

T a b l e
d e s r e c e t t e s

POTAGES.....	13
Crème de lentilles vertes	15
Potage aux champignons de Paris.....	16
Potage aux pois cassés et aux œufs pochés	17
Potage aux pois cassés, oignons et laitue	18
Potage de châtaignes	19
Potage de légumes mixés.....	20
Soupe à la queue de bœuf	21
Soupe à l'oignon au confit de canard	23
Soupe au chou	24
Soupe au cresson et au poireau.....	25
Soupe aux orties	26
Soupe de céleri au céleri frit	27
Soupe de cèpes aux châtaignes.....	28
Soupe de châtaignes au céleri-rave.....	29
Soupe de cresson au jaune d'œuf	30
Soupe de flocons d'avoine (pour les enfants)	31
Soupe de la mer	32
Soupe de lentilles au lard	33
Soupe de moules	34
Soupe d'huîtres et de langues d'oursins	36
Soupe à l'oseille	37
Soupe froide de concombre	38
Soupe froide de melon au ratafia.....	39
Soupe froide de petits pois au chèvre frais à la menthe	40
Soupe poireaux - pommes de terre.....	41
Velouté d'asperges vertes.....	42
Velouté de chou-fleur « caramélisé ».....	43
Velouté de potiron aux petits croûtons.....	44
Velouté de topinambours	45
SAUCES.....	47
Beurre d'escargot.....	49
Compotée d'oignons.....	50
Coulis de tomates au vinaigre balsamique	51
Jus de veau « maison »	52
Jus d'orties (ou de persil)	53
Mayonnaise.....	54
Sauce béarnaise	55
Sauce ravigote froide.....	56
Sauce façon tartare.....	57
Vinaigrette au jaune d'œuf.....	58
Vinaigrette de pommes de terre.....	59
SALADES ET ENTRÉES.....	61
Salades	63
Fromage de chèvre frais aux herbes	63
Salade de haricots verts.....	64
Salade de mâche aux œufs de caille	65
Salade de pâtes au saumon frais (pour les enfants)	66
Salade de pissenlits	67
Salade de pot-au-feu et salade de mesclun	68

Salade de pourpier aux œufs de caille.....	69
Salade de pousses d'épinards	70
Salade de scarole aux croûtons et aux œufs durs.....	71
Salade d'herbes au citron (pour accompagner un poisson)	72
Salade d'herbes aux noix	73
Entrées.....	74
Amuse-bouche : Saumon fumé et tartare de saumon à la crème et aux œufs de saumon.....	74
Céleri en rémoulade	75
Chips (pomme de terre, artichaut, ail, betterave rouge).....	76
Croustillants de pied de cochon au foie gras.....	78
Tartelettes à la purée d'ail et au merlan	80
Tartines de pain de campagne aux sardines (apéritif)	81
PÂTÉS, TOURTES, SOUFLÉS	83
Gougères feuilletées façon Jean Ducloux	85
Pâté en croûte « Alexandre Dumaine »	86
Soufflé au comté	88
Soufflé au gruyère et au petit-suisse	89
Soufflés aux foies blonds de volaille	90
Terrine de foie gras de canard	91
Terrine de foies de volaille	92
Terrine de queue de bœuf.....	93
Terrine de volailles au foie gras et à la truffe (cuite sous vide)	95
Tourte à la fourme d'Ambert	97
Tourte aux cèpes	98
Tourte aux champignons de Paris	99
ŒUFS.....	101
Œufs au plat au four	103
Œufs brouillés aux morilles.....	104
Œufs en meurette.....	105
Œufs mimosa	106
Œufs pochés	107
Œufs pochés à la fondue d'oignons et au jus de truffe.....	108
Omelettes aux cèpes	109
FRUITS DE MER, CRUSTACÉS, POISSONS.....	111
Fruits de mer et coquillages	113
Coques au thym.....	113
Croustillants d'escargots à la bourguignonne	115
Escargots au beurre de persil anisé.....	116
Escargots au court-bouillon.....	117
Escargots au jus d'orties et à la purée d'ail.....	118
Grenouilles « à la poulette ».....	119
Huîtres chaudes à la compotée d'oignons et à la vinaigrette au jaune d'œuf	120
Huîtres tièdes à la vinaigrette d'huîtres et aux oignons caramélisés.....	121
Jambonnettes de grenouilles à la purée d'ail et au jus de persil.....	122
Moules à la marinière.....	123
Noix de saint-jacques à l'oignon	124
Saint-jacques à la purée de persil.....	125
Saint-jacques au céleri	126

Saint-jacques cuites au four, à la truffe.....	128
Saint-jacques en coquilles au jus acidulé.....	129
Crustacés.....	130
Ecrevisses sautées à l'estragon.....	130
Feuilletés à la chair d'araignées de mer.....	131
Homard à l'embeurrée de chou.....	133
Homard poêlé aux cèpes.....	135
Langoustines aux petits artichauts de Provence.....	137
Langoustines poêlées à la vinaigrette de pommes de terre et aux poireaux nains, vinaigrette au jus de truffe.....	138
Médallions de homard enrobés de choux au jus de poivrons.....	139
Terrine de homard aux légumes (recette de fête).....	141
Poissons.....	144
Bar au « jus de mer » et aux petits oignons.....	144
Cabillaud à la purée de pommes de terre aillée et au jus d'orties de printemps....	146
Cabillaud aux deux poireaux à la sauce béarnaise.....	147
Carrelets poêlés et vinaigrette citronnée aux olives.....	148
Dorade à la sauce aux huîtres.....	149
Filets de merlans frits.....	150
Harengs à la crème aux poireaux.....	151
Lieu poêlé au jus meunière.....	152
Lisettes poêlées au vin blanc.....	153
Merlan au jus de veau « maison ».....	154
Pavé de saumon sauvage à l'huile d'olive.....	155
Pochouse à la duxelle de champignons et aux oignons glacés.....	156
Quenelles de sandre à la sauce homardine.....	158
Raie aux câpres.....	160
Rouget poêlé, sauce aux foies de rougets.....	161
Sandre rôti à la fondue d'échalotes confites, sauce au vin rouge.....	162
Sardines farcies au vert.....	163
Saumon cru et cuit aux herbes.....	164
Saumon mariné aux quenelles de pommes de terre à l'aneth.....	165
Sole poêlée au citron et à l'huile d'olive.....	166
Turbot à la vinaigrette au jaune d'œuf et embeurrée de pommes de terre.....	167
VIANDES.....	169
Bœuf.....	171
Bœuf bourguignon.....	171
Côte de bœuf de Charolles.....	173
Daube de Bourgogne aux carottes.....	174
Joue de bœuf braisée aux légumes glacés.....	176
Langue de bœuf.....	178
Paleron de bœuf aux carottes.....	180
Pavé de charolais à la sauce béarnaise.....	182
Pot-au-feu.....	183
Steaks hachés « œuf à cheval » aux épinards (pour les enfants).....	185
Agneau.....	186
Carré d'agneau au thym et à l'ail de Lautrec confit.....	186
Epaule d'agneau rôtie aux aubergines et tomates.....	188
Gigot d'agneau rôti.....	189
Navarin d'agneau aux fèves.....	190
Souris d'agneau de 5 heures.....	191

Porc	192
Boudin noir aux pommes et pommes de terre	192
Carré de porc à la sauce moutarde.....	193
Côte de porc aux pommes.....	194
Jambon du Morvan à la crème.....	195
Jambon en saupiquet du Morvan	197
Palette de porc caramélisée	198
Poitrine de porc	199
Rôti de porc à la sauge.....	200
Volailles, lapin.....	201
Blancs de volaille au foie gras chaud, purée truffée et poireaux nains	201
Blancs de volaille pochés à la sauce veloutée aux carottes	203
Cailles au raisin	204
Canette rôtie au marc de Bourgogne	205
Chapon rôti farci.....	207
Coq au vin.....	208
Cuisses de dinde rôties et sauce aux foies de volaille.....	209
Cuisses de lapin à la moutarde.....	211
Cuisses de lapin juste cuites dans leur jus.....	212
Dinde à la vinaigrette au jus de truffe et aux petits légumes.....	213
Dinde farcie au foie gras et aux pieds de cochon à la purée truffée	215
Epaules de lapin aux champignons de Paris et aux petits oignons blancs.....	217
Faisan aux châtaignes	218
Filets de canard aux foies chauds.....	220
Filets de canard miellés aux navets, sauce au foie.....	221
Foie gras chaud cuit au four, aux cèpes et aux chips d'ail	223
Gâteau blond soufflé aux foies de volaille	224
Lapin sauté au sauvignon et aux girolles.....	225
Magrets de canard aux petits navets	227
Magrets de canard et foie gras chaud à la purée truffée	228
Parmentier de canard aux olives	230
Persillé de lapin.....	231
« Poularde à la vapeur Alexandre Dumaine »	232
Poularde de fête truffée, jardinière de légumes d'hiver et farce aux abats	234
Poularde en cocotte à la bourguignonne	236
Poule au pot.....	237
Poule faisane rôtie au chou.....	239
Poulet rôti à l'estragon	241
Poulet au vinaigre	242
Veau	243
Blanquette de veau aux petits légumes	243
Côtes de veau de lait sous la mère dans leur jus, aux girolles	245
Côtes de veau de lait sous la mère aux pois gourmands	246
Escalopes de veau poêlées aux épinards et aux oignons frits	248
Escalopes de veau panées	249
Foie de veau au Bourgogne aligoté.....	250
Foie de veau au vinaigre balsamique.....	252
Rôti de veau aux carottes.....	255
Tendron de veau à la tomate	256
Abats.....	258
Escalopes de rognons de veau au marc de Bourgogne et aux girolles	258
Fricassée de rognons de veau	260
Ris de veau aux petites girolles	261

Rognons de veau à la moutarde au cassis de Dijon.....	262
Rognons de veau aux échalotes confites.....	263
Tête de veau et ris de veau à la sauce ravigote froide.....	264
Gibier.....	266
Chevreuil aux coings.....	266
Civet de lièvre.....	268
Colverts rôtis aux coings et leur farce.....	270
Noisettes de chevreuil au vin rouge et poires rôties.....	272
Perdreux gris sauvages rôtis aux figues.....	273
Pigeons aux cèpes à la sauce au sang.....	275
LÉGUMES.....	277
Artichauts poivrade aux oignons fanes.....	279
Artichauts vinaigrette.....	280
Asperges à la vinaigrette de truffe.....	281
Aubergines à la provençale.....	282
Bavaroise d'artichaut et d'araignées de mer aux chips d'artichaut et coulis de tomates.....	283
Carottes à la vichyssoise.....	285
Cèpes émincés au beurre.....	286
Champignons sauvages aux œufs pochés.....	287
Chou rouge.....	288
Cœur de chou vert aux lardons.....	289
Courgettes farcies au poulet et sauce aux légumes (pour les enfants).....	290
Endives caramélisées.....	292
Epinards tombés au beurre.....	293
Févettes au jambon sec et aux petits oignons frits.....	294
Flans de légumes (pour les enfants).....	295
Fondue de poireaux.....	296
Haricots secs.....	297
Petits oignons glacés.....	298
Petits pois aux légumes printaniers.....	299
Poêlée hivernale aux racines.....	300
Poireaux nains à la vinaigrette de jaune d'œuf et à la vinaigrette de pommes de terre.....	301
Purée d'ail.....	302
Purée de carottes.....	303
Purée de céleri.....	304
Purée d'oignons.....	305
Ratatouille.....	306
Tomates et ail séchés au four.....	307
POMMES DE TERRE, RIZ, PURÉES.....	309
Crapiauds du Morvan.....	311
Embeurrée de pommes de terre.....	312
Frites.....	313
Pommes dauphine.....	314
Pommes de terre grenailles de Noirmoutier rôties en cocotte.....	315
Purée à l'huile d'olive et au citron.....	316
Purée de pommes de terre à la fourchette.....	317
Purée de pommes de terre cuite au four.....	318
Purée de pommes de terre au presse-purée.....	319
Purée truffée.....	320
Risotto nature.....	321

DESSERTS	323
Pâtes et coulis.....	325
Chocolat chaud à la vanille	325
Coulis de cassis au vin rouge	326
Cuisson d'une pâte « à blanc ».....	327
Pâte sablée	328
Pâte sucrée	329
Desserts aux fruits.....	330
Ananas caramélisé et glacé au kirsch.....	330
Aspics de fraises pochées à la vanille, granité au crémant de Bourgogne.....	331
Beignets aux pommes	332
Carpaccio d'ananas au citron vert et sorbet au litchi.....	333
Clafoutis aux abricots.....	334
Compote de rhubarbe aux fraises fraîches	335
Compotée de poires aux épices	336
Melon en gelée à la framboise et à l'estragon.....	337
Paires au caramel	338
Paires rôties au cassis	339
Pommes au four au cidre.....	340
Pruneaux au thé et aux agrumes.....	341
Entremets lactés.....	342
Crème anglaise à la chicorée.....	342
Crème anglaise.....	343
Crème brûlée aux épices.....	344
Crème pâtissière.....	345
Crème renversée au caramel	346
Ile flottante aux violettes cristallisées.....	347
Riz au lait	348
Tapioca au lait.....	349
Gâteaux et tartes	350
« Blinis » au chocolat (sans farine) et pommes aux fruits secs.....	350
Cake au chocolat et aux noisettes.....	352
Cake du Relais Bernard Loiseau	353
Crêpes au thé fourrées à la crème de citron et crème anglaise au thé Earl Grey.....	354
Crêpes	356
Feuilletés aux cerises	357
Financiers.....	358
Financiers au citron	359
Fine tarte aux pommes chaude à la glace vanille.....	360
Fines tuiles aux amandes.....	361
Gâteau au chocolat meringué et crème anglaise à la chicorée.....	362
Gâteau de semoule	364
Gaufres à la mousse au chocolat et aux framboises	365
Gaufres aux cerises poêlées et à la glace vanille.....	366
Gaufres minute au sucre (sans levure).....	367
Mousse au chocolat	368
Noisettines.....	369
Pain perdu à la cannelle.....	370
Palets au chocolat-café	371
Pudding aux pruneaux.....	372
Rose des sables au coulis d'oranges confites	373
Sablés aux pommes, caramel et noix	375

Sablés aux fraises et à la rhubarbe	376
Tarte à la rhubarbe	377
Tarte aux groseilles et myrtilles	378
Tarte rustique aux mirabelles (ou aux quetsches)	379
Tarte aux mirabelles (ou aux quetsches) au streusel	380
Tarte aux poires	381
Tarte feuilletée aux mirabelles	382
Tartelettes gratinées aux fraises et à la rhubarbe.....	383
Vacherin glacé cassis-vanille.....	384
Soufflés sucrés.....	385
Soufflé au chocolat	385
Soufflé au citron.....	386
Soufflé au Grand Marnier.....	387
Glaces et sorbets.....	388
Glace à la menthe.....	388
Glace à la vanille	389
Glace au kirsch.....	390
Glace au pain d'épice en millefeuille de pain d'épice	391
Glace aux anis de Flavigny.....	392
Sorbet au jus de cassis.....	393
Sorbet au litchi.....	394
Sorbet aux baies de cassis et au vin rouge.....	395
Sorbet à la pomme verte (version crue)	396
Sorbet à la pomme (version cuite)	397
Sorbet à l'orange sanguine.....	398
TOURS DE MAIN.....	399