

INDEX DES RECETTES PAR RUBRIQUE

07 PÂTÉS ET TERRINES

Foie gras de canard mi-cuit.....	p. 12
Gelée de cochon à la vinaigrette.....	p. 8
Mousse de foie gras et tuiles aux épices.....	p. 11
Pâté de canard aux trompettes-des-morts.....	p. 12
Rillettes de maquereau aux câpres.....	p. 13
Rillettes de poulet et foies de volaille.....	p. 11
Tartinade de foies de volaille.....	p. 8
Terrine de foie gras rôti au banyuls.....	p. 14
Terrine de lièvre aux cèpes et à l'armagnac.....	p. 9
Terrine de marcassin aux pruneaux.....	p. 10

15 TOURTES ET SOUPES

Bouillon au céleri-rave et à la saucisse de Morteau.....	p. 24
Bouillon d'herbes aux boulettes de veau.....	p. 24
Bouillon de bœuf à la citronnelle.....	p. 27
Bouillon de flanchet, nouilles soba et champignons noirs.....	p. 30
Crème de panais à la cannelle.....	p. 28
Croustillant d'andouillette aux lardons.....	p. 18
Le vrai pâté lorrain.....	p. 17
Mini-tourte de caille.....	p. 18
Poule au pot et son bouillon, raviolis aux herbes.....	p. 29
Soupe à l'oignon gratinée au fromage.....	p. 27
Soupe d'oseille et tartine de brillat-savarin aux amandes.....	p. 23
Tourte au steak et aux rognons de bœuf.....	p. 16
Tourte aux légumes et lait d'amande.....	p. 19
Tourte feuilletée au veau crémeux et aux champignons.....	p. 21
Tourtes au porc et aux champignons.....	p. 20
Velouté carotte-orange-gingembre.....	p. 26
Velouté de céleri-rave à la poire et mini-feuilletés au salers.....	p. 22
Velouté de pois cassés aux lardons et oignons.....	p. 25

31 À MIJOTER

Blanquette de carrelet aux shitakés et aux petits oignons.....	p. 51
Blanquette de veau aux petits légumes.....	p. 34
Cabillaud et petits légumes au bouillon.....	p. 49
Chou farci au veau et au chorizo.....	p. 37
Choucroute et jarret de porc.....	p. 50
Cocotte de coquillages et frites de patate douce.....	p. 44
Côte de veau aux jeunes légumes et petits lardons.....	p. 35
Flanchet braisé aux carottes et potiron.....	p. 44
Fricassée de coq au lard fumé.....	p. 39
Lapin à la bière.....	p. 48
Lapin en gibelotte.....	p. 38
Mijoté de bœuf aux escargots.....	p. 35
Navarin printanier.....	p. 36
Noix de veau à l'orange.....	p. 33
Oso bucco à la gremolata à la milanaise.....	p. 32
Paupiettes de merlan aux moules et au safran.....	p. 40
Petit salé aux haricots blancs et navets.....	p. 43
Petit salé aux lentilles.....	p. 41
Pintade à la vapeur et sauce au vinaigre de framboise.....	p. 46
Pintade braisée au vin jaune et au genièvre.....	p. 52
Pot-au-feu de magrets de canard.....	p. 42
Potée au chou et pois cassés.....	p. 49
Ragoût de bœuf au lard et au vin blanc.....	p. 50
Ragoût de veau aux artichauts et petits pois.....	p. 38
Rouelle de porc aux petits légumes.....	p. 47
Selle d'agneau confite en cocotte.....	p. 43
Spaghettis à l'agneau et aux oignons pimentés.....	p. 45

53 GOÛTS D'AILLEURS

Ailes de poulet marinées au tamari et au miel.....	p. 56
Biryani de poulet.....	p. 59
Bœuf Stroganov.....	p. 70
Brodetto di pesce.....	p. 66
Butter Chicken comme à Bombay.....	p. 67
Cannellonis au poulet.....	p. 69
Colombo de rouelle de porc.....	p. 56
Curry de poulet à la banane.....	p. 67
Curry rouge aux légumes d'hiver.....	p. 57
Fideuà espagnole.....	p. 59
Irish Stew à la bière.....	p. 60
Kedgerie à l'indienne.....	p. 68
Moussaka d'agneau.....	p. 62
Pork Belly aux quetsches et à l'ail confit.....	p. 64
Pot-au-feu à la thaïlandaise.....	p. 62
Rouelle de porc à la chinoise.....	p. 54
Singapour noodles.....	p. 55
Tagliatelle al vitello e funghi.....	p. 65
Tajine de veau aux petits pois et au miel.....	p. 63
Thali végétarien, curry de jaque et riz aux épices.....	p. 61
Timballo di cavalo farcito.....	p. 58

71 GRANDES TABLÉES

Baeckeoffe aux trois viandes.....	p. 83
Bœuf à la ficelle et bouillon parfumé à la citronnelle.....	p. 89
Carré d'agneau à la pancetta.....	p. 84
Cocotte de poulet aux pommes et au cidre.....	p. 78
Coquelets panés et légumes primeurs au beurre de câpres.....	p. 75
Côtes de veau comme des saltimboccas.....	p. 82
Épaule d'agneau aux anchois, citron et romarin.....	p. 81
Flanchet de bœuf aux échalotes, pommes de terre rôties.....	p. 88
Gratin de macaronis à la scamorza fumée.....	p. 76
Jarret de veau confit au citron.....	p. 74
Lapin confit au céleri, à la bière et au citron.....	p. 86
Lapin rôti à la tomate et à l'ail.....	p. 90
Parmentier de cabillaud.....	p. 83
Poitrine confite et rattes au miel et romarin.....	p. 79
Poulet rôti au citron confit et pommes de terre.....	p. 85
Quasi de veau aux carottes, chorizo et amandes.....	p. 80
Rond de gîte au poivre doux et pommes grenaille.....	p. 72
Rôti de porc farci aux champignons et purée à l'ail.....	p. 73
Tendron confit aux raisins blonds.....	p. 88
Travers de porc à la moutarde et aux figues.....	p. 76
Turbot au four et ses légumes.....	p. 77
Wok de fenouil et filet mignon de porc au gingembre.....	p. 87

91 DESSERTS

Bread and Butter Pudding aux fruits rouges.....	p. 96
Brioche à la crème.....	p. 99
Cheese-cake aux quetsches.....	p. 105
Crumble à la rhubarbe et aux fraises mara des bois.....	p. 103
Flan pâtissier en version originale.....	p. 95
Gâteau à l'ananas caramélisé.....	p. 102
Gâteau de Savoie à l'orange.....	p. 100
Gâteau moelleux aux poires et noisettes.....	p. 97
Gâteau renversé poire-gingembre.....	p. 104
Grand financier aux noisettes et aux mûres.....	p. 103
Grande crème caramel.....	p. 96
Moelleux au chocolat et aux amandes.....	p. 98
Pommes au four et crème au beurre noisette.....	p. 94
Tarte au chocolat, au café et aux noix.....	p. 93
Tarte briochée aux figues.....	p. 92
Victoria Sponge Cake aux fraises et chantilly au mascarpone.....	p. 101