Gaston
Chandon de Bria

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

LES

CENT RECETTES

DE

Mlle FRANÇOISE

PARIS

TYPOGRAPHIE GEORGES CHAMEROT

19, RUE DES SAINTS-PÈRES, 19

LES

CENT RECETTES

DE

Mlle FRANÇOISE

PARIS

PAUL OLLENDORFF, ÉDITEUR

28 *bis*, RUE DE RICHELIEU, 28 *bis*

1887

Tous droits réservés.

POTAGES

POTAGE VELOUTÉ

Faites cuire un tapioca léger dans un bon bouillon ; mettez dans la soupière un jaune d'œuf pour deux personnes, c'est-à-dire cinq jaunes d'œufs pour dix personnes. Puis versez votre tapioca dessus, en tournant comme pour une crème.

AUTRE VELOUTÉ MAIGRE

Faites cuire du tapioca dans de l'eau avec légère addition de sel et de poivre. Mettez dans le fond de votre soupière un fort morceau de beurre frais et quatre jaunes d'œufs pour six personnes. Versez dessus en remuant le tapioca bouillant pour rendre le mélange intime.

AUTRE POTAGE MAIGRE

SANS BEURRE

On coupe des tranches de pain très minces, on les place dans la soupière, on étend dessus une couche épaisse de cerfeuil haché très menu, du sel, cinq ou si grosses cuillerées de crème chauffée. On verse de l'eau bouillante sur le tout.

SOUPE AU FROMAGE

Prenez un grand plat creux, mettez au fond un lit de tranches de pain, puis un lit de petites tranches de fromage de Gruyère très minces, un lit de pain, un lit de fromage et ainsi de suite jusqu'en haut. Remplissez le plat de bouillon et mettez au four à gratiner, jusqu'à ce que ce soit doré. Servez sans déranger du plat. Passez en même temps une soupière de bouillon.

POTAGE A LA REINE

Mettez du beurre dans une casserole et une bonne cuillerée de farine, mouillez avec un bon consommé; laissez cuire pendant deux heures. Pour dégraisser, on passe le mélange. Au moment de servir, liez avec six jaunes d'œufs, une cuillerée de crème et un morceau de beurre frais.

SOUPE PORTUGAISE

Prenez cinq ou six gros oignons, autant de gros poireaux, coupez en petits morceaux, faites un peu revenir le tout ensemble; mouillez avec un peu d'eau, laissez cuire une heure. Ensuite mouillez avec de l'eau de haricots ou de la cuisson de choux-fleurs.

SOUPE A L'AIL

Mettez du sel et du poivre dans une casserole avec de l'eau, jetez-y trois gousses d'ail par personne. Faites bien bouillir une demi-heure. Coupez du pain dans la soupière, arrosez ce pain d'une cuillerée d'huile par personne. Mettez dans la soupière deux jaunes d'œufs bien délayés avec une goutte de bouillon, et enfin jetez votre bouillon d'ail (sans les gousses) sur le tout.

POTAGE A LA VIANDE

Faites un léger tapioca dans un bon bouillon. Au moment de servir, ajoutez un jaune d'œuf et saupoudrez de fromage. Tournez doucement pour bien mêler. Vous aurez, au préalable, haché un petit morceau de tranche de bœuf cru, qu'une fois le potage servi, vous jetterez dans la soupière. On peut se servir aussi de viande cuite hachée, de veau ou de poulet. C'est moins reconstituant.

POTAGE AUX CHEVEUX

Faites un tapioca dans du bouillon. Mettez au fond de la soupière un œuf, blanc et jaune, jetez votre tapioca en tournant. Vous pouvez aussi y ajouter quelques petits dés de macaroni, saupoudrés de fromage. Au lieu de tapioca, on peut se servir de semoule pour changer. On peut remplacer le macaroni par des pointes d'asperges.

BISQUE D'ÉCREVISSES

Prenez vingt écrevisses moyennes, lavez-les, enlevez-leur la nageoire du milieu de la queue et le boyau noir qui y tient. Mettez sur le feu un litre d'eau avec sel, poivre, oignons en rondelles, une carotte, persil, thym, laurier, une petite pointe de poivre de Cayenne. Quand cela bout à gros bouillons, mettez-y les vingt écrevisses. Au bout de cinq à six minutes, retirez du feu : épluchez les écrevisses, mettez de côté la chair des queues, pilez le reste, coquilles, têtes et pattes, dans un mortier. Mettez cette pâte sur le feu avec un verre de la cuisson des écrevisses. Passez et remettez sur le feu avec cent grammes de croûtes de potage, un litre de bouillon, un

demi-verre de vin blanc, de madère ou d'eau-de-vie. Faites mitonner une demi-heure ou trois quarts d'heure; passez à travers une passoire fine, remettez sur le feu et obtenez deux ou trois bouillons, pendant lesquels vous n'avez cessé de tourner avec une cuiller de bois. Deux ou trois minutes avant de servir, mettez les queues d'écrevisses et gros comme une noix de bon beurre. Servez aussitôt le beurre fondu. On ajoute quelquefois des morceaux de quenelles ou de godiveaux.

POISSONS

SOUFFLÉ AU POISSON

Prenez de préférence une sole et un carrelet. Faites cuire à l'eau salée. Après avoir bien égoutté, enlevez arêtes et peaux. Mettez un bon morceau de beurre dans une casserole et quand le beurre est bien fondu, faites revenir dedans une pointe d'ail; remettez dessus votre poisson cuit, et le remuez bien jusqu'à ce qu'il soit tout à fait en gâchis, en pâté. Mettez sel, poivre et épices. On met dedans 6 œufs, blanc et jaune, pour 10 personnes. On remet le tout dans un moule beurré et on fait cuire au bain-marie pendant une heure et demie. On le sert moulé comme un gâteau et on jette dessus une sauce hollandaise ou génoise.

GATEAU DE MORUE

Prenez 500 grammes de belle morue blanche et préalablement dessalée, mettez-la à bouillir dans de l'eau avec 6 grosses pommes de terre jaunes, parfaitement épluchées. Laissez une heure sur le feu, retirez votre morue de l'eau, enlevez soigneusement les arêtes et la peau; écrasez-la dans un mortier avec les pommes de terre, qui doivent être à peu près défaites. Délayez avec un demi-litre de lait, mettez 125 grammes de beurre frais, la moitié de la peau d'une orange. Lorsque votre pâte est aussi fine que possible, beurrez un moule de fer-blanc, versez la composition, recouvrez-la de chapelure épaisse, faites gratiner avec feu dessus et dessous. Laissez cuire trois quarts d'heure au feu très doux.

SOLES AUX MOULES

Mettez dans un plat ovale, sel, gros poivre, vin blanc et un peu de beurre; étendez-les soles dans cet assaisonnement. Laissez cuire assez lentement pour qu'elles ne prennent pas couleur. Les mettre dans le plat dans lequel elles devront être servies, les entourer de moules; les faire réduire à grand feu. Mettez ensuite dans cette réduction deux ou trois jaunes d'œufs délayés dans du beurre. Remuez vivement les jaunes avant de les lier avec le reste. Remettez du beurre par tout petits morceaux, jusqu'à ce que vous ayez obtenu la sauce nécessaire pour couvrir entièrement les soles. Saupoudrez le tout d'un peu de chapelure et de persil haché très fin. Mettez une minute dans le four, et servez dans le plat.

SOLES JOINVILLE

Levez les filets de quatre soles bien épaisses et faites-les cuire dans un verre de bon vin blanc, sel, poivre, citron, un quart de beurre fin. Égouttez-les quand ils sont cuits, et mettez un peu de beurre, manié avec de la farine, dans votre cuisson. Ajoutez un peu de beurre d'écrevisses, passez à l'étamine. Ajoutez quelques queues d'écrevisses, coupées en dés, et servez, en ayant soin de ne pas masquer vos filets. Ajoutez, au moment de servir, quelques ronds de truffes, que vous mettez au milieu de vos turbans de soles.

TOURTEAU FARCI

Dépouillez un tourteau et ôtez-en toute la chair; mettez-la dans une casserole, avec un bon morceau de beurre, une pointe d'ail, un peu de mie de pain bouillie dans du lait, sel, poivre, un peu de Cayenne, persil haché et un peu de tomate. Mêlez et tournez le tout sur le feu, et remettez dans la coquille du tourteau en saupoudrant de chapelure légèrement; arrosez d'huile fine et faites gratiner un peu dans le four.

SAUMON SAUCE CHAMBORD

Faites cuire votre saumon au court-bouillon.

Mettez dans la casserole un bon morceau de beurre, une cuillerée et demie de farine ; ajoutez-y un peu d'excellent bouillon en gelée, un verre de vin de Madère, des champignons, des quenelles, de petits ris de veau, des crêtes de coqs, une pincée de poivre de Cayenne, poivre et sel, un peu de sucre blanc. Faites bouillir cette garniture doucement et servez-la autour de votre saumon.

COQUILLES DE POISSON

Ayez du poisson cuit au court-bouillon, bien épluché et coupé par petits morceaux, qu'on place dans les coquilles. Faites un petit roux blond, mouillé avec du bouillon et du vin blanc, persil haché, sel, poivre et champignons. Versez-le sur les coquilles et mettez au four cinq minutes à gratiner, avec un petit morceau de beurre sur chaque coquille.

On fait de même avec du ris de veau, de la cervelle, ou du blanc de poulet.

TIMBALE DE HOMARD

Mettre à bouillir un litre de lait. Maniez de façon à lier un morceau de beurre avec de la farine, mêlez au lait et remuez jusqu'à ce que ce soit aussi épais qu'une bouillie. Ajoutez un bouquet de persil, trois petits oignons, une demi-livre de champignons. Une heure de cuisson. Faites cuire votre homard et coupez-le par petits morceaux; mettez le tout dans une timbale un quart d'heure avant de servir. Ajoutez une liaison de deux jaunes d'œufs, au moment de présenter. Quand le homard n'a pas d'œufs intérieurement, on remplace par une tomate cuite et passée, pour donner de la couleur. Assaisonnement assez montant de poivre de Cayenne.

CROQUETTES DE HOMARD

Prenez une boîte de homard conservé; coupez en dés, avec quelques champignons. Faites une sauce comme pour la fricassée de poulet, en y versant un peu de madère, sel, poivre et muscade. Faites réduire la sauce, afin qu'elle ait consistance. Ajoutez-y votre homard et vos champignons. Liez le tout avec des jaunes d'œufs et laissez refroidir. Ayez de la mie de pain fraîche et deux blancs d'œufs battus en neige, prenez dans une cuiller votre composition et passez-la dans la mie de pain et dans tous les blancs, en lui donnant la forme que vous voulez. Mettez de l'huile dans la poêle, à moitié, jetez-y les croquettes: il ne faut pas qu'elles baignent. Faites frire, bien doré de chaque côté.

SAUCE POUR LES CROQUETTES

(*Suite*)

Mettez un peu de beurre et de farine dans une casserole et ce qui vous reste de homard : un peu de tomate pour donner de la couleur. Terminez comme pour une hollandaise, en y ajoutant les jaunes d'œufs ; passez dans une passoire fine. Ajoutez un peu de beurre d'écrevisses, si vous en avez.

HOMARD A L'AMÉRICAINE

Prenez un homard vivant, faites-le cuire à l'eau salée, laissez-le refroidir; coupez la queue par rondelles et, de la carcasse, faites cinq ou six morceaux. Otez aussi la chair des pattes. Pour la sauce, mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, faites un roux blond, mettez une échalote hachée bien fin, du bouillon en gelée, du vin blanc, un peu de jus de tomates, sel, poivre et poivre rouge. Laissez réduire cette sauce dix minutes avant de servir, faites réchauffer le homard dans la sauce.

MULET FARCI

Bien nettoyé extérieurement, on le vide par les ouïes; puis on prépare la farce suivante : Mie de pain, persil et ciboule hachés, huile fine, sel et poivre. On bourre le mulet (ou un bar si on le préfère) et on l'enveloppe dans un papier beurré ou huilé. Faites cuire sur le gril sur un feu doux. On l'accompagne soit d'une sauce blanche aux câpres, soit d'une sauce tomate.

CARRELET AU PLAT

Coupez un carrelet en morceaux de moyenne grandeur. Mettez dans un plat creux un oignon coupé en dés fins, sel, gros poivre, persil, laurier, épices et deux cuillerées d'eau. Posez les morceaux de carrelet dessus et même garniture par-dessus le tout. Laissez cuire dix minutes. Pendant ce temps, délayez une pincée de farine dans deux gouttes d'eau et liez votre sauce avec ce liquide laiteux. Remettez sur le feu, avec feu dessus et dessous, pendant un instant.

CARPE A LA JUIVE

Découpez votre poisson et laissez-le une demi-heure dans le sel. Prenez une cuillerée d'huile d'olive, que vous faites roussir avec une cuillerée de farine, un oignon, du persil haché que vous mouillez avec de l'eau; ajoutez du beurre. Quand la sauce est faite, remettez le poisson dans cette sauce et laissez cuire une demi-heure, plus ou moins, selon la grosseur du poisson. Retirez aussitôt cuit et ajoutez un jaune d'œuf à la sauce. Versez-la sur le poisson dressé et faites refroidir complètement.

TARTE AUX ANCHOIS

Coupez une tranche de pain bien mince en rond et de taille à couvrir le fond du plat que l'on veut employer; faites-la frire dans l'huile. Garnir le fond du plat de fromage Parmesan et poser dessus la croûte frite. Faire tremper des filets d'anchois dans du lait pendant quelques heures, puis les entrecroiser sur la croûte. Arrosez d'huile fine, couvrez le fromage râpé et placez le plat au four. Retirez dès que le fromage aura pris couleur. Servez dans le plat.

MANIÈRE DE RÉCHAUFFER

LE POISSON

Dressez dans un plat des filets de poisson de la veille. Versez dessus une petite sauce blanche légère, sur laquelle vous mettez un peu de fromage râpé et de la sauce aux anchois. Mettez à gratiner au four pour bien dorer et servez dans le plat.

HARENGS MARINÉS

Pour 30 harengs, il faut un litre d'eau, 10 gros oignons, 4 gousses d'ail, carottes, bouquet, 2 cuillerées à soupe de poivre, 1 cuillerée à soupe de carry en poudre. Faites bouillir le tout ensemble pendant 10 minutes, puis mettez vos harengs cuire dans ce court-bouillon pendant 20 ou 25 minutes. Vous les y conservez de façon qu'ils trempent. Pour les servir, sortez-les à mesure. Il faut que le récipient soit bouché hermétiquement, de crainte de corruption.

ENTRÉES

BŒUF A LA MODE FROID

POUR SOUPER

Prenez un morceau de pointe de culotte que vous piquez de gros lardons. Faites-le revenir dans la poêle, puis mettez-le dans la casserole avec tous ses os autour. Un pied de veau, un bon verre d'eau-de-vie, sel, poivre, bouquet, pointe d'ail. On le mouille à l'eau bouillante. On met les carottes quatre heures après; on ajoute un brin de tomate concentrée d'Italie. Faites cuire à feu doux, environ huit à neuf heures. Mettez-le au feu de très bonne heure le matin pour qu'il soit bien pris en gelée.

STUFATO A L'ITALIENNE

AU MACARONI

Prenez une demi-livre de lard haché, mettez-le à fondre sur un bon feu. Hachez quatre ou cinq gros oignons et mettez-les dans le lard fondu jusqu'à ce qu'ils soient bien roussis. Otez-les avec une écumoire et mettez-les dans une grande tasse couverte d'eau chaude. Piquez, avec de gros lardons, quatre ou cinq livres de culotte de bœuf, roulez avant les lardons dans du poivre, une pointe d'ail, 3 clous de girofle, attachez bien ce morceau de viande et faites-le revenir dans le lard fondu, quand vous en avez retiré les oignons. Tournez de tous les côtés à casserole découverte sur un bon feu, pour que le

tout soit bien revenu, pendant environ deux heures. Puis mouillez à moitié de la casserole avec l'eau qui a cuit les oignons, couvrez avec un papier sous le couvercle et faites cuire à très petit feu, pendant au moins six heures, avec un pied de veau et un morceau de tomate concentrée d'Italie, que vous faites fondre. Dégraissez bien ce jus avec lequel vous assaisonnez votre macaroni cuit pendant une demi-heure dans l'eau bouillante salée. Mettez dans le légumier une couche de macaroni, une couche de Parmesan, une couche de jus le plus épais et ainsi jusqu'en haut. Finissez par une couche de Parmesan.

BŒUF A L'ÉTOUFFÉE

Faites revenir quatre bardes de lard, retirez-les, puis faites revenir un morceau de contre-filet, retirez aussi; remettez au fond de la casserole deux des bardes de lard, votre bœuf par-dessus et enfin les deux dernières bardes. Ajoutez une bonne farce avec fines herbes et champignons, et un verre à Bordeaux de bonne eau-de-vie. Laissez cuire à l'étouffée le tout ensemble pendant six ou sept heures.

BŒUF AU PERSIL

On prend du bœuf bouilli; on le coupe par tranches. On met un peu de graisse de pot-au-feu, au fond d'une casserole; la moitié d'une louche de bouillon, un petit verre de vin blanc ou eau-de-vie. Mettez le bœuf dessus; sel, poivre, bouquet, et énormément de persil haché. Environ deux heures de cuisson.

QUEUE DE BOEUF EN HOCHEPOT

Coupez la queue de bœuf en morceaux, que vous faites dégorger dès le matin, en changeant souvent l'eau. Les passer deux ou trois fois à l'eau bouillante, en laissant cuire chaque fois cinq minutes. Égouttez et faites revenir au beurre. Ensuite, égouttez la graisse et ajoutez une demi-bouteille de vin blanc, un verre de madère, tomate, oignons, bouquet garni, sel, poivre, jusqu'à ce que ce soit recouvert. Faites cuire pendant cinq ou six heures. Garnissez votre plat avec une jardinière de légumes et croûtons.

FILETS MIGNONS

Mettez deux échalotes hachées avec un bon verre de vin blanc, faites réduire le tout ensemble; qu'il en reste dans la casserole la valeur d'une bonne cuillerée à bouche; ajoutez gros comme un œuf de bon jus de viande; liez avec deux jaunes d'œufs, plus un hecto de bon beurre, en quatre ou cinq fois, un peu de persil haché bien fin. Découpez, en ronds tout petits, du filet de bœuf; faites sauter à feu vif avec du beurre fin, retirez-les du plat à sauter, ajoutez un quart de verre de vin blanc pour détacher le jus, remettez les filets dans le plat, et dressez en turban. Comme garniture, on peut mettre au milieu des pommes de terre billes. On jette la sauce dessus au moment de servir, avec le plus grand soin.

FILETS ROSSINI

Faire cuire des petits tournedos panés sur le gril; couper des tranches de foie gras de même grandeur, qu'on fait sauter très vite à la poêle. Les poser sur les filets en couronne autour du plat; jeter dessus à volonté une sauce Béarnaise ou sauce Périgueux.

On sert un plat de pommes soufflées à part.

LANGUE A LA JUIVE

Prenez une langue de bœuf bien fraîche; frottez-la légèrement de salpêtre. Mettez-la dans une terrine avec un kilog. de sel gris. Laissez-la ainsi environ vingt jours, en la retournant toutes les vingt-quatre heures. Pour la faire cuire, mettez un oignon, une carotte, bouquet garni et faites cuire à grande eau, environ trois heures. Parez-la et servez-la froide, entourée de persil en bouquet.

GIGOT A L'ÉTOUFFÉE

Faites revenir un gigot avec de la bonne graisse ou du beurre, au choix. Mettez un jarret de veau au fond de la casserole avec assaisonnement. On couvre bien, afin de conserver toute la vapeur que fait la cuisson. Au moment de servir, on ajoute un peu de bouillon, et de l'eau-de-vie ou du Madère. Faites de même pour une côte de bœuf. Servez en même temps une purée de saison, accommodée au gras.

CÔTELETTES DE MOUTON

AU FROMAGE

Après avoir bien paré les côtelettes, les rouler dans du beurre fondu, et les passer ensuite dans de la mie de pain, mélangée par parties égales avec du Parmesan râpé très fin. Mettre au feu clair, en évitant que les côtelettes noircissent. Les servir avec des pommes soufflées.

GIGOT A L'ANGLAISE

Frottez un gigot pendant quelques minutes avec du thym, des feuilles de laurier, des oignons, de l'ail, du gros sel et du poivre en grains. Mettez le tout dans une serviette et cousez très serré, afin que, pendant la cuisson, le jus reste dans le gigot. Mettez le gigot dans une marmite, avec du thym, du laurier et les légumes du pot-au-feu. La cuisson ne commence que quand l'eau bout. A partir de ce moment, il faut compter un quart d'heure par livre, pas plus. On sert ce gigot avec une sauce blanche aux câpres, dans laquelle on a mis moitié vin blanc, moitié eau. On mange aussi ce gigot avec une purée de navets, qu'on passe dans une passoire très fine, de façon que la purée de navets devienne une sauce. On doit alors ajouter un peu de farine, mais très peu, pour épaissir la sauce.

ESCALOPES DE VEAU

A LA MILANAISE

Prenez un morceau de noix de veau, sans nerfs, ni peau, ni graisse : faites des tranches coupées bien minces et un peu tailladées sur les bords. Trempez-les bien dans du jaune d'œuf et passez-les. Faites frire dans du beurre à feu très doux pour qu'elles ne durcissent point. Servez-les avec un jus de citron ou une sauce tomate à part.

On les mange aussi avec le risotto à la milanaise.

GATEAU DE VEAU

Ayez un morceau de veau avec le rognon; prenez-en le rognon et la graisse; pilez la graisse dans un mortier, ajoutez-y de la mie de pain trempée (pendant un quart d'heure) dans du lait. Pilez le tout ensemble, ajoutez-y six jaunes d'œufs, le rognon coupé en petits morceaux et les six blancs d'œufs battus en neige; poivre, sel et un peu de persil. Mettez ce mélange dans un moule comme pour un gâteau de riz.

Même cuisson.

Faites une sauce avec du jus, un peu de fécule et d'estragon, entourez-en votre plat.

RIS DE VEAU FARCI

Faites blanchir un beau ris de veau, hachez très fin trois quarts de livre de chair à saucisse, ajoutez-y une tranche de mie de pain trempée dans du lait, deux œufs crus entiers, sel, poivre, une truffe coupée en petites tranches et pilez les épluchures. Entourez le ris de cette farce, et mettez le tout dans une crépine. Mettez cuire au four et versez au moment de servir un excellent jus, fait à part.

ROGNONS PANÉS

Couper en deux un rognon de veau, le tremper dans un œuf, jaune et blanc battus; le couvrir de chapelure avec du pain blanchi; le griller et servir avec une sauce tartare.

Même procédé pour l'anguille à la tartare.

FOIE DE VEAU

A LA SAUCE AUX CHAMPIGNONS

Coupez votre foie de veau en tranches; faites revenir à la poêle et placez-les sur le plat que vous devez servir; mettez dessus un peu de chapelure brune. Faites un roux avec bouillon et vin blanc, pas mal de champignons hachés, sel, poivre, persil haché. Quand cette sauce est un peu réduite, versez-la sur votre foie, dressé en turban.

POLPETTES A L'ITALIENNE

Faites un hachis de veau cru bien fin, avec poivre, sel et mie de pain trempée dans du bouillon. Mettez aussi trois ou quatre œufs entiers. Dans une casserole, oignons hachés, sel, poivre, que vous faites revenir, ajoutez trois verres de bouillon. Faites des boulettes, avec le hachis, grosses comme une pièce de 5 francs, et jetez-les dans le bouillon quand il commence à bouillir. Comme garniture, vous pouvez y ajouter des fonds d'artichauts ou des choux-fleurs, ou des petits pois. Laissez mijoter à feu doux.

CRÊPES A LA VIANDE

Faites des crêpes un peu plus épaisses qu'à l'ordinaire, salez la pâte et laissez refroidir. Hachez des restes de viande, faites revenir un oignon haché dans du beurre, passez-y les restes et laissez refroidir. Mettez ce hachis dans les crêpes et les roulez. Mettez un bon morceau de beurre dans une sauteuse; vingt minutes avant de servir, rangez-y les crêpes, et faites dorer à feu doux, en les retournant. Servez bien chaud.

LA POULE AU POT D'HENRI IV

Faire un bon pot-au-feu avec un morceau de poitrine de mouton et des légumes ; prendre une jeune poule et la farcir avec son foie et un petit morceau de porc frais ; joindre la poule à la poitrine quand elle bout ; servir la poule avec du bouillon et du gros sel, sauce tomate à part. Paner la poitrine et la remettre sur le gril. La servir avec une sauce piquante. Le bouillon fait un excellent potage.

AUTRE POULE AU POT

Prendre trois livres de bœuf, une grosse poule, deux choux, pois, fèves et légumes du pot-au-feu, une livre de jambon cru, un saucisson de Strasbourg, une demi-livre de lard ; mettre d'abord le bœuf sans les légumes, faire écumer, puis y placer la poule. Otez la poule demi-cuite et mettez les légumes, y compris les choux, farcis de la manière suivante :

Mie de pain, six œufs, un quart de lard, six foies de poulets, ou l'équivalent en foie de veau, jambon, persil, oignons, ail; tout cela mis haché dans les choux, et ficelé, mettre les choux dans le pot-au-feu.

Mettre dans une casserole du lard de poitrine par petits morceaux, puis la poule, et

faire revenir au beurre. Faire un roux qu'on verse jusqu'à hauteur de la poule, ajouter du riz tout cru et le laisser crever ainsi, avec douze gros oignons blancs. Au moment de servir la poule au riz, rajouter muscade et poivre de Cayenne.

La soupe et le bœuf se servent ensemble avec tous les légumes. Cela s'appelle *la petite marmite*.

POULARDE AU BOUILLON

Prenez une grosse poularde bien fine, mettez-lui des ronds de truffes sous la peau, bien parée. Faites un hachis avec les épluchures, un quart de chair à saucisse, sel, poivre et bouquet. Cousez le tout dans la bête. Ficelez-la bien serrée dans une serviette, mettez-la dans une casserole, baignant dans l'eau froide. Assaisonnez comme pour un pot-au-feu. Laissez cuire environ quatre heures et demie à petit feu. Puis dégraissez et faites réduire une partie de la cuisson, qu'on sert autour de la poularde.

POULET A LA ORLY

Découpez un poulet et mettez-le cru dans la friture bien bouillante ; coupez des oignons en tranches rondes très minces, faites-les frire aussi, et servez le tout avec une sauce tomate.

POULET AUX FONDS

D'ARTICHAUTS

Découpez un poulet nouveau selon les règles; assaisonnez de sel et de poivre et faites sauter au beurre. Prenez trois fonds d'artichauts, faites-les blanchir dans de l'eau acidulée. Égouttez-les bien après la cuisson. Coupez-les en morceaux et ajoutez-les à votre poulet, pour qu'ils reviennent légèrement. Mouillez le tout d'un verre de bon vin blanc, laissez réduire un instant; ajoutez un peu de jus, du persil haché, un jus de citron.

POULET SAUTÉ

Découper un poulet, rouler les membres dans de la farine, faire sauter et dorer dans de l'huile très chaude. Retirer le poulet, ne laisser de l'huile que ce qu'il faut pour une courte sauce, un peu d'ail haché fin; sel, poivre, un peu de bouillon et un peu de vin blanc. Laisser un peu mélanger et remettre le poulet dans la sauce jusqu'à complète cuisson.

Un lapin est très bon ainsi fait.

AUTRE POULET SAUTÉ

Choisissez un poulet bien fin et bien tendre. Découpez-le et mettez-le sur le feu dans une sauteuse, avec un morceau d'excellent beurre déjà fondu. Ajoutez aussitôt quelques pommes de terre taillées en dés et deux fonds d'artichauts coupés en lames. Assaisonnez de sel et de poivre, et laissez cuire le tout. Avant la cuisson complète, ajoutez un peu d'ail et de persil haché et une bonne cuillerée de glace de viande. Pendant la cuisson du poulet, mettez dans une poêle trois quarts d'huile d'olive, faites-la bien chauffer jusqu'à l'ébullition; jetez dedans deux gros oignons, coupés en émincés, et remuez. Une fois l'oignon bien jaune, jetez une branche de persil, et remuez doucement, afin que

l'huile ne monte pas. Une fois l'oignon et le persil bien frits, retirez et égouttez. Dressez le poulet sur un plat rond, avec le tout autour, et versez sur le poulet le beurre de la cuisson.

AUTRE POULET SAUTÉ

Mettre à fondre un bon morceau de beurre, mélangé de sel. Découper un poulet, faire prendre dix minutes et bien rissoler les morceaux; une douzaine d'échalotes hachées très fin, poivre, bouquet, et mouillez avec une tasse de bouillon. Faire cuire vingt minutes à peu près. En tout trente minutes.

POULET SAUTÉ

A LA PORTUGAISE

Couper un poulet, le faire revenir bien doré. Ajouter quatre ou cinq oignons et échalotes hachés très fin. Les faire encore revenir un peu et y ajouter quatre ou cinq tomates; laisser cuire un instant, puis mouiller avec un quart de vin blanc, même quantité de bouillon et un peu de jus de viande. Laisser cuire le tout une demi-heure.

POULET CHASSEUR

Prenez deux poulets jeunes, que vous découpez selon les règles. Faites-les revenir dans un plat à sauter, avec un peu de beurre fin, deux cuillerées de bonne huile, sel, poivre et un peu de Cayenne. Quand le tout est bien revenu, ajoutez deux verres de vin blanc, trois échalotes hachées, deux maniveaux de champignons hachés et persil. Une cuillerée de bonne sauce tomate et laissez mijoter.

Servez bien relevé.

VRAI CARRY DE L'INDE

Prenez un poulet, découpez-le, faites revenir dans une casserole deux grandes cuillerées de graisse, mettez-y le poulet, plus une cuillerée de poudre de carry délayée dans un peu de bouillon. Mélangez bien le tout. Laissez cuire environ trois quarts d'heure avec un feu doux. Faites frire quelques oignons et les jetez dessus au moment de servir. On peut mélanger une ou deux tomates ou un petit morceau de tomate concentrée. Ajoutez un peu de bouillon, pendant la cuisson, pour faire la sauce. On sert un plat de riz, à part, cuit à l'eau.

POULET A LA GELÉE

Faites, la veille, un bon consommé avec gite-gite et couenne de cochon maigre, légumes et bouquet. Quand le tout sera bien réduit, mettez votre poulet à cuire dedans, environ une heure et demie à feu doux. Vous placez ensuite votre poulet dans une terrine à pâté, et vous faites couler dessus votre gelée, toute la nuit, à travers un linge après l'avoir d'abord bien clarifiée. Servez votre poulet au dîner du lendemain.

Ainsi pour les pigeons et pour les perdreaux.

PAIN DE FOIE

DE POULET OU DE CANARD

On pile les foies de quatre poulets ou de quatre canards avec du lard, gros comme un œuf; on y ajoute du sel et du poivre, muscade et trois ou quatre jaunes d'œufs; un peu de crème, puis on passe le tout au tamis : on bat les blancs d'œufs en neige et l'on mélange le tout ensemble, mais légèrement. On beurre le moule, en ajoutant au fond une feuille de papier blanc. On peut cuire au *bain-marie*, trois quarts d'heure seulement. On entoure, pour servir, d'un bon jus glacé, ou d'une sauce tomate. Surtout que les foies soient bien blancs.

CANARD A LA SERVIETTE

Ayez un canard sauvage ou un canard de basse-cour non saigné. Prenez-en le cœur, le gésier, le foie, hachez le tout très fin avec trois échalotes ; saupoudrez avec beaucoup de sel et de poivre, ajoutez-y un bon morceau de beurre frais ; pétrissez le tout avec une fourchette et introduisez dans l'intérieur du canard, en laissant un lambeau de peau, qui recouvre l'ouverture, et que vous cousez. Vous rentrez le croupion et vous cousez aussi ce côté. Prenez une serviette pliée en trois, et roulez-y le canard. Vous le ficelez comme un saucisson de Lyon.

Pour la cuisson, vous le mettez dans de l'eau bouillante, dans laquelle vous ajoutez une bonne poignée de sel de cuisine. Au bout

de trente-cinq à quarante minutes de cuisson, vous retirez, vous enlevez la serviette et vous servez sur un plat bien chaud, garni de tranches d'orange.

Le canard sauvage exige moins de cuisson : trente-cinq minutes suffisent.

DINDE CHIPOLATA

Vous faites crever du riz à l'eau chaude, avec de gros morceaux de beurre. Une fois à point, ajoutez-y de petits dés de jambon cuit. Ensuite bourrez la dinde avec le tout. Faites un roux dans lequel vous ajoutez du bouillon et de bon jus. Vous faites cuire la bête dedans environ deux heures et demie. Vous ornez la dinde avec un collier de saucisses chipolata.

PIGEONS AU RIZ

Rincer le riz au moment de s'en servir, et le cuire dans une casserole de cuivre avec de l'eau salée, qui le recouvre de trois doigts. Faire bouillir à feu vif, casserole découverte. Lorsqu'il n'y a plus d'eau, ajouter un bon morceau de beurre; mêler légèrement et recouvrir la casserole; finir de cuire sur un feu lent et couvert pendant une demi-heure. Faire revenir un pigeon coupé en morceaux dans du beurre. Lorsque le pigeon est à moitié revenu, y faire revenir de l'oignon haché fin. Presser dessus des tomates à travers une passoire; ajouter un peu d'eau, sel, poivre, bouquet garni. Au moment de servir, mêler cette sauce, petit à petit, puis arranger le pigeon sur le riz.

GIBIER

LAPIN DE GARENNE

Faites une marinade moitié eau, moitié vinaigre, avec assaisonnement. Laisser mariner le lapin deux jours (sans oublier le foie). Après avoir retiré le lapin de la marinade, séchez-le dans un linge. Le piquer de lard et le faire rôtir. Pour la sauce, faire un roux mouillé avec de bon jus et le jus du lapin. Écraser le foie pour lier la sauce, et passer à l'étamine.

PERDREAU A L'ÉTOUFFÉE

Prenez un petit poêlon de terre, mettez au fond des lardons de poitrine et un morceau de beurre. Posez le perdreau dessus et saupoudrez de poivre. Mettez un papier sous le couvercle et couvrez hermétiquement. Faites cuire à tout petit feu, une heure et demie ou deux heures au plus.

Le faisan se fait de même.

FAISAN SUR CANAPÉ

Prenez une tranche de pain aussi longue que votre bête, que vous faites frire au beurre. Une fois le faisan rôti, le vider complètement et hacher tous les intérieurs avec une échalote, sel, poivre et aromates. Arrosez avec un peu de madère et mettez ce hachis sur la rôtie. Puis posez la bête dessus, et servez un peu de jus dans une saucière. Cela se fait aussi bien sous un beau caneton nouveau.

CAILLES A LA PROVENÇALE

Prenez trois ou quatre belles truffes et autant de morilles, hachez-les et faites-les cuire dans une tasse de bon bouillon ou consommé, auquel vous ajoutez un verre de vin blanc; poivre et sel : après un quart d'heure d'ébullition, mettez dans la casserole douze cailles et laissez cuire sur un feu doux, pendant trois quarts d'heure. Ajoutez ensuite soixante grammes de beurre manié, une cuillerée de farine et tournez vivement, pour que la sauce prenne consistance. Dégraissez le jus et servez avec un jus de citron.

RISSOLES DE GIBIER

Prenez des restes de gibier, lièvre, perdreau, faisan, chevreuil, hachez le tout bien fin avec du lard gras et relevez avec fortes épices. Faites avec cette farce des boules grosses comme une grosse noix, enveloppez-les d'une feuille de vigne, puis d'une pâte très fine, et faites frire d'une belle couleur.

FOIE GRAS

FOIE GRAS SAUTÉ

A L'ITALIENNE

Après avoir dégorgé votre foie, le couper en tranches, le faire frire vivement à feu doux et jeter une sauce maître d'hôtel dessus avec jus de citron.

Ainsi du foie de veau.

TERRINE DE FOIE GRAS

Dégorgez un beau foie gras dans de l'eau fraîche, pour le faire blanchir. Ayez une demi-livre de chair à saucisse, un quart de lard pilé, quelques truffes et un peu d'eau-de-vie. Mettez ce mélange dans une terrine à pâté, sel, poivre et poivre de Cayenne, une branche de laurier haché, les épluchures des truffes, un jaune d'œuf, une cuillerée de farine; mêlez le tout ensemble. Épongez bien votre foie et mettez-le dans la terrine, bien entouré de cette farce.

Il faut une heure de cuisson au four.

SAUCES

SAUCE VERTE

Épluchez une poignée de cerfeuil, estragon, civette, pimprenelle et cresson alénois; lavez bien, faites blanchir à l'eau bouillante, et rafraîchissez à l'eau froide. Ensuite, ajoutez quatre jaunes d'œufs durs et deux anchois et pilez le tout ensemble. Passez le tout au tamis et tournez cette purée avec de l'huile d'olive et jus de citron. Fort assaisonnement complété par une cuillerée à café d'anisette. Cette sauce se sert avec tous les poissons froids et les viandes froides.

SAUCE BÉARNAISE

Mettre à fondre du très bon beurre sur un feu doux; battre avec une fourchette des jaunes d'œufs dans le beurre tiède, y ajouter des herbes aromatiques, une pointe d'ail et une cuillerée de bon vinaigre ou jus de citron, suivant que c'est pour la viande, le poisson ou le poulet rôti.

AUTRE SAUCE BÉARNAISE

Mettre dans une casserole dix ou douze échalotes, un bouquet, un peu de muscade et une cuillerée à café de poivre moulu frais; le tout mouillé d'un verre de vinaigre. Laisser réduire. Passer le tout dans une passoire. Mettre ensuite dans une petite casserole un gros morceau de beurre bien frais, trois jaunes d'œufs très frais, y ajouter deux cuillerées à café de la cuisson, mettre sur un feu très doux, tourner très vite, jusqu'à ce que la sauce s'épaississe. La retirer très vite pour qu'elle ne tourne pas en huile.

LÉGUMES

CHOU FARCI

Faites bien blanchir un chou; quand il est bien égoutté, ouvrez feuille par feuille jusqu'au cœur. Faites un hachis de n'importe quelle viande, avec mélange de chair à saucisse; assaisonnez bien le hachis, et garnissez chaque feuille avec, en refermant votre chou comme s'il n'avait pas été touché. Faites un petit roux au bouillon avec des os; que le jus soit bien lié, et mettez le chou dedans à cuire pendant trois heures environ.

Servir avec la sauce autour.

FEUILLES DE CHOU FARCIES

Mélanger de la viande crue hachée avec du riz, également cru, sel et poivre. Faire blanchir son chou et en détacher chaque feuille. Faire revenir un oignon dans du beurre et y passer la viande et le riz sans cuire. Mettre ce hachis refroidi dans chaque feuille de chou, les rouler et les attacher. Faire revenir dans du beurre; mouiller avec des tomates passées à la passoire et bouquet garni. Laisser mijoter à feu doux une heure et demie. Au moment de servir, jeter une sauce tomate, recouvrant le tout.

LAITUES A LA CRÈME

Prenez des cœurs de laitues, que vous faites blanchir un quart d'heure dans l'eau bouillante salée; ne pas couvrir. Ensuite mettez les cœurs sur un tamis et jetez de l'eau froide dessus; laissez égoutter. Mettez dans un plat creux de la crème et quelques petits morceaux de beurre, puis les laitues; couvrez-les encore avec de la crème, assaisonnez avec sel et poivre, et couvrez d'une légère couche de chapelure. Mettez au four, pas très chaud, pendant une heure un quart; il faut que cela bouillotte doucement.

Servez dans le plat.

SALADE DE CAROTTES

Prenez les carottes du pot-au-feu et faites-en une purée. Écrasez dedans, en mélangeant ferme, deux ou trois œufs durs et pas mal de fines herbes. Le tout doit former une pâte épaisse, que vous mettez en salade. Ce mets se mange avec le bœuf bouilli.

SALADE PORTUGAISE

Champignons cuits, pommes de terre cuites, tomates crues; mettre l'huile d'abord, sel, poivre, un verre de vin blanc.

Pas de vinaigre.

SALADE DE POMMES DE TERRE

Coupez les pommes de terre très minces, une livre de truffes cuites au vin blanc et coupées également très menues, deux harengs saurs en miettes. Jetez une bonne sauce mayonnaise avec un brun de moutarde. Cette salade doit être faite six heures d'avance.

PAVÉ DE CHAMPIGNONS

Prenez un pavé de pain anglais, creusez-le pour ôter toute la mie; graissez-le de beurre à l'intérieur, faites-le chauffer. Prenez une livre de champignons bien blancs et bien fermes, mettez-les à cuire avec de bon beurre, sel, poivre, persil haché, jus de citron. Avec l'eau que rendent les champignons, faites une liaison. Au moment de présenter, versez le tout dans votre pain très chaud. Couvrez avec le petit couvercle du pain. On peut remplacer le pain de mie par une croûte en muffin.

CHAMPIGNONS SAUTÉS

Épluchez vos champignons et mettez-les dans de l'eau fraîche avec du sel gris; puis pressez-les dans un linge, afin qu'ils soient très égouttés. Mettez-les dans une casserole avec un peu de bon beurre, sel, poivre, persil haché et jus de citron.

Laissez bouillir tout cela ensemble, et si vous voyez que votre sauce est trop liquide, ajoutez un peu de fécule au moment de servir.

CÈPES A LA BORDELAISE

Ouvrez une boîte de cèpes de Bordeaux; mettez-les dans l'eau bouillante pour bien les laver, puis dans un linge pour les sécher. Placez-les dans un plat allant au four, le jaune des cèpes en dessous. Faites une farce de champignons hachés, persil, une pointe d'ail, un peu de mie de pain, sel, poivre et Cayenne. Couvrez vos cèpes avec ce hachis. Arrosez fortement d'huile fine et mettez cuire au four.

Servez dans le plat.

Faites de même avec cèpes frais.

AUBERGINES AUX TOMATES

Ouvrez les aubergines en deux, dans leur longueur, mettez-les sur une serviette, avec du sel gris, à dégorger deux heures. Faites sauter ces tranches dans une sauteuse avec de l'huile bien chaude. Mettez-les ensuite sur un plat chauffé. Faites sauter, d'autre part, dans l'huile bien chaude aussi, des tranches de tomates que vous posez ensuite sur les aubergines. Retirez une partie de l'huile de la sauteuse, afin qu'il n'y en ait que pour une courte sauce; ajoutez enfin une pointe d'ail haché, sel, poivre, une cuillerée de chapelure.

Mettez dans le four cinq heures environ.

AUBERGINES EN HORS-D'OEUVRE

Coupez les aubergines très minces et en long ; faites-les dégorger dans du sel et faites-les frire. Les mettre dans un saladier avec l'huile où elles ont frit ; ajouter du sel, poivre, une pointe d'ail et faire revenir la sauce seulement. Ajouter du vinaigre en dernier, laisser refroidir, et jeter cette sauce sur les aubergines.

Ce mets se conserve huit ou quinze jours.

NIDS D'HIRONDELLES

Creusez bien le fond de petits artichauts, cuits à l'eau salée. Ayez de petits pois sautés au beurre, dont vous remplissez vos artichauts jusqu'au bord. On peut varier avec une jardinière, ce mets doit être très relevé. On doit le servir de préférence avec un filet rôti.

C'est tout aussi bon avec des conserves.

RIZ A LA MILANAISE

OU RISOTTO

On hache de l'oignon très fin et on le fait revenir dans un bon morceau de beurre. On y met ensuite la quantité de riz nécessaire, en le remuant bien, pour qu'il ne s'attache pas au fond. On le mouille avec de bon bouillon, que l'on met petit à petit, en remuant toujours ; un verre de vin blanc, une pincée de safran en poudre, un peu de sel et du fromage de Parmesan pour finir.

RAVIOLI A L'ITALIENNE

Faites une bonne farce avec du poulet rôti froid, bien assaisonnée, et passez-la au feu avec du beurre et une liaison. Laissez refroidir. Faites une pâte à nouilles avec de la farine de gruau, deux œufs entiers; étendez et roulez très fin. Mettez votre farce froide, par tout petits ronds, sur votre pâte, que vous coupez avec un verre à Bordeaux. Recouvrez chaque petit rond afin qu'il ne se défasse pas en cuisant, et faites cuire une demi-heure dans du bouillon très chaud. Assaisonnez avec du jus, de la tomate en sauce et, au moment de servir, couvrez de fromage.

SAUCE DES RAVIOLI

POUR VARIER

Prendre du gite ordinaire, vulgairement dit gite-gite, le mettre au feu avec du beurre, sel, poivre, bouquet garni et tomates. Faire revenir et passer les tomates. Ajouter du bouillon et des champignons de Gênes. Laisser réduire. Cette sauce est excellente avec du macaroni, cuit à l'eau.

Parmesan à volonté.

TIMBALE DE NIOCCHI

Faites une purée de pommes de terre, étalez-la sur une planche, faites un creux au milieu et ajoutez-y deux jaunes d'œufs (pour six personnes), du sel, un peu de farine et maniez le tout ensemble, pour faire une pâte. Roulez pour qu'elle devienne comme une saucisse. Coupez-la en grosses olives, puis jetez-la dans de l'eau bouillante salée, comme si c'était du macaroni. Même cuisson que pour ce dernier; retirez et égouttez bien. Assaisonnez de beurre et de fromage et mettez dans une timbale de pâte ferme. Ajoutez du Parmesan par-dessus.

KICHE (METS SUISSE)

Faites une pâte ferme avec du lait, du sel, du beurre et de la farine. Mélangez bien pour faire la pâte, étalez avec le rouleau. Faites cuire dans le four comme pour une tarte.

Prenez trois œufs, battez les blancs en neige, mélangez ensuite avec les jaunes et du fromage râpé. Versez cette crème sur la tarte vide. Mettez au four; cela gonfle et c'est très vite cuit. (Pour six personnes.)

LA FONDUE

AUTRE PLAT AU FROMAGE

Vous pesez le nombre d'œufs que vous voulez employer d'après le nombre des convives. Prenez un morceau de fromage Parmesan, pesant le tiers des œufs, et un morceau de beurre pesant le sixième. Cassez les œufs, battez-les et mettez-les dans une casserole, avec le beurre et le fromage râpé. Posez la casserole sur un feu bien pris, et tournez jusqu'à ce que le mélange soit convenablement épaissi, un peu mollet cependant. Peu de sel et très relevé en poivre. Ayez soin de servir sur un plat chaud. Cela doit lever comme un soufflé.

ŒUFS AUX TOMATES

Pour trois personnes, quatre tomates très rondes et surtout très saines. Les mettre dans l'eau bouillante pour enlever la peau, les couper en deux, enlever les pépins. Faire chauffer de l'huile dans un plat, jeter les tomates dedans, beaucoup de poivre, sel, etc. Quand vous sentez à la pression de la fourchette qu'elles sont cuites, vous cassez vos œufs sur les tomates, comme pour mettre au plat. On passe les grains dans une passoire et on verse ce jus avant de mettre les œufs. Il faut compter une bonne heure et demie de cuisson pour les tomates. Ce mets se sert à déjeuner.

ŒUFS BROUILLÉS

A L'ANGLAISE

Faites cuire des œufs brouillés aux fines herbes, creusez au milieu et mettez un bon morceau de beurre. Faites de toutes petites tartines de pain beurré que vous mêlez à vos œufs ainsi qu'une cuillerée de Wocester sauce, par personne.

ŒUFS FARCIS AUX ANCHOIS

POUR HORS-D'ŒUVRE

Faites durcir des œufs, ôtez le jaune, que vous pétrissez avec des anchois, hachés très fin, persil, pas mal de poivre. Remplissez vos blancs avec cette pâte.

ENTREMETS

MOUSSE AUX POMMES

Pelez six pommes, faites cuire en marmelade et passez au tamis. Battez six blancs d'œufs en neige et mêlez avec les pommes. Dans un moule à charlotte, faites un caramel blanc, jetez votre marmelade dedans, et faites prendre au bain-marie. Servez froid avec une sauce à la vanille à part.

ABRICOTS CONDÉ

On fait blanchir ses abricots et on les jette dans un sirop. On fait cuire du riz au lait sucré avec de la vanille et on pose dessus les abricots et le jus. Mettez au four; le jus doit former caramel.

Les pêches se font de même.

MACÉDOINE DE FRUITS

Faire une compote de pommes au kirsch avec sucre et vanille. Coupez des fruits confits, que vous mélangez avec les pommes ainsi qu'une compote de pêches (conserves) et du raisin frais égrené. Au dernier moment, ajoutez un peu de compote d'abricots. Creusez une brioche mousseline et jetez-y tout ce mélange pêle-mêle.

Ce mets est facile à faire en plein hiver.

MACÉDOINE DE FRUITS

POUR L'ÉTÉ

Prenez une livre de cerises dont vous ôtez les noyaux, une demi-livre de framboises, une demi-livre de groseilles rouges et blanches, deux pêches, deux abricots ou trois, un quart de fraises petites ou une demi-livre de grosses, une demi-livre de prunes sans noyaux et une orange. Coupez les gros fruits en filets et faites infuser dans une bouteille de vin blanc ou de Champagne. Faites un sirop avec une demi-livre de sucre et un bon verre d'eau; prenez un peu de chaque fruit, que vous mettrez dans le sirop; passez-le au tamis, laissez-le refroidir. Placez le tout ensemble dans une terrine de grès. Laissez in-

fuser pendant quatre heures. Mettez deux kilogrammes de glace autour de votre terrine. Cassez quelques petits morceaux de glace, que vous mélangez aux fruits au moment de servir.

Cette macédoine doit être très froide, sans être prise.

SOUPE AUX CONFITURES

Mettez un quart de biscuits à la cuiller dans un petit moule. Placez-les en croix par couches superposées, et séparées les unes des autres par une couche de confiture et une cuillerée de rhum ou de kirsch. Faites une crème à la même liqueur et laissez refroidir. Puis renversez vos biscuits dans un plat et couvrez-les de votre crème au moment de servir. La confiture de groseilles ou d'abricots est préférable avec la liqueur.

BISCUIT AU MADÈRE

Versez une bouteille de Madère (ou de Marsala) sur un biscuit de Savoie non glacé, que vous faites tremper pendant six heures environ. Rajoutez de ce vin, s'il le faut, pour empêcher de sécher.

Au moment de servir, jetez dessus une crème à la vanille.

GATEAU STRASBOURGEOIS

Prenez un moule en fer-blanc que vous garnissez, au fond et autour, de biscuits à la cuiller, en ne laissant aucun vide. Mondez et pilez en pâte très fine cent cinquante grammes d'amandes douces. Quand cela est fait, ajoutez, en pilant toujours, cent cinquante grammes de sucre en poudre et cent cinquante grammes de beurre très frais. Ajoutez dans le mortier un bol de crème, faite avec quatre jaunes d'œufs. Il faut qu'elle soit très épaisse et parfumée à la vanille, mais sans sucre ni farine. Mélangez parfaitement le tout, versez dans le moule, et recouvrez de biscuits à la cuiller. Couvrez le moule avec une assiette et un poids, afin de comprimer le gâteau, que vous descendez à la

cave pour le servir vingt-quatre heures après. Au moment de servir couvrez-le d'une crème à la vanille, ou d'un sirop de confitures de groseilles, délayé avec un peu de sucre et d'eau.

VÉRITABLE PLUMKAKE

Une demi-livre de sucre en poudre, d° de farine, d° de mie de pain, d° de raisin de Malaga, d° de Corinthe, d° de beurre, le zeste de deux citrons, la moitié d'une noix muscade râpée, six cuillerées de rhum, deux d'eau-de-vie, trois œufs, blanc et jaune, une pincée de sel. Pétrissez tout cela ensemble pour obtenir une pâte liquide. Graissez un papier coupé en rond, que vous mettez au fond d'une casserole; mettez-en également autour. Faites cuire au four pendant trois ou quatre heures bien doré.

CALOTTE FRANC-COMTOISE

POUR LE THÉ

Pour six œufs, cent quatre-vingts grammes de farine de gruau, et trois cent soixante grammes de sucre en poudre. Mêlez bien le tout dans une terrine, puis battez ferme pendant une grande demi-heure. Au moment de verser votre composition dans le moule, que vous aurez beurré préalablement, ajoutez-y le quart d'un zeste de citron haché bien fin ; mettez votre moule couvert au four pas trop chaud, et laissez cuire au moins une heure.

ZABAYON

Pour six verres ou six tasses, vous mettez quatre jaunes d'œufs, un grand verre de Madère ou Malaga, une forte pincée de cannelle en poudre, du sucre râpé en petite quantité. Vous jetez le tout dans une casserole en cuivre et fouettez vigoureusement et sans répit. On ne peut faire ce mets qu'au moment du dessert, car il est très vite cuit, et doit être mangé bouillant dans des tasses à café.

Vous pouvez vous en servir aussi comme sauce autour d'un baba.

TABLE DES MATIÈRES

POTAGES

Pages.

Potage Velouté. 1
Autre Velouté maigre. 2
Autre Potage maigre sans beurre. 3
Soupe au Fromage. 4
Potage à la Reine. 5
Soupe Portugaise. 6
Soupe à l'Ail. 7
Potage à la Viande. 8
Potage aux Cheveux. 9
Bisque d'Écrevisses. 10

POISSONS

Soufflé au Poisson. 12
Gâteau de Morue. 13
Soles aux Moules. 14
Soles Joinville. 15
Tourteau farci. 16
Saumon sauce Chambord. 17
Coquilles de Poisson. 18

Pages.

Timbale de Homard. 19
Croquettes de Homard. 20
Sauce pour les Croquettes de Homard. 21
Homard à l'Américaine. 22
Mulet farci. 23
Carrelet au Plat. 24
Carpe à la Juive. 25
Tarte aux Anchois. 26
Manière de réchauffer le Poisson. 27
Harengs marinés. 28

ENTRÉES

Bœuf à la Mode froid pour souper. 29
Stufato à l'Italienne et au Macaroni. 30
Bœuf à l'Étouffée. 32
Bœuf au Persil. 33
Queue de Bœuf en hochepot. 34
Filets Mignons. 35
Filets Rossini. 36
Langue à la Juive. 37
Gigot à l'Étouffée. 38
Côtelettes de Mouton au Fromage. 39
Gigot à l'Anglaise. 40
Escalopes de Veau à la Milanaise. 41
Gâteau de Veau. 42
Ris de Veau farci. 43
Rognons Panés. 44
Foie de Veau, sauce champignons. 45
Polpettes à l'Italienne. 46
Crêpes à la Viande. 47
La Poule au Pot d'Henri IV. 48
Autre Poule au Pot. 49

Pages.
Poularde au Bouillon. 51
Poulet à la Orly. 52
Poulet aux fonds d'Artichauts. 53
Poulet sauté. 54
Autre Poulet sauté. 55
Autre Poulet sauté. 57
Poulet sauté à la Portugaise. 58
Poulet Chasseur. 59
Vrai Carry de l'Inde. 60
Poulet à la gelée. 61
Pain de Foies de Poulets. 62
Canard à la Serviette. 63
Dinde Chipolata. 65
Pigeons au riz. 66

GIBIER

Lapin de Garenne. 67
Perdreau à l'Étouffée. 68
Faisan sur Canapé. 69
Cailles à la Provençale. 70
Rissoles de Gibier. 71

FOIE GRAS

Foie gras sauté à l'Italienne. 72
Terrine de Foie gras. 73

SAUCES

Sauce Verte. 74
Sauce Béarnaise. 75
Autre Sauce Béarnaise. 76

LÉGUMES

Pages.

Chou Farci 77
Feuilles de Chou farcies 78
Laitues à la Crème 79
Salade de Carottes 80
Salade Portugaise et Salade de Pommes de terre 81
Pavé de Champignons 82
Champignons sautés 83
Cèpes à la Bordelaise 84
Aubergines aux Tomates 85
Aubergines en Hors-d'œuvre 86
Nids d'Hirondelles 87
Riz à la Milanaise 88
Ravioli à l'Italienne 89
Sauce des Ravioli pour varier 90
Timbale de Niocchi 91
Kiche (mets suisse) 92
La Fondue au fromage 93
Œufs aux Tomates 94
Œufs Brouillés à l'Anglaise 95
Œufs Farcis aux Anchois (pour hors-d'œuvre) 96

ENTREMETS

Mousse aux Pommes 97
Abricots Condé 98
Macédoine de Fruits 99
Macédoine de Fruits pour l'été 100
Soupe aux Confitures 102
Biscuit au Madère 103

Pages.
Gâteau Strasbourgeois 104
Véritable Plumkake. 106
Calotte Franc-Comtoise 107
Zabayon. 108

Paris. — Typ. G. Chamerot, 19, rue des Saints-Pères. — 21043.

THE KATHERIN GOLDEN BITTING
COLLECTION ON GASTRONOMY
Presented by A. W. Bitting
October 6, 1939

Françoise, Mlle.
Les cent recettes..

TX719
.F78
Rare Bk. Coll.