

## Potage

### Consommé brunoise

**8 personnes    temps de cuisson 1 heure**

500 g de carottes, 150 g de navets, 100 g de blanc de poireau, 30 g oignons, 100 g céleri, 50 g de petits pois, 100 g de haricots verts, 60 g de beurre, 2 l de consommé.

Tailler les légumes en fine Brunoise, assaisonner sel, une pincée de sucre. Faire fondre à couvert dans le beurre. Quand les légumes sont bien étuvées, mouiller de ½ litre de bouillon et cuire une heure, ensuite mettre les petits pois et les haricots verts coupés en dés. Quelques instant avant de servir mouiller avec le reste du consommé, faire reprendre l'ébullition, régler, servir avec peluche de cerfeuil.

Remarque : ce consommé peut-être garni avec des petites pâtes, perles, orge, riz, semoule, tapioca ou vermicelle. Ces diverses garnitures peuvent êtres cuites à part ou à même le potage.

### Potage Saint-Germain aux croûtons

200 g de carottes, 100 g de navets, 100 g de blanc de poireau, 30 g oignons, 100 g céleri, 100 g de chou, 1 laitue, 60 g beurre + 20, 1 poignée d'oseille, 2 l de consommé.

Tailler les légumes en fine Julienne, le chou et la laitue bien émincés seront blanchis. Assaisonner les légumes, les étuver dans les 60 g de beurre fondu à couvert ½ heure, mouiller de ½ l de consommé puis ajouté le chou et la laitue. Mouiller avec le reste du consommé, ciseler l'oseille, l'étuver dans le reste du beurre, incorporer dans le potage. Servir avec peluches de cerfeuil.

Remarque : On peut aussi ajouter des quenelles à potages, des profiteroles ou de la royale.

Certains praticiens mettent une garniture de pois vert frais blanchis à part.

Variantes :

### Potages Longchamp

Potage Saint-Germain additionner de chiffonnade d'oseille fondue, consommé au vermicelle et peluches de cerfeuil

### Potage Poutanges

Potage Saint-Germain sans vermicelle, mais liaison crème-jaune d'œuf.

### Potage Condé

Haricots rouges 200 g, 1 l d'eau, beurre 60 g, oignons 80 g, carottes 100 g, vin rouge 2 dl, riz 100 g, lait bouillant ½ l, croûtons, peluches de cerfeuil.

Cuire dans l'eau froide les haricots rouges, écumer à l'ébullition, bouquet garni, cuisson. Ajouter à ce potage en cuisson une mire-poix étuvé dans le beurre et faites d'oignons, de carottes. En fin de pinçage, déglçage de cette mire-poix avec le vin rouge. Laisser réduire et incorporer au potage, en fin de cuisson. Ajouter le riz, passer au tamis, diluer de lait bouillant, foulé au chinois, garniture de croûtons frits ou grillés, peluches de cerfeuil.

### Potage Conti ou Esau

Lentilles 200 g, 1 l d'eau, bouquet garni, beurre 60 g, oignons 80 g, lard maigre 60 g, riz 60 g, lait ½ l croûtons, peluches de cerfeuil.

Cuire dans 1 l d'au les lentilles lavés et trempés auparavant, écumer à l'ébullition. Bouquet garni, ajouter durant la cuisson une mire-poix pincée dans le beurre et faite d'oignons et de lard maigre coupé en dés et blanchi. En fin de cuisson, on pourra ajouter du riz. Passer au tamis fin, diluer de ½ de lait bouillant, fouler au chinois, servir bien chaud, garniture de croûtons frits ou sautés et peluche de cerfeuil.

### **Potage Soissonais**

350 g haricots blancs, 100 g carottes, 50 g oignons, 60 g beurre, 1 l ½ eau froide, 1 l fonds blanc, bouquet garni, peluches de cerfeuil.

Mettre dans 1 l ½ d'eau froide les haricots blancs, bouillir, écumer, incorporer le bouquet garni. Faire une mirepoix avec les carottes, l'oignon revenu dans le beurre. L'incorporer au haricots, assaisonner en fin de cuisson, passer au tamis fin, délayer avec fonds blancs, porter à ébullition. Servir avec croûtons frits, peluches de cerfeuil.

### **Potage Julienne Darbley**

pomme de terre 400 g, 125 g de poireau, 15 g carottes, 80 g navets, 80 g céleri, 50 g beurre, 2 jaunes d'œufs, 1 dl crème fraîche, peluches de cerfeuil.

Cuire les pommes de terre coupées en quartiers avec le vert des poireaux et 1 l ½ d'eau, sel. Faire une fine julienne avec les autres légumes, assaisonner et les étuver au beurre. Passer les pommes de terre au tamis fin en éclaircissant la purée avec la cuisson ; régler en quantité et terminer la cuisson de la julienne dans cette purée, au moment de l'envoi lier crème fraîche t jaune d'œufs et garnir de peluches de cerfeuil.

### **Potage cultivateur**

Pommes de terre 250 g, poireau 125 g, carottes 150 g, navets 100 g, choux 100 g, suivant saison : 100 g de haricots verts, 1 poignée de pois frais. Lard maigre 150 g, beurre 100 g, 2 l d'eau ou fonds blanc.

Tailler le lard en petits lardons, le blanchir fortement, tailler les légumes fermes en fine paysanne, les assaisonner et les étuver dans la moitié du beurre, mouillement fonds blancs, au 2/3 de cuisson incorporer les lardons et les pommes de terre, régler l'assaisonnement et la quantité, mettre le beurre restant au moment de l'envoi.

Variante : il est admis de servir à part du pain flûté tranché mince et du gruyère râpé.

### **Potage Jeannette**

Pommes de terre 250 g, carottes 100 g, navet 50 g, poireaux 125 g, haricots verts 75 g, petits pois 50 g, 1 poignée d'oseille ou de feuilles de laitue, peluches de cerfeuil, 1 dl de crème fraîche, eau ou fonds blanc 2 l.

Même préparation que le potage cultivateur, mais tailler les légumes en brunoise régulière. En fin de cuisson ajouter la chiffonnade d'oseille et au moment de l'envoi et hors du feu, la crème fraîche.

### **Crème Du Barry**

Chou fleur 1,500 kg, 60 g beurre, 60 g farine, 1 l lait, 1 l fonds blanc, 2 dl crème fraîche, peluches de cerfeuil.

Éplucher le chou fleur en bouquets, le blanchir. Faire un roux blanc et une béchamel et faire cuire le chou fleur dedans, allonger avec fonds blanc, régler l'assaisonnement, passer au tamis fin, faire reprendre l'ébullition, fouler au chinois, lier à la crème fraîche et garnir de peluches de cerfeuil.

### **Potage crème de laitue**

800 g laitue, 60 + 60 g beurre, 60 g farine, 2 dl crème fraîche, 1 l lait, croûtons, ½ dl d'huile, cerfeuil.

Concasser la laitue et l'étuver dans une partie du beurre, mouiller de 1 l d'eau, assaisonner, cuire, faire un roux blanc, une béchamel, l'incorporer au potage, passer au tamis fin, régler, servir avec crème, croûtons frits et peluches de cerfeuil.

Potage similaire :

- Crème de cresson
- Crème de d'oseille

- Crème de d'asperges
- Crème de poireaux

### **Potage crème d'orge**

farine d'orge 125 g, bouillon 2 l, lait 1/4l crème 1 dl, orge perlé 50 g  
 délayer la farine et le lait froid. Verser ce mélange dans le bouillon bouillant en tournant au fouet, maintenir l'ébullition lente pendant 1 h, passer, lier à la crème, à l'envoi garnir avec l'orge perlé cuit à part.

### **Potage Parmentier**

Pommes de terre 800 g, poireaux 250 g, beurre 80 g, peluches de cerfeuil.  
 Émincer le blanc des poireaux et l'étuver dans la moitié du beurre, mouiller de 2 l d'eau ou fonds blanc, mettre les pommes de terre émincées, assaisonner, cuisson rapide, passer au tamis fin, faire reprendre l'ébullition, fouler au chinois, régler, beurrer et servir avec peluches de cerfeuil. Il est admis de le garnir de croûtons frits.

Potage Parisien dit aussi Bonne femme

8 personnes temps de cuisson 45 minutes

Pommes de terres 700 g, poireaux 250 g, 80 g beurre, 1 dl crème fraîche, peluches de cerfeuil.  
 Émincer le blanc des poireaux, étuver dans la moitié du beurre, mouiller de 2 l d'eau ou fonds blanc, tailler les pommes de terre en fine paysanne et mettre à cuire rapidement, assaisonner. Lier dans la soupière avec beurre, crème, ajouter les peluches de cerfeuil.

### **Potage Portugaise**

Oignons 50 g, carottes 150 g, tomates fraîches 600 g, riz 160 g, beurre 80 g, eau ou consommé 2 l, bouquet garni, 1 gousse d'ail.

Émonder et concasser le quart de tomates. Les cuire dans 40 g de beurre, assaisonner, réserver, faire revenir dans le reste du beurre oignons et carottes émincés, mettre les tomates coupées en quartiers, mouiller, assaisonner, bouquet garni, ail écrasé et la moitié du riz. Cuire l'autre moitié dans du bouillon et réserver. Passer le potage au tamis fin, régler, servir avec les tomates concassés et le riz en garniture.

### **Soupe à l'oignon**

Oignons 300 g, beurre 60 g, farine 50 g, 1 l 1/2 fonds blanc, vin blanc 2 dl, croûtons, gruyère 60g.

Colorer dans le beurre les oignons hachés, ajouter le vin blanc, réduire, puis singer avec la farine. Faire un roux brun, mouiller au fonds blanc, assaisonnement, cuisson 1h30'. Fouler au chinois, régler et dresser en soupière, garnir le potage de croûtons sautés, saupoudrés de gruyère râpé et gratiné 15' avant l'envoi.

### **Potage Crécy**

Beurre 50 g + 60 g, carottes 500 g, oignons 30 g, fonds blanc 1 l, riz 100 g, lard gras (blanc) 60 g

Étuver 500 de carottes émincés dans le beurre, 2 cuillerées d'oignons, sel légumes bien mouillés, verser 1 l de fonds blancs et ajouter le riz. Cuire à petite ébullition. Passer au tamis fin, délayer au lard blanc, beurre, croûtons frits.

### **Royale pour consommés**

Mettre en omelette 1 œuf + 2 jaunes délayés avec 1/2 litre de bouillon, passer au chinois, colorer, pocher au bain-marie. Laisser refroidir, couper de formes diverses.

### **Potage de navets**

Navets 600 g, beurre 60 g + 60 g, fonds de cuisson 1 l, pommes de terre 300 g, lait.

Éplucher, émincer et étuver dans le beurre les navets blanchi, mouiller de fonds de cuisson au  $\frac{3}{4}$  de la cuisson. Ajouter les pommes de terre, passer au tamis fin, fouler au chinois, diluer de fonds ou de lait bouillant, beurrer avec du beurre fin.

### **Soupe de merlans**

merlans 3, carottes 150 g, oignons 60 g, beurre 60 g, vin blancs 2 dl, fonds maigre 1 l  $\frac{1}{2}$ , tomates 200 g, bouquet garni, gousses ail 2, riz 60 g, croûtons.

Couper en tronçons les trois merlans, supprimer les têtes, pincer au beurre une mire-poix faite de carottes et d'oignons dans le beurre. Sauter les merlans dans le beurre, mouiller de vin blanc du fonds maigre. Ajouter les tomates émondées et concassées, bouquet garni, ail écrasé. En fin de cuisson incorporer le riz pour terminer la liaison, passer au tamis fin, faire reprendre l'ébullition. Régler et servir avec croûtons frits.

### **Soupe minestrone**

Poitrine haché 50 g, lard gras 40 g, lard gras fumé 20 g, oignons 30 g, blanc de poireau 1, céleri 1 branche, pommes de terre 1, carottes 2, tomates 2, cœur d'artichaut 1, ail 2 gousses, cerfeuil.

Faire fondre dans une casserole le lard gras râpé et ajouter la poitrine haché, deux cuillères d'oignons et le blanc de poireau émincé. Faire revenir pendant 5 minutes, mouiller 1 litre d'eau, assaisonner et faire bouillir. Ajouter un peu de carottes et de pommes de terre, une branche de céleri, un cœur d'artichaut et les deux tomates épluchées, épépinées et hachées. Laisser bouillir pendant 25 minutes, ajouter une cuillère de lard gras fumé pétri avec les deux gousses d'ail et une cuillère de cerfeuil. On peut ajouter les légumes de la saison.

### **Purée de céleri**

Céleri 600 g, beurre 60 g + 60 g, fonds blanc 1 l, pommes de terre 100 g.

Éplucher, émincer, étuver dans le beurre le céleri rave, fortement blanchi. Mouiller de 1 l de fonds blanc. Ajouter les pommes de terre coupé en quartiers. Cuisson pendant  $\frac{3}{4}$  d'heure. Passer au tamis fin, fouler au chinois et diluer de fonds blanc ou de lait, beurrer à l'envoi avec le reste de beurre.

### **Potage Géminy**

Fonds blanc 1 l  $\frac{1}{2}$ , chiffonnade d'oseille, jaunes d'œufs 8, crème fraîches 1 dl, peluche de cerfeuil, croûtons.

Ajouter au fonds blanc régler et dégraisser, une chiffonnade d'oseille fondu au beurre fin. Lier au dernier moment avec les jaunes d'œufs, la crème fraîche, peluches de cerfeuil, croûtons séchés.

### **Potage bisque de crabe (ou autres crustacés)**

Carottes 80 g, oignons 50 g, crustacés 500 g, bouquet garni, cognac, vin blanc 1 dl, riz 60 g, 1 l  $\frac{1}{2}$  fonds blanc, beurre 60 g, crème fraîche 1 dl, Cayenne, croûtons.

Faire fondre au beurre une mire-poix faites de carottes et d'oignons. Mettre les crustacés, assaisonner, bouquet garni. Sitôt les crustacés devenus rouge, versés un peu de cognac, flamber, mettre le vin blanc et le riz. En fin de cuisson, piller et passer le potage au tamis fin, régler la consistance avec un fonds blanc. Éviter l'ébullition. Au moment de servir mettre le beurre et la crème fraîche relevé d'une pointe de Cayenne, croûtons frits, si le bisque est fait avec des écrevisses ne pelez pas les coffres et détaillez la queue dans le potage.

## Hors-d'œuvre

### Macédoine de légumes mayonnaise dite salade Russe

8 personnes Temps 1h 30

Pommes de terre 150 g, carottes 150 g, navets 100 g, petits pois 100 g, haricots verts-150 g, 1 petit chou fleur. 2 œufs, ¼ huile, moutarde, vinaigre, condiments, persil.

Tailler les légumes en fine macédoine et les cuire séparément à l'eau salée ou ensemble par ordre de fermeté, les rafraîchir et égoutter. Cuire un œuf dur pour le décor. Monter la mayonnaise pendant la cuisson.

Les légumes étant bien égouttés, les mélanger avec les 2/3 de la mayonnaise. Dresser en dôme sur plat, garnir avec le bouquet de chou fleur l'œuf dur et décorer au cornet avec le reste de la mayonnaise.

Remarque : Le décor pourra être, agrémenté de filets d'anchois, quartiers de tomates, olives vertes et noires.

### Soufflé aux fromages

Lait 1/2, farine 80 g, beurre 80 g, sel, poivre, muscade, gruyère 150 g, 8 œufs + 2 blancs à utiliser.

Beurrage des moules 30 g beurre, 30 g farine. Il faut compter 30 à 35 minutes pour un soufflé. 10 mn pour l'appareil et 20 à 25 mn pour la cuisson. Le four ne doit pas être trop chaud pour qu'il ait le temps de cuire au centre, certains praticiens font une précuisson au bain marie avant d'enfourner.

Faire un roux blanc avec le beurre et la farine, mouiller avec le lait, assaisonner hors du feu incorporer le gruyère râpé et les jaunes. Monter les blancs très fermes, mélanger en coupant, mettre en moule beurré fariné four moyen 20 à 25 mn.

L'ensemble béchamel-jaunes s'appelle le corps du soufflé.

Tous les aliments réduits en purée peuvent y être incorporés :

- foie de volaille,
- chair de poisson,
- crustacés, bisque.
- Tous les légumes

### Salade Niçoise

Pommes de terre 400g, haricots verts 300g, tomates 250g, anchois-40g, olives 60g, câpres 50g, persil, 1/2 dl huile, vinaigre, moutarde condiments.

Épluchages taille des pommes de terre en macédoine, cuisson eau salée. Effilage, coupe des haricots verts en gros dés, cuisson eau bouillante salée. Préparation de la vinaigrette, assaisonnement de la salade, dressage en plat ou légumier, décor, quartiers de tomate, filets d'anchois, olives, câpres, persillade.

Remarque : s'il s'agit d'anchois au sel, lever les filets et dessaler pendant la cuisson des légumes.

### Salade Lorette

Céleri rave 500 g, betteraves rouges 400 g, mâche 200 g, huile 1 dl, vinaigre, moutarde, condiments, persil.

Épluchages, taille du céleri en fine julienne, macération sel vinaigre. Épluchage, taille de la betterave en julienne, préparation de la mâche de la vinaigrette. Exprimer le céleri, assaisonner séparément les trois éléments de la salade et dresser en couronnes concentriques, la mâche au centre, persillade sur le céleri.

### **Salade Mimosa**

2 laitues, 2 œufs, 1/2 dl huile, vinaigre, condiments, cerfeuil.

Assaisonnez la salade au moment de l'envoi et garnir, avec les œufs durs hachés et cerfeuil.

### **Champignons à la grecque**

#### **Temps de cuisson du court bouillon 1 h**

750g champignons, 500 g de tomates, 2 citrons, 1 dl vin blanc, 1 dl huile, 100 g oignons, poivre en grains, 1/4 l d'eau

Marquer et cuire le court-bouillon ci-après. 1/4 l d'eau, sel, poivre en grains, oignons hachés, jus de citrons, vin blanc, huile, pendant la cuisson à petit feu émonder et concasser les tomates, les cuire dans le court-bouillon. Pendant ce temps préparer les champignons en supprimant la partie terreuse, couper en quartiers et laver. Le court bouillon étant cuit, mettre les champignons dedans et cuire quelques minutes, laissez refroidir dans le court bouillon et servir tel très frais.

Légumes pouvant être accommodés à la grecque pour être servis en hors d'œuvre.

choux fleurs - poireaux - petits oignons - fonds d'artichauts

### **Salade composée : chou-rouge ou blanc, carottes, tomates.**

500 g chou, 350 g carottes, 300 g tomates, 1 dl huile, vinaigre, moutarde, condiments.

Tailler le chou en fine julienne, macérer, sel vinaigre, râper les carottes, macérer sel et vinaigre, faire la vinaigrette. Exprimer chou et carottes, assaisonner séparément, dresser agréablement sur plat, tomates en quartiers en décor.

## Pâtes et farinages

### Allumette au fromage

250 + 50g farine, 30g beurre, 150 g matière grasse à feuilletage, 1 œuf, 150 g gruyère.

Faire une détrempe à feuilletage avec les 250g de farine et les 30g de beurre. Beurrer avec les 150 g de matière grasse, mettre à 2 tours, repos, puis à 4 tours, repos. Râper le gruyère. Préparer la dorure avec l'œuf et un peu de sel.

Mettre à 6 tours, abaisser en carré à 3 mn, dorer à l'œuf, parsemer les 2/3 du gruyère et replier la pâte en 2. Souder au rouleau, dorer, mettre le reste du gruyère dessus, couper en bandes et ensuite en languettes de 15 mm, ranger sur plaque mouillée, cuire à four chaud 240°.

Se sert en entrée chaude ou pour apéritif.

### quiche Lorraine

250 + 50 g farine, 125 g matière grasse pour pâte, 200 g lard de poitrine fumé, 60 g gruyère (facultatif), 1/2 l de lait, 100 g crème, 6 œufs, 60 g farine (appareil), sel poivre muscade.

Faire une pâte brisée et foncer une ou deux tourtières bord videlé (torsade), piquer. Encouenner et couper le lard en fins lardons, le blanchir, égoutter, ranger sur la pâte, préparer l'appareil, délayer la crème et la farine, puis le lait et les œufs en mettant 4 œufs entiers et 2 jaunes, assaisonner, gruyère s'il y a lieu. Verser sur la pâte et cuire à four moyen 220°.

Remarques : En ne mettant que de la crème comme liquide au lieu de lait, il n'y a pas besoin de farine dans l'appareil. Le lard peut être remplacé par du jambon.

### Spaghettis Bolognaïses

4 à 500 g de spaghettis beurre, beurre 100 g, parmesan 80 g, oignon 100 g, tomates 250 g, bouquet garni, 1 gousse d'ail, filet de bœuf 200 g, 1 l de fonds de veau.

Cuire les spaghettis à grande eau bouillante salée 15 à 20 mn, égoutter.

Dans 30 g de beurre rissoler l'oignon finement haché, ajouter les tomates émondées et concassées, la gousse d'ail écrasée, 1 dl de fonds de veau, assaisonner, quelques minutes de cuisson.

Sauter dans 25 g de beurre le filet détaillé en petits dés, sel incorporer à la garniture, ne plus laisser bouillir.

Les spaghettis sont liés avec les 50 g de beurre restant et le parmesan Râpé Verser en légumier assaisonnement réglé et verser la garniture dessus.

### Gnocchis à la Parisienne

Pâte à choux, ¼ l. eau, 120 g beurre, 200 g farine, 6 œufs, sel, muscade,, sauce lait 1 l, beurre 60 g, farine 50 g, gruyère 100 g. Dressage beurre 40 g, chapelure. .

Faire ¼ l pâte à choux, mettre en poche et douille ronde et pocher à l'eau frémissante en petites quenelles, égoutter, faire un roux blanc, béchamel, sel poivre, muscade, 30 g gruyère. Incorporer les quenelles. Beurrer un Plat à gratin, mettre l'appareil dessus, gruyère, chapelure, noisettes de beurre, gratiner à l'envoi. Couleur blonde et très gonflé.

## Œufs

### Œufs à la Russe

Pommes de terre 150 g, carottes 150 g, navets 100 g, petits pois 100 g, haricots verts-150 g, 2 œufs, ¼ huile, moutarde, vinaigre, condiments, persil, 10 œufs, 1/2 1 huile, 1 petite boîte filets d'anchois allongés.

Préparer le fond de salade russe. Cuire 8 œufs durs, les Couper en 2, dresser les blancs sur la salade, passer les jaunes au tamis et mélanger le reste de mayonnaise, dresser cet appareil sur les blancs avec une poche et douille ronde de manière à reformer les jaunes, un croisillon de filet d'anchois sur chaque œuf, persillade.

### Œufs cocotte à la crème

Œufs 16, crème double 1 dl ½, beurre 100 g.

Beurrer des cocottes spéciales ou ramequins en pyrex ou porcelaine, assaisonner l'intérieur sel, poivre, casser les œufs un par cocotte et les mettre en sautoir ou plat d'office contenant 1 cm d'eau bouillante, couvrir, maintenir une bonne ébullition quelques minutes, l'œuf doit rester mollet, Retirer les cocottes les essuyer, mettre sur chaque œuf une cuillère de crème bouillie et dresser sur plat de service, sur papier dentelle.

### Œufs mollets Florentine

16 œufs, 1,200 kg épinards, 160 g beurre, 40 g farine, 4 dl lait, 1 dl crème double, 100 g gruyère, 1 dl vinaigre.

Épinards : les trier, les laver à plusieurs eaux, blanchir 15 mn à grande eau bouillante salée, égoutter, rafraîchir, exprimer l'eau, les concasser et étuver dans 50 g de beurre noisette, régler l'assaisonnement.

Pocher les œufs à l'eau frémissante vinaigrée 3 mn environ, les réserver en eau tiède salée.

Sauce Mornay : avec 60 g de beurre et la farine, faire un roux blanc et une béchamel avec le lait assaisonner, ajouter la crème et la moitié du gruyère.

Garnir le fond d'un plat à gratin légèrement beurré avec les épinards, dresser les œufs bien égouttés dessus, napper avec la sauce, saupoudrer avec le reste du gruyère et gratiner vivement.

Remarque : le jaune des œufs doit rester liquide.

### Œufs à la gelée au jambon

1 œuf par personne en hors d'œuvre. Fonds blanc ½ l., gélatiné feuilles 25 g, 1 blanc d'œuf, 2 tranches de jambon 8 œufs, vinaigre, 1 vert de poireau, 1 carotte.

Gelée : tremper la gélatine à l'eau froide, égoutter, mettre dans le fonds blanc avec la carotte émincée et le vert de poireau émincé, le blanc d'œufs colorer au caramel s'il y a lieu, porter à l'ébullition en tournant au fond et laisser clarifier 20 mn au frémissement, passer à l'étamine ; mettre au froid.

Pocher les œufs à l'eau frémissante vinaigrée, réserver en eau froide, égoutter sur torchon.

Couper le jambon en disque de la taille du fonds du ramequin.

La gelée étant à consistance d'emploi, c'est-à-dire froide, visque chemiser rapidement les ramequins, disposer sur la gelée qui doit prendre de suite, l'œuf, et sur l'œuf les parures de jambon, couvrir avec le reste de la gelée, mise au froid 30 mn, démouler sur plat. Un décor peut être disposé entre la gelée du fond et le jambon.

### Œufs frits au bacon

16 œufs, 16 petites tranches de bacon, 2 dl huile, 30 g persil.

Blanchir les tranches de bacon, égoutter, griller légèrement dans une petite poêle, frire les œufs à l'huile, égoutter, frire le persil.

Dresser les œufs en couronne en les intercalant avec les tranches de bacon. Persil frit au centre.



### **Omelette fines herbes**

Œufs 15, beurre 30 g, persil, cerfeuil, estragon, ciboulette, hachis, 3 cuillères.

**Il est préférable de faire 2 omelettes de 4 personnes.**

Casser les œufs dans un récipient, les assaisonner, mettre les fines herbes, battre sans excès. Prendre une poêle épaisse, bien faire chauffer le beurre, verser les œufs et remuer rapidement avec une fourchette pour obtenir une prise uniformes. Ensuite, faire sauter les œufs en imprimant un mouvement de va et vient à la poêle par secousses continues. Quand l'omelette va être cuite laisser dorer quelques instants puis la rouler en la détachant du bord avec la fourchette, en penchant la poêle donner quelques coups avec le tranchant de la main sur la queue de la poêle et la faire rouler sur le plat.

### **Œufs brouillés portugaises**

16 œufs, 350 g tomates, 100 g oignon, 80 g beurre, 1 dl de crème double, 1 gousse d'ail, 1 bouquet garni, sel, une pincée de sucre.

Garniture : émonder, épépiner les tomates, les concasser. Les mettre, en sautoir contenant l'oignon haché revenu dans 50 g de beurre, l'ail écrasé, un petit bouquet, sel, une pincée de sucre. Dans un récipient émail de préférence, verser les œufs battus assaisonnés, le reste du beurre et tourner sur feu moyen avec une spatule en bois, la préparation doit être prise mais mœlleuse, ajouter la crème, verser en timbale garnir avec la portugaise.

Remarque : Cote préparation peut être présentée dans des croûtes, feu--'lle rées ,

### **Œufs plat de foie de volaille**

2 œufs, 1 foie volaille, 30 g beurre par personne, 2 cuillères de demi glace.

Assaisonner, sel poivre le foie de volaille escalopé, le sauter rapidement à la poêle. Chauffer le beurre dans un plat à œufs, casser 2 œufs cuire doucement sur le coin du fourneau passer une minute au four, garnir avec le foie de volaille, demi glace dessus.

### **Omelette -plate à l'Espagnole**

16 œufs, Beurre 60 + 60 g, 250 poivrons, 400 g tomates, 1 gousse d'ail.

Émonder, épépiner, concasser les tomates. Ouvrir les poivrons, enlever les pépins, couper en julienne, faire fondre le tout au beurre, sel, poivre, une gousse d'ail écrasée.

Battre les œufs, assaisonner, incorporer la garniture, faire 2 omelettes plates en forme de crêpes.

Remarques : La garniture peut être traitée à l'huile et l'omelette garnie d'un cordon de sauce tomate

### **Omelette paysanne**

16 œufs, 60 + 80 g beurre, 100 g oseille, 500 g pommes de terre, cerfeuil.

Cuire les pommes en rose, éplucher, tailler en rondelles, sauter au beurre, fondre l'oseille ciselée dedans, incorporer aux œufs battus, cerfeuil haché.

Faire 2 omelettes plates en forme de crêpe.

## Poissons

### Coquilles de poisson Parisienne.

1 laitue, 160 g riz, 400 g carottes, 400 g poisson blanc, 50 g oignon, huile ¼ + ½ dl, vinaigre, moutarde, 1 œuf, condiments, persil.

Cuire le riz à grande eau bouillante salée. Marquer un court bouillon avec l'oignon émincé, vinaigre, sel. Pocher le poisson, râper les carottes. Faire la vinaigrette avec ½ d'huile, la mayonnaise avec le ¼ d'huile restant. Préparer la salade en disposant les feuilles sur plat pour former huit portions. Sur chaque part mettre le riz rafraîchi et égoutté le poisson poché et effeuillé et napper de la mayonnaise détendue avec un peu de court bouillon.

Assaisonner la julienne de carottes et border chaque portion avec persillade sur la mayonnaise.

Variante

Le poisson est remplacé par un œuf poché, et la mayonnaise légèrement tomate.

### Filet de sole Bonne Femme

Soles de 3 à 400 g, Champignons 250 g, 4 échalotes, 2 dl vin blanc, 50 g farine, Beurre 100 g, 2 œufs (les jaunes), 1 citron, persil.

Laver les filets, les dégorger à l'eau fraîche, avec les arêtes concassées, marquer un fumet. Beurrer une plaque d'office, répandre les échalotes hachées, le persil haché, disposer les filets pliés dessus, assaisonner, sel, poivre, mouiller avec le vin blanc, fumet de poisson, le jus de citron, couvrir de papier sulfurisé beurré, pocher au four avec départ sur la plaque.

Faire un roux blanc avec 40 g de beurre, 50 g de farine, laisser refroidir, mouiller avec la cuisson des filets passée, assaisonner, laisser dépouiller.

émulsionner les deux jaunes avec une cuillerée d'eau et demie. coaguler sur le coin du fourneau. Incorporer au velouté et régler au fumet réduit.

Dresser les filets sur plat de service avec échalotes, champignons, napper de la sauce, glacer en salamandre.

Il est admis, au lieu de velouté, de réduire à glace le fumet et de lier le fonds obtenu avec de la crème.

### Soles grillés – beurre d'Anchois

8 soles 150 à 200 g, farine 100 g, 1 dl huile, 150 g beurre, 2 citrons, 60 g anchois, persil.

Enlever la peau noire, gratter la peau blanche, enlever le boyau, assaisonner sel, poivre, passer à la farine, badigeonner d'huile, sectionner la tête en biais, poser sur gril bien chaud côté peau, au bout de quelques instants, soulever avec une palette et poser à nouveau sur le gril. Ce déplacement produit un dessin quadrillé, badigeonner d'huile et retourner la sole pour terminer la cuisson. Dresser sur plat, citron cannelé, autour persil frais, beurre d'anchois sur les soles.

### Tronçons de Turbot sauce Hollandaise

1 turbot de 2 kg coupé en tronçons, 1 dl de lait, sel, 3 œufs (les jaunes), un citron, sel poivre blanc, beurre 250 g.

Le turbot est un des seuls poissons se pochant à l'eau salée ou eau et lait. Le turbot étant nettoyé, coupé en tronçons est mis en sautoir avec eau, sel, lait et poché une trentaine de minutes à mousse blanche.

Le beurre mis à fondre à chaleur douce, les jaunes sont montés, semi coagulés avec un peu d'eau salée, sur le coin du fourneau, le beurre est incorporé cuillère par cuillère sans mettre le sérum, régler la consistance avec un peu d'eau de pochage, jus de citron, sauce en saucière.

Les tronçons sont disposés sur plat en supprimant la peau noire, sur serviette ou, dentelle. Des pommes vapeur sont toujours servies avec.

### **Truites meunières**

8 truites de 250 g, huile 1 dl, beurre 100 g, 2 citrons, persil, ½ dl de lait, 100 g farine, sel, poivre.

Écailler les truites, les vider par les ouies, sel, poivre, passer dans le lait puis dans la farine. Les sauter à l'huile sur les 2 faces en les arrosant sitôt cuites, mettre sur plat de service, mettre le beurre dans la poêle, et l'amener à la noisette, un jus de citron sur les truites, verser le beurre qui doit mousser sur les poissons, une rondelle de citron pelée à vif sur chaque truite et persil haché.

### **Merlans frits citron**

8 merlans de 200 g, friture, 1 dl lait, 100 g farine, 2 citrons, papier dentelle, persil.

Écailler, vider les poissons, les éponger, les passer au lait et à la farine et les plonger à la friture bien chaude 5 mn. Les égoutter quand ils remontent à la surface, ils doivent être fermes et bien colorés, les égoutter sur un linge, les saler, les dresser sur plat avec papier dentelle, garnir avec quartiers de citrons et persil frit.

En leur faisant mordre la queue prise dans les mâchoires, avant cuisson, ils prennent le nom de merlan en colère.

### **Merlans à L'anglaise**

8 merlans de 200 g, 1 œuf, 1 dl d'huile, chapelure, 2 citrons, persil 150 g, beurre.

Habiller les poissons par suppression de l'arête, le corps étant tenu par la tête et la queue, laver, éponger les poissons, assaisonner. Faire une anglaise avec l'œuf battu et un peu d'huile ; passer les poissons dedans, les égoutter et les chapelurer.

Faire un beurre maître d'Hôtel avec 50 g de beurré, persil, sel, jus de citron.

Sauter les poissons avec huile et beurre en, les arrosant sur les deux faces.

Dresser sur plat une rondelle de beurre maître d'hôtel sur chaque poisson, le beurre de cuisson, garniture de demi rondelles de citron cannelé:

## Viandes et garnitures

### Blanquette de veau à l'ancienne - riz créole

Veau, poitrine, collet, épaule 2 kg, carottes 250 g, 1 poireau, 1 oignon 100 g, thym, persil, laurier, une gousse d'ail, 1 clou de girofle

Sauce : 100 g de beurre dont 20 g pour les petits oignons, farine 60 g, crème 1 dl, 2 œufs (les jaunes), 1 citron.

Garniture : 150 g petits oignons, 250 g champignons, riz 200 g.

Couper la viande en morceaux réguliers, la faire dégorger, préparer le fonds de cuisson, carottes, oignon clouté, sel, bouquet garni, mettre la viande bien blanche, écumer à l'ébullition, régler l'assaisonnement, cuire couvert 1 h 30 environ.

Faire le roux blanc, laisser refroidir, cuire les petits oignons avec 20 g de beurre sel eau. Cuire les champignons en tournant quelques têtes, le reste en petits quartiers ,avec jus de citron, sel, beurre, réserver.

Cuire le riz, bien le laver, mettre en casserole épaisse avec 2 fois son volume d'eau froide salée, porter à l'ébullition et cuire à très petit feu 20 mn et laisser sécher 40 mn environ.

Faire un velouté avec le roux blanc et le fonds de cuisson, régler, lier crème, jaunes d'œufs, jus de champignon, passer au chinois.

Dressage : mouler le riz dans un moule à bordure, mouiller et démouler sur plat, mettre les morceaux de viande au centre, petits oignons et champignons sur la viande, et napper de la sauce, mettre les têtes de champignons tournées en garniture.

### Sauté de veau Marengo - accompagnement pommes vapeur

Veau épaule sans os 1 kg 500, 1 oignon 100 g, 1 gousse d'ail, bouquet garni, tomates fraîches 500 g ou 1/8 concentré, vin blanc 2 dl, fonds brun 1/2 l, 4 petits oignons 150 g, champignons 200 g, huile 1 dl, beurre 100 g, pain de mie 200 g pour 8 croûtons en forme de triangle, pommes de terre 1 kg.

Couper la viande en morceaux réguliers, lorsque les morceaux sont rissolés sur toutes leurs faces, faire pincer le gros oignon haché et l'ail écrasé, égoutter l'huile, déglacer au vin blanc, assaisonner, laisser réduire, ajouter les tomates émondées et concassées, le bouquet garni, cuire doucement couvert 1<sup>h</sup>30.

Cuire les petits oignons et les champignons au beurre, mettre l-s morceaux de viande en timbale, garniture dessus et le jus réglé garni avec les croûtons frits, la pointe trempée dans le persil.

Servir les pommes à l'anglaise, tournées ou coupées en quartiers,, en légumier à part.

### Tournedos Mascotte (Fonds d'artichauts, pommes noisettes)

8 tournedos de 125 g à 150 g, 8 artichauts, pomme de terre 1,500 kg, 1/2 l huile, 1 dl fonds brun, 1/2 l vin blanc, 125 g beurre, 1 citron.

Tourner les fonds d'artichauts, les couper en quartiers, cuire 30 mn dans un blanc léger, tourner les pommes à la cuiller, les blanchir.

Sauter au beurre séparément, les artichauts et les pommes. Sauter les tournedos huile et beurre, assaisonner, tenir saignant. Dresser sur plat, garnir avec pommes et quartiers d'artichaut, déglacer la sauteuse, vin blanc, réduire fonds de veau.

Saucer avec le jus passé

### Estouffade de bœuf Bourguignonne. Nouilles au beurre

1,500 kg bœuf dans le paleron, 70 g saindoux, 60 g farine, 100 g oignon, bouquet garni, 1 gousse d'ail, 1 l de vin rouge, 50 g de beurre, 300 g champignons, 250 g lard maigre.

Écouenner le lard, couper en lardons, les blanchir, égoutter, couper la viande en morceaux réguliers, hacher l'oignon.

Chauffer le saindoux, faire revenir les lardons dedans et réserver. Dans cette graisse faire rissoler les morceaux de viande, l'oignon haché et singer en roux brun, mouiller avec le vin rouge, eau ou fonds blanc, bouquet garni, assaisonner, ail écrasé, cuisson 2<sup>h</sup>30 environ.

Émincer et sauter au beurre les petits champignons.

La viande étant cuite mettre les morceaux en sautoir, les champignons et les lardons et passer la sauce réglée et dégraissée dessus, cuire 20 mn, servir en timbale avec persillade.

### **Nouilles fraîches**

400 g de farine, 3 œufs, ½ dl d'eau, beurre 100 g

Tamiser la farine, faire une fontaine et mettre au milieu les œufs et l'eau, pétrir pour obtenir une pâte très ferme, diviser en petits pâtons, mouler en boules, abaisser très mince au rouleau, laisser sécher sur torchon ou passer quelques instants sur plaque au four, la pâte étant bien ressuyée, la rouler ou couper en bandes de 8 cm de large et couper en julienne.

Cuire à grande eau bouillante salée, égoutter, mettre en sauteuse et les faire évaporer sur le feu, mettre le beurre en noisettes et régler l'assaisonnement, servir en timbale.

### **Navarin aux pommes (Ragoût de mouton Bonne Femme sans les lardons)**

Mouton, poitrine, collet 1,500 kg à 2 kg, ½ dl d'huile, beurre 50 g + 60g, oignon 100 g, bouquet garni, 1 gousse d'ail, 1/8 concentré de tomate, 1 dl vin blanc, 1 kg de pommes de terre, 1 pincée de sucre, petits oignons 200 g.

Couper la viande en morceau, la faire rissoler à l'huile fumante, assaisonner, une pincée de sucre pour obtenir une belle coloration, égoutter l'excès de graisse, mettre l'oignon haché, pincer, singer avec la farine, mouiller vin blanc, concentré tomate, bouquet garni, ail écrasé, cuire couvert 1<sup>h</sup>30.

Cuire les petits oignons avec eau, sel, sucre, beurre, les glacer, réserver.

Tourner les pommes de terre en gousses.

Au bout d'une heure trente, mettre les morceaux de viande dans un 2<sup>ème</sup> sautoir les petits oignons et les pommes de terre tournées. Verser dessus la sauce, passée et réglée ; poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.

Dégraissier totalement, servir en légumier avec persillade.

### **Carré de veau, poêlé Choisy (laitues braisées pommes château)**

1 carré de veau de 1 kg 500, sel, poivre, 1 dl huile, 150 g beurre, 4 belles laitues, 1 kg pommes de terre, 100 g oignon, 100 g carottes, 1 dl vin blanc, 1 dl fond de veau, 200 g pain de mie, 4 papillotes ou papier.

Prendre le carré de veau, dégager les manches et supprimer l'os de l'échine le faire rissoler en sauteuse et pincer oignons et carottes en rouelles, assaisonner et poêler à couvert, arroser souvent pendant la cuisson 1<sup>h</sup>30 environ .

Pendant la cuisson, laver et blanchir à l' eau bouillante salée les laitues, les égoutter, les couper en 2 en supprimant le trognon, les égoutter, plier en deux, braiser autour de la viande. Tourner les, pommes de terre et les blanchir et poêler en sauteuse au beurre.

Couper 8 croûtons triangulaires de pain de mie et les rissoler à l'huile,

Réserver la viande et les laitues au chaud.

Déglacer le fond de cuisson au vin blanc, laisser réduire, allonger au fond de veau.

Dresser le carré sur plat, les laitues disposées sur les croûtons autour et les pommes château, bondes et moelleuses, une papillote au bout de chaque manche, persillade sur les pommes.

Le jus dégraissé et réglé, en saucière à part.

### **Escalopes de veau viennoise**

8 escalopes de 120 g environ, sel, poivre, farine 50 g, 1 œuf pour l'anglaise et 1 pour la garnitures, persil, câpres 50 g, 4 anchois au sel, beurre 150 g, huile 1 dl, chapelure, 1 citron, persil, 8 olives.

Aplatir les escalopes, les assaisonner, sel, poivre, les passer à la farine, les tremper dans une anglaise faite avec un œuf et 1/2 dl huiles, sel et les chapelurer.

Cuire les petits oignons avec eau, sel, sucre, beurre, les glacer, réserver.

Tourner les pommes de terre en gousses.

Au bout d'une heure trente, mettre les morceaux de viande dans un 2<sup>ème</sup> sautoir, les petits oignons et les pommes de terre tournées.

Verser dessus la sauce, passée et réglée, poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.

Dégraissier totalement, servir en légumier avec persillade.

### **Carré de veau poêlé Choisy (laitues braisées, pommes château)**

carré de veau de 1 Kg 500, sel, poivre > 1 dl huilée 150 g beurre., 4 belles laitues; 1 Kg pommes de terre' 100 g oignon, 100 g carottes 1 dl Vin blanc, 1 dl fond de veau, 200 g pain de mie, 4 papillotes ou papier.

Prendre le carré de veau, dégager l'ès .manches et supprimer l'os de l'échine,, le faire rissoler en - sauteuse et pincer oignons et carottes en rouelles,. assaisonner et poêler à couvert, arroser souvent pendant la cuisson 1h30 environ .

Pendant la cuise on, laver et blanchir à l'eau bouillante salée les laitues les égoutter, les couper en Z en supprimant le trognon, les égoutter, plier en deux braiser autour de, la viande. Tourner les, pommes de terre et les blanchir et poêler en sauteuse au beurre.,

Couper 8 croûtons triangulaires de pain de mie et les rissoler à l'huile.

Réserver la viande e-t les laitues au chaud.

Déglacer le fond de cuisson au vin blanc, laisser réduire-t allonger au fond de veau,

Dresser le carré sur plat, les laitues disposées sur les croûtons autour

et les pommes château, blondes et mœlleuses, une papillote au bout de chaque manche y persillade sur les pommes.

Le jus dégraissé et réglé, en-saucière à part.

### **Escalopes veau Viennoise**

escalopes dé 120 g environ, sel, poivre, farine 50 g, 1 œuf pour l'anglaise et, 1 pour la garniture, persil, 50 g câpres, 4 anchois au sel, beurre 150 g, huile 1dl, chapelure, 1 citron, persils 8 olives.

Aplatir les escalopes, les assaisonner, sole poivre, les passer à la farine, les tremper dans une anglaise faite avec un œuf et 1/2 dl huile, sel et les chapelurer.

Cuire l'œuf dur, lever, dessaler les filets d'anchois, peler le citron à vif, hacher le persil, hacher l'œuf dur, jaune et blanc séparés.

Sauter à feu moyen les escalopes avec le reste de l'huile et la moitié du beurre, retourner, arroser, dresser sur plat, faire une garniture en chevrons séparés au bord, du plat avec câpres, blanc d'œuf, jaune d'œuf, persil haché.

Une rondelle de citron sur chaque escalope, un filet d'anchois autour d'une olive, faire un ,beurre noisette avec le restant du beurre et saucer.

Le filet d'anchois peut être remplacé par du beurre d'anchois pour masquer les escalopes.

### **Garniture pommes sautées à cru**

1 500 kg pommes de terre, 1 dl huile, 50g beurre, persil.

Les pommes de terre, coupées en rondelles, en quartiers ou . bien de la grenaille, sont blanchies 1 minute et sautées, assaisonnées pour servir d'accompagnement à part avec. persillade.

### **Carré d'agneau rôti aux primeurs (bouquetière) carottes, navets, petits pois, haricots verts, pommés cocotte**

1 carré d'agneau de 8 cotes premières, 2 bardes fines, 3 cuillères huile. Carottes 500 g, navets 300 g, petits pois 500 g, 2 petits oignons, 1 laitue, haricots verts 300 g, pommes de terre 500 g, beurre 200 g, persil.

Écosser les pois, les cuire avec eau, beurre, petits oignons, laitue, tourner les carottes, les navets, les cuire avec eau sol, beurre, les glacer. Cuire les haricots verts à l'eau salée, les sauter au beurre, tourner, blanchir les pommes de terre, les sauter au beurre, assaisonner, finir la cuisson couvert. Parer le carré d'agneau, dégager les manches, le barder, le ficeler, cuire à four chaud 25 mn au Kilo.

Débarber, mettre sur plat, dégraisser, déglacer avec fonds brun ou eau, servir le jus à part, il est admis de lier le jus.

Les légumes seront disposés en petits bouquets séparés et persillés.

Pour parer le carré après avoir enlevé les peaux il faut supprimer l'os de l'échine qui facilite le découpage.

Pour la présentation:, une papillote en papier terminera chaque marche.

### **Steaks grillé Henri IV (Sauce Béarnaise, Pommes Pont Neuf, cresson)**

8 steaks de 100 à 125 g.

Pommes de terre : 1,200 kg. Friture.

Beurre 250 g, 3 œufs (les jaunes), estragon, persil, cerfeuil, 3 échalotes, vinaigre ½ dl, vin blanc ½ dl, 1 bouquet cresson.

Tailler les pommes en pont neuf, les pocher, friture moyenne, égoutter.

Faire la réduction, vinaigre, vin blanc, sel, échalotes hachées, mettre le beurre à fondre, laisser un peu refroidir la réduction, mettre les jaunes d'œufs et monter sur le coin du fourneau, incorporer le beurre cuiller par cuiller, régler l'assaisonnement, 1 pointe de Cayenne, cerfeuil, persil, estragon haché.

Assaisonner les steaks sel poivre, badigeonner d'huile, les quadriller sur gril bien chaud.

Repasser les pommes à friture chaude, égoutter, saler. Presser les steaks sur plat, un cordon de béarnaise sur chacun, les pommes pont neuf en garniture et un bouquet de cresson.

Le reste de la sauce en saucière.

Le cresson peut-être servi dans un nid en pommes paille ou gaufrettes.

### **Contre filet rôti - jardinière de légumes (carottes, navets, petits pois, haricots verts)**

1 à 1,200 kg de contre filet, 2 bardes, ½ dl huile. 500 g de petites carottes, 300 g de navets, 500 g petits pois, 2 petits oignons blancs, 1 petite laitue, 500 g haricots verts, persil, 150 g beurre.

Détailler les carottes et navets en petites gousses, cuire avec eau, sel, beurre, les glacer, écosser les petits pois, les cuire avec la laitue, les petits oignons, beurre, eau, blanchir les haricots verts coupés en dès sauter au beurre

Parer, barder le contre filet, cuire à four chaud 20 à 25 mn en l'arrosant, égoutter, mettre en étuve ¼ heure, dégraisser la plaque, déglacer avec eau bouillante où fondu blanc, régler l'assaisonnement.

La viande débardée sera tranchée, dressée sur plat, les légumes dressés séparément autour, le jus en saucière, persillade.

Toutes les viandes rouges, une fois tranchées ne doivent plus repasser au four.

### **Cotes de porc charcutière - Pomme purée**

8 côtes de porc de 150 g, beurre 50 g, huile 1 dl, appareil pour paner (facultatif chapelure blanche 300 g, 2 œufs, ½ dl d'huile, farine 100 g.

### **Sauce charcutière ou Robert**

Oignons 100 g, vin blanc sec 2 dl, vinaigre 2 dl, demi glace 3 dl, cornichons 100 g, moutarde 1 cuillère, persil, sel, poivre du Moulin,

Hacher l'oignon et mettre en casserole avec le vin blanc, le vinaigre et faire réduire à ½ dl environ.

Assaisonner les côtes, sel, poivre, passer à la farine, et dans une anglaise, égoutter et chapelurer.

Cuire en sauteuse avec beurre et huile, coloration blonde sur les 2 faces, feu moyen, cuisson de viande blanche.

Allonger la réduction avec la demi glace, mettre la moutarde, passer au chinois.

Dresser les côtes sur plat, cornichons émincés dessus et persillade.

Sauce réglée en saucière.



## Volailles et garnitures

### Poulet cocotte grand'mère

2 poulets de 0,900 à 1 kg, 150 g beurre, 250 g champignons, 200 g lard maigre, 200 g petits oignons, 750 g pommes de terre, 1 citron, 2 dl fonds de veau, persillade.

Trousser et brider les volailles, assaisonner l'intérieur.

Cuire les petits oignons avec un peu d'eau, sel, sucre, beurre, Tailler et blanchir les lardons, tourner les pommes en gousses.

Faire colorer les volailles au beurre en casserole aux 2/3 de cuisson ajouter les lardons, les petits oignons et les pommes de terre blanchies. Achever la cuisson à chaleur douce, au dernier moment arroser avec le fonds de veau.

Dresser les volailles coupées en quart. Garniture à côté, persillade sur les pommes.

Jus en saucière, réglé et dégraissé.

### Poularde Pochée sauce suprême. Riz pilaf

1 grosse poularde 1,800 kg environ, 1 poireau, 2 gousses d'ail, 300 g carottes, bouquet garni, 1 oignon 100 g, 2 clous de girofle, 100 g beurre, 80 g farine, 2 œufs, 2 dl crème, 1/2 citron, 300 g riz, 100 g beurre, 50 g oignon.

Trousser la volaille, la brider, marquer un fonds, blanc avec les abats à l'ébullition mettre la volaille écumer, garnir avec carottes, oignon clouté, ail, bouquet garni avec poireau, régler l'assaisonnement, cuisson 2 heures environ.

Hacher l'oignon très fin, l'étuver au beurre, jeter le riz dessus, mouiller au double volume avec le fonds de volaille, assaisonner, cuire à petit feu couvert à sec.

Faire un roux-blanc, laisser refroidir, mouiller de fonds de volaille, régler, lier crème jaunes d'œufs, quelques gouttes de jus de citron, passer à l'étamine.

Débrider la poularde sur plat, garnir avec le riz égrené et beurré, saucer la volaille légèrement et le reste de sauce en saucière.

### Les poulets sautés

Technique

Les coquelets sont divisés en deux. Les poulets reines divisés en 4 : cuisse et pilon, ailes et blanc. Les poulets de grains sont coupés par membres, les blancs à part et la carcasse coupée en deux. Le dressage s'effectue en superposant les morceaux et en croisant les cuisses sur le dessus, 2 papillotes à chaque extrémité des pilons terminent la présentation, assaisonner les morceaux, les colorer légèrement dans la sauteuse avec huile et beurre bien chauds, couvrir et cuire sur le coin du fourneau ; sitôt cuits, retirer les morceaux, dresser sur plat, tenir au chaud, supprimer la graisse de cuisson, déglacer avec le liquide indiqué, vin blanc ou autre, faire réduire le déglacage et ajouter la sauce prescrite, fonds de veau, demi-glace, sauce tomate, passer les morceaux après avoir beurré.

Le poêlage des canetons est un rôti entier en sauteuse et fin de cuisson couvert.

### Caneton poêlé aux navets

2 canetons de 1 kg, 150 g de beurre, 200 g petits oignons, 600 g de petits navets, 1 dl de vin blanc, 4 dl d'espagnole ou fonds de veau lié.

Trousser les canetons, les brider, assaisonner à l'intérieur.

Mettre les petits oignons en casserole avec sel, une pincée de sucre et beurre, les faire glacer.

Faire colorer les canetons en sauteuse, à mi-cuisson, les égoutter,, mettre le beurre de cuisson dans une poêle, remettre les canetons dans la sauteuse, déglacer au vin blanc, et mouiller avec l'espagnole, poursuivre la cuisson couvert.

Chauffer le beurre de cuisson dans la poêle, mettre les navets tournés en gousse, une pincée de sucre et les colorer rapidement.

Les navets étant colorés, Remettre avec les canetons, ajouter les petits oignons, régler l'assaisonnement.

Dresser les canetons sur plat, disposer la garniture autour, arroser de la sauce brûlante réglée et dégraissée.

### **Poulet sauté - Pommes noisettes**

2 poulets de 1 kg, petits champignons 300 g, 3 échalotes, 1dl vin blanc sec, 3 cl de cognac, 3 dl de fonds de veau lié ou demi glacé. 500 g tomate ou ½ concentré, ½ dl d'huile, 50 g beurre, estragon, persil, cerfeuil.

Trousser les volailles, les couper par membres, assaisonner les morceaux.

Les sauter, huile et beurre, cuire doucement sur le coin du fourneau, aux 3/4 de cuisson ajouter les champignons crus émincés, déglacer avec le vin blanc, laisser réduire, faire tomber les échalotes hachées, mouiller de sauce espagnole, tomates émondées et concassées, cuire quelques instants ajouter le cognac et un hachis de persil, cerfeuil, estragon haché.,

Dresser les poulets, napper avec la sauce réglée, persillade sur le tout.

### **Fricassée de volaille à l'ancienne - riz pilaf**

2 poulets de 1 kg, beurre 100 g, 1 oignon 100 g, 200 g carottes, 2 bouquets garnis, 150 g de petits oignons, 200 g champignons, 80 g de farine, A dl blanc, 2 œufs, 1 citron, 1 dl crème.

Riz : 250 g, oignon 50 g, 40 + 40 g de beurre.

Trousser les volailles, marquer un fonds blanc avec les abats et abatis, carottes, bouquet, assaisonnement.

Couper les volailles en huit, faire raidir les morceaux en sauteuse et étuver l'oignon, sans coloration, singer, cuire en roux blanc, mouiller, vin blanc, fonds blanc, assaisonnement, bouquet garni, cuire les petits oignons dans du fonds blanc et un peu de beurre, les champignons têtes tournées aussi.

Hacher l'oignon, l'étuver au beurre et ivoirer le riz, mouiller au double volume avec le fond blanc, assaisonner, cuire à petit feu couvert 20mn, les grains étant secs, les égrener avec le reste de beurre, dresser une bordure de riz autour du plat, les morceaux de volailles au centre, et les petits oignons et champignons.

Régler la sauce en consistance et en goût, la lier, crème, jaunes d'œuf, jus de citron (quelques gouttes) passer au chinois, napper la viande le reste de la sauce en saucière.

Lorsqu'il n'y a pas de garniture de riz, des croûtons frits, triangulaires sont mis en bordure.

## Entremets et pâtisseries

### Soufflé Liqueur

Lait 121, sucre 150g, 8 jaunes, 10 blancs d'œufs, 1/2 dl de liqueur, farine 1008, vanille, 12 biscuits cuiller., Finition : 30g de beurre, 40g sucre pour les moules, 50g sucre glace.

Les soufflés dessert, ont pour base une crème pâtissière serrée, dont une partie, des jaunes est incorporée après cuisson et refroidissement partiel, mélangée à des blancs d'œufs montés très ferme. Les jaunes mis à cru avant le mélange des blancs ont pour but d'empêcher de retomber d'autre part il est admis de mettre quelques biscuits en garnissant les timbales.

Beurrer et sucrer 2 moules , à soufflé, faire une crème pâtissière en ne mettant que 4 jaunes-pour la cuisson. Laisser refroidir un peu, imbiber les biscuits de sirop et de liqueur.

30 mn avant de le servir incorporer le reste des jaunes dans la crème la liqueur et monter les blancs ferme, mettre un peu de sucre dedans pour éviter le grainage. Incorporer les blancs à la crème pâtissière en coupant avec le fouet plus haut que 2 cm des bords. Décorer le dessus à la palette, glacer au sucre glace, passer le bord du moule entre le pouce et l'index pour qu'il soit net. Cuire à four moyen 20 mn au moins. Divers soufflés liqueur. Grand Marnier :Biscuits, fruits confits, grand Marnier Rothschild : Biscuits, fruits confits, kirsch, rhum, curaçao, Marie Brizard.

### Choux Chantilly

Eau 1/6 de litre, 1 pincée de sel, 5 g sucre, 80 g beurre, 140 g farine, 4 œufs + 1 pour la dorure. 300 g crème double + 1 dl lait cru, 100 g sucre glace, vanille.

Beurrer une plaque légèrement, préparer une poche avec douille n° 11, une spatule, 1 corne.

Mettre dans une casserole; l'eau, le sel, le sucre et le beurre, porter à l'ébullition, hors du feu, verser d'un seul coup la farine tamisée, mélanger rapidement à la spatule, porter sur le feu quelques instants et dessécher en tournant et tourner une minute hors de feu pour faire partir l'excès de vapeur, incorporer en tournant à la spatule les œufs un par un. Le dernier sera cassé et battu et ne sera pas mis s'il y a lieu. Il est utile de signaler que la pâte à choux est prête lorsqu'une fine pellicule blanche se forme sur le fond de la casserole.

La consistance de la pâte à choux est variable ; elle est fonction du desséchage, de la qualité de la farine et de la grosseur des œufs. Une pâte à choux trop dure ne développe pas et une trop molle, développe beaucoup, mais risque de retomber.

La pâte à chou sera dressée en 16 pièces à intervalles réguliers, dorée à l'œuf et cuite au four moyen 220°, bouche de buée ouverte.

Les choux seront retirés totalement secs, réservés sur grille.

La crème sera dédoublée avec le lait cru et fouettée dans un local frais, sucrée et vanillée à la fin.

Couper un couvercle sur les choux avec un ciseau, garnir de crème Chantilly avec poche et douille cannelée, mettre le couvercle. Glacer au sucre glace. ,

### Tarte aux fruits pochés sur crème pâtissière, pâte feuilletée en bande

Farine 250 + 100 g, pour la planche. Beurre- 50 g, matière grasse à feuilletage 150 g, sel 5 g, eau 1/8, 1 œuf pour la dorure.

Crème pâtissière, lait 1/4 l, 2 jaunes d'œuf, 30 g farine, 70 g sucre vanille.

1 boîte 1/2 l de fruits pochés ou 800 g de fruits. 200 g de sucre, 200 g gelée de fruits.

Faire une détrempe à feuilletage avec les 250,8 de farine, 50 g de beurre, sel et l'eau, la beurrer et mettre à 2 tours.

Faire la crème pâtissière et mettre au froid.

Mettre à 4 tours.

Pocher les fruits dans le sirop s'il y a lieu, (cerises dénoyautées, abricots coupés en 2 (en oreillons). Les égoutter.

Mettre le feuilletage à 6 tours et abaisser un rectangle de 20 cm de large, couper 2 bandes extérieures de 2 cm de large et mettre la bande restant de 16 cm sur une plaque légèrement mouillés, en retournant le pâte piquer, mouiller les 2 bords avec un pinceau et poser dessus les 2 petites bandes, souder avec les doigts.

Lisser la crème pâtissière et garnir avec entre les bordures.

Chiqueter les bords, dorer à l'œuf les 2 bordures et rayer au couteau. Cuire à four chaud 240°, 30 mn environ.

Réserver sur grille, disposer les fruits pochés sur la crème pâtissière et napper au pinceau, de gelée de fruits bouillants.

Cette tarte peut se terminer avec des fruits, non pochés crus, tels que fraises, groseilles, raisins, oranges. La gelée de fruits employées doit être en rapport avec le fruit utilisé.

### **Tarte aux pommes sur compote (anglaise), pâte brisée en cercle**

1 cercle 35 cm Ø ou 2 de 20 cm Ø

250 + 50 g farine, pâte et planche, 120 g beurre ou matière grasse ferme, 5 g sel, 1/2 l d'eau.

1,200 kg pommes, 100 gelées d'abricots, 100 g sucre, 1 œufs pour dorure.

Faire une pâte brisée en malaxant à sec la farine, le beurre et le sel, sitôt réduits en feuillets, mouiller avec l'eau et fraiser avec la paume de la main, réserver au frais couvert avec un torchon.

Couper 800 g de pommes en quartiers en réservant les plus belles pour le dessus. Mettre en casserole avec un peu d'eau, couvrir et cuire vivement, une cuisson trop longue donne une compote rouge. Égoutter réserver le jus pour un autre usage, passer au moulin avec tamis fin, sucrer, faire refroidir.

Beurrer le ou les cercles, mouler la pâte en une ou deux boules, abaisser au rouleau le plus long possible, 2 cm de diamètre supérieur à celui du cercle.

Présenter sur le cercle en ayant soin de brosser la farine et foncer le cercle, un coup de rouleau sur la tarte pour égaliser. Foncer à nouveau pour sortir la crête, mettre une plaque, piquer le fond, mettre la compote, éplucher les pommes restantes, couper des lamelles, les disposer agréablement sur la compote.

Cuire à four chaud 220° – 30 mn environ, enlever le cercle, faire une dorure avec l'œuf et dorer toute la bordure, repasser au four quelques instants, réserver sur grille.

Chauffer la gelée d'abricot (abricotine) et glacer le dessus au pinceau sans en mettre sur la pâte.

Les différentes tartes aux pommes sont :

Grillée, compote et grille en pâte dessus

Quartiers : quartiers de pommes, sucre, beurre et sucre glace à l'appareil. Quartiers de pommes + appareils à flan en fin de cuisson.

### **Génoise crème anglaise**

Génoise : 150 g sucre, 5 œufs, 150 g farine, 40 g beurre, vanille.

Moule à manqué 22 cm, 0, 20 g beurre, 30 g farine, crème anglaise.

½ l lait, 4 jaunes d'œufs, 150 g sucre semoule, vanille.

#### **Génoise :**

Beurrer le moule au beurre fondu presque froid, laisser prendre, fariner le moule.

Casser 5 œufs, mélanger au fouet avec le sucre, tamiser la farine avec la vanille, mettre le beurre à fondre, monter la préparation en fouettant sur un bain marie, sitôt le-mélange, œufs, sucre, chaud, continuer de fouetter hors de la chaleur jusqu'à l'obtention d'un beau ruban. mélanger la farine en coupant avec une spatule, mise dans le moule cuisson four 200°.

Démouler sur grille glacer au sucre glace et quadriller au couteau.

#### **Crème anglaise :**

Clarifier les œufs, mélanger vivement les jaunes et le sucre et travailler pour blanchir la préparation.

Verser le lait bouillant dessus en tournant à la spatule en évitant toute ébullition, passer au chinois dans un récipient et vanner de temps en temps pendant le refroidissement.

Cette crème onctueuse se sert en compotier avec la génoise.

### **Crêpes au sucre**

250 g farine, 2 œufs, 2 jaunes, 1 pincée de sel, 1/2 de lait, 120 de sucre semoule, 2 cuillères de crème, 2 cuillères d'huile, 2 cuillères de cognac, 100 g de beurre pour la cuisson.

Mettre en terrine la farine tamisée, le sucre, 1e sel, délayer au fouet avec le lait, -les œufs, la crème, l'huile et l'alcool. Bien travailler la pâte, laisser reposer.

Prendre une petite poêle à fond épais, une noisette de beurre dans le fond, lorsque le beurre est bien chaud verser avec une louche un peu de pâte, juste pour tapisser le fond, laisser prendre sur le fourneau, retourner avec une palette et sitôt la coloration désirée obtenue, faire glisser sur plat. Les crêpes peuvent être pliées en 4 ou roulées, rangées sur plat glacées au sucre glace et glacées au four pour le service, ou être fourrées avec des garnitures diverses.

### **Beignets de Pommes**

250 g farine, sel, 60 g sucre, 2dl bière, 2 dl eau tiède, 1 cuillère de cognac, 2 blancs fermes au moment de l'emploi, friture.

1 kg pommes, 60 g sucre, 1/2 dl d'alcool ou vin rouge, sucre glace.

Peler les pommes, les évider au vide-pommes, couper en rondelles de 1/2 cm d'épaisseur, mariner avec sucre et alcool ou vin.

Faire une pâte à frire, mettre la farine tamisée, sel, sucre, délayer avec bière et eau tiède, cognac, monter les blancs fermes et incorporer, égoutter les tranches de pommes, les enrober de pâte à frire et les cuire à friture moyenne, égoutter, ranger en couronnes sur plat, glacer au sucre glace et glacer vivement au four:

### **Crème renversée au caramel**

Lait 3/4 litre. Œufs : 4 entiers + 2 jaunes, sucre 250 g dont 60 g pour le caramel, vanille.

Mettre le sucre dans un moule à charlotte avec un peu d'eau, faire fondre en tournant avec une spatule, avant l'ébullition, laver les bords à l'eau fraîche, cuire sans tourner, au caramel blond chemiser le moule à hauteur voulue.

Pour l'appareil, faire bouillir le lait avec le sucre et la vanille. Verser dans le moule, enlever l'écume s'il y a lieu.

Mettre dans une plaque d'office avec papier dans le fond et quelques centimètres d'eau bouillante et cuire à four moyen 50 mm environ. Une pression du doigt sur la crème fait apprécier la cuisson.

Mettre au froid 2h environ. Le sucre du caramel fond au contact de l'humidité de la crème et celle-ci doit tourner dans le moule. Au besoin passer la lame d'un Couteau d'office tout autour.

Poser un plat de service sur le moule, bien centré et retourner, retirer le moule, le caramel donne une sauce.

### **Pots de crème vanille**

Lait 3/4 litre, 4 œufs entiers + 2 jaunes, 250 g sucre, vanille.

Faire un appareil à crème renversée, passer, garnir les pots jusqu'à la collerette, bien écumer, mettre en plaque d'office et cuire au four, couvert sans ébullition 35 mn environ.

Bien essuyer les pots et mettre sur plat avec papier dentelle. En restaurant, ils font partie du buffet.