

# SOMMAIRE

## LES SOUPES ET POTAGES

Consommé de bœuf aux quenelles .....	8
Consommé aux noix de veau .....	9
Crème de légumes à l'oseille.....	9
Gaspacho .....	10
Minestrone .....	11
Potage aux cèpes .....	11
Potage glacé au concombre .....	12
Soupe au cresson .....	12
Potage Saint-Germain.....	13
Potage aux trois légumes .....	13
Potage printanière.....	14
Soupe à l'ail .....	15
Soupe antiboise.....	15
Soupe de betteraves.....	16
Soupe aux carottes nouvelles .....	16
Soupe au chou.....	17
Soupe dauphinoise .....	18
Soupe fermière.....	18
Soupe de légumes à la milanaise .....	19
Soupe à l'oignon .....	20
Soupe à la piémontaise .....	20
Soupe au pistou.....	21
Cotriade aux poireaux.....	22
Soupe de riz au crabe .....	22
Velouté de saumon .....	23
Soupe de poissons à la marseillaise.....	24
Soupe à la « Marius » .....	25
Soupe de moules au safran .....	25

## LES HORS-D'ŒUVRE ET SALADES

Asperges Chantilly.....	26
Asperges sauce d'or .....	27
Avocats California .....	27
Avocats au crabe .....	28
Avocats à la macédoine .....	28
Avocats Santa Monica .....	29
Cèpes crus à la grecque .....	30
Champignons de Paris au citron.....	30
Figues au jambon de Parme .....	31
Jambon en cornets .....	31
Cocktail de crevettes .....	32
Coupes de crabe .....	32
Salade de langouste .....	33
Salade alsacienne .....	34
Salade à la banane .....	34
Salade à la bretonne .....	35
Salade multicolore.....	35
Pamplemousse au concombre .....	36

Melon au concombre .....	36
Salade de poulet aux kiwis .....	37
Salade aux noix .....	38
Salade de riz Normandie .....	38
Salade trois couleurs .....	39
Salade tropicale .....	39
Salades vertes du chevrier.....	40
Fromages de chèvre frits.....	40
Salade de pissenlits au lard et au fromage .....	41
Salade de crevettes.....	42
Salade de Pâques .....	43
Salade de tomates du Tessin .....	44
Tomates à la rémoulade.....	44
Tomates aux crevettes .....	45

## LES PÂTÉS, TOURTES ET TERRINES

Foies gras au torchon.....	46
Feuilleton de veau .....	48
Gâteau de lapin .....	48
Terrine de canard au poivre vert .....	49
Pâté en croûte de canard aux noisettes .....	50
Pâté de Pâques .....	51
Saucisse en croûte .....	51
Tourte aux caillies .....	52
Tourte landaise .....	52
Koulibiak de saumon.....	53
Petits pâtés à la parisienne .....	54
Terrine de la mer à l'oseille .....	55
Rillettes d'oie et de canard .....	55

## LES APÉRITIFS

Acras de morue .....	56
Beignets aux oignons .....	56
Tartinettes.....	57
Baguettes au fromage .....	57

## LES ENTRÉES CHAUDES

Galette poêlée au lard .....	58
Pissaladière.....	59
Pizza aux cœurs d'artichauts .....	59
Pizza aux fruits de mer.....	60
Pizza au thon .....	60
Pizza tomate et thon.....	61
Pizza à la tzigane.....	61
Quiche lorraine au lard .....	62

Quiche aux olives.....	63
Quiche au thon .....	63
Tarte aux artichauts .....	64
Tarte aux gambas à l'oseille .....	64
Tarte printanière .....	65
Tartelettes au merlan .....	66
Tarte aux champignons .....	66
Tarte salée aux noix .....	67
Tourte à la basquaise .....	68
Tourte bourguignonne .....	68
Tourte au curry .....	69

## LES ŒUFS

Œufs cocotte au fromage .....	70
Œufs aux épinards .....	70
Œufs aux chipolatas .....	71
Œufs au jambon .....	71
Œufs gratinés aux oignons .....	72
Œufs mollets au safran.....	72
Œufs en meurette .....	73
Œufs pochés aux champignons .....	73
Œufs au vin .....	74
Œufs à la toulousaine .....	74
Omelette aux champignons .....	75
Omelette aux girolles .....	76
Omelette à la lyonnaise .....	76
Omelette niçoise .....	77
Omelette savoyarde .....	77
Piperade .....	78
Soufflé au fromage .....	79

## LES SAUCES

Mayonnaise .....	80
Mayonnaise tartare .....	80
Sauce anchoïade .....	81
Sauce crabe .....	81
Sauce fraîche .....	82
Sauce au fromage blanc.....	82
Sauce génoise .....	83
Sauce à l'indienne .....	83
Sauce au pistou .....	84
Sauce rouille.....	84
Sauce tomate crue .....	85
Bagna cauda.....	86
Sauce aux cerises .....	87
Sauce hollandaise .....	87
Sauce Mikado.....	88
Sauce à la napolitaine.....	88
Sauce aux pommes.....	89
Sauce potager .....	89

## LES CRUSTACÉS ET FRUITS DE MER

Araignée de mer farcie .....	90
Crabes farcis .....	90
Crabes farcis à l'antillaise .....	91
Écrevisses en fricassée .....	92
Écrevisses en gratin .....	92
Quenelles d'écrevisses .....	93
Homard aux morilles .....	94
Ragoût de homard au chou .....	94
Homards à la Newburg .....	95
Langoustes grillées au porto .....	96
Langoustes au beurre blanc .....	96
Melon aux langoustines .....	97
Langoustines à l'américaine .....	97
Gambas en brochettes .....	98
Grenouilles à l'ail et au persil .....	98
Huîtres au champagne .....	99
Huîtres en paquets .....	99
Ormeaux sauce Choron .....	100
Amandes de mer au fromage .....	101
Praires farcies .....	101
Saint-Jacques à la nage .....	102
Saint-Jacques à l'oseille .....	102
Saint-Jacques à l'orange .....	103
Saint-Jacques au safran .....	103
Brochettes de moules .....	104
Moules poulette .....	104
Moules provençale .....	105
Paella .....	105

## LES POISSONS

Matelote d'anguille .....	106
Anguilles au vert .....	106
Bar aux trois sauces .....	107
Bouillabaisse .....	108
Brochet au beurre blanc .....	109
Filets de brochet au vin rouge .....	110
Cabillaud braisé .....	110
Filets de cabillaud sauce aux poireaux .....	111
Daurade grillée .....	112
Brochettes de lotte .....	112
Petites lottes de mer braisées .....	113
Lotte aux oignons .....	113
Haddock grillé .....	114
Croquettes de merlan .....	114
Morue frite à la toulonnaise .....	115
Maquereaux au vin blanc .....	116
Maquereaux boulonnaise .....	116
Bouillabaisse de maquereaux .....	117
Marmite de l'océan .....	118
Plies aux pommes .....	118
Poulpes en daube .....	119
Rougets à l'orientale .....	120

Rougets en papillotes .....	120
Petits rougets en manchons .....	121
Raie aux câpres .....	122
Sardines au paprika .....	123
Sardines au vin rouge .....	123
Filets de saint-pierre au concombre .....	124
Terrine de saumon .....	125
Saumon sauce veloutée .....	126
Paupiettes de sole sauce avocat .....	126
Filets de sole au vin rouge .....	127
Thon des chartreux .....	128
Thon frais à la génoise .....	129
Thon aux petits pois .....	129
Trites au bleu au concombre .....	130
Trites au bleu en gelée .....	131
Trites fumées aux fraises .....	131
Turbot braisé au chablis .....	132
Turbot au madère .....	132
Turbotin sauce hollandaise .....	133

## LES ABATS

Cervelles panées .....	134
Cœur de bœuf en matelote .....	135
Cœurs de veau braisés .....	135
Foies de volaille au macaroni .....	136
Foies gras à la lyonnaise .....	137
Rôti de foie de veau .....	137
Langue de bœuf au bouillon .....	138
Langue de veau printanière .....	138
Ris de veau braisés au vermouth .....	139
Ris d'agneau Renaissance .....	140
Ris de veau en cocotte .....	140
Ris de veau à l'orange .....	141
Ris de veau à l'orientale .....	142
Ris de veau au raisin .....	142
Rognons de veau au madère .....	143
Rognons de veau à la moutarde .....	144
Rognons de veau au vin blanc .....	144
Rognons de veau sautés au porto .....	145
Tripes au cidre .....	146
Tripes à la niçoise .....	146
Tripes au vermouth .....	147
Tabliers de sapeur .....	147

## LE BŒUF

Bœuf aux carottes nouvelles .....	148
Bœuf en marinade .....	148
Bœuf en gelée .....	149
Bœuf braisé en carbonade .....	150
Daube de bœuf à la ficelle .....	151
Bœuf mode .....	152
Bœuf Pago .....	153

Croque-steaks au fromage .....	153
Côtes de bœuf à la cubaine .....	154
Côtes de bœuf à l'armagnac .....	154
Entrecôte marchand de vin .....	155
Fondue bourguignonne .....	156
Goulasch .....	157
Grillade à la mode provençale .....	157
Pot-au-feu .....	158
Queue de bœuf aux châtaignes .....	159
Tournedos à la niçoise .....	159

## LE MOUTON

Agneau à l'indienne .....	160
Blanquette d'agneau de lait .....	160
Brochettes d'agneau épicées .....	161
Mixed grill .....	161
Carré d'agneau à la menthe .....	162
Carré de mouton persillé .....	163
Agneau à l'antiboise .....	163
Curry d'agneau à l'indienne .....	164
Couscous (marga au mouton) .....	165
Gigot en braillouse .....	166
Gigot à l'anglaise .....	167
Gigot au genièvre .....	167
Épaule de mouton sautée .....	168
Ragoût provençal .....	168
Navarin de mouton .....	169
Sauté aux courgettes .....	169

## LE PORC

Brochettes alsaciennes .....	170
Brochettes agenaises .....	170
Choucroute .....	171
Choucroute alsacienne .....	172
Carré de porc en gelée .....	173
Côtes de porc au miel .....	173
Côtes de porc sauce piquante .....	174
Côtes de porc à l'orange .....	174
Côtes de porc sauce aux myrtilles .....	175
Échine de porc aux aubergines .....	176
Échine de porc à l'andalouse .....	177
Porc à la provençale .....	177
Garbure .....	178
Jambonneau aux carottes .....	179
Guadeloupe de porc .....	179
Lard aux griottes et aux pommes .....	180
Lard aux morilles .....	181
Poitrine de porc aux lentilles .....	181
Petit salé aux lentilles .....	182
Potée de chou .....	182
Roulade aux épinards .....	183
Steaks de jambon à l'ananas .....	183

## LE VEAU

Blanquette à l'ancienne .....	184
Blanquette de veau .....	184
Épaule de veau au citron .....	185
Escalopes bohémiennes .....	186
Estouffade de veau .....	186
Flanchet de veau au vinaigre .....	187
Paupiettes à l'alsacienne .....	188
Paupiettes aux olives .....	188
Alouettes avec tête .....	189
Jarret de veau ménagère .....	190
Osso bucco .....	190
Poitrine de veau farcie .....	191
Ragoût de veau .....	192
Noix de veau à l'ananas .....	192
Veau au curry .....	193
Veau aux olives .....	193

## LES VOLAILLES

Canard aux navets .....	194
Canard au poivre vert .....	195
Canard aux olives vertes .....	195
Dinde en brochettes .....	196
Dinde au vinaigre .....	196
Dinde aux cerises .....	197
Lapin à l'agenaise .....	198
Lapin jardinière .....	199
Lapin au noilly .....	199
Lapin à la moutarde .....	200
Lapin aux olives .....	201
Lapereau aux pruneaux .....	201
Confit d'oie .....	202
Confit d'oie aux cèpes .....	202
Oie aux marrons .....	203
Cassoulet à l'oie aux haricots frais .....	204
Pintade à l'auvergnate .....	205
Étuvée de pintadeau bressan .....	205
Poule au pot .....	206
Poularde à la lyonnaise .....	207
Poule Henri IV .....	207
Poulet aux aromates .....	208
Poulets à la broche .....	208
Poulet aux cèpes .....	209
Poulet au citron .....	209
Poulet Marengo .....	210
Poulet du mas .....	211
Poulet au vinaigre .....	211

## LE GIBIER

Cailles aux raisins .....	212
Cailles en caissettes .....	213

Cailles à la normande .....	213
Cailles aux noix et aux poires .....	214
Canard sauvage à la normande .....	214
Canard sauvage à l'ancienne .....	215
Faisan à la choucroute .....	216
Faisan aux poires .....	217
Perdrix au chou .....	218
Perdrix aux lentilles .....	218
Pigeonneaux aux petits pois .....	219
Lapereau forestière .....	220
Lapin de garenne à la Cussy .....	221
Civet de lièvre .....	222
Civet de lièvre à la dauphinoise .....	223
Lièvre à la royale .....	223
Civet de râble de lièvre .....	224
Filet de chevreuil aux aïelles .....	225
Chevreuil au poivre vert .....	226
Marcassin aux raisins .....	226
Sanglier rôti .....	227

## LES LÉGUMES

Artichauts à la barigoule .....	228
Artichauts à la diable .....	229
Artichauts à la provençale .....	229
Caviar d'aubergines .....	230
Aubergines aux champignons .....	231
Aubergines à la parmesane .....	231
Gratin d'aubergines à l'ail .....	232
Côtes de blettes au lard .....	232
Beignets légers .....	233
Cèpes à la bordelaise .....	234
Champignons au jambon .....	234
Champignons farcis .....	235
Truffes sous la cendre .....	235
Gratin de chou à la moselle .....	236
Chou-fleur au gratin .....	236
Chou-fleur aux crevettes .....	237
Gratin de courgettes .....	238
Courgettes farcies .....	238
Courgettes à la niçoise .....	239
Fenouils au gratin .....	240
Haricots verts à l'italienne .....	240
Mais à l'américaine .....	241
Navets à la cardamome .....	242
Oignons Riviera .....	242
Pois chiches à la catalane .....	243
Petits pois à la Fanchon .....	243
Poireaux à la paysanne .....	244
Soufflé de poireaux .....	244
Crêpes à la mousse de poireaux .....	245
Terrine de légumes au basilic .....	246
Petits légumes au vinaigre .....	247
Poivrons au fromage frais .....	247
Ratatouille niçoise .....	248

Épeautre à la ratatouille .....	249
Tomates farcies provençales .....	249

## LES DESSERTS

Ananas grand-mère .....	250
Fraises au bordeaux .....	250
Melon aux groseilles .....	251
Melon au yaourt et aux pêches .....	251
Poires au vin rouge .....	252
Pommes en gelée .....	252
Raisins en gelée .....	253
Velouté de melon glacé .....	253
Salade d'ananas à l'américaine .....	254
Salade de fruits .....	255
Salade aux kiwis .....	255
Crème au cognac .....	256
Crème à la banane .....	257
Crème au café .....	257
Mousse au chocolat .....	258
Mousse de café glacée .....	258
Mousse aux fraises .....	259
Mousse aux kiwis .....	259
Bavarois au cassis .....	260
Bavarois aux marrons .....	261
Bavarois aux pêches .....	261
Charlotte aux framboises .....	262
Charlotte Nesselrode à la meringue .....	263
Charlotte à l'ananas .....	264
Couronne à l'orange sauce au chocolat .....	265
Baba au rhum .....	266
Gâteau aux fraises et au fromage blanc .....	267
Génoise .....	268
Gâteau au citron .....	269
Gâteau grenoblois .....	269
Gâteau Balaton .....	270
Surprise au chocolat .....	271
Soufflé aux bananes .....	272
Soufflé aux noisettes .....	273
Pamplemousses soufflés .....	273
Tarte amandine à la normande .....	274
Tarte amandine aux abricots .....	275
Tarte au citron .....	275
Tarte Tatin .....	276
Tarte pêches-framboises .....	277
Tarte aux raisins .....	277
Coupes bénédictine aux cerises à l'eau-de-vie .....	278
Coupe aux merises .....	279
Poires à la dijonnaise .....	279
Glace à la cacahuète .....	280
Glace aux raisins et au rhum .....	280
Profiteroles au chocolat .....	281
Ananas Belle de Meaux .....	282
Sorbet aux mandarines .....	283
Sorbet aux abricots .....	283