avec le couperet. Faites-les revenir dans une casserole avec un peu de beurre;

mouillez avec un demi-verre de vin blanc et autant de bon bouillon; mettez-y un bouquet de persil, ciboule, une demi-gousse d'ail, deux clous de girofle, une demi-feuille de laurier, thym, basilic, peu de sel, gros poivre. Cuisez une heure à petit feu, qu'ils ne fassent que mijoter; enlevez les poulets, et mettez dans la sauce gros comme une noix de bon beurre manié d'une bonne pincée de farine; liez-la sur le feu. Sur le plat que vous devez servir : mettez une partie de cette sauce dans le fond, et sur la sauce une petite poignée de fromage de gruyère râpé; placez les poulets dessus, et arrosez-les avec le restant de la sauce, et autant de fromage de gruyère râpé que vous en avez mis dessous. Mettez le plat sur un petit feu doux et un couvercle de tourtière avec du feu; quand ils seront d'une belle couleur dorée, et plus de sauce, servez chaudement. Si votre fromage est fort de sel, il n'en faut point ajouter dans la cuisson des poulets.

ROBERT SPA.



COTELETTES DE CANETONS FARCIES ET GRILLÉES

Levez les cuisses de six canards, dont vous aurez levé les ailes pour une autre entrée. Flambez, essuyez et nettoyez bien ces cuisses, pour qu'il ne reste plus de canons de plumes.

Posez chaque cuisse sur la table, la peau extérieure en dessous, et, au moyen d'une incision partant d'un centimètre au-dessous du talon, mettez tout l'os de la jambe et de la cuisse à nu et retirez-le en le cassant d'un coup sec au-dessous du genou où vous avez commencé l'incision. Coupez les pattes entre la palme et le talon pour former le manche.

Dans un grand plat creux, étalez les cuisses, la peau en dessous, assaisonnez-les de sel, poivre, un peu d'épices fines, arrosez d'un verre de bon cognac, couvrez le plat et laissez mariner; après deux heures égouttez les cuisses de la marinade et avec le dos du couteau, battez les chairs en dedans de la peau, remettez les cuisses dans la marinade pendant le même temps, recommencez alors le battage, mais de façon à respecter la peau.

D'autre part, vous ferez à cru une farce composée des chairs retirées de la carcasse du canard, des foies et d'un peu de lard de poitrine, d'une truffe, le tout bien haché fin et séparément avant d'être mélangé; ajoutez un œuf frais et assaisonnez. Vous pourrez ajouter à la farce deux ou trois cuillerées de fumet de canard, bien réduit, fait avec les carcasses et les abatis.

Prenez chaque cuisse, couvrez-en l'intérieur de farce, reformez-la, en rabattant la peau, de manière à ce qu'elle ne soit pas trop grosse, cousez les chairs, afin que la farce ne s'échappe pas. Lorsque toutes les cuisses seront farcies et formées, marquez une casserole plate de lard, de ronds de carottes et d'oignons, un bouquet garni, posez les cuisses sur ce fond, mouillez à hauteur avec un bon fond de veau, couvrez

d'un papier beurré, faire partir sur le feu puis braiser à feu doux pendant trois heures en arrosant de temps en temps. Retirez alors les cuisses de leur cuisson et mettez-les dans un plat rond, les unes à côté des autres, dégraissez et réduisez la cuisson, versez-la, passée, sur les cuisses que vous recouvrirez d'une planchette ou d'une plaque bien propre sur laquelle vous mettez un poids, afin de les obtenir en forme de côtelettes plates.

Le lendemain, chapelurez légèrement chaque côtelette que vous ferez griller comme une andouillette. Servez avec une purée quelconque.

ERNEST VERDIER,
de la Maison Dorée.

ROGNONS DE COCHON
AU VIN DE CHAMPAGNE

Après avoir émincé les rognons de cochon, vous les mettez dans une casserole sur un feu ardent, avec un morceau de beurre, du sel, du poivre, du persil, des petits oignons et de l'échalote, le tout haché bien menu ; faites sauter votre émincé sans relâche, afin qu'il ne s'attache pas. Lorsque vos rognons sont réduits, ajoutez un peu de farine, que vous remuez avec l'émincé ; vous y versez ensuite un verre de vin de Champagne ; vous retournez votre ragoût sans le laisser bouillir ; servez.

Robert Spa.

POULARDE POCHÉE AUX CÉLERIS ET TRUFFES SAUCE SUPRÊME

Bridez en entrée une belle poularde et mettez-la dans une casserole avec deux litres de bouillon blanc et une garniture habituelle de racines. Laissez cuire à petit bouillon pendant trente-cinq ou quarante minutes. Pendant la cuisson de la poularde, faites braiser quatre beaux pieds de céleri bien tendres (les empoter dans du bouillon gras, après les avoir épluchés et blanchis).

D'autre part, préparez une truffe de belle grosseur, que vous émincerez et ferez mijoter dans quelques cuillerées de madère.

Égouttez la poularde que vous dresserez sur un plat après l'avoir découpée ; garnissez avec les pieds de céleris, égouttés, parés et divisés en quatre. Garnissez la surface de lames de truffes.

Dégraissez le fond de cuisson, ainsi que celui des céleris ; mélangez-les et finissez-les en sauce suprême : roux blond de beurre et de farine, mouillé avec le fonds de volaille, cuit à petit bouillon pendant vingt-cinq ou trente minutes, et lié avec trois jaunes d'œufs, crème double et beurre. Ajoutez dans la sauce suprême le madère ayant servi à faire pocher les truffes.

RAGOUT OU ABATIS DE DINDE AUX CHIPOLATAS

Pour dix à douze personnes.

Ce plat se mange d'octobre à février inclus. Prenez six beaux abatis de dindes, c'est-à-dire ailerons, cous et gésiers et aussi les foies si vous le désirez, mais il est préférable de les conserver pour une autre entrée. Ouvrez et

videz les gésiers, lavez-les et essuyez-les; flambez et épluchez les cous et les ailerons, enlevez-en les canons de plumes, blanchissez-les rapidement à l'eau bouillante, rafraîchissez-les, séchez-les avec un linge propre et parez-les, coupez les cous en deux et séparez les têtes dont vous enlèverez les yeux et les becs.

Coupez en gros dés deux cent cinquante grammes de maigre de jambon cru de Bayonne; préparez un fort bouquet garni, épluchez un gros oignon, une gousse d'ail et une vingtaine de petits oignons.

Pelez deux ou trois douzaines de pommes de terre, en grosses olives, un litre de beaux marrons de Lyon préalablement rôtis, sans être brûlés et piquez à l'aiguille une livre de petites chipolatas.

Préparez un peu de roux que vous laisserez refroidir.

Coupez en rond et beurrez une feuille de papier d'office de la circonférence de la casserole où doit cuire le ragoût.

Lorsque tous ces éléments seront prêts, deux heures et demie avant le repas, mettez dans la bassine ou la grande casserole plate destinée à cuire le ragoût, un peu de beurre, faites revenir les ailerons, puis retirez-les sur un plat ou sur un tamis, mettez alors dans la casserole le

jambon, les gésiers coupés en deux et les cous et le gros oignon, faites bien revenir le tout pendant vingt minutes, doucement en retournant; à ce moment mettez une forte cuillerée à potage de bouillon et laissez réduire jusqu'à consistance de glace. Remettez alors les ailerons dans la casserole, assaisonnez, sel modérément, poivre frais moulu, une pointe de muscade, mettez le bouquet garni et la gousse d'ail et mouillez le ragoût avec trois ou quatre cuillers à potage de bouillon, mettez la feuille de papier beurrée par-dessus pour retenir les vapeurs, couvrez hermétiquement votre casserole et laissez cuire doucement au four si c'est possible en surveillant et arrosant de temps en temps.

Une heure avant de servir mettez les pommes de terre et une cuillerée à bouche de votre roux pour la liaison. D'autre part : Faites glacer dans un petit plat ou une petite casserole les petits oignons en les passant au beurre avec une pincée de sucre en poudre, quand ils sont de belle couleur, finissez de les cuire doucement, en ajoutant deux cuillerées à ragoût de bouillon.

Une demi-heure avant de servir, ajoutez les marrons et les foies si vous les employez et un quart d'heure plus tard les petits oignons avec leur cuisson et les chipolatas que vous aurez préalablement fait revenir à la poêle.

Au moment de servir, dégraissez bien le ragoût; goûtez la sauce pour corriger l'assaisonnement s'il y a lieu, dressez les morceaux dans un plat creux, la garniture autour et versez la sauce par-dessus, après avoir retiré le gros oignon et le bouquet garni.

Ce ragoût peut se faire de la même façon avec une dinde entière coupée pour ragoût, ou avec des poitrines de veau taillées en carrés de cinq à six centimètres de côté.

Le ragoût ou les abatis de dinde aux navets se traitent de la même façon, on supprime les marrons et les chipolatas et on les remplace par deux douzaines de petits navets taillés en grosses olives comme les pommes de terre, et que l'on aura fait glacer comme les petits oignons et en les ajoutant au ragoût une demi-heure avant de servir.

Le temps est donné en admettant que le fourneau marche bien et soit bien allumé au moment où commence le travail.

ERNEST VERDIER,
de la Maison Dorée.

ADERE

FOIES GRAS BRAISÉS AUX TRUFFES

Assaisonnez de sel et de poivre deux beaux foies gras bien fermes, faites-les revenir au beurre, puis retirez-les et égouttez-les sur une serviette. Détachez alors le fond de la casserole avec une demi-bouteille de bon vin de madère, quatre cuillerées de bonne demi-glace et quatre cuillerées de consommé.

Vous aurez mis dans une casserole pouvant bien les contenir, vos foies gras, mettez des truffes entières crues, un bouquet garni, couvrez de la sauce et la casserole d'un couvercle et laissez cuire doucement pendant deux heures.

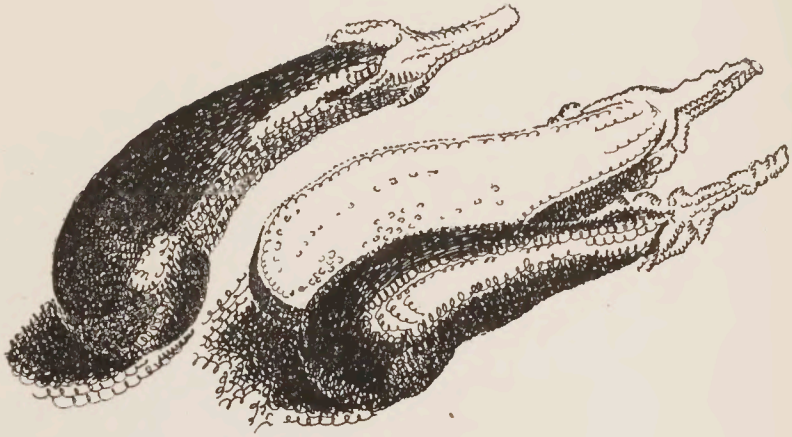
Dressez les foies gras dans une timbale avec les truffes, dégraissez la sauce, versez-la sur les foies et servez.

Ernest Verdier,
de la Maison Dorée.

ENTRECÔTE AUX CHAMPIGNONS ET AU VIN BLANC

Prenez un entrecôte un peu mince, mettez-le dans une casserole avec du beurre, assaisonnez, faites-le revenir pendant dix minutes, retirez-le ; avec le beurre de la cuisson, faites un roux que vous mouillez avec un verre de bon vin blanc, mettez-y un bouquet garni et quelques champignons parés et ciselés, laissez cuire vingt minutes et ajoutez un instant avant de servir, un peu de glace de viande ou d'extrait Liebig.

Robert Spa.



AUBERGINES A LA TURQUE

Coupez les aubergines en long, saupoudrez-les de sel gris et laissez-les dégorger pendant une heure. Lavez ensuite dans plusieurs eaux et essuyez ; parsemez ensuite de farine et faites revenir au beurre.

Prenez ensuite cinq ou six gros oignons, faites-les roussir avec un peu de beurre et de bouillon dans un plat à part, laissez-les sur le feu jusqu'à l'évaporation.

Vous hachez une livre de tranche, un peu de gras de veau pour huit aubergines que vous faites revenir dans le beurre et que vous placez

au four pour rissoler. Vous mélangez ensuite avec les oignons.

Vous déposerez ensuite dans un plat creux allant au feu une couche de viande, une couche d'aubergines en répétant. Vous arrosez de jus de tomates fraîches et vous mettez au four pas trop chaud où vous laissez cuire une heure.

RIZ CAROLINE

RIZ A LA PORTUGAISE

Faire revenir quelques lardons, quelques oignons coupés minces et lorsque le tout sera bien coloré, ajoutez-y un peu de persil, de poivre, de muscade et de laurier. Laissez bouillir pendant deux heures à petit feu, en y ajoutant de temps en temps une cuiller de bouillon. Passez le tout par une passoire.

Mettez-y le riz qui a dû être lavé deux fois à l'eau bouillante; laisser cuire un quart d'heure pour le faire sécher, couvrir et mettez au four pendant un quart d'heure ou une demi-heure, suivant qu'on le veut plus ou moins sec.

Robert Spa.

POMMES DE TERRE FARCIES A L'ANCIENNE

Prenez huit grosses pommes de terre et pelez-les. Fendez-les en long par le milieu, creusez-les avec un couteau jusqu'à ce qu'elles soient réduites à l'épaisseur d'un millimètre.

Prenez deux pommes de terre cuites sous la cendre, deux échalotes hachées, gros comme un œuf de beurre, un peu de lard gras et frais, un peu de persil, une ciboule hachée. Pilez ensuite avec poivre et sel et formez une pâte

dont vous bourrerez l'intérieur des pommes de terre.

Garnissez le fond du plat avec du beurre frais, mettez vos pommes de terre dedans, mettez à feu très modéré et une fois bien rissolées, servez.

AUBERGINES A LA PORTUGAISE

Bien essuyer les aubergines, les fendre dans leur longueur, saler, les mettre à dégorger. En faire autant de six belles tomates. Mettre dans un plat une belle cuiller d'huile d'olive, saisir : 1° les aubergines, les retirer, les mettre dans un plat creux ; 2° les tomates en les superposant aux aubergines, saupoudrez chaque couche de tomates et d'aubergines, d'une belle couche de gruyère, couvrez de mie de pain très fine, d'une cuiller d'huile d'olive pure par-dessus. Mettez gratiner au four.

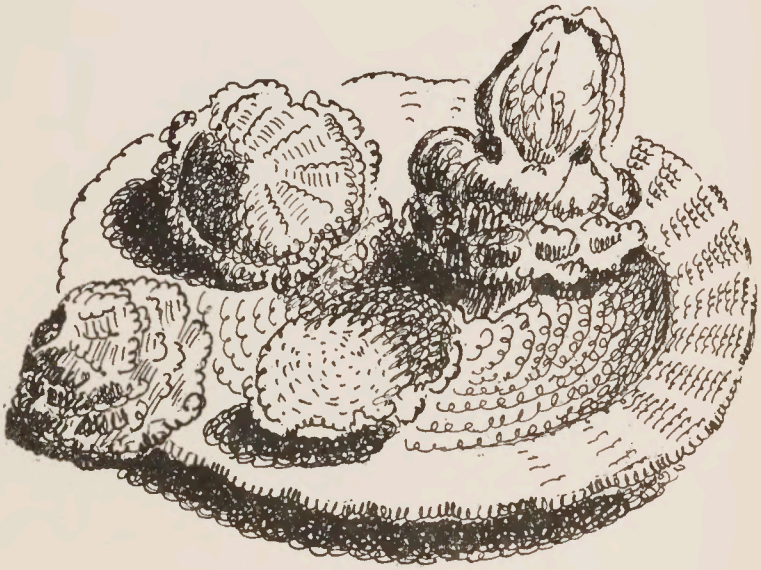
Robert Spa.

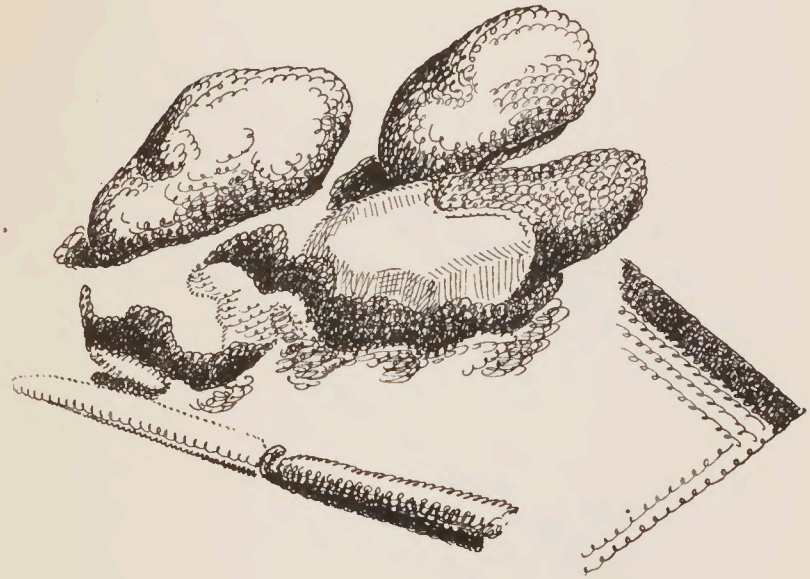
FONDS D'ARTICHAUTS JEANNETON

Chauffez au beurre des gros artichauts cuits frais, garnissez le creux avec des pointes d'asperges, couvrez d'une soubise beurrée.

Lissez la surface, saupoudrez de parmesan râpé et faites glacer à la salamandre.

Tony Girod,
Chef du Café de Paris.





POMMES MIREILLE

Pommes de terre taillées en julienne, fonds d'artichauts taillés en julienne à cru.

Mélanger le tout par couches. Cuire à la poêle, au beurre, en galette.

Chosson,
Chef de chez Maxim's.

HARICOTS BLANCS GRATINÉS A LA CRÈME

Cuisez à l'eau, avec un oignon piqué de clous de girofle, un litre de beaux haricots blancs de Soissons, frais ou secs; dans ce dernier cas, ils auront dû tremper vingt-quatre heures dans l'eau fraîche. Il faut les cuire très doucement afin qu'ils restent bien entiers.

Mettez dans une casserole une cuillerée de bonne béchamelle et un demi-litre de crème, une cuillerée de fromage de Gruyère, assaisonnez de sel et poivre, mettez à bouillir, il faut que cette sauce soit crémeuse, mais pas épaisse.

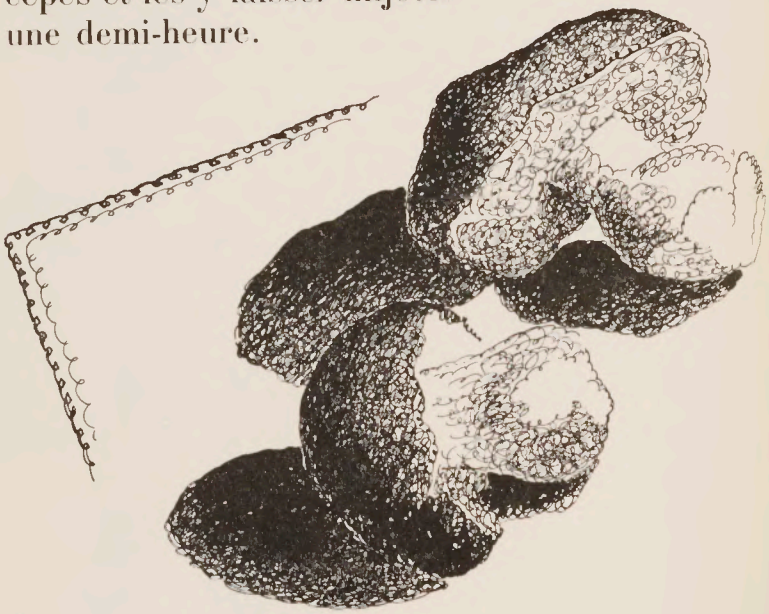
Égouttez les haricots de leur cuisson, mettez-les sur un plat creux allant au four. Nappez-les de votre sauce crème, saupoudrez d'un peu de fromage et passez le plat à la salamandre ou au four pour gratiner.

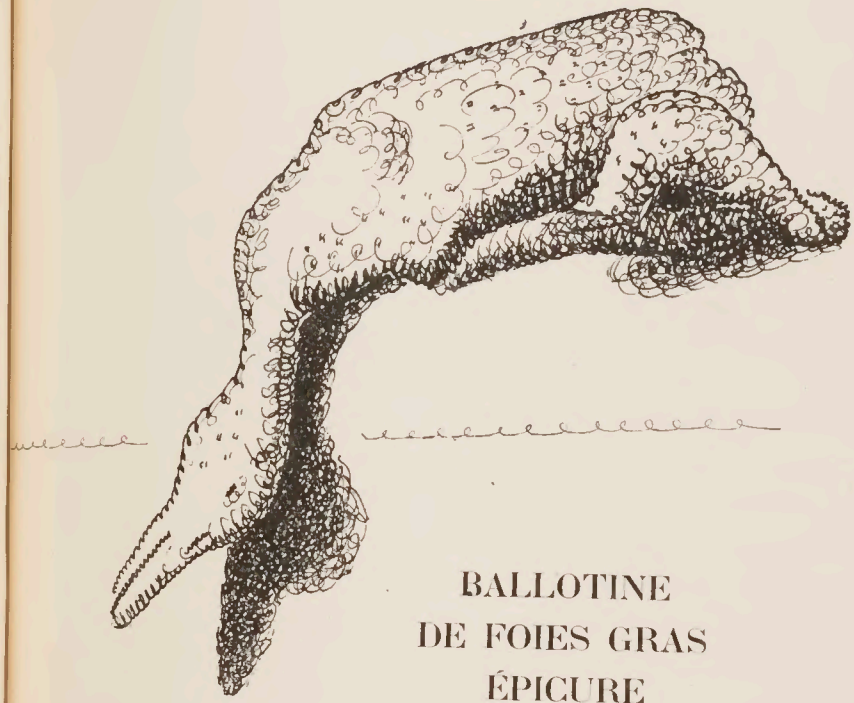
Ernest Verdier,
de la Maison Dorée.

CÈPES AU VIN

Prendre des cèpes bien fermes, les faire frire à l'huile d'olive avec un peu de sel. Faites-les dorer, puis mettez-les de côté.

Prenez ensuite les queues et hachez-les avec un bon morceau de gras et de maigre de jambon. Faites revenir ce hachis en y ajoutant un peu d'échalotes, un peu d'oignon, du poivre et du sel, trois quarts de vin blanc auquel vous aurez laissé auparavant jeter un bouillon, un quart d'eau ou de bouillon. Laissez cuire le tout à bon feu pendant une heure, puis y ajouter les cèpes et les y laisser mijoter une demi-heure.





BALLOTINE DE FOIES GRAS ÉPICURE

Un canard rouennais, un kilo cinq cents grammes de foies gras frais, trois cents grammes de truffes fraîches brossées et pelées.

Désossez le canard rouennais après l'avoir vidé, flambé et nettoyé; laissez adhérent l'os d'un aileron ou une patte. Levez les filets du canard, débarrassez la peau de toute la graisse, aplatissez les filets après les avoir ouverts en deux, les remettre sur la peau en s'efforçant

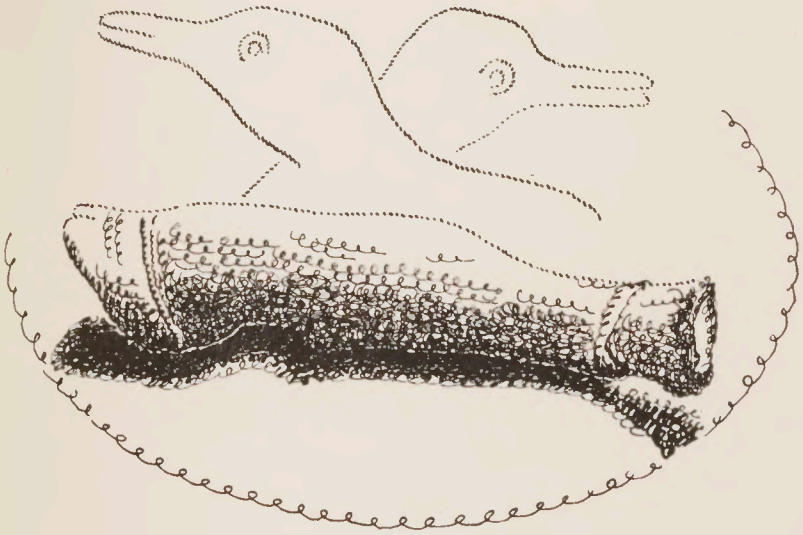
que la chair la couvre entièrement; couchez un lobe de foies gras légèrement fendu sur le milieu pour incruster les truffes sur toute la longueur du milieu du canard, couvrir avec un deuxième lobe de foies gras en chevauchant, afin que le canard ait une forme aussi épaisse à chaque bout. Relever la peau du canard en évitant de déplacer les chairs, coudre avec du gros fil comme une galantine. Emballez dans une serviette, ficelez à chaque bout, une ou deux ficelles sur le milieu pour maintenir la forme, mais pas trop serrées.

Faire pocher dans une bonne gelée parfumée au porto, laisser cuire trente à trente-cinq minutes d'ébullition lente, c'est-à-dire à léger frémissement; laisser complètement refroidir dans la gelée.

Dresser sur plat long avec ou sans socle, décorer avec truffes, nappez avec la gelée bien claire.

Ne pas presser la ballotine, et surtout ne pas oublier d'enlever le fil qui a servi à la coudre.

BACCOU,
Chef chez Marguery.



TERRINE DE CANARD A LA GELÉE

Cuisine de ménage.

Ayez deux cent cinquante grammes de cuisseau de veau, cent cinquante grammes de jambon cru de Bayonne, une belle carotte, deux oignons, coupez le tout en gros dés d'un centimètre de côté, préparez un bouquet garni, faites blanchir un pied de veau dont vous aurez brisé les os.

Choisissez un beau caneton rouennais qui sera bien nettoyé et vidé, et ayez sous la main

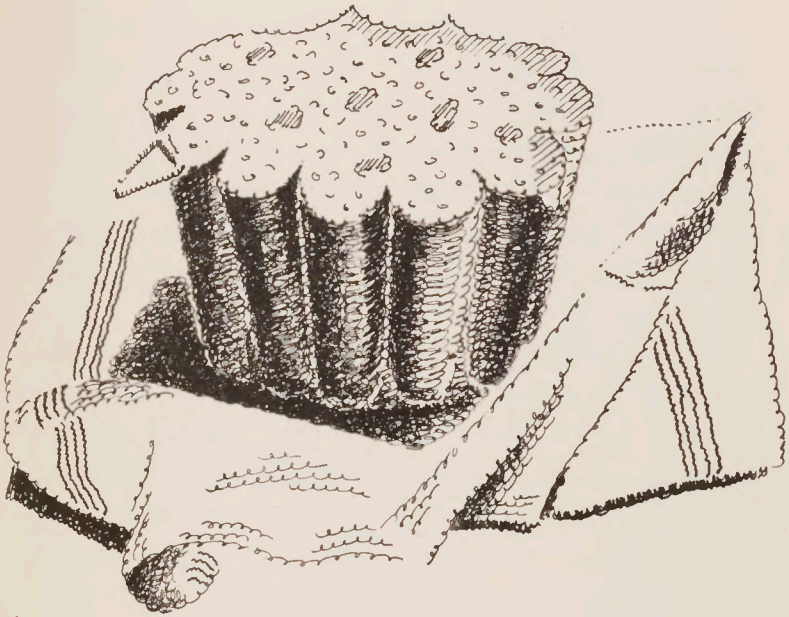
du bon madère ou du xérès et du bouillon.

Dans une casserole haute, faites revenir les dés que vous aurez préparés en même temps que les abatis coupés du canard, puis faites aussi légèrement revenir le canard. Lorsqu'il aura pris couleur, jetez dans la casserole un grand verre à bordeaux de madère et laissez réduire à moitié, à plein feu, pour détacher le fond, puis mettez deux poches de bon bouillon, le pied de veau, un peu de sel, du poivre et le bouquet garni, couvrez votre canard d'un papier beurre et la casserole et laissez cuire doucement le canard en le retournant et l'arrosant de temps en temps. Quand le canard est cuit à point, retirez-le en laissant égoutter tout son jus dans la casserole et mettez-le à refroidir dans une terrine à gibier ou dans un plat creux.

Ajoutez dans la cuisson du bouillon pour avoir, après cuisson, la quantité de gelée voulue, laissez cuire pendant deux heures au moins pour que le pied, les os et les viandes rendent bien leurs essences.

Passez cette gelée, clarifiez-la avec un blanc d'œuf battu, repassez-la dans un linge fin, et versez-la presque froide sur votre canard refroidi après l'avoir débridé.

Vous pouvez farcir le canard avec une farce fine.



MOUSSE DE LANGUE OU DE JAMBON

Hachez finement, puis ensuite pilez une livre de jambon d'York dégraissé, ou de la langue écarlate ; ajoutez-y deux bonnes cuillerées de velouté de volaille. Travaillez l'appareil au mortier, et ajoutez trois quarts de bonne gelée d'aspic.

Fouettez un quart de litre de crème double, que vous incorporerez à votre appareil. Que le

tout soit bien mélangé, assaisonnez de haut goût sel, poivre de Cayenne et que la teinte soit rosée. Chemisez de gelée et décorez de lames de truffes, champignons, langue, etc., un moule à charlotte et rafraîchi dans la glace pilée. Remplissez bien le moule avec votre appareil et laissez-le dans la glace pendant trois heures, avant de servir.

Démoulez sur un croûton mis sur un plat décoré de gelée à votre fantaisie.

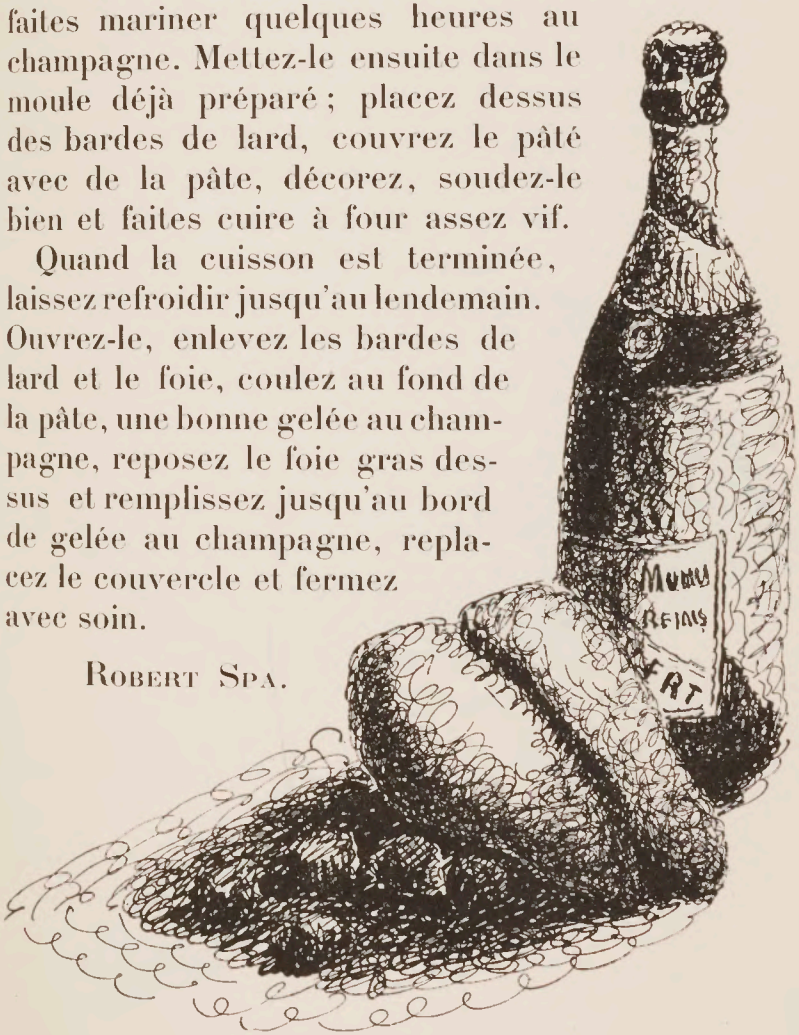
Ernest Verdier,
de la Maison Dorée.

FOIE GRAS A LA GELÉE DE CHAMPAGNE

Foncez un moule avec de la pâte à pâté. Dénervez le foie gras et épicez fortement, faites mariner quelques heures au champagne. Mettez-le ensuite dans le moule déjà préparé ; placez dessus des bardes de lard, couvrez le pâté avec de la pâte, décorez, soudez-le bien et faites cuire à four assez vif.

Quand la cuisson est terminée, laissez refroidir jusqu'au lendemain. Ouvrez-le, enlevez les bardes de lard et le foie, coulez au fond de la pâte, une bonne gelée au champagne, reposez le foie gras dessus et remplissez jusqu'au bord de gelée au champagne, replacez le couvercle et fermez avec soin.

Robert Spa.

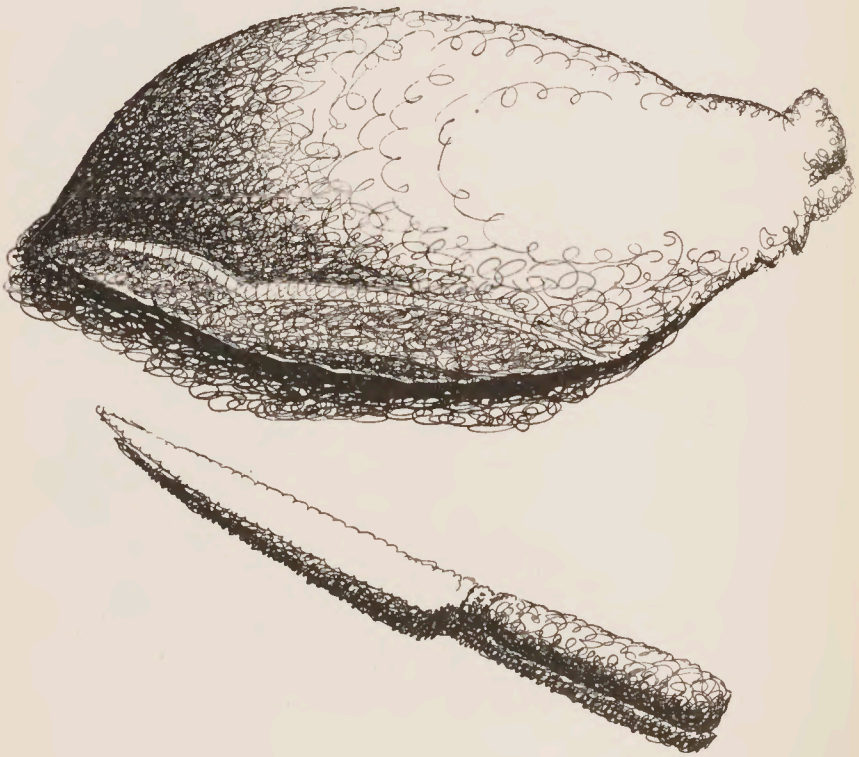


JAMBON GLACÉ

Prenez un beau jambon de Bayonne et mettez-le cuire comme le jambon d'York en y ajoutant un gros bouquet de thym et de serpolet.

Une fois cuit, retirez-le, désossez-le et faites-le contenir dans une casserole de cuivre.

Bien refroidi, vous le glacerez au sucre en poudre, à la pelle.



RECETTE AUTHENTIQUE

DU

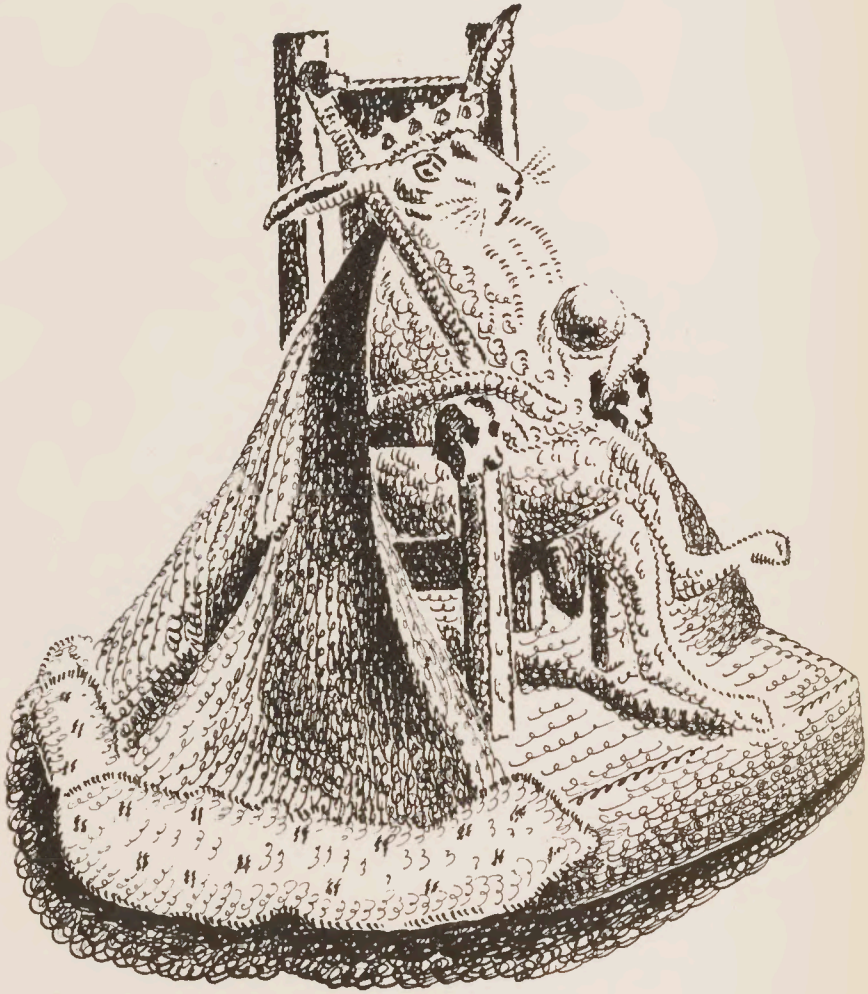
LIÈVRE EN ROYALE

Telle qu'elle existe encore dans quelques rares cuisines périgourdines.

Prenez un lièvre de poids moyen (trois kilos à trois kilos et demi), (ce qu'en Périgord on appelle un levraut d'avocat); dépouillez-le selon la règle, videz-le et mettez de côté foie, cœur et poumons. Lavez l'intérieur avec un peu de bon vin rouge. Désossez la poitrine, c'est-à-dire enlevez les os des côtes, en ayant bien soin de ne pas percer la peau. Piquez de lardons le rable et les cuisses et mettez à mariner dans une terrine avec un verre de vin blanc sec, une carotte et un oignon émincés, feuille de laurier, branche de thym, un clou de girofle et cinq ou six grains de poivre.

Laissez mariner vingt-quatre heures.

Préparez une farce ainsi composée : cent vingt-cinq grammes de mie de pain rassis, cent grammes de lard frais que vous hachez très fin avec le foie, débarrassé de sa poche à fiel, le cœur, les poumons et une échalote moyenne. Pétrissez le tout en mouillant avec un demi-verre



à bordeaux de bon consommé et un jaune d'œuf frais. Bien entendu, la farce doit être convenablement assaisonnée. Ensuite, coupez des bandes de lard frais, de jambon et de veau pris dans la cuisse, épaisses de cinq à six millimètres au carré et aussi longues que l'intérieur de votre animal.

Vous étalez une couche de farce dans l'intérieur du lièvre ; vous rangez par-dessus les bandes de lard, de jambon et de veau en alternant et en les espaçant un peu, vous faites une deuxième, puis une troisième rangée de farce et de bandes et vous cousez soigneusement la peau du ventre pour que la farce ne s'échappe pas. Vous foncez une braisière de forme longue avec graisse d'oie (si possible), couennes de lard, carotte et oignon émincés, vous placez le lièvre par-dessus et vous faites revenir. Le lièvre doit être placé le dos au fond et ne doit pas être retourné pendant la cuisson. Vous couvrez la braisière, et quand le lièvre est tombé à glace, vous le mouillez d'un verre à bordeaux de vin de *Graves*, d'un demi-verre à liqueur de cognac, vous ajoutez la marinade et quantité de consommé suffisante pour que le lièvre baigne à mi-corps. Laissez *mijoter* pendant une heure et demie.

Découvrez alors et mettez dans la braisière

une rôtie de pain, légèrement grillée que vous laissez s'amollir complètement ; puis, sortant le lièvre, vous passez la sauce au tamis en pressant avec une cuiller de bois pour faire passer la rôtie de pain qui doit donner de la consistance à la sauce. Vous la remettez sur le feu et liez avec du sang de poulet.

Comme garniture, truffes coupées en quartiers et petits cèpes.

Se sert chaud, mais est aussi excellent froid.

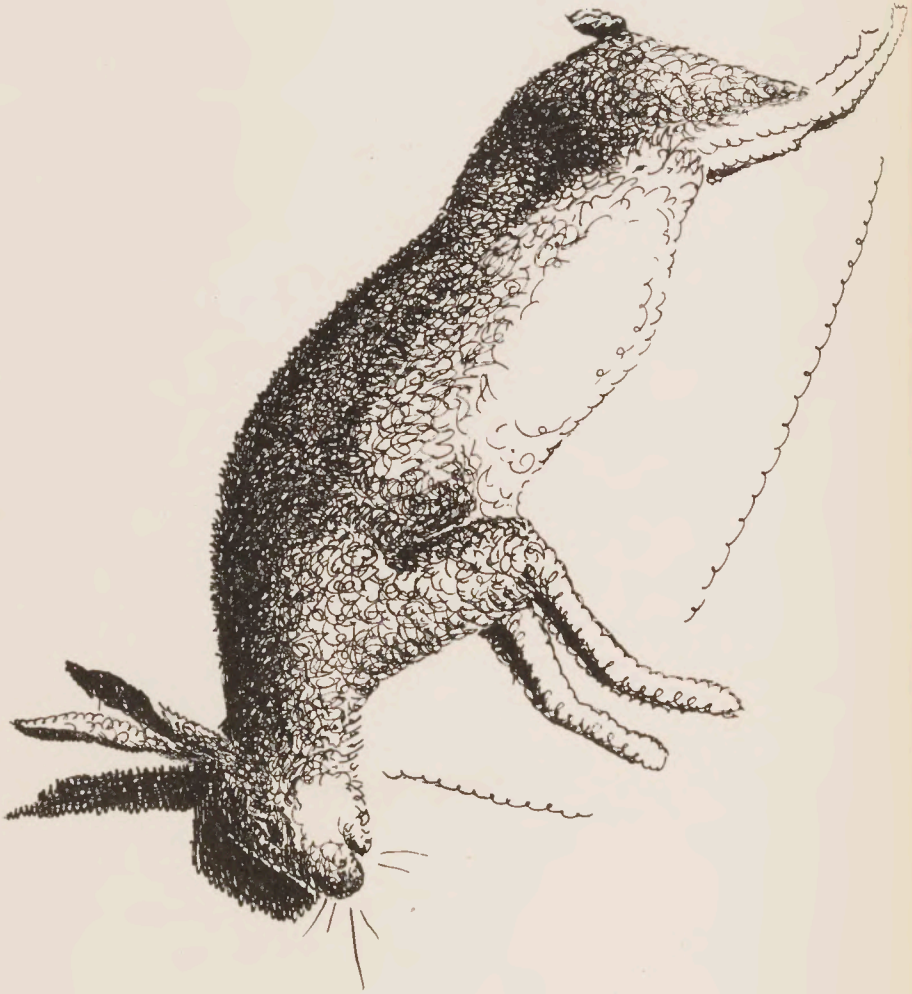
GINES-LAGRANGE.

P.-S. — Le lièvre à la Royale doit se manger à la cuiller.

LIÈVRE RÔTI AU FEU D'ENFER AU SAUPIQUET

Dépouiller le lièvre, le vider et l'embrocher entier après avoir gardé très précautionneusement le sang ainsi que le foie dont on retire le fiel, mettre la broche en place, remonter le tourne-broche et jeter dans le feu ardent une bonne brassée de sarment de vigne, entretenir ce feu très vif.

Dans la lèchefrite, mettre cinquante grammes de bon saindoux, deux morceaux de lard de cent cinquante grammes les deux, à chauffer pour flamber le lièvre, opération qui consiste à allumer ce lard à la flamme et à arroser le lièvre avec le lard fondu et brûlant; l'opération se fait en deux fois, à cinq minutes d'intervalle. Dans les Cévennes on se sert d'un outil en fer forgé ayant la forme d'un éteignoir renversé, dont le petit bout est percé et que l'on a eu le soin de faire chauffer sur la braise; il est possible d'arriver à un résultat en faisant un cornet en papier un peu fort que l'on emmanche au bout d'une aiguille un peu longue. Le lièvre ainsi traité est cuit en vingt minutes; malheur à



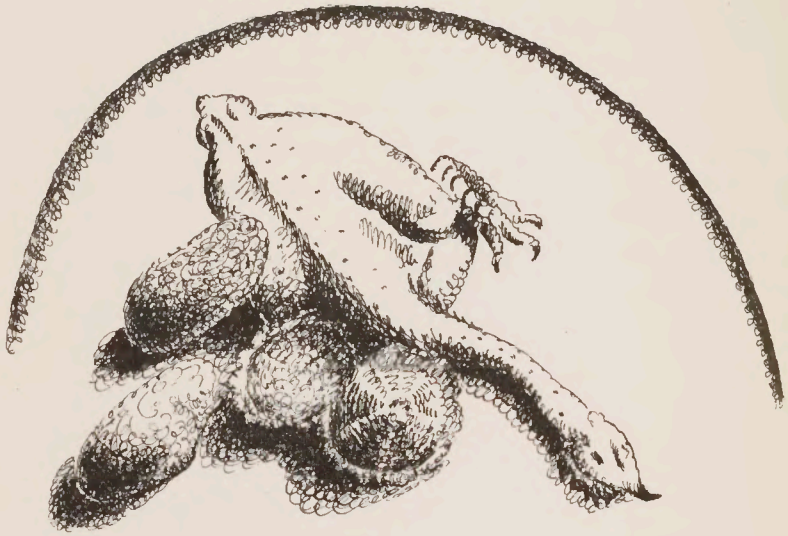
l'opérateur qui sert un lièvre trop cuit, il n'aura pas d'excuse.

La sauce. — Hacher deux ou trois gros oignons très finement, un peu de serpolet frais cueilli, le mettre à fondre dans la lèchefrite, braises vives en-dessous; lorsqu'il est revenu, mouiller d'un quart de litre de vinaigre, laisser réduire pour que le vinaigre n'ait plus d'acidité.

Au moment de servir, mettre dans la lèchefrite le foie haché menu que l'on aura battu avec le sang additionné d'un filet de bon armagnac, laisser cuire en remuant vivement avec une fourchette et en imprimant un mouvement de rotation à la lèchefrite. Ne pas trop laisser cuire car le sang se coagulerait. Servir bouillant dans une saucière en même temps que le lièvre douillettement couché sur un lit de cresson de fontaine.

BACCOU,
Chef chez Marguery.

Cette recette n'est que le mode de préparation du lièvre rôti qui se fait dans les Cévennes, où les chasseurs en sont très friands, et qu'ils préparent eux-mêmes en excluant jalousement leurs femmes qui ne s'en plaignent pas, ayant le plus souvent fort à faire de leur côté : c'est là, pour eux, l'occasion de raconter leurs exploits cynégétiques et même de les corser un peu.



POULET A LA BORDELAISE

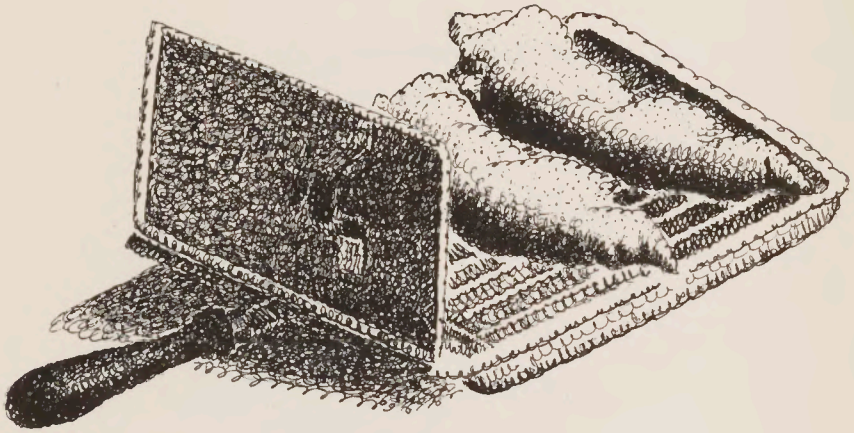
Coupez un poulet pour sauter, deux fonds de gros artichauts en quartiers et quatre ou cinq pommes de terre en gros dés.

Mettez dans un plat à sauter quatre cuillerées d'huile d'olive et un peu de beurre, faites chauffer le tout et joignez-y alors les morceaux de poulet et des légumes; assaisonnez sel et poivre. Faites partir vivement sur le fourneau, retournez poulet et légumes pour qu'ils se graissent

bien, puis laissez finir de cuire dans le four la casserole couverte, ou avec feu dessus.

Quand le poulet sera cuit et les légumes fondants, ajoutez un peu de persil haché dans lequel vous aurez écrasé une pointe d'ail. Dressez le poulet dans un plat, les légumes autour et faites une bordure des rondelles de deux oignons et de persil frits dans l'huile. Servez.

ERNEST VERDIER,
de la Maison Dorée.



POULARDE ROTIE ET FARCIE

Une belle poularde, à chair bien blanche et tendre. Trois belles truffes (fraîches si possible). Trois demi-pieds de porc panés, bien en chair, achetés chez un bon charcutier. On commencera d'abord par faire cuire les truffes.

Pour cela, on nettoie les truffes très fortement à la brosse, et en les lavant à plusieurs eaux. Quand elles sont bien lavées, vous les mettez dans une petite casserole où vous versez les deux tiers d'un verre à bordeaux de vin blanc sec ou de champagne sec, les deux tiers de bon madère ou de porto (j'aime mieux le madère), et les deux tiers de bonne fine champagne. Vous salez et poivrez et à bon feu, vous laissez cuire vos truffes pendant vingt minutes.

Pendant que vos truffes cuisent, vous faites griller sur des charbons de bois ou sous votre gaz (j'aime mieux sous les charbons) vos pieds de porc panés. Vous les faites griller sans les faire noircir, et quand ils sont cuits, vous les désossez et en faites un hachis assez fin.

Vous coupez et hachez de même assez grossièrement vos truffes qui viennent d'être cuites, et vous mettez le tout dans une casserole avec une noix de beurre frais, et vous salez et poivrez très légèrement comme il convient. A ce moment, vous incorporez le jus dans lequel ont cuit vos truffes, *après l'avoir fait réduire,* vous amalgamez le tout sur le feu pendant une minute et vous bourrez alors votre poularde de cette petite farce. (En somme, vous avez confectionné des pieds truffés, mais de quelle allure!)

Il ne vous reste plus alors qu'à faire rôtir votre poulet après l'avoir beurré comme à l'habitude devant un bon feu de bois si vous le pouvez, et en ayant bien soin de l'arroser souvent et soigneusement.

Comme accompagnement, une salade de cœurs de laitue avec des jaunes d'œufs émiettés dessus.

Un verre de châteauneuf-du-pape ou du clos-du-chapitre 1915.

Dr André Robinne.

POULARDE A LA CAVOUR

Haute cuisine.

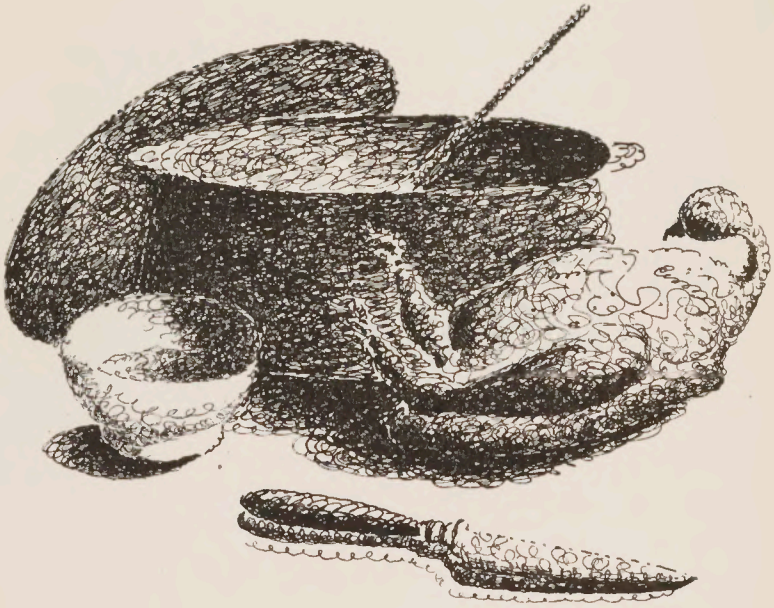
Ayez une belle poularde, videz-la, flambez-la et nettoyez-la de ses canons de plume et coupez le cou en conservant la peau.

Préparez une garniture financière se composant de crêtes de coq blanchies, de petits champignons, de lames de truffes, de petites quenelles de volaille, et de rognons de coq. Faites pocher du gros macaroni, coupez-le en

morceaux de quatre centimètres de longueur, assaisonnez-le de sel, de poivre et une pointe de muscade, liez-le avec un peu de beurre et de parmesan râpé. Ceci préparé, faites réduire dans une casserole quelques cuillerées de béchamelle à laquelle vous aurez ajouté une cuillerée de bonne sauce tomate et un peu de glace de viande. Cette réduction étant faite, mettez-y votre garniture financière et le macaroni, mélangez le tout puis débarrassez cet appareil sur un plat pour le laisser refroidir.

Lorsqu'il sera froid emplissez-en votre poularde, troussez-la en entrée et faites-la braiser dans une bonne braise ou dans du bouillon pendant une cinquantaine de minutes. Lorsqu'elle sera cuite vous la dresserez sur un plat et vous l'entourerez d'une garniture faite de bouquets de truffes entières, d'escalopes de foies gras sautées au beurre et de raviolis pochés sur lesquels vous mettrez un peu de fromage râpé. Vous verserez sur la poularde et sur la garniture une bonne sauce madère que vous aurez fait réduire dans le plat où vous aurez fait sauter vos foies gras et à laquelle vous aurez ajouté un peu de cuisson de truffes et de sauce tomate. Envoyez le surplus de la sauce à part.

ERNEST VERDIER,
de la Maison Dorée.



LE POULET ROUILLEUSE

Prenez un poulet bien en chair, saignez-le et recueillez le sang dans un récipient contenant quelques gouttes de vinaigre pour empêcher la coagulation. Plumez, videz, flambez comme d'usage.

Toutes opérations à faire la veille de la cuisson.

Découpez votre poulet en dix morceaux,

c'est-à-dire chaque membre et la poitrine en deux. Foncez une cocotte ou une braisière avec de la bonne graisse d'oie, — à défaut de la graisse de porc, — et ajoutez un oignon coupé en quartiers. Mettez en plein feu et quand la graisse est bien chaude, jetez-y les morceaux du poulet, y compris carcasse, gésier coupé en deux, et le foie. Faites revenir vivement de façon à saisir les chairs en tenant bien remué à l'aide d'une cuiller de bois, et lorsque les morceaux ont pris une couleur bien dorée, rapez avec la pointe d'un couteau un morceau d'ail, *gros comme un pois,* saupoudrez d'une cuillerée de farine, remuez et mouillez avec du bouillon, de façon à ce que le poulet baigne bien et qu'il y en ait suffisamment pour faire la sauce. Ajoutez un peu de poivre, un verre à bordeaux de vin blanc *sec,* un verre à liqueur de fins bois, bouquet garni, une demi-feuille de laurier, soupçon de thym. Laissez cuire à feu modéré, sans cependant qu'il cesse de bouillir.

Au bout de trente-cinq à quarante-cinq minutes selon la grosseur du poulet, mettez de côté, liez la sauce avec le sang, retirez le bouquet et servez.

GINES-LAGRANGE.

COCHET A LA CONTADINE

PRENEZ un petit poulet de grain paré et flambé. Coupez-le en huit tronçons que vous salez et poivrez. Puis, faites revenir à feu doux dans une sauteuse basse avec un « œuf » de bon beurre et deux petits oignons écartelés.

Lorsque les tronçons ont pris couleur, retirez

de la sauteuse et videz dans un plat tenu au chaud en recouvrant avec le beurre et le jus de la cuisson.

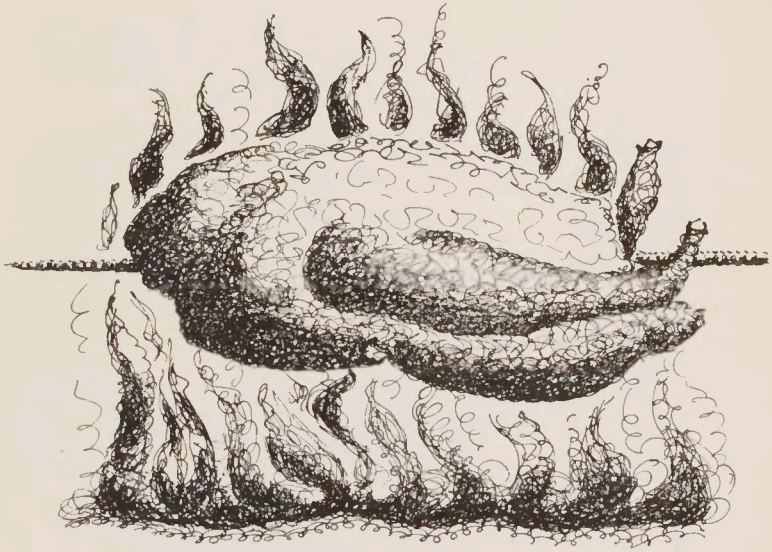
Puis, versez dans la sauteuse un grand verre (vingt-cinq centilitres) de bon vermouth doux (Cinzano, Rossi, etc.), que vous ferez chauffer et allumerez jusqu'à réduction des deux tiers.

Après quoi, le vermouth flambant, précipitez vos tronçons dans la sauteuse pour un tour de feu en ajoutant après coup le beurre et le jus dans lequel vous aurez lié une cuillerée à bouche de confiture de tomates, quelque peu de cannelle en poudre et, si l'on goûte un plat relevé, une bonne pincée de poivre de Cayenne.

Goûtez et corrigez l'assaisonnement. Laissez sur le feu cinq minutes en remuant à la mouvette pour enrober les tronçons dans la sauce et servez.

S'accompagne volontiers d'un bon bourgogne.

M. de Marsan.



POULET A L'IMPROVISTE

9 h. 30 du soir, à 28 kilomètres de la Corogne, en Galice.

ARRÊTÉS, par force, à la suite de l'éclatement d'un pneu dans un trou sans autre auberge qu'une « fonda » où l'on vous sert à boire, mais pas à manger...

On supplie le patron en exhibant des espèces, réclamant quelque pitance... Alors le maître du logis se décide...

Un poulet, assez à point ma foi, chose rarissime en Galice, est pendu à un croc. On le prend, on le flambe, on lui emplit la panse d'un hachis fait sur l'heure et composé par moitié de jambon cru, gras et maigre, parfumé d'estragon et amalgamé avec un peu de mie de pain trempée dans du lait. On ficelle la volaille et on l'embroche pour la placer au-dessus d'un feu flambant de sarments et de pommes de pin.

Le cuisinier l'arrose d'huile, cependant que le poulet tourne et se dore. Dans l'huile, salée et poivrée, on a exprimé le jus d'un citron. En vingt minutes environ, le poulet est cuit à point. Le jus et l'huile se sont mêlés dans la lèchefrite où l'on délaye une forte cuillerée de pâte de tomates. On laisse le tout faire un « tour », après quoi on incorpore au mélange un quart de litre de malaga, on laisse faire un « bout » et on nappe le poulet débroché de cette sauce dans le plat où on le présente... Même à vingt-huit kilomètres de la Corogne, un gourmet se fût régalé comme nous le fûmes...

M. de Marsan.

CANETON DE ROUEN EN CHEMISE

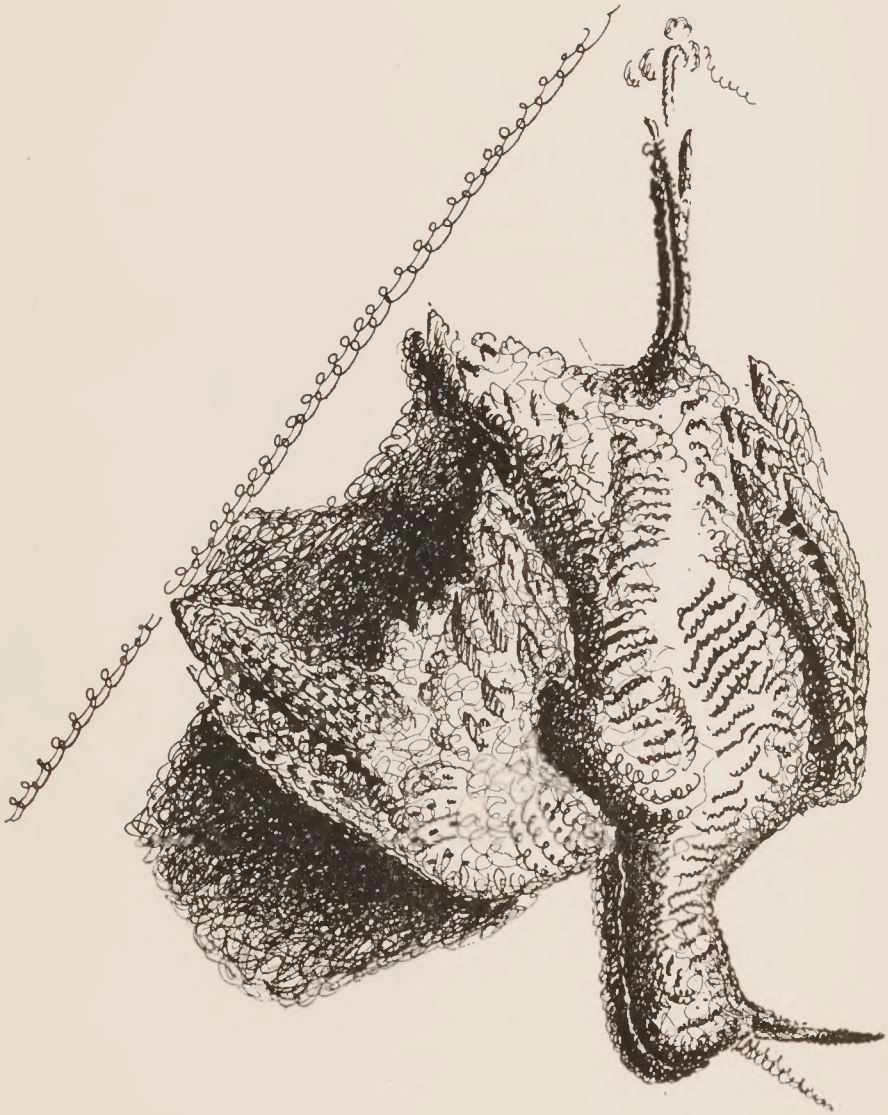
Ayez un beau caneton rouennais bien en filets; retirez le foie et faites-en une farce additionnée d'oignon, échalotes et fines herbes hachées, avec un verre de bon cognac. Mettez cette farce dans le caneton. Salez et poivrez.

D'autre part, coupez en julienne une carotte, un peu de céleri et un oignon, faites blanchir cette julienne et ajoutez-y, après l'avoir égouttée, une julienne de truffes.

Prenez un linge fin, beurrez-en le milieu et enveloppez-y votre canard entouré de la julienne ci-dessus.

Ficelez l'enveloppe par les deux bouts comme une galantine et faites pocher dans la braisière pendant trente à trente-cinq minutes, après quoi vous servez votre caneton en chemise avec une sauce foie, montée à égale partie au beurre et à l'huile en ajoutant un bon morceau de glace de volaille.

Ernest Verdier,
de la Maison Dorée.



LA BÉCASSE

La bécasse se met à la broche, ni trop fraîche, ni trop avancée. Elle se prend de préférence très grasse.

Embrochée au-dessus d'un clair feu de bois, au-dessus d'un croûton d'un centimètre et demi d'épaisseur et dans toute la longueur de la bête, on l'arrose, pendant qu'elle tourne, de graisse d'oie fine.

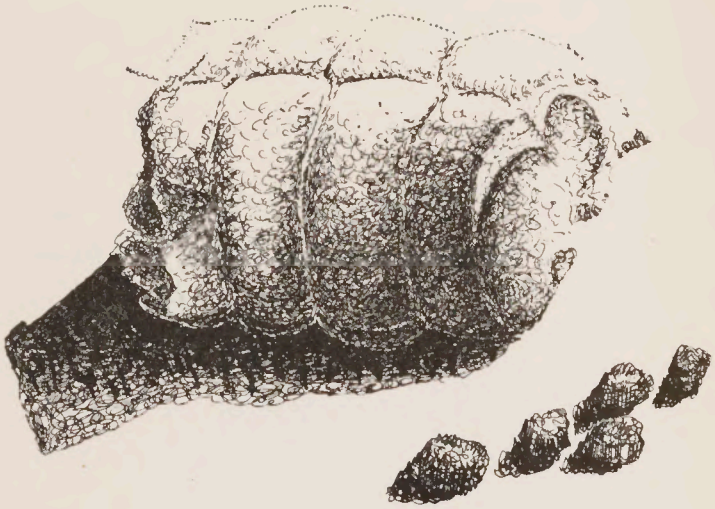
Elle se sert rosée.

Avant que de la porter à table, il faut la vider soigneusement.

On mélange cet intérieur de quatre épices, poivre, sel, un peu de muscade et une bonne cuillerée de vieil armagnac.

On tartinera la rôtie avec ce mélange et on la mettra au four; chauffer et servir en même temps que la bécasse découpée.

Robert Spa.



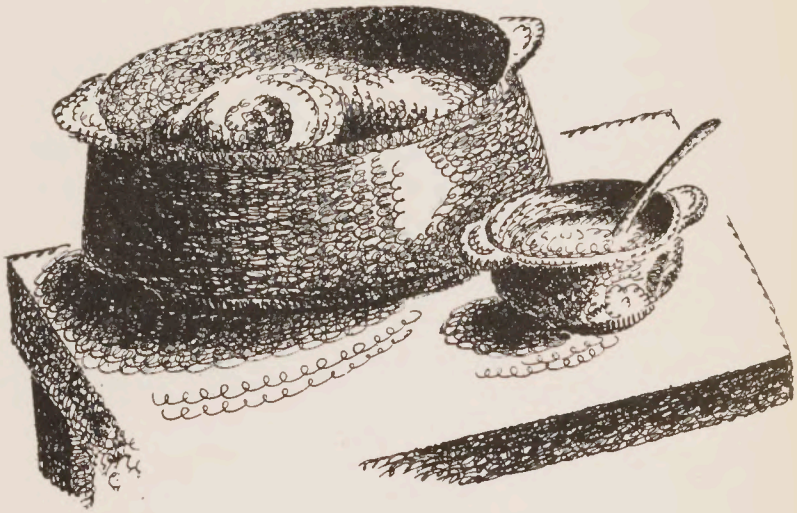
LE FILET DE PORC FRAIS TRUFFÉ FROID

Choisissez un filet de porc frais, d'un jeune animal à la chair fine et pas trop dégraissé, de dimension à votre convenance; coupez quelques truffes crues en morceaux de la grosseur d'un œuf de pigeon; faites avec la pointe du couteau du côté interne du filet, des incisions espacées de quelques centimètres et pénétrant profondément la viande; dans chaque incision, introduisez un morceau de truffe en le poussant

vers le milieu de la chair, de façon à la marbrer.

Lorsque le filet est ainsi piqué de truffes, assaisonnez-le de sel et de poivre, roulez-le de belle forme, ficelez-le et faites-le rôtir. Laissez-le refroidir dans la graisse qu'il aura rendue et servez-le froid le lendemain.

ERNEST VERDIER,
de la Maison Dorée.



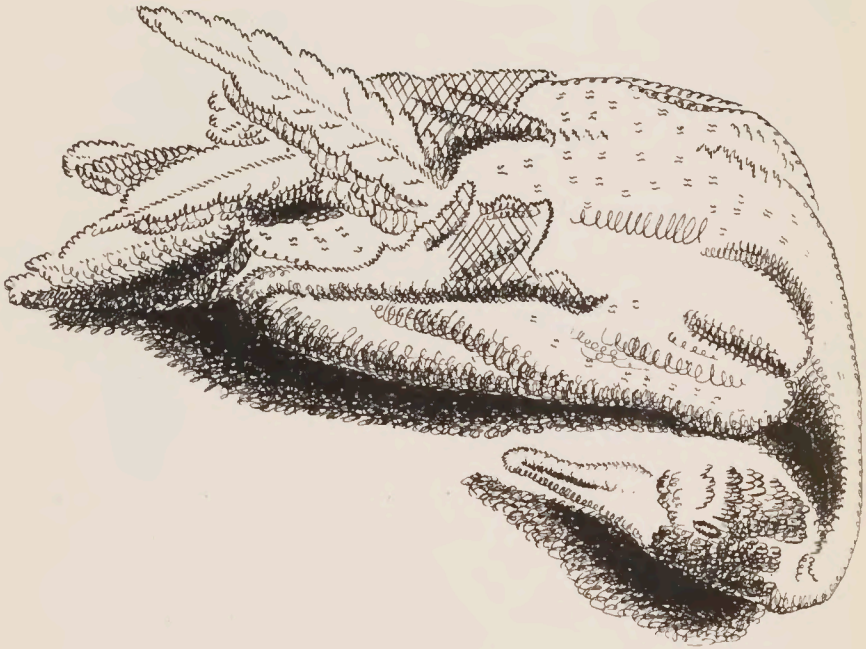
GIGOT BRAISÉ DE SEPT HEURES

Foncez une braisière avec quelques bardes de lard, quelques rondelles d'oignon et de carottes et un bouquet garni. Posez dessus votre gigot, que vous aurez choisi de viande d'un mouton fait et rassis, versez une demi-bouteille de vin blanc sec et laissez tomber à glace, de belle couleur.

A ce point, mouillez votre gigot à niveau avec de bon bouillon, assaisonnez-le d'un peu de poivre et laissez-le braiser tout doucement pendant six ou sept heures.

Votre cuisson doit se trouver réduite à consistance de demi-glace foncée et légère. Retirez alors le gigot, faites-le glacer et servez la sauce dégraissée, en même temps une purée de haricots, de lentilles, de champignons ou de marrons.

ERNEST VERDIER,
de la Maison Dorée.



OIE OU DINDE FARCIE

Cuisine de ménage.

En la saison d'automne ou d'hiver, choisissez une belle oie ou une belle dinde de l'année, plumez, nettoyez et flambez l'oiseau, videz-le complètement, supprimez les abatis en laissant adhérer une partie de la peau du cou, puis remplissez-le d'une farce faite comme suit : Préparez

d'abord les éléments suivants : deux oignons finement hachés et pressés, une livre de fine chair à saucisse, le foie haché de l'animal, un bouquet garni et ayez un litre ou un litre et demi de beaux marrons grillés, que vous éplucherez et dont vous hacherez une demi-douzaine. Dans une casserole plate, faites revenir avec un peu de beurre les oignons hachés, qu'ils soient blonds, mettez alors la chair à saucisse que vous séparez bien avec la cuiller de bois en la faisant revenir, assaisonnez bien de sel, poivre, une pointe de muscade râpée, le bouquet garni, ajoutez les marrons hachés et le foie, faites revenir avec le reste pendant quelques instants, détachez le fond de la casserole avec un décilitre de vin blanc ou de consommé que vous laisserez réduire et mettez enfin les marrons entiers, le temps de les laisser chauffer. L'opération demande environ vingt minutes quand tous les éléments ont été préparés d'avance.

Lorsque la farce est prête, bourrez-en l'animal, rentrez le croupion en dedans, cousez les ouvertures du cou et du croupion, troussez et bardez la pièce et faites-la rôtir en la salant de temps en temps. Servez avec le jus naturel à part.

ERNEST VERDIER,
de la Maison Dorée.

POULARDE AU FOIE

Prenez une belle poularde bien grasse. Farcissez-la d'une demi-livre de foies de volaille bien épicés que vous aurez malaxés avec un morceau de beurre, une cuillerée à dessert de crème, un petit verre d'armagnac.

Mettez la volaille à la broche sur canapé, de façon que celui-ci soit arrosé du jus qui en découle. Faites de cette farce le même mélange que pour celle de la bécasse, et recouvrez le canapé que vous enverrez chauffer et que vous servirez en même temps que la volaille.

Robert Spa.

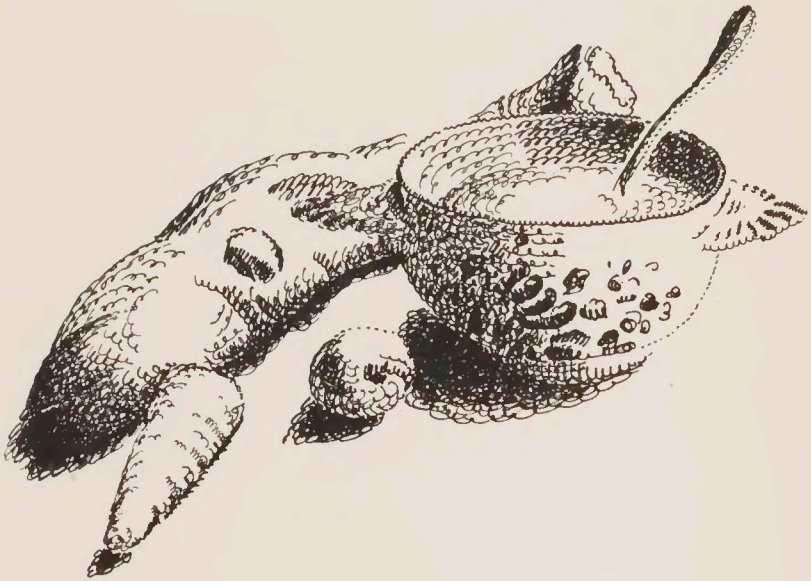
GIGUE MARINÉ

Prenez un gigot. Enlevez soigneusement la peau et les nerfs, ainsi que les parties graisseuses, piquez-le de lard.

Préparez ensuite une marinade de vin blanc avec thym, oignon, ail, échalote, persil, laurier, clou de girofle. (Les condiments doivent être hachées et représenter la valeur d'environ deux poignées.) Mettez le gigue dans cette marinade et laissez-le baigner trois jours en hiver, pendant deux jours en été, en ayant soin de le retourner plusieurs fois par jour.

Au moment de l'embrocher, égouttez-le et versez dans le pot quelques cuillers de la marinade passée. Faire la cuisson à un feu doux que l'on active pendant les dernières vingt minutes. En tout, la cuisson doit durer deux heures, — surtout ne pas arroser le gigot pendant la cuisson.

ROBERT SPA.



GRENADINS A LA CRÈME

Préparez un jus fait de la façon suivante : un pied de veau, un jarret de veau, un peu de couenne de lard, des carottes, des oignons, un clou de girofle, un bouquet garni. Mettez le tout dans une casserole avec un verre d'eau et faites cuire pendant quatre heures. Passez ce jus après l'avoir fait réduire dans une casserole.

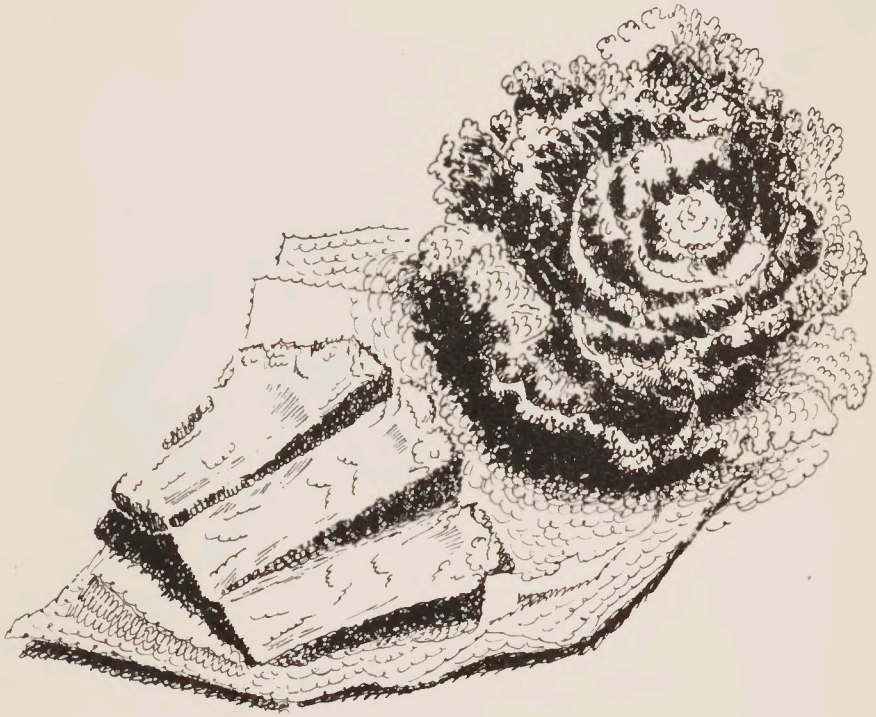
Mettez-y vos grenadins après les avoir bien roulés, poivrés et piqués de quelques lardons. Faites cuire doucement pendant une heure et

demie en les tournant fréquemment dans le jus. Retirez et maintenez au chaud au bain-marie, puis ajoutez au jus de la fécule, afin de lui donner la consistance nécessaire.

Préparez la sauce avec de la crème, du beurre, un peu de farine, du sel et du poivre.

Servez avec un jus clair auquel vous ajouterez deux cuillerées de verjus.

ROBERT SPA.



PLATS DE CÔTES DE BOEUF BRAISÉS

Ayez des beaux morceaux de plats de côtes, coupés sur dix à douze centimètres de largeur et de longueur, ficelez-les sans les serrer.

Foncez une casserole ou une braisière à couvercle fermant hermétiquement, de quelques bardes de lard gras, de deux oignons et d'une carotte coupés en rondelles, posez les plats de

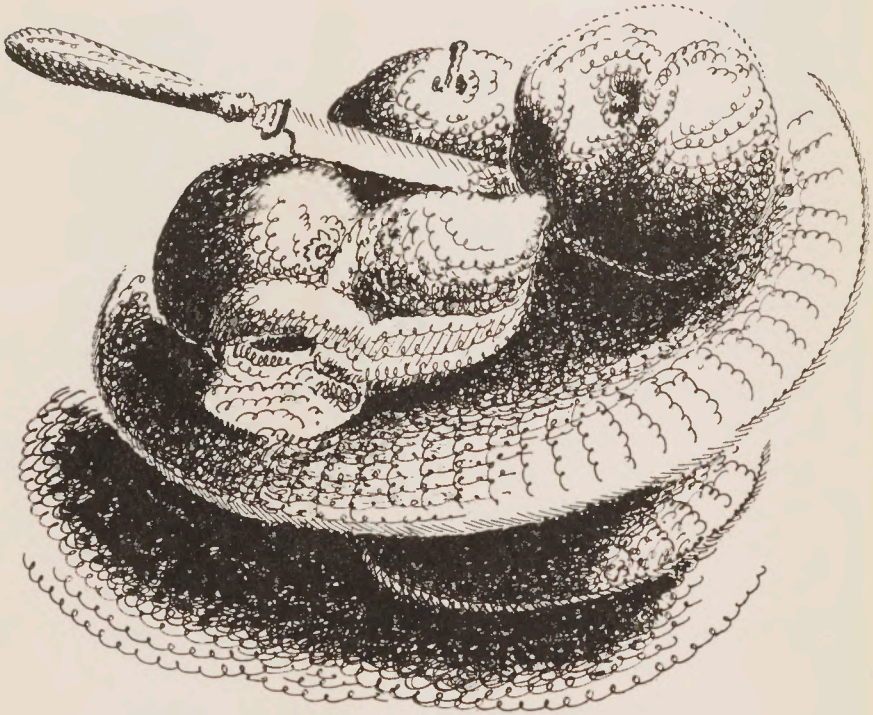
côtes dessus avec quelques parures de viande et des os concassés, assaisonnées de deux fortes pincées de quatre épices, un bouquet garni, quelques grains de poivre et un peu de sel.

Mettez la casserole couverte sur la plaque chaude du fourneau et laissez suer la viande pendant trente-cinq à quarante minutes. Versez alors dans la casserole un petit verre de cognac et quinze centilitres de bon madère, laissez réduire aux deux tiers ces liquides en plein feu, puis ajoutez alors du bouillon jusqu'à hauteur des viandes, mettez un demi-pied de veau blanchi, faites repartir l'ébullition, puis laissez cuire doucement dans le four pendant trois heures, ou sur le coin du fourneau, en retournant les morceaux une ou deux fois jusqu'à ce que la viande soit cuite fondante.

Retirez alors les morceaux de plats de côtes et le pied de veau de la casserole, égouttez-les, déficelez et parez-les, puis mettez-les dans une autre casserole.

Dégraissez bien la cuisson, passez-la au chinois ou au tamis de soie, faites-la réduire en plein feu jusqu'à consistance de demi-glace, versez-la sur les plats de côtes et faites glacer au four.

Servez avec une garniture de laitue ou de choux braisés, de pommes de terre bouillies ou avec une purée quelconque.



COMPOTE DE POMMES

Préparer une compote de pommes, aromatisée d'un tout petit peu de zeste de citron, et dans laquelle est incorporée, en fragments menus, de l'écorce d'orange confite.

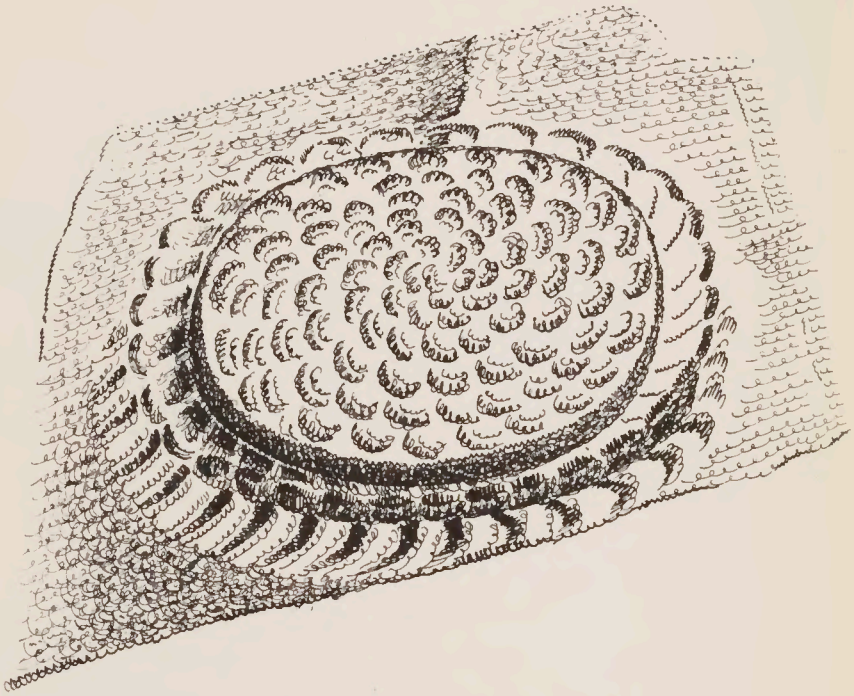
Servir cette compote sur un plat de cristal analogue à ceux qu'on emploie pour présenter les tartes.

La décorer de rondelles d'orange, épluchées et épépinées, et ayant macéré pendant quelques heures dans du rhum.

Sur le milieu de chaque rondelle, poser un pruneau, cuit au porto, et dont le noyau aura été remplacé par deux amandes grillées.

Cet entremets peut être, selon les goûts, plus ou moins aromatisé. Il a l'avantage d'être offrable aux personnes privées de pâtisseries par la Faculté, ou à celles qui n'aiment pas qu'un repas s'achève par un plat trop sucré.

Paul Reboux.



LA CROÛTE AUX POMMES

Tous les chasseurs de Sologne ont goûté à *Lamotte-Beuvron*, à l'hôtel en face la gare, la célèbre tarte ou croûte aux pommes, créée par les demoiselles Tatin, anciennes propriétaires de l'hôtel.

Son actuel propriétaire ne m'en voudra pas de donner la recette de cet excellent entremets, d'autant plus que nos lectrices auront bien du mal à réussir la cuisson qui atteint sa perfection

sur les braises du fourneau « potager » de la grande cuisine de *Lamotte-Beuvron*.

La croûte aux pommes, c'est une tarte à l'envers.

Éplucher de belles pommes et les couper en tranches minces.

Prendre un plat allant au feu — terre ou émail —, le bien beurrer, saupoudrer de sucre, une couche de pommes, sucre en poudre, une deuxième couche de pommes.

Recouvrir d'une pâte à tarte mince, que l'on perce de quelques trous, mouiller légèrement la pâte. Faire cuire avec feu dessus, feu dessous.

La cuisson est tout. A mon avis, la croûte est cuite lorsqu'en appuyant sur la pâte avec le dos d'une fourchette, le jus des pommes ne passe plus sur la pâte.

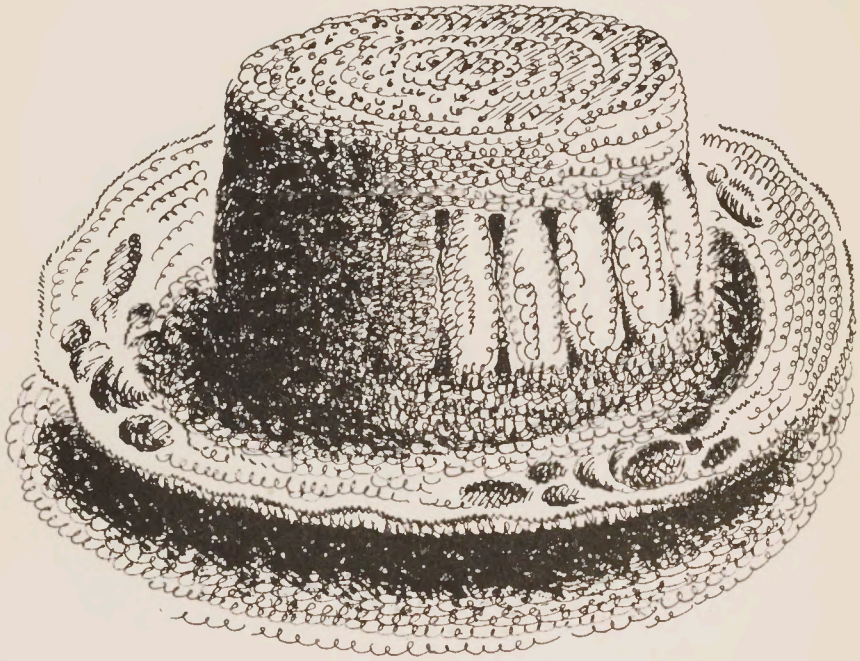
Répéter plusieurs fois cette opération pour que la pâte soit bien recouverte du jus des pommes.

Retourner la tarte sur un plat de dimensions égales au plat de cuisson, pommes en dessus.

Servir aussitôt.

Vous ne voudrez plus manger d'autres tartes.

R. Barillet.



RECETTE DU GÂTEAU DE FRUITS

Faire cuire séparément, au sucre : poires, pruneaux, abricots.

Dans un moule dont le fond aura été préalablement garni d'un papier parcheminé, disposer un lit d'abricots, un lit de poires, un lit de pruneaux.

Placer ensuite debout, tout autour du moule

des bananes crues dont les deux extrémités auront été enlevées de manière à leur laisser environ la moitié de leur longueur.

Remettre ensuite sur cette colonnade les trois mêmes lits de fruits qu'en dessous, en mettant les abricots à la partie supérieure.

Le tout est placé ainsi dans la glace pour être servi frais.

Au moment de servir, arroser le gâteau avec le sirop des fruits auquel on ajoute, en battant vigoureusement, une forte cuillerée de gelée de groseilles et une cuillerée de kirsch, ou même de préférence d'eau-de-vie de framboises d'Alsace.

LES CHÂTAIGNES BLANCHIES

Le Périgord noir est couvert de vastes forêts de châtaigniers qui, à l'automne, lui font comme une abondante chevelure rousse. Aux premiers froids, la forêt retentit de crépitements, ce sont les lourds chatons qui tombent et en s'entr'ouvrant laissent échapper les fruits à la robe luisante et brune.

D'octobre à mars la châtaigne va constituer le fonds de la nourriture du paysan périgourdin mais la façon de la faire cuire est assez peu connue et mériterait cependant de l'être davantage, car elle conserve au fruit sa saveur délicate et son parfum subtil.

Le soir, à la veillée, la famille assemblée dépouille les châtaignes de leur première peau et dès le point du jour la ménagère les plonge pendant quelques minutes dans l'eau bouillante salée. Elle les égoutte et dans cette marmite à col étroit et à trois pattes que nous appelons « oule », elle introduit cet instrument au nom barbare « eiviroulادour » et qui semble une énorme paire de ciseaux de bois.

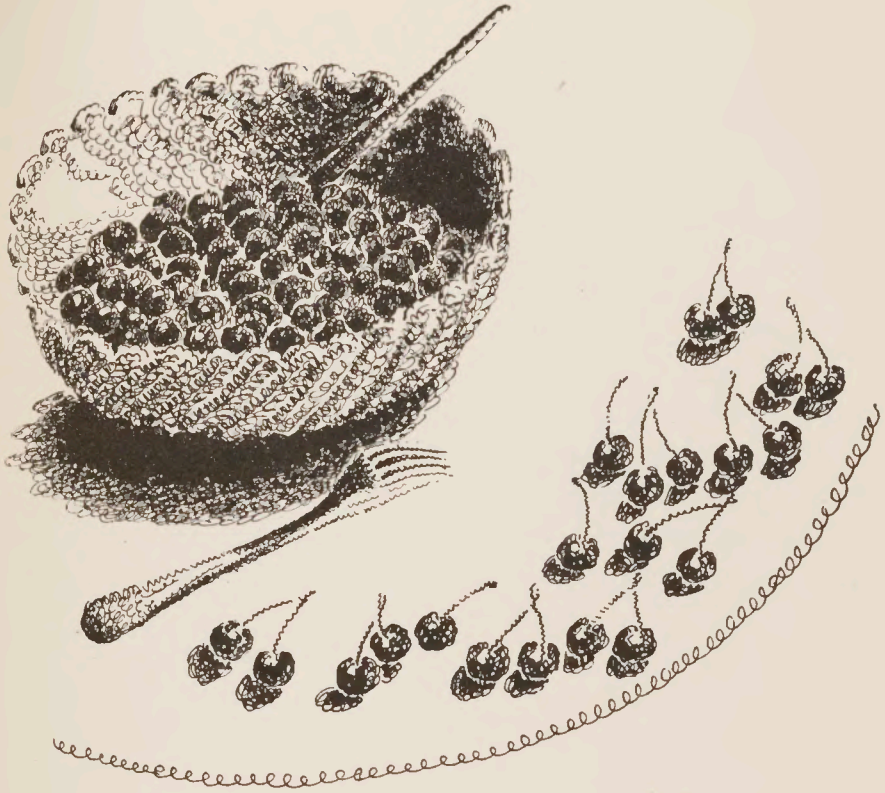
Par un mouvement de rotation de l'instrument dans la marmite, elle oblige les châtaignes

en se frottant les unes contre les autres à se dépouiller de leur deuxième peau, de leur « chemise », et au bout de quelque temps les châtaignes sortent de la marmite « blanchies ».

Pour achever leur cuisson, la ménagère dispose dans l'« oule » un lit de pommes de terre bien lavées, mais en robe des champs, sur lequel viennent se reposer les châtaignes jusqu'au sommet de la marmite ; une large feuille de figuier ou de platane se place entre la marmite et son couvercle qui est luté à l'argile ou à la farine. Et pendant deux heures les fruits délicats vont cuire, à feux doux, avec les seules vapeurs dégagées des pommes de terre qui tapissent le fond de l'« oule ». Elles ne perdront ainsi aucun arome et le couvercle enlevé, ce sont tous les parfums de la forêt qui s'envoleront.

A manger très chaud, servi sur une serviette et recouvert d'un petit édredon comme les enveloppes de théière. Accompagner de beurre très frais ou de crème fraîche.

GINES LAGRANGE.



UN ENTREMETS DE SAISON
MI-LIMOUSIN, MI-PÉRIGOURDIN :

LE CLAFOUTIS

DÉLAYER cent vingt-cinq grammes de fleur de farine de maïs (à défaut prenez de la farine de froment) dans un verre de lait froid. Incorporez quatre œufs entiers bien battus

et deux bonnes cuillerées de sucre semoule.

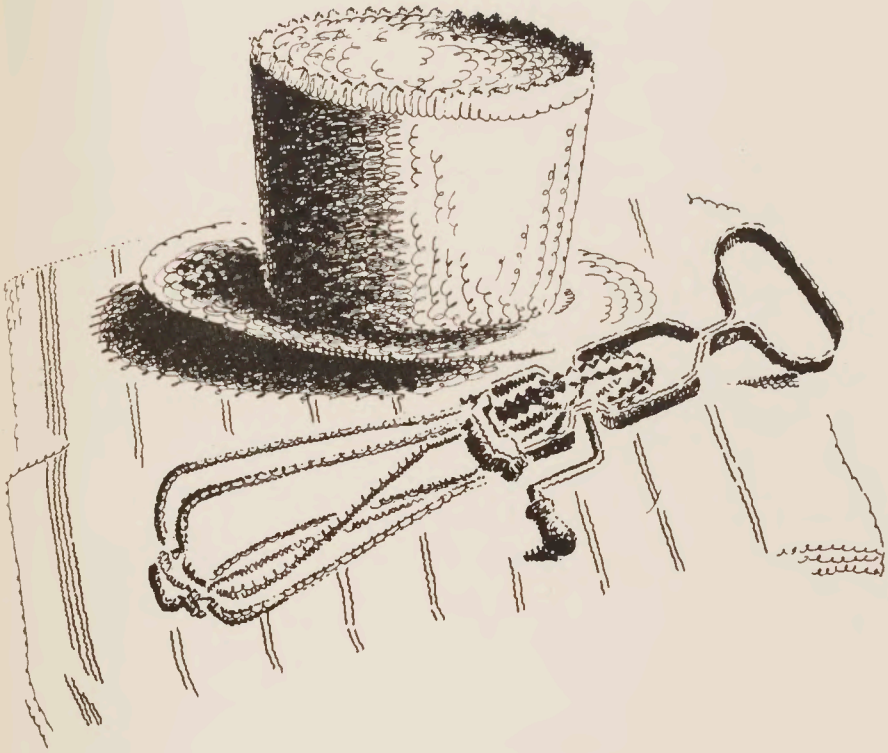
Travaillez bien l'appareil dans un saladier et ajoutez, en tournant à la cuiller de bois, un demi-litre de lait bouillant.

Vous avez, d'autre part, dénoyauté deux cent cinquante grammes de cerises noires (guignes) ou à défaut, de Montmorency, et les ajouter à votre appareil.

Versez dans un plat à gratin et envoyez à four modéré; à mi-cuisson (quinze à vingt minutes), saupoudrez de sucre semoule et faites glacer à feu plus vif.

Se sert chaud ou froid.

GINES LAGRANGE.



SOUFFLÉ GLACÉ FINE FRANCE

Préparer un appareil à crème anglaise, avec un demi-litre de lait, seize jaunes d'œuf et cinq cents grammes de sucre, une gousse de vanille. Le refroidir sur la glace; une fois refroidi, incorporer un demi-litre de crème crue.

Fouetter sur glace pour rendre mousseux,

après avoir parfumé avec trois décilitres de liqueur fine France.

Mouler en timbale de porcelaine entourée à l'intérieur d'une bande de papier dépassant de trois ou quatre centimètres, pour permettre de faire monter l'appareil au-dessus des bords du moule, de façon à donner l'illusion d'un soufflé quand la bande de papier est enlevée. Faire prendre au rafraîchissoir deux heures environ, saupoudrer de macarons concassés imbibés à la fine France.

BACCOU,
Chef chez Marguery.

PUDDING FROID D'AUVERGNE

Six à huit personnes.

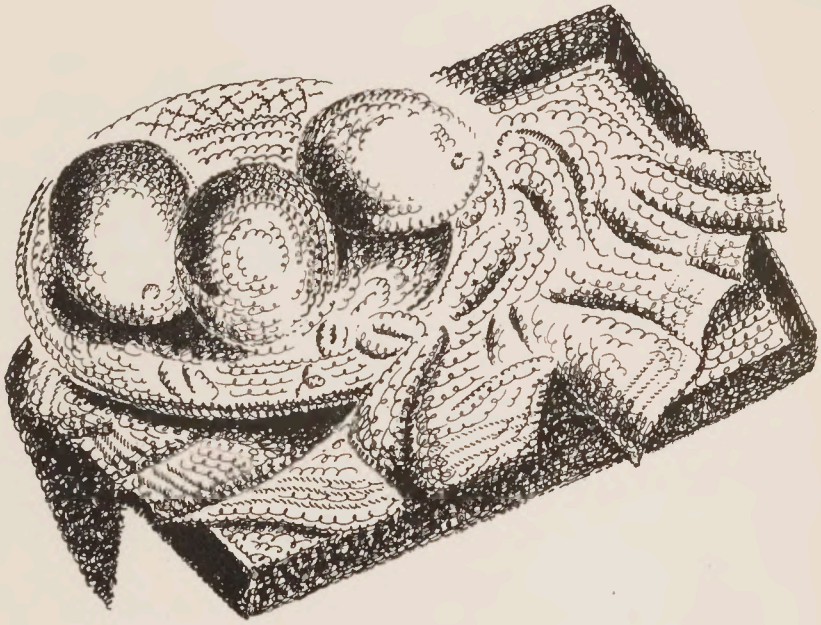
Faites cuire cent vingt-cinq grammes de chocolat dans une tasse d'eau, ajoutez un demi-litre de lait sucré et vanillé.

Épluchez trente marrons que vous cuisez également au lait sans sucre; pilez et mélangez avec le chocolat et additionnez trois œufs battus entiers.

Versez dans un moule à charlotte caramélé et cuisez au bain-marie environ une heure.

Servez à part une anglaise au rhum.

Robert Spa.



SOUFFLÉ A L'ORANGE

Ayez trois oranges, épluchez-les à vif, et pressez-en le jus, d'autre part, hachez finement le zeste d'une des oranges.

Préparez un appareil comme suit : Délayez une cuillerée à bouche de fécule dans du lait avec le jus des oranges et de sucre en poudre en quantité voulue, faites bouillir et incorporez avec la cuiller de bois deux jaunes d'œufs et le zeste. Travaillez l'appareil jusqu'à consistance de crème pâtissière.

Montez au fouet trois blancs d'œufs bien fermes. Mélangez-les à l'appareil, garnissez un fond à soufflé préalablement beurré et saupoudré de sucre, faites cuire au four en glaçant la surface.

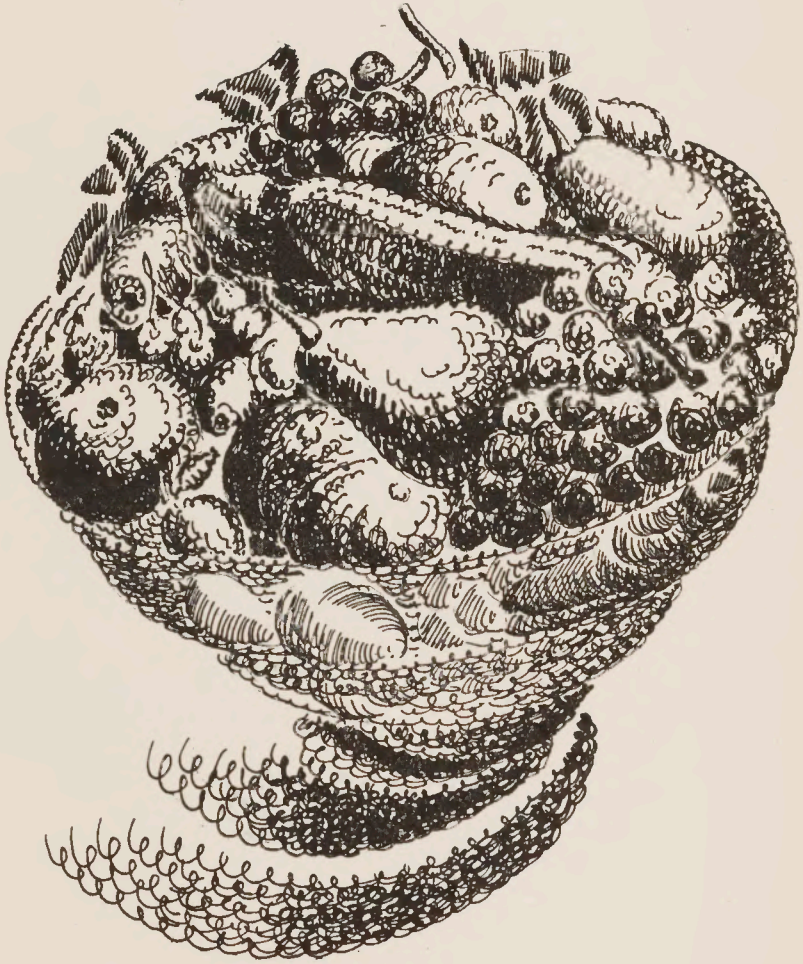
ERNEST VERDIER,
de la Maison Dorée.

PÊCHES FLAMBÉES

Faites cuire des pêches pas trop mûres, et avec leur peau, dans deux verres d'eau sucrée de six à huit morceaux de sucre.

Les pêches cuites, tenez-les au chaud dans un peu de leur cuisson, puis, avec le reste de cette cuisson, c'est-à-dire la plus grande partie, vous faites un sirop. D'autre part, vous aurez délayé dans la cuisson où se trouvent les pêches un peu de carmin. Ceci fait, mettez les pêches dans le sirop chaud, couvrez le tout d'un petit verre de cognac, de kirsch ou de rhum, mettez le feu et faites flamber en servant.

Ernest Verdier,
de la Maison Dorée.



FRUITS RAFRAÎCHIS AUX LIQUEURS

Pour six personnes.

Quatre pèches de Montreuil, quatre abricots, quatre bananes, six prunes reine-claude, trois poires fondantes, cent vingt-cinq grammes de petites fraises, cent vingt-cinq grammes de framboises, cent vingt-cinq grammes de raisin moitié blanc moitié noir, dix-huit amandes fraîches, quatre cuillerées de sucre en poudre, un décilitre de kirsch, un décilitre de marasquin.

Éplucher les pèches et les poires et les diviser en petites escalopes régulières; coupez de même les abricots et les prunes, mais sans les éplucher.

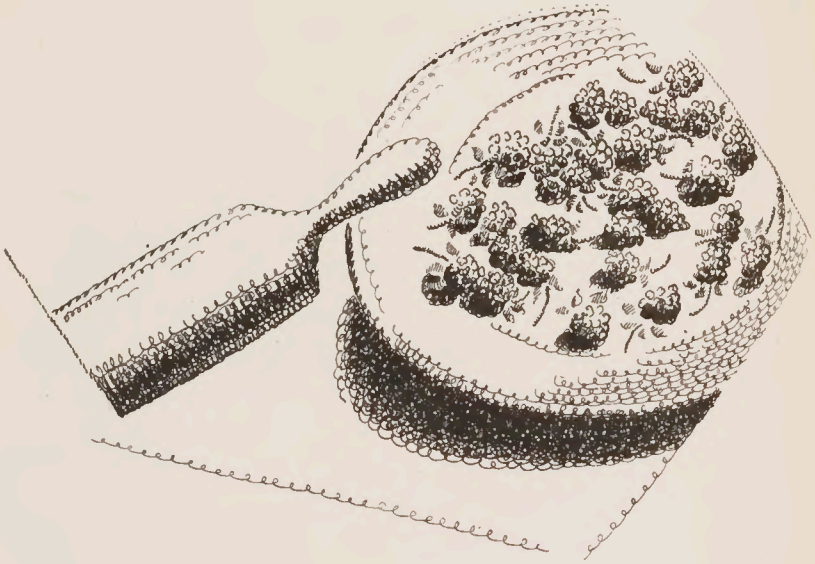
Réunir tous ces fruits dans une terrine et leur ajouter les bananes épluchées et coupées en tranches transversales, les raisins égrenés et les deux tiers des fraises et des framboises.

Saupoudrer de sucre; arroser avec les liqueurs, et mélanger délicatement pour ne pas briser les fruits.

Dresser dans une coupe en cristal, que l'on entourera de glace réduite en neige.

Placer par-dessus les amandes, mondées et partagées par moitié, et le restant des fraises et des framboises.

Robert Spa.



TARTE RICHE

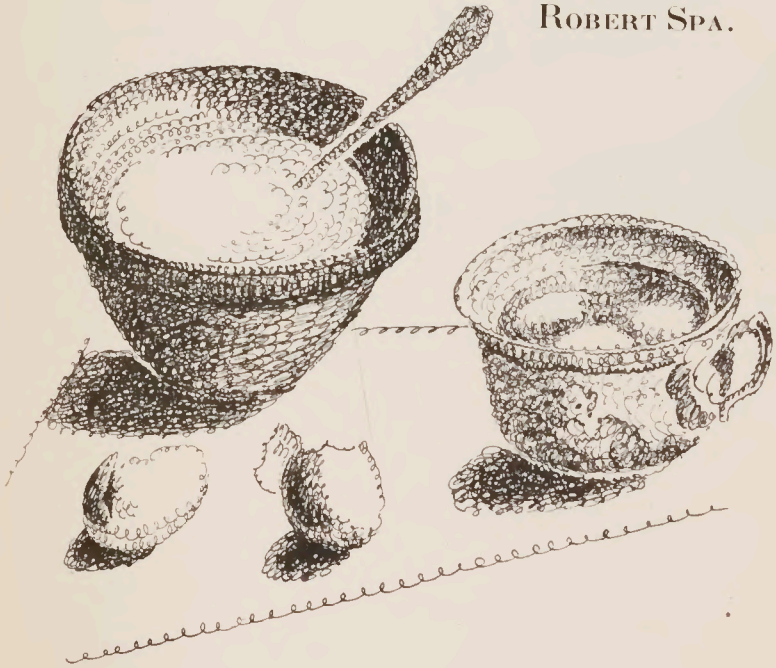
Une demi-livre de beurre, près d'une demi-livre de sucre, trois quarts de farine, le zeste d'un citron râpé, deux œufs, tout bien malaxer ensemble, en faire six fonds, que l'on recouvre alternativement, l'un de crème pâtissière à la vanille, l'autre de gelée de framboise. Les mettre les uns sur les autres, décorer de gelée et de crème, servir le lendemain.

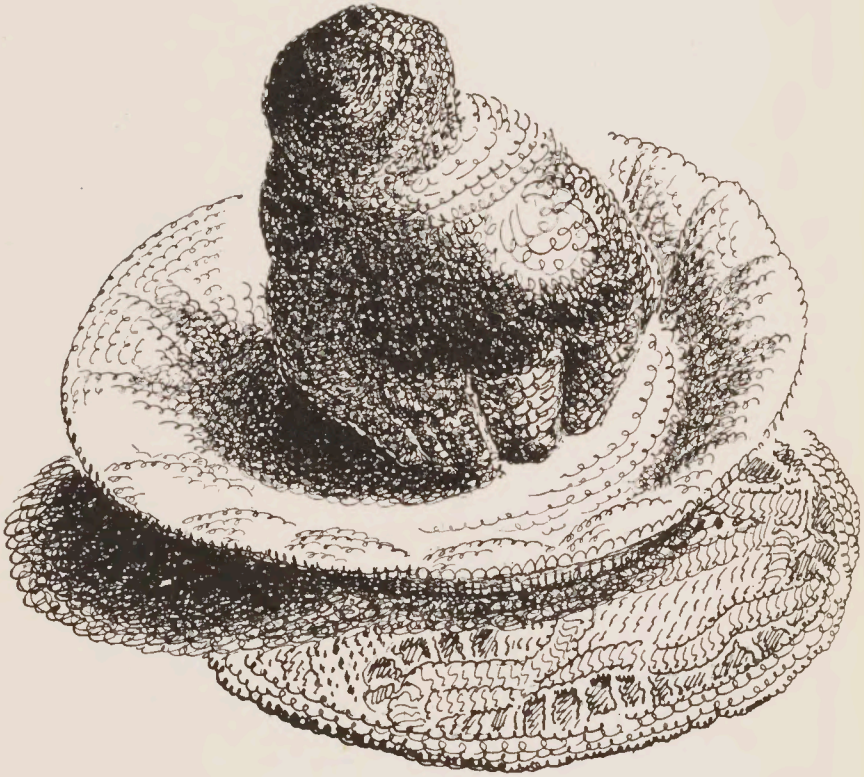
Robert Spa.

RIZ AU LAIT A L'ESPAGNOLE

Mettre à bouillir un litre de lait avec un peu de zeste de citron et du sel. Y ajouter une tasse à café de riz bien lavé auparavant. Laisser bouillir à petit feu pendant vingt-cinq minutes bien couvert. Battre dans une terrine, trois jaunes d'œufs, y ajouter la moitié du riz au lait, un peu refroidi, bien mélanger et remettre sur le feu avec l'autre moitié. Faire cuire deux, trois secondes, sans bouillir et verser dans un plat. Avant de mettre les œufs, ajouter douze morceaux de sucre. Servir très froid.

Robert Spa.





BRIOCHE MOUSSELINE

Beurrer un moule à charlotte de la contenance d'un litre et demi ; rassembler la pâte en boule et la mettre dans le moule où on la laissera lever, c'est-à-dire gonfler à une température de 26° environ.

Mettre à cuire au four où on laissera la brioche pendant trente-cinq à quarante minutes. On doit tenir compte, dans ce dernier apprêt, que le volume de la brioche s'augmentant en raison du levage prolongé, on ne doit employer que la moitié de la pâte que peut contenir le moule. Avec la quantité indiquée, on peut donc préparer deux brioches mousseline. (Il faut avoir soin, avant de mettre dans le moule, de garnir ce dernier d'une bande de papier fort beurré, dépassant le moule de sept à huit centimètres.)

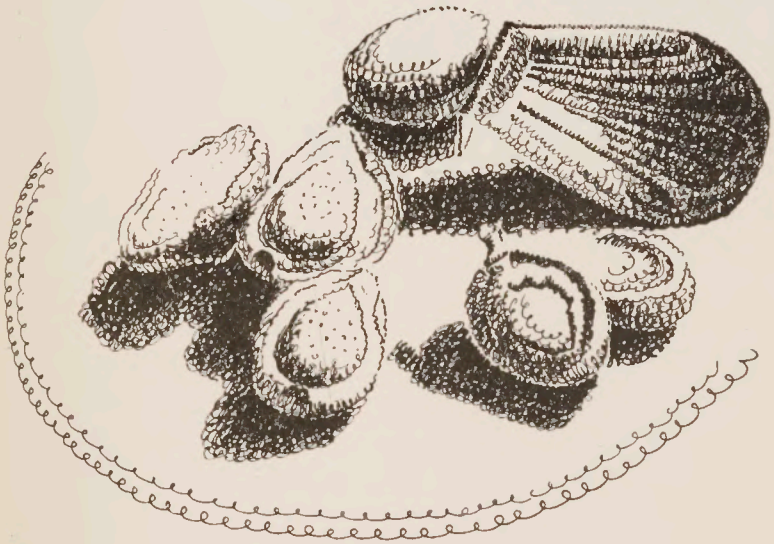
BEIGNETS DE FRAISES

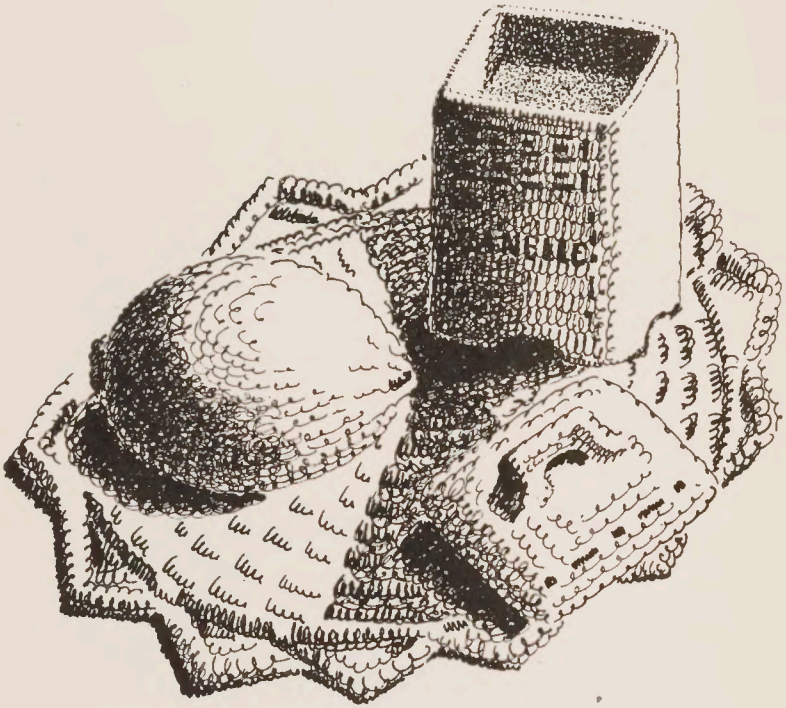
On fait une pâte avec de la farine, une cuillerée d'eau-de-vie, un demi-verre de vin blanc, deux blancs d'œufs fouettés, citron vert haché; bien délayer, sans que cette pâte soit trop épaisse ni trop liquide : il faut qu'elle file en la versant de la cuiller. On y trempe de grosses fraises, on les fait frire et on les glace avec du sucre et la pelle rouge.

GÂTEAU AUX AMANDES

Une demi-livre d'amandes râpées, une demi-livre de beurre, une demi-livre de sucre, deux cent cinquante grammes de farine.

On commence par battre le beurre en crème et on y ajoute successivement le sucre, les amandes et la farine. Puis on prend des moules en forme de coquille qu'on enduit d'une couche de pâte très fine. Mettre au four et dorer. Remplir de crème Chantilly avant de servir.



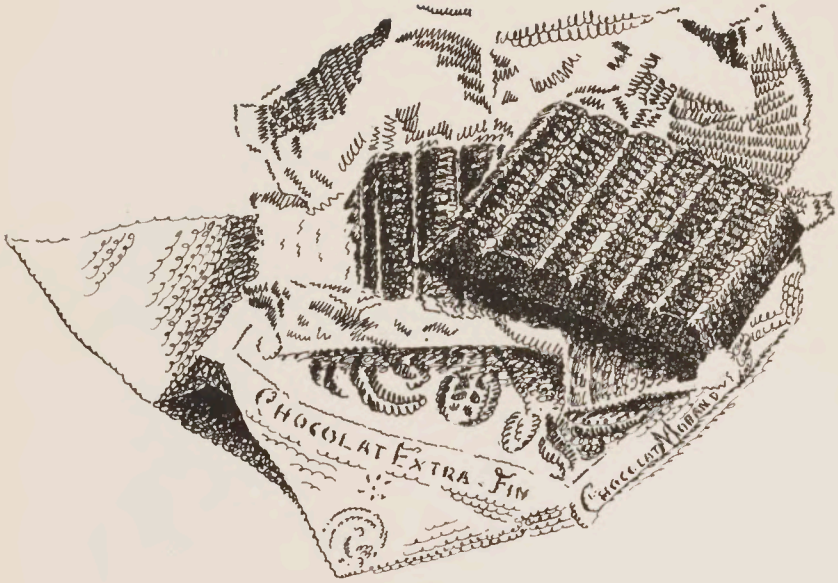

ANGELO

GÂTEAU A LA CANNELLE

Une demi-livre de sucre, une demi-livre d'amandes que l'on râpe avec leur peau, trois blancs d'œufs battus durs, deux grammes de cannelle et la peau d'un citron râpée.

On tourne le sucre et le citron dans le blanc d'œuf battu pendant un quart d'heure, puis on passe à part les amandes avec la cannelle. On mélange le tout ensuite et on roule cette pâte sur un marbre recouvert de farine. On en forme des étoiles avec un moule, et on recouvre ces étoiles d'un peu de blanc d'œuf et de sucre, puis on laisse cuire lentement à feu doux.

Robert Spa.



GÂTEAU AU CHOCOLAT

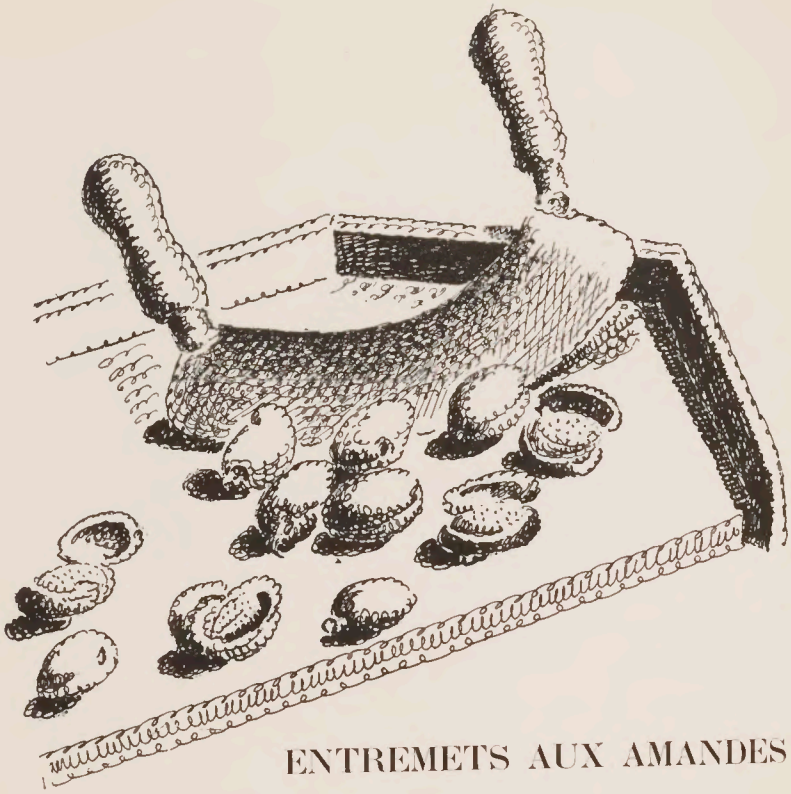
Un quart d'amandes, un quart de beurre, trois cuillerées de farine, quatre œufs frais, une demi-livre de sucre, une demi-livre de chocolat.

On fait d'abord fondre le chocolat dans un quart de verre d'eau avec un quart de sucre et on laisse cuire le tout pendant une demi-heure. On prend ensuite dans une autre coupe le restant de sucre et quatre jaunes d'œufs que l'on

tourne pendant un quart d'heure en y ajoutant peu à peu la farine et les amandes pilées. Quand la première mixture est refroidie on y ajoute le deuxième contingent en y mettant les blancs d'œufs battus en neige. Prendre alors un moule, le beurrer, y mettre cette pâte et laisser cuire pendant trois quarts d'heure à four chaud.

Glacer au chocolat.

ROBERT SPA.



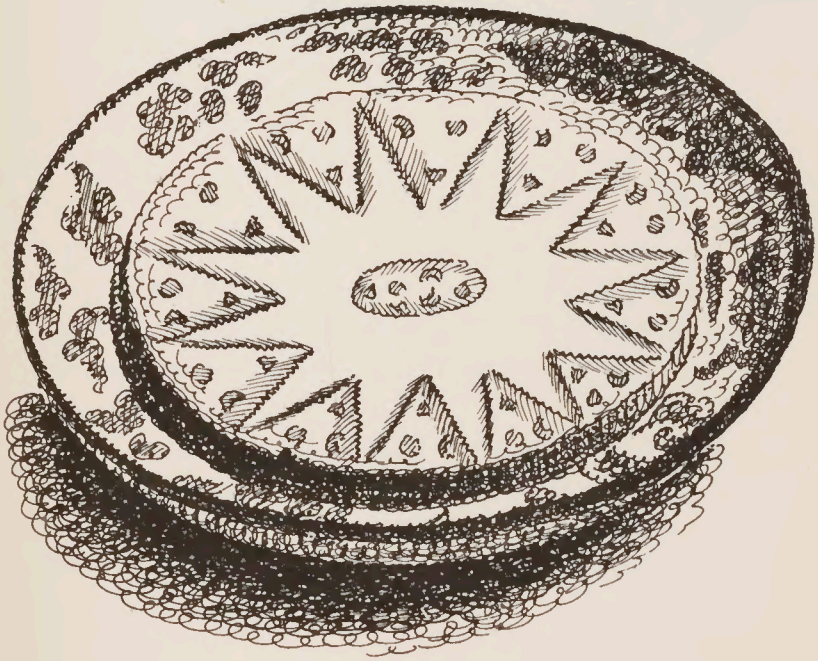
ENTREMETS AUX AMANDES

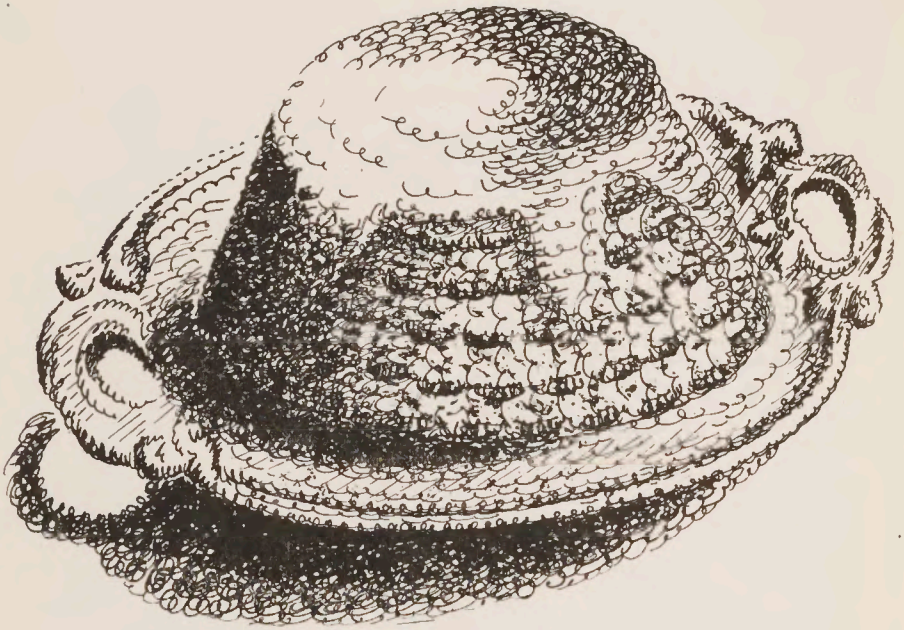
Émondez une poignée d'amandes en les jetant à l'eau douce. Hachez les amandes au hachoir, mélangez-les avec deux cents grammes de farine, quatre jaunes d'œufs et deux blancs battus en neige, deux cuillerées de sucre en poudre et une ou deux cuillerées de fleur d'oranger. Mettez le tout dans un moule beurré et portez au four à feu doux environ une heure et demie. Dessert pour six à huit personnes.

Robert Spa.

TARTE AUX MACARONS

Fond en pâte brisée, garniture suivante faite avec : une livre d'amandes pilées, ensuite, une livre de sucre, cinq blancs d'œufs battus en neige, auxquels on mélange en premier lieu le sucre, puis les amandes pilées. Décorez en triangles le fond de pâte brisée de cette deuxième composition. Garnir les interstices de fruits ou de confitures diverses de ton, soit verte, jaune, rouge.





GÂTEAU MOKA

Un quart de beurre frais, un quart de sucre en poudre, un quart de biscuits à la cuiller, deux jaunes d'œufs, une demi-tasse de café très fort.

Mettre le beurre dans un récipient quelconque, y mélanger petit à petit le sucre, puis les œufs et le café froid jusqu'à ce que ce mélange devienne une crème épaisse. Couper les

biscuits en trois dans le sens de la longueur, en garnir le fond du moule à charlotte en alternant couche par couche de biscuits et de la crème déjà préparée, terminer par les biscuits.

Réserver pour parer le dessus du gâteau une demi-tasse à café de crème.

Ce gâteau doit se faire vingt-quatre heures à l'avance et être mis dans un endroit frais.

ROBERT SPA.

QUELQUES PAGES

DE PUBLICITÉ HONORIFIQUE

PAR

SÉBASTIEN VOIROL

AU THÉ DE REBATTET

Donna Lucrezia Moro-Ziani avait prié M. Ulric Nestved et moi-même de venir la retrouver à l'heure du thé, chez Rebattet.

Les hasards de la conversation m'amenèrent à leur faire part d'un projet qui me hante depuis quelque temps, celui d'entrer en lutte ouverte contre la publicité qui, non seulement, a tué le Boulevard, gâté les Champs-Élysées, enlaidi Paris, mais qui, au surplus, fausse totalement le mouvement littéraire et artistique et, dit-on, détourne le public du théâtre.

— C'est cela qui m'est égal, murmura M. Nestved qui, en sa qualité de critique chorégraphique, ne veut voir sur la scène que des gestes, de la lumière et des couleurs, sans être gêné par des paroles, des chants et des cris.

— Eh bien, je vous l'avoue, mon intention est de les laisser tranquilles, et de commencer ma campagne par une manière de réclame

gratuite en faveur de ce qu'un honnête homme peut et doit manger.

— Vous avez raison, fit notre ami, quand je constate les ignorances et les négligences des derniers venus, je suis écœuré.

— Alors je compte sur votre appui, et sur le vôtre aussi, chère madame ? Je voudrais écrire quelques pages non pas dans l'intérêt de nos plus notables commerçants, mais dans celui des Parisiens moyens qui n'ont pas toujours le temps et l'occasion de se renseigner par eux-mêmes.

La première chose indispensable est naturellement de convaincre chacun que ces propos sont désintéressés, que leur auteur n'en attend aucun profit. Comment procéder? Débuter par les éloges d'une maison qui n'existe plus? Je me souviens par exemple avec un plaisir extrême du dîner par lequel nous célébrâmes, le 12 décembre 1912, le cinquantenaire de *Salammbô,* et, non sans terreur rétrospective, de l'animation qui agitait quelques convives, Rosny aîné et Pol Neveux, Louis Bertrand et René Dumesnil, d'autres que j'ai oubliés.

Nous savourâmes, entre autres plats, des médaillons d'agneau « Cinquantenaire » ou « Salammbô » qui ressemblaient singulièrement aux « Noisettes de pré-salé Purs Cent », mais la

purée Soubise se trouvait rehaussée, avant le passage rapide au four, de parmesan râpé, de chapelure et de beurre d'écrevisse.

Ce dîner mémorable fut servi avec mille soins, y compris les vins (Pommard 1898), le champagne, le café et toutes les liqueurs, au prix de douze francs par convive, au restaurant des *Quatre Sergents de La Rochelle*.

— Si vous voulez bien ne pas parler chiffres, francs, stabilisation, etc., vous pouvez aussi commencer votre exposé en mentionnant de bonnes maisons qui, par principe, ne font pas de réclame; vous avez les huîtres de PRUNIER, les produits exotiques de HÉDIARD, vous avez le CAFÉ DE PARIS et le fameux traiteur PROSPER MONTAGNÉ!

Mme Moro-Ziani souriait, elle avait son idée.

— Pourquoi ne commenceriez-vous pas par des maisons qui n'ont aucun intérêt parisien à faire parler d'elles? Ainsi, au cours de l'année 1927, je n'ai été nulle part aussi bien traité que par M. BOYER, au restaurant du *Lion d'Or* à Perpignan...

— Où vous avez dîné aux côtés de Pastora Imperio! interjeta le chroniqueur de la danse.

— Parfaitement! Et j'ai trouvé chez DARANATZ, à Bayonne, un tourón des plus remarquables.

— Ah ! Si vous évoquez le royaume des amandes, je serai toujours prêt à vous soutenir. C'est une honte sans nom. Les amandes valent tout au plus, mais c'est formidable, dix-huit francs le kilog, là-bas. A Paris on les vend dix-huit francs la livre. Aussi n'y a-t-il plus d'amandes dans aucun gâteau « aux amandes » à Paris.

— Excepté ici !

— Précisément. Et rue de Rome, à Marseille !

— Alors, voilà qui est entendu. *The happy few will understand.*

Maintenant, chère madame, c'est à vous que je me permets de faire appel. Les premières maisons de la capitale sont vos fournisseurs. Comment dois-je les signaler à l'attention des amateurs distraits ?

— Mais... au hasard, à votre fantaisie. Vous êtes poète.

— Pour vous, madame, et je vous en sais gré. Pour d'autres, je suis un inconnu. J'ai cela en commun avec le dieu du même nom.

— Voici ce que j'imaginerais à votre place ! Je ferais une promenade. Je prendrais ma gondole et je me dirigerais vers la Piazza delle Erbe, que l'on nomme : les Halles. En passant par le rio Coquillière je m'arrêterais chez

DAUDENS, fameux pour ses gros jambons, où je me procurerais des nids de salangane. J'entrerais chez NORTIER renouveler ma commande de beurre, je m'arrêterais, enfin, car mon gondolier me veut du bien, chez BATTENDIER, qui a des pains de foie gras de Colmar, et de qui j'ai apprécié le savoir-faire à un dîner chez lady James Cold où tout venait de là.

— Puis, ajouta vivement M. Nestved, vous auriez tort, en quittant le rio Coquillière, de ne pas aller jusqu'au bacino de la Grande Truanderie, commander des tripes à la mode de Caen, chez PHARAMOND. Elles sont très fines, très parfumées, je vous le jure! Et si vous voulez remonter par le rio Montorgueil, vous aurez les célèbres escargots à votre droite et la pâtisserie STOHRER et ses babas à votre gauche. Vous aurez peut-être jeté un coup d'œil sur les oranges de Tunis à la Pointe San Staé, en sous-sol!

— Vous avez bonne mémoire, mon ami; les oranges de l'année dernière, si déplorable pour les dattes!

— Après, madame? Où nous conduirez-vous?

— Après... per Diana, je ne sais plus.

— Vous me pardonnerez, n'est-ce pas, si en

cette aventure j'ose présenter ma candidature, non pas pour me jeter en étourdi dans votre noire gondole, mais pour offrir mes services de vieux garçon à notre ami le scribe.

— Je vous en prie, répondis-je à M. Nestved, un célibataire et un cosmopolite ancien comme vous me sera d'un secours précieux.

— Il se peut, car plus que personne j'ai dû regarder au prix des bonnes choses. Tout est dans tout, et rien n'empêche rien ! On dit aussi que tout se trouve à Paris. Je n'en suis pas absolument convaincu. Cependant, à mon tour, laissez-moi essayer de m'y reconnaître. Voyons ! Vous prenez du café le matin. Vous l'avez acheté chez CORCELLET. Lorsque mes finances laissaient à désirer, j'en trouvais chez DAMOY. Aujourd'hui je ne prends que du thé, un mélange de Ceylan et de Darjeeling ; les maisons anglaises sont devenues très sujettes à caution, les thés d'Annam les ont corrompues ; je n'ose, depuis la guerre, recommander que la maison CAGNARD.

De bons croissants ? Cela n'existe presque pas à Paris, si ce n'est chez ZANG, et pour le goûter de l'après-midi, que les Parisiens nomment « afternoon-tea » aux DÉLICES. Je ne saurais vous parler d'apéritifs, car ne voulant pas me couper l'appétit, je n'en prends jamais.

Toutefois, je conserve une vieille tendresse pour la maison française NOILLY-PRAT, de Marseille.

Mettons-nous à table! J'aime beaucoup les anchois de Norvège, mais pour m'en procurer il me faut aller jusqu'à une épicerie, 31, rue Vaneau. Quant aux anchois de Collioures, on en vend d'authentiques chez OLIDA. Lorsqu'il s'agit de sardines à l'huile, je m'en tiens à celles de M. RENÉ BÉZIERS.

Il m'arrive de faire venir du saucisson de la maison Choron aîné, à Arles. Mais pour ce qui concerne la charcuterie, ou le homard à l'américaine, Battendier me suffit.

J'ose à peine le confesser, mais l'aïoli me ravit. En cette saison, des filets de morue, marque Jacques Cœur, me conviennent singulièrement. Si vous craignez une nourriture aussi forte, j'aurai soin de faire figurer sur ma modeste table des pâtes alimentaires RIVOIRE & CARRET, ainsi que des conserves de légumes de la maison RODEL. Le fromage offre certaines difficultés à Paris. Du bon brie est ce qu'il y a de moins rare. Par vieille habitude, je vais généralement chercher mon bien chez DAVID.

Tous les Parisiens savent que pour les confitures, nulle maison ne rivalise avec TANRADE. Une mention est pourtant due à la maison

SAURIN qui a diverses bonnes choses dans son magasin.

— J'ai horreur de tout ce qui se vend en boîtes de conserves. Presque chaque fois que j'en mange je suis malade, murmura Mme Moro-Ziani.

— Et vous remarquerez depuis la guerre, une tendance folle à tout mettre en boîtes, en tubes, ou en ces horribles pots paraffinés, dis-je avec conviction. Les fabricants y trouvent leur compte, et les consommateurs stupides ne regimbent jamais.

— Quand vous me ferez l'honneur de venir chez moi, je ne manquerai pas de vous offrir des fruits de la maison JACQUES.

Nous sommes quelques intimes à savoir approximativement combien forts et secrets sont les vieux liens d'amitié qui unissent le philosophe véhément à Mme Moro-Ziani. Celle-ci riposta, en se tournant vers moi :

— M. Nestved se moque... il sait depuis longtemps que les plus beaux fruits peuvent me tenter, mais ne me réussissent pas. Je ne suis pas une Américaine pamplemoussière. Ah, non ! Mais sur le chapitre des friandises, je possède quelques notions. Voulez-vous mes avis de femme? Une toute petite énumération dont vous aurez le loisir de ne tenir aucun compte.

— Dites, chère madame, vous me tirerez d'embarras!

— D'abord cette maison-ci. Les glaces de REBATTET sont dignes de leur réputation.

La maison F. MARQUIS a toujours son chocolat de premier ordre. Les marrons glacés et certains bonbons de BOISSIER sont non moins recommandables.

A l'époque où je faisais vraiment cas des petits fours, j'avais une prédilection pour ceux qui venaient de la rue de Buci. Le nom du pâtissier m'échappe. Maintenant je me contente souvent, chez moi, de gâteaux secs avec le thé. Il faut qu'ils soient de la maison LEFÈVRE-UTILE, et d'aucune autre; comme les « Ginger Nuts » portent la vieille marque HUNTLEY & PALMER, les « Digestive » biscuits, celle de MAC VITIE & PRICE.

Ne dirait-on pas que je parle comme un pédagogue?

— Ce qui ne va pas très bien à la plus distinguée des pédophobes, risqua M. Nestved à la cantonade.

— A vous entendre mentionner toutes ces sucreries, après avoir fait honneur à deux solides gâteaux moi-même, dis-je, cela me donnerait presque envie de grignoter un cornichon ou de lécher une cuiller à moutarde!

— Quelle marque ? fit, en riant, le philosophe.

— GREY-POUPON de Dijon, LOUIT de Bordeaux, ou même la Moutarde Rouge pour poisson Voirol, que je vous ferai goûter un jour avec des médaillons de baudroie...

— Votre moutarde me donne à penser que nous n'avons pas dit un mot touchant les viandes.

— C'est ma faute, reprit M. Nestved. Les meilleures viandes me paraissent toujours se donner rendez-vous à Londres et non à Paris. Cependant, afin de rendre hommage à la vérité, je dois reconnaître que Mme Moro-Ziani trouve encore des gigots fort honorables...

— Dans une boucherie, 179, boulevard Haussmann, ou rue Boissy-d'Anglas, peut-être, ou chez BONNE, boucherie de la place Vendôme (rue des Petits-Champs), ou chez TANTOT, faubourg Saint-Honoré, ou chez SABATIER, rue de Surène.

— Et des gelinottes...

— Chez DELAUNAY.

— Arrosées de vins...

— N'en parlez pas, mon cher ! Ma cave est la plus modeste de Paris, mais je n'ai pas de vins de Bercy...

— Je m'en suis rendu compte sans peine,

et un grand soir, pour me confondre, vous m'avez révélé les noms de vos fournisseurs : MM. CHARTON fils, à Beaune, FROIDEFOND, à Barsac, REGNARD, à Chablis et PAUL BERNARD, à Paris. Mais permettez-moi de vous faire une fois de plus mon *mea culpa*. J'ai toujours affirmé que l'on ne trouvait pas de vin, ce qui s'appelle du vin, dans le commerce de la capitale. Eh bien! J'ai fini par en dénicher, oui, j'en suis extrêmement satisfait ; malheureusement je ne suis pas millionnaire comme tout le monde depuis la guerre et je dois en boire peu. Mais pour un pauvre célibataire qui n'a pas de cave, M. P. CUVILLIER est un homme précieux. Vous ne devez pas l'oublier. Il possède d'ailleurs des eaux-de-vie moins fantaisistes que les fines Napoléon à la mode. Ce que je regrette, c'est de ne pouvoir découvrir, même chez lui, la liqueur qui, le mieux, convient à mon tempérament — avec le mastic de Chio que je vous ai fait goûter, — la Bibasse. Nous en reparlerons peut-être...

M. Nestved s'interrompit brusquement en voyant la nobil Donna Lucrezia chercher dans son sac, et moi tirer mon portefeuille. Il voulut absolument payer, sous le prétexte bizarre qu'il est notre aîné.

SÉBASTIEN VOIROL.

P.-S. La patricienne a dû entretenir Lady Cold de notre conversation. Elles ont sans doute ri un peu à mes dépens, car je reçois de la voyageuse un mot écrit sur le mode moqueur :

« Vous vous souvenez, affirmez-vous (!) de la minuscule terrasse de Tortoni. Et moi, je suis restée fidèle à ceux qui enchantèrent mon enfance ! A ma petite table vous auriez pu reconnaître des pâtisseries de chez CHIBOUST, ou GUERBOIS, le chocolat de FOUCHER, le thé venant de la Cie COLONIALE ou le Pasir-Pagang de chez GAGÉ (aujourd'hui POTEL ET CHABOT), qui me rappelle toujours mes cinq ans et mon premier sandwich à la laitue... Vous goutâtes même une fois à certain jambon chaud, choisi spécialement par M. BLANDIN, de la rue de l'Arbre-Sec. Ah ! scribe oublieux ! (Ne lisez pas « scribouilleux » !)

NADA.

TABLE

TABLE

La salade du nouveau pauvre 1
Savouries à la fondue Nada Quiero 3
Crêpes vonnassiennes 5
Béarnaise 6
Gigot mariné 7
Pour faire de la cuisine au vin 8
Chou à la confiture 9
Velours d'aubergines 10
Endives 11
Potage mayorquine 12
Œufs froids à l'américaine 14
Œufs napolitaine 16
Œufs pochés forestière 17
Œufs Nantua 18
Œufs brouillés Messaline 19
Œufs riche 21
Les demoiselles de Cherbourg à la Marcel Boulenger . 23
Mousse d'écrevisses en aspic 25
Pilaf de homard 29
Matelote de soles à la normande 31
Anguille à la broche 33
Tourte de sardines 34
Gratin d'écrevisses 35
Filets de soles forestière 36
Brochet au beurre blanc 37
Homard Delmonico 38
Tourelle de crustacés de Saint-Malo 41

Sauté de crevettes à la chinoise 43
Boudin blanc 45
Cervelas. 46
Poulet sauté maréchal Joffre 47
Noisettes de pré-salé Purs Cent 48
Veau à ma mode 49
Civet de lièvre lorrain 51
Selle de veau Orloff 53
Rognons liégoise. 55
Poularde Beaufromont 56
Poussins à la Rosalia 60
Bœuf en daube. 63
Foie gras au naturel 64
Foie gras chaud 65
Gulyas à la hongroise 66
Poulet à la bordelaise 69
Côtelettes de volaille à la Pojarski. 70
Spaghetti 73
Les ravioli 74
Curry de poulet ou d'agneau 76
Gras-double à la lyonnaise 78
Pâté de bécasses 80
Poulets au fromage 83
Côtelettes de canetons farcies et grillées 85
Rognons de cochon au vin de Champagne 89
Poularde pochée aux céleris et truffes, sauce suprême. 91
Ragoût ou abatis de dinde aux chipolatas 92
Foies gras braisés aux truffes 97
Entrecôte aux champignons et au vin blanc 99
Aubergines à la turque 100
Riz à la portugaise 103
Pommes de terre farcies à l'ancienne 104
Aubergines à la portugaise 107
Fonds d'artichauts Jeanneton 108
Pommes Mireille 109

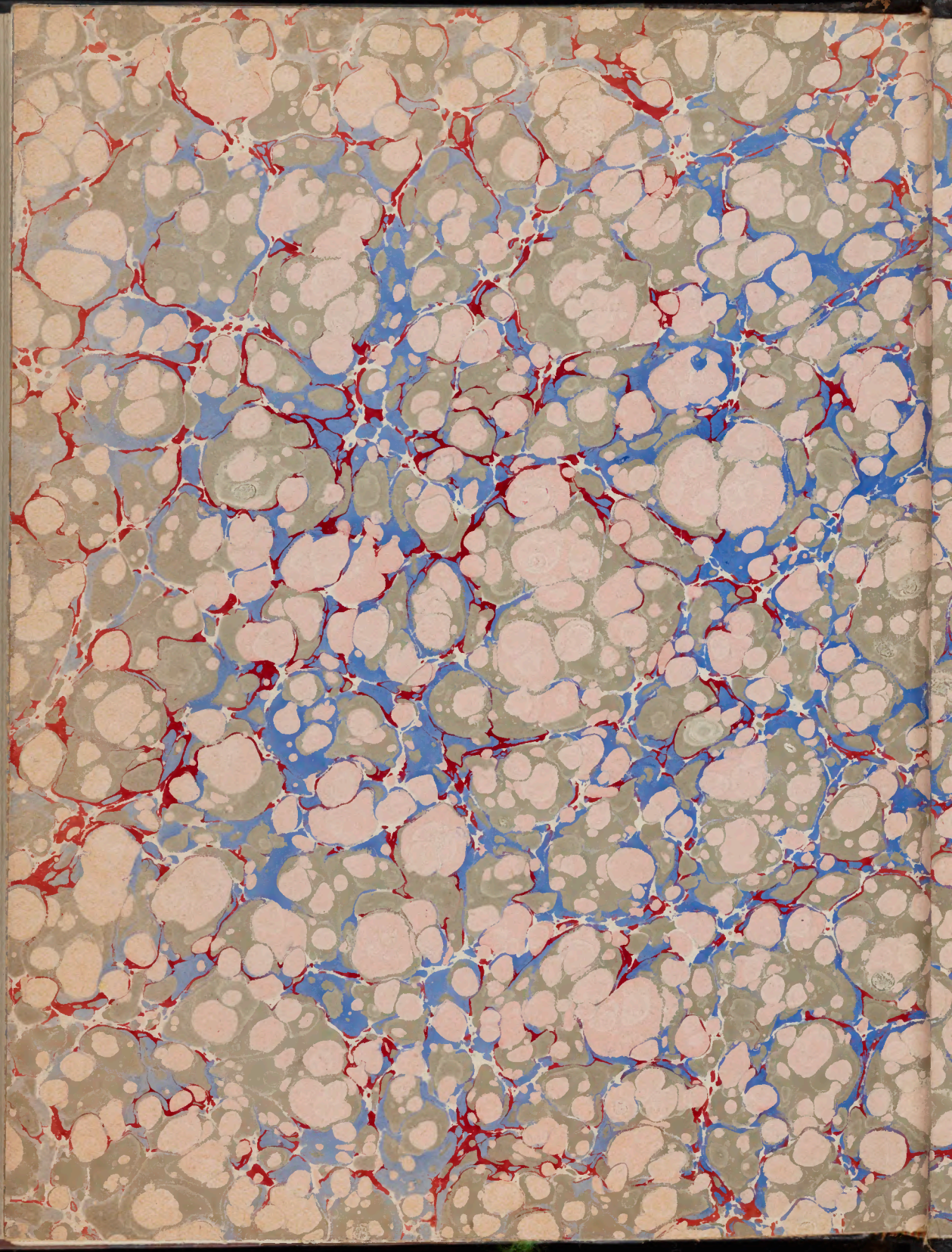
Haricots blancs gratinés à la crème 111
Cèpes au vin 112
Ballottine de foie gras Épicure 113
Terrine de canard à la gelée 115
Mousse de langue ou de jambon 117
Foie gras à la gelée de champagne 119
Jambon glacé 120
Lièvre en royale 121
Lièvre rôti au feu d'enfer au saupiquet 125
Poulet à la bordelaise 128
Poularde rôtie et farcie 130
Poularde à la Cavour 132
Le poulet rouilleuse 134
Cochet à la contadine 136
Poulet à l'improviste 138
Caneton de Rouen en chemise 141
La bécasse 143
Le filet de porc frais truffé froid 144
Gigot braisé de sept heures 146
Oie ou dinde farcie 148
Poularde au foie 151
Gigue mariné 152
Grenadins à la crème 154
Plats de côtes de bœuf braisés 156
Compote de pommes 159
La croûte aux pommes 160
Recette du gâteau de fruits 162
Les châtaignes blanchies 165
Le clafoutis 167
Soufflé glacé fine France 169
Pudding froid d'Auvergne 171
Soufflé à l'orange 172
Pêches flambées 175
Fruits rafraîchis aux liqueurs 177
Tarte riche 178

Riz au lait à l'espagnole 179
Brioche mousseline. 181
Beignets de fraises 182
Gâteau aux amandes 183
Gâteau à la cannelle 185
Gâteau au chocolat. 186
Entremets aux amandes. 188
Tarte aux macarons 189
Gâteau moka 190

CE LIVRE A ÉTÉ ACHEVÉ D'IMPRIMER LE 25 FÉVRIER 1928, SUR LES PRESSES DU MAITRE IMPRIMEUR R. COULOUMA, A ARGENTEUIL, H. BARTHÉLEMY, DIRECTEUR, POUR LE COMPTE DES ÉDITIONS JONQUIÈRES, A PARIS. EN PLUS DE L'ÉDITION ORIGINALE, IL A ÉTÉ TIRÉ CENT EXEMPLAIRES, NUMÉROTÉS DE 1 A 100, SUR VÉLIN PUR FIL TEINTÉ LAFUMA.

2 ett

THE KATHERIN GOLDEN BITTING
COLLECTION ON GASTRONOMY
Presented by A. W. Bitting
October 8, 1938

Poiret, Paul

TX719
.P65
Rare Bk Coll.