

Cuisiner Le Sanglier

Les recettes de Jean Soulard marient la gastronomie française au terroir québécois. LE GRAND SOULARD DE LA CUISINE rassemble plus de 1150 recettes pour toutes les occasions et les envies. Le tout à la sauce de l'un de nos plus grands chefs!

Le Cuisinier praticien, ou la cuisine simple et pratique

Le cuisinier royal, ou: L'art de faire la cuisine, la pâtisserie et tout ce qui concerne l'office, pour toutes les fortunes

2

Le cuisinier royal, ou, L'art de faire la cuisine et la pâtisserie, pour toutes les fortunes

Nouveau dictionnaire de cuisine

Cuisine de tous les pays

Compilation de recettes pour cuisiner le sanglier et le marcassin extraites d'ouvrages comme La cuisinière de la campagne et de la ville, Le cuisinier impérial ou L'art de faire la cuisine de A. Viard, La cuisinière moderne ou Le parfait cordon bleu de H. De Bresseville, Cuisine et pâtisserie bourgeoises, des abats aux grives à la liégeoise d'A. Colombié.

DICTIONNAIRE UNIVERSEL D'AGRICULTURE ET DE JARDINAGE, DE FAUCONNERIE, CHASSE, PÊCHE, CUISINE ET MANÉGE

Le cuisinier parisien, ou, L'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle avec la manière de servir une table depuis 20 jusqu'à 60 couverts études cosmopolites

Toute la cuisine du cochon

Dictionnaire universel d'agriculture et de jardinage, de fauconnerie, chasse, pêche, cuisine et manège

Le cochon se consomme frais, salé, fumé ou demi-sel, des oreilles aux pieds. Sans lui nous n'aurions point de jambon, de saucisse, de saucisson, de boudin, d'andouille ou de terrines... Sa chair rose pâle, fine et tendre accepte les préparations rustiques ou très raffinées et il en va de même pour la charcuterie de toutes les régions. Outre les savoureux hors-d'œuvre et les buffets campagnards le cochon s'accommode de multiples façons. Les recettes présentées dans ce livre en témoignent : bonnes soupes d'antan, potées de nos provinces, petit salé aux lentilles, cassoulet, farcis, fricassées ou piperade... Egalement braisé ou rôti, il s'accompagne des saveurs de l'automne ou du printemps, de fruits exotiques et peut lorsqu'il a mariné dans du vin et des aromates ressembler à son lointain ancêtre le sanglier.

avec la manière de servir une table depuis vingt jusqu'à soixante couverts

Grand dictionnaire de Cuisine par Alexandre Dumas

Dictionnaire portatif de cuisine, d'office et de distillation

en deux parties, la première enseigne la manière de faire valoir toutes

fortes de terres, prés, vignes, bois ..., la seconde donnat des règles pour la volerie, la chasse & la pêche ... : deux volumes ... : tome second traité élémentaire et pratique des entrées froides, des socles, et de l'entremets de sucre : suivi d'observations utiles aux progrès de ces deux parties de la cuisine moderne

Adapté aux préparations les plus économiques et les plus salutaires de nos Alimens

Peut-on parler à la fois d'art de la chasse et de cuisine du gibier à poil ? Question inhabituelle dont la réponse est oui. Ce nouvel ouvrage d'art culinaire en est un exemple original. En introduisant les différents chapitres de recettes par un descriptif du gibier considéré et un métier de chasse s'y rapportant, l'auteur ouvre une nouvelle voie dans la conception d'un livre de cuisine en dépassant largement l'aspect purement culinaire habituellement retrouvé dans ce genre d'ouvrage. Complété par des trucs & astuces et un double lexique culinaire et cynégétique, ce livre va pouvoir prendre place dans toute bibliothèque sérieuse s'intéressant à la cuisine et à la

chasse.

Le cuisinier parisien, ou l'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle ...

90 recettes simples, rapides et savoureuses

*L'art de la cuisine française au 19, siècle traite
élémentaire et pratique des bouillons en gras et en maigre*

...

*la vie des fermes et des champs racontée par une enfant du
pays*

La cuisine classique

La cuisine du gibier à poil d'Europe

Découvrez plus de 100 recettes traditionnelles ou originales sublimées par le goût du miel. Cet aliment reconnu pour ses nombreuses qualités nutritives saura relever votre cuisine de ses notes sucrées, fruitées ou corsées. De la bruschetta de poivrons grillés à la tarte aux noix de pécan en passant par le canard à l'orange, le miel transformera vos plats préférés en un voyage gustatif teinté d'exotisme. Pour réaliser les meilleures associations de saveurs, nous vous proposons un guide des miels en fin d'ouvrage rappelant les caractéristiques et les propriétés des différents crus

de miel. Entrées, plats ou desserts, laissez le miel être l'invité surprise de votre repas !

Le bon et parfait cuisinier universel contenant les recettes de la cuisine proprement dite, de la charcuterie, de la pâtisserie, de l'office, etc., suivi d'une instruction sur le choix des vins, rédigé et mis en ordre d'après nos plus célèbres cuisiniers

Ma Cuisine au Miel

Le cuisinier français perfectionné, contenant les meilleures prescriptions de la cuisine ancienne et moderne. Précédé de notions sur le service ...; suivi de l'art de conserver les substances ...

Grand dictionnaire de cuisine

études pratiques, raisonnées et démonstratives de l'école française appliquée au service à la russe

Dictionnaire universel d'agriculture et de jardinage, de fauconnerie, chasse, pêche, cuisine et manège, en deux parties: la première, enseignant la manière de faire valoir toutes sortes de terres, prés, vignes, bois; de cultiver les jardins potagers, fruitiers, à fleurs, & d'ornement; de nourrir, élever, & gouverner les bestiaux & la volaille; avec une explication des plantes, arbrisseaux, arbustes, & arbres qui croissent en Europe. La seconde, donnant des règles pour la volerie, la chasse & la pêche, & des remèdes pour les oiseaux de fauconnerie, les chevaux, & les chiens de chasse dans leurs maladies

... Tome premier \-second!

L'auteur a mené une enquête auprès des cuisiniers ardéchois pour réaliser cette anthologie de l'alimentation quotidienne du pays.

Petit dictionnaire de cuisine

Dictionnaire de cuisine et d'économie ménagère...

Cuisiner le sanglier : 50 recettes

Le cuisinier royal ou l'art de faire la cuisine et la pâtisserie pour toutes les fortunes

Cuisine bistrot

EN DEUX PARTIES: LA PREMIERE, enseignant la maniere de faire valoir toutes sortes de Terres, Prés, Vignes, Bois; de cultiver les Jardins potagers, fruitiers, à fleurs, & d'ornement; de nourrir, élever, & gouverner les Bestiaux & la Volaille; avec une explication des Plantes, Arbrisseaux, Arbustes, & Arbres qui croissent en Europe. LA SECONDE, donnant des règles pour la Volerie, la Chasse & la Pêche, & des remèdes pour les Oiseaux de Fauconnerie, les Chevaux, & les Chiens de chasse dans leurs maladies. DEUX VOLUMES, AVEC FIGURES.. TOME SECOND

90 recettes testées et irréfutables comme au bistrot ! Pot-au-feu, blanquette de veau, petit salé aux lentilles... Tous les grands classiques de la cuisine française !

L'Esprit des bêtes ... Troisième édition, revue et corrigée

Le cuisinier parisien ou l'art de la cuisine française au dix-

neuvième siècle

1150 recettes classiques au goût du terroir québécois

2.2

Le cuisinier royal, ou, L'art de faire la cuisine, la pâtisserie, et tout ce qui concerne l'office, pour toutes les fortunes

La cuisine paysanne d'Ardèche