



BOCUSE

*La cucina
del mercato*

Guido Tommasi Editore

Sommario

<i>Introduzione</i>	ix
<i>Nota all'edizione italiana del 1976</i>	xvii
<i>Prefazione</i>	xix
<i>Le regole</i>	xxviii
ANTIPASTI	1
<i>Antipasti freddi</i>	3
<i>Antipasti caldi</i>	14
GALANTINE, PÂTÉ, TERRINE, TIMBALLI, TORTINI SALATI	29
UOVA	43
MINESTRE	65
<i>Il pot-au-feu</i>	65
<i>I consommé</i>	69
<i>Zuppe</i>	74
<i>Zuppe di pesce e crostacei</i>	85
<i>I potage legati</i>	88
<i>Vellutate</i>	89
<i>Creme</i>	91
<i>Puree</i>	94
PASTA, RAVIOLI, RISO, GNOCCHI	97
<i>Pasta</i>	97
<i>Riso</i>	100
<i>Gnocchi</i>	103

SALSE	107
<i>Sughi e fondi di cucina</i>	107
<i>Court-bouillon</i>	111
<i>I Roux: bruno, biondo e bianco</i>	112
<i>Le grandi salse o salse madri</i>	113
<i>Salse brune</i>	118
<i>Salse bianche</i>	126
<i>Salse emulsionate calde</i>	131
<i>Salse emulsionate fredde</i>	134
<i>Marinate</i>	139
<i>Salamoie</i>	141
<i>Gelatina</i>	142
PESCI	145
<i>I court-bouillon</i>	150
<i>I pesci d'acqua dolce</i>	151
<i>Pesci di mare</i>	165
CONCHIGLIE, MOLLUSCHI, CROSTACEI, LUMACHE, RANE	201
CARNI	217
<i>Manzo</i>	224
<i>Vitello</i>	258
<i>Montone, agnello</i>	287
<i>Maiale</i>	311
<i>Interiora</i>	328
VOLATILI DA CORTILE	353
LA SELVAGGINA	405
VERDURE	447
PASTICCERIA E DESSERT	527
<i>Le paste e i loro derivati</i>	527

<i>Pasticcini secchi</i>	563
<i>Creme</i>	570
<i>Salse per accompagnare dolci</i>	581
<i>Bavaresi</i>	584
<i>Charlotte</i>	589
<i>Budini</i>	594
<i>Dolci di riso</i>	604
<i>Beignet</i>	606
<i>Gaufre</i>	609
<i>Crêpe</i>	610
<i>Pannequet</i>	614
<i>Omelette dolci</i>	617
<i>Omelette in sorpresa</i>	622
<i>Soufflé dolci</i>	625
<i>Lo zucchero</i>	632
<i>Cioccolato</i>	638
<i>Meringhe</i>	638
<i>Gelati</i>	640
<i>Dessert a base di frutta</i>	652
GLOSSARIO	679
INDICE ALFABETICO DELLE RICETTE	689

Introduzione

New Deal

La cucina del mercato di Paul Bocuse esce nel 1976, stampata da Flammarion, tre anni dopo il celebre articolo di Gault e Millau che lanciava il grido: *Vive la nouvelle cuisine française*¹. I dieci comandamenti da loro enunciati, operazione giornalistica che dava uno statuto a un fenomeno ancora incerto e mal definito dalla critica gastronomica, una nebulosa di giovani cuochi, di locali ereditati o presi in gestione, di piatti sconosciuti e nomi di piatti inventati, che portavano in testa, in epigrafe, il mercato, innalzato a nume tutelare, a divinità della cucina. Sembra ancora di udirli: non avrai altro Dio che il mercato, i contadini, le bancarelle, le stagioni, i prodotti freschi che conserverai per poco tempo e cui conferirai cotture brevi. Verdure, pesci, carni, frutti, ti daranno, giorno per giorno, delle idee, saranno sostanza e succo e sugo, non avendo bisogno né di salse brune né di salse bianche, e daranno senso ai sapori. Non erano solo slogan. La cucina alberghiera aveva fatto il suo tempo, ristoranti vent'anni prima famosi erano ormai decrepiti: nel *garde-manger* si avvertiva lo stantio, scatole, derrate ammuffite e conserve, e nel *saucier* si coglieva il guitto, l'imbonitore, di quelle salse che allungavano di giorni, di settimane, la vita dei piatti e dei resti. Che cosa era la *nouvelle cuisine*? L'esatto contrario. Cotture brevi che impressionavano i clienti come la carne rosata dei pesci attorno alla lisca (uno slogan della prima ora) o quel salmone cotto dai Troisgros da una sola parte e detto all'*unilatérale*. Come definire la *nouvelle cuisine*? L'attualità, l'originalità, la freschezza fatta cucina.

¹ Bénédicte Beaugé, *Aventures de la cuisine française*, Paris, NiL, 1999, p.110

Il mercato, il mercatino, poteva solo piacere a tutti. Era un'operazione di politica gastronomica francese dopo la morte di De Gaulle, dopo la morte di Pompidou, quando Giscard d'Estaing immaginava come modernizzare la nazione e le sue campagne. Il mercato evocava la borsa della spesa, l'economia di giornata, l'avvicinarsi e il colore delle stagioni, un commerciante che serviva con gentilezza il proprio cliente. Evocava il passato in una Francia che stava per strutturare la propria alimentazione con gli *hypermarchés* ("ipermercato", allora, era un neologismo), evocava il destino della cucina francese in anni in cui il settore agro-alimentare ne stava condizionando l'avvenire. Naturalmente il mercato non era lo stesso in provincia, a Collonges, vicino a Lione, o a Parigi. Alla fine degli anni '60 erano state demolite le Halles, per impiantarvi il centre Pompidou, ed erano sorti i mercati generali di Rungis, il ventre nuovo e tecnologico della Francia (inaugurati nel 1969). La casalinga che non andava alle Halles e non conoscerà mai Rungis, si serviva del proprio *marché*, quello rionale; il cuoco di Parigi o dei dipartimenti limitrofi e lontani, il cuoco svizzero o tedesco, si servivano a Rungis. È inimmaginabile quanti chilometri possa fare un fegato grasso crudo prima di essere cucinato. Il loro collega di provincia invece aveva uno statuto speciale, perché il mercato ce l'aveva vicino, direi quasi dietro la cucina. Il primo a insegnare il dove, il come, il quando ci si approvisiona, era stato Fernand Point cui è dedicato questo volume. Il maestro, dall'*entre-deux guerres* agli anni '50, con il suo ristorante, La *Pyramide* di Vienne (a sud di Lione, nel *Dauphiné*), lontano da Parigi, in una terra d'acqua e di pesca, di trasporti fluviali antichi, di prodotti discesi dalle montagne e veicolati dalle rive, aveva costruito la sua fama con un'attenta esplorazione del suo territorio. Le sue *quenelles* di luccio e di pollo, il pesce, il pollame con le sue tecniche per ammorbidarli, erano già emigrate a Parigi, a Londra, a New York; per degustare invece i gratins di code di gamberi (p. 206) e i gratins di patate (p. 502) bisognava affrontare un viaggio e scendere (o risalire) il Rodano. Anche Paul Bocuse veniva da una terra non dissimile, Collonges-au-Mont-d'Or, là dove il Rodano e la Saône incontrandosi hanno creato la fortuna gastronomica di Lione.

Quando Paul Bocuse dice “tutte le mattine mi reco al mercato”, esprime un’idea, recita un personaggio, sembra condividere il destino dei propri lettori anche quando, ieri come oggi, egli è un sovrano cui i contadini sottopongono ed offrono il meglio della stagione, primizia della qualità e della loro venerazione. Il suo ruolo nella *nouvelle cuisine*, in cui opera e crede, gli assicurerà qualcosa di più di un titolo di nobiltà provinciale, di un albero genealogico in cui il suo nome discenderà dagli Escoffier e dai Point, di una fama imperitura, amplificata dal ritorno annuale a Osaka a partire proprio dal 1976 (è tra i primi a predicare questo viaggio con tono pastorale). Da un punto di vista professionale, i numi tutelari di questo volume sono ovvi, come i due nomi appena citati. Meno ovvio Alfred Guérot, direttore della “Société des cuisiniers de Paris”, redattore della “Revue culinaire”, autore de *La cuisine et la pâtisserie françaises* (1953), rappresentante della continuità della professione, della sua autorevolezza istituzionale (che in seguito avrà l’esponente per eccellenza proprio in Bocuse). Egli è l’autore, defunto e riconosciuto, di una buona parte delle ricette qui raccolte da Bocuse (in esplicito omaggio alla vedova). Vi è poi la dedica al *père* Bocuse – in cui forse è da percepire una allusione ironica ai *padri* e non a quelle famose cuoche lionesi, dette le *madri*² - come a chiudere il cerchio della continuità familiare, nella partita, tutta da giocare, delle “nuove cucine”. Si tratta di un libro che vuole *rassembler*, riunire. Questo verbo era caro a De Gaulle, il grande mitologo della Francia del XX secolo. Un grande *rassemblement* di ricette, quindi.

Bocuse, quando pubblica *La cuisine du marché*, si propone, non diversamente dal Generale meno di vent’anni prima, come l’antico, il vecchio, il nuovo e l’avvenire. Lo si coglie dalla penna dei migliori giornalisti di quegli anni. Nel 1973, con *Vive la nouvelle cuisine!* Gault e Millau lo considerano a un tempo radice e rami e foglie del grande giardino culinario. Non così tre anni prima, quando l’operazione non era ancora stata montata. I due giorna-

2 Alessandra Meldolesi, *Eugénie Brazier e le altre. Storie e ricette delle Madri dell’alta cucina*, Firenze, Le lettere, 2008

listi, nel 1970 avevano pubblicato una *Guide gourmand de la France*³. Arrivati a nove chilometri da Lione, riservavano questo giudizio al restaurant Bocuse: “Non è la frittura della Saône che si mangia al Pont de Collonges, ma quella della cucina classica che Paul Bocuse – profilo d’imperatore romano e un inizio di pancetta alla lionese – prepara quasi per gioco. La sua insalata di fagiolini verdi, i suoi prugnoli saltati al burro, le sue pesche al bourgogne sono semplici, quasi elementari. E sono favolosi. È anche un creativo, pieno di fantasia. La sua zuppa di cozze e zafferano fresco, il suo prosciutto al fieno, la sua *pernice ai cavoli* senza pernice e senza burro (quest’ultimo è sostituito dal foie gras e la pernice dal succo spremuto dalla pernice)...”. Nel 1970 Bocuse non era ancora il primo nome della lista dei giovani cuochi, seguito da Michel Guérard e da Jean e Pierre Troisgros. Se ne parla come di un cuoco classico con tendenze rural-chic. Il suo *prosciutto al fieno* (p. 317) evoca la paglia e gli stabuli, la pazienza del contadino e le cotture immemoriali, e in più un pizzico di snobismo. Bocuse tiene a inserirlo ne *La cuisine du marché* proprio per sottolineare questi suoi valori in controtendenza.

In tre anni, tutto il panorama ristorativo, agli occhi di due promotori sagaci come Gault e Millau, cambia totalmente. Del resto lo si sente nell’aria che la cucina deve fare i conti con la linea, che i piatti devono alleggerirsi, ringiovanire, e che ci vuole una nuova economia, un *new deal* gastronomico. L’eredità, i ristoranti d’albergo, le *auberges* di provincia, con un menù senza storia, gestite da generazioni con un solo nome di famiglia, le grandi insegne di Parigi, varcate le quali si attraversano saloni con tendaggi affumicati, con lampadine fioche, posate d’argento e un personale che, in marsina o in grembiule da *tastevin*, era il ricordo di se stesso, tutto questo sembra morto. Negli anni trenta la rivoluzione era partita dalle province verso la capitale, era stata fatta da Curnonsky, dai giornalisti con l’aiuto delle *madri lionesi*, dei grandi chef di campagna, e dal più grande di loro, in una villa, in una città gallo-romana, sotto Lione: Fernand Point, e sua moglie Mado, a lui sopravvissuta. Da

³ Gault et Millau, *Guide gourmand de la France*, Paris, Hachette, 1970, p.342

dove ripartire ora? Eterno dilemma della cultura francese: dalla campagna o dalla città? Da Collonges dove operava la famiglia Bocuse o dalla Porte de Versailles dove cucina un giovane, di nome Alain Sanderens che ha nel curriculum persino uno *stage* a Lourdes? Si ripartirà dalle tavole della legge di Gault e Millau.

La cucina del mercato non è la fotografia della “*Nouvelle Cuisine 1976*”, come, nelle sale cinematografiche dell’epoca si annunciava e proiettava “*Boccaccio 70*”. Poche, in essa, sono le ricette attribuite ai giovani cuochi, due sole a quelli che cominciavano a essere riconosciuti: il *salmone all’acetosella dei fratelli Troisgros* e l’*anitra Claude Jolly, creazione Michel Guérard*. La prima, nel 1976 è già entrata nella leggenda e verrà riprodotta l’anno seguente in *Cuisiniers à Roanne* con piccoli dettagli (accarezzare il salmone a contropelo per avvertire le spine, diliscarlo con una pinzetta, appiattirne delicatamente le scaloppe con una robusta spatola, ecc.); la seconda invece non compare, in quello stesso anno, nel primo, vero, ricettario di Michel Guérard, *La cuisine minceur*, dello stesso editore Laffont⁴. Quando esce *La cucina del mercato*, esiste, infatti, una collana, *Les recettes originales de...* (seguite dal nome del cuoco) che divulga il lavoro dei nuovi maestri (Editions Robert Laffont).

Premesso tutto ciò, l’operazione “diplomatica” di Bocuse non è comprensibile senza conoscere un antefatto: il ricevimento del 25 febbraio 1975 all’Eliseo in cui il presidente della Repubblica Giscard d’Estaing e la moglie avevano festeggiato la sua nomina a “Chevalier de la légion d’Honneur”. Per capire la sua strategia di mercato sottobanco, bisogna leggere i menù e in particolare, i nomi degli autori dei piatti: oltre alla *Zuppa di tartufi* di Paul Bocuse, all’*Anatra Claude Jolly* di Michel Guérard, le *insalatine del Mulino* cioè il mulino di Mougins che nel 1969 Roger Vergé aveva acquisito e in cui riceverà le tre stelle Michelin⁵, tartufi neri di stagione, anatre patriottiche, verdure

4 Michel Guérard, *La grande cuisine minceur*, Paris, Laffont, 1976 ; Jean et Pierre Troisgros, *Cuisiniers à Roanne*, Paris, Laffont, 1976, pp, 7,158

5 Bénédicte Beaugé, *op.cit.*,p.80

tenere. La *nouvelle cuisine* era di casa all'Eliseo. Le due o tre ricette di quel menù raccolte in questo volume bastano per rappresentare il peso di un'operazione che dal centro del potere politico doveva irradiarsi in tutti i ristoranti francesi. Forse non tutti i nuovi cuochi erano stati citati e rappresentati: sono da immaginare delle scelte, e qualche esclusione, sottaciuta. Ma se Bocuse non riunisce intorno a sé tutta la nuova generazione che, nel decennio seguente, terrà in pugno le sorti della cucina professionale in Francia e nel Mondo, quale operazione prospetta, e in quale senso?

La risposta l'abbiamo in parte suggerita nel nome di Alfred Guérot. Riunire stili diversi, regimi diversi, la magrezza ("minceur") di Guérard e l'orto di Roanne dei fratelli Troisgros, e soprattutto non cadere nell'errore di dar per defunta l'esperienza e il talento di generazioni di cuochi avviati al mestiere con il *Répertoire de cuisine* di Gringoire e Saulnier, due allievi di Escoffier che ne avevano spremuto il pensiero in un manuale stampato a Londra nel 1914 e ristampato ininterrottamente da Flammarion. Anche Claude Lebey, direttore della succitata collana di Laffont, nel presentare i due fratelli di Roanne, ricordava l'importanza della continuità nell'innovazione, e quella storia che la *nouvelle cuisine* sembrava voler spazzar via: "Nel corso di questo libro lo si potrà giudicare, la cucina dei Troisgros è anzitutto di territorio, rispetta le buone tradizioni, l'alternanza delle stagioni e quella cucina classica che non rinnegano ma conciliano con quella "cucina di libertà" con cui esprimono il loro talento di creatori". Sarà Bocuse che alla morte di Jean Troisgros, nel 1983, ne pronuncerà l'orazione funebre.

Il compromesso con formule che salvavano capre e cavoli, tradizione e innovazione, non era, ovviamente fatto per piacere a tutti. Esistevano in Francia critici gastronomici che di fronte a un piatto di Guérard come il *rognone di vitello vestito di verde* oppure il suo *branzino alle alghe*, sbottavano con un: "cosa sono queste tre fette di rognone? Dov'è finito il branzino? Cosa ci fanno le alghe?". La Francia conservatrice, con le sue tradizioni, i suoi piatti succulenti e corposi, il suo nazionalismo professionale, continuava a espri-

mersi, e non lesinava frecciate e acidi commenti. La battaglia della *nouvelle cuisine* a colpi di accuse (son piatti vuoti, sono illusioni artistiche) e di contrattacchi (un piatto deve essere anzitutto “intelligente”) era agli inizi. Il critico gastronomico de *Le Monde*, Robert Courtine, ex-collaborazionista rituffato nella politica della ristorazione, quando aveva ricevuto, per recensirla, *La cucina del mercato* di Paul Bocuse, giudicandola un’opera che riciclava troppi saperi e troppi mestieri, e che veniva da uno chef compromesso con le nuove avanguardie e con l’Eliseo, anzi con il presidente in persona Valéry Giscard d’Estaing, aveva annusato se non la truffa, la furbata, scoperto e indicato le decine, centinaia di ricette che Bocuse aveva copiato da Guérot. E predisponendo un agguato alla *Cucina del mercato* in occasione della sua presentazione alla trasmissione televisiva di Bernard Pivot, *Apostrophes*, si apprestava a fare la festa a tutta la genia di cosidetti nuovi cuochi. Ma Courtine non aveva avuto fortuna. Per ragioni indipendenti dalla sua cocciutaggine e dal suo astio, la trasmissione verrà differita e accorciata, evitando a Paul Bocuse di finire con le spalle al muro. *La cucina del mercato* era passata (quasi) indenne, verso ristampe e traduzioni, e ora rieccola con qualche ragguaglio sulla sua storia.

Alberto Capatti

GALANTINE, PÂTÉ, TERRINE, TIMBALLI, TORTINI SALATI

Farcia per pâté e terrine

INGREDIENTI

400 g di noce di vitello; 400 g di filetto di maiale; 500 g di lardo fresco; 3 uova; 30 g di sale speziato (in mancanza, la quantità necessaria di sale fino, e spezie per ripieni); 100 ml di cognac.

METODO

Eliminare tutte le parti nervose dalle carni, togliere la cotenna, tagliare tutto in dadi e tritare o pestare fino a ottenere un impasto a grana sottile e ben omogeneo; incorporarvi il sale, poi le uova, uno per volta, e da ultimo il cognac.

Per controllare che l'impasto sia salato a punto, cuocerne a calore dolce una piccola quantità in un po' d'acqua e assaggiare.

Nota. Per i pâté e le terrine di selvaggina, sostituire la carne di vitello con carne dell'animale o volatile utilizzati.

Terrina di vitello

INGREDIENTI

La farcia per pâté e terrine della ricetta precedente, nelle proporzioni indicate, e ancora:

400 g di noce di vitello; 400 g di filetto di maiale; 500 g di lardo fresco; 300 g di prosciutto cotto magro; lardo affettato sottile, in quantità sufficiente a foderare la terrina e poi a coprire il contenuto; 1 bicchierino di cognac; spezie miste; 2 rametti di timo; 2 foglie di alloro; sale; pepe.

METODO

Togliere accuratamente tutte le parti nervose dalle carni; eliminare la cotenna dal lardo. Tagliare tutto in dadi di 3 centimetri di lato o in filetti lunghi e grossi come un dito; metterli in un'insalatiera, condirli con sale, pepe macinato al momento, le spezie, il cognac; mescolare e lasciar marinare due ore.

Incorporare la farcia a queste carni.

Foderare fondo e pareti della terrina con fette di lardo, riempirla con il composto (oppure si può non incorporare i dadi o filetti di carni e lardo alla farcia, ma riempire la terrina con strati alterni di questi e di farcia, cominciando e finendo con quest'ultima). Coprire con un'altra fetta di lardo; praticarvi al centro un buco e disporre ai due lati di questo un rametto di timo e una foglia di alloro. Coprire la terrina con il coperchio (in mancanza, utilizzare un foglio di alluminio piegato due o tre volte e ben legato sui bordi della terrina); accomodarla in una teglia a bordi alti, contenente tanta acqua calda da arrivare a metà altezza della terrina stessa; cuocere in forno caldo per almeno 1 ora e 1/2. Il tempo di cottura, è importante saperlo, varia a seconda degli ingredienti impiegati e la forma della terrina: la cottura perfetta è raggiunta quando il sugo che, provenendo dalla terrina, sobbolle sull'orlo di questa, è completamente chiarificato.

Tirare fuori dal forno, togliere il coperchio e posare sul pâté una tavoletta leggermente più piccola dell'imboccatura della terrina, mettendovi poi sopra un peso di circa 250 grammi. La pressione che così si ottiene ha lo scopo di dare al pâté mentre si raffredda, un'omogeneità che senza questa precauzione non avrebbe e, tagliandolo, si sbriciolerebbe. Non bisogna però usare un peso eccessivo, perché espellerebbe il grasso e il pâté riuscirebbe troppo asciutto e perderebbe sapore.

Per servire, lavare esternamente la terrina, asciugarla e presentarla su un piatto coperto con un tovagliolo piegato.

Terrina del cordon bleu

Si può eseguire con carni di vitello, pollame, selvaggina da pelo o da piuma.

Le proporzioni degli ingredienti sono le stesse della terrina di vitello (vedi ricetta precedente), ma il procedimento per la preparazione è diverso. Eliminare tutte le parti nervose dalle carni, tagliarle in filetti lunghi e grossi come un dito. Riunirli in un'insalatiera, condirli con sale, pepe macinato al momento, un pizzico di timo e di alloro sminuzzati, una punta di noce moscata (tutto pestato insieme nel mortaio, per ottenere un composto omogeneo), un bicchierino di cognac; mescolare e lasciar marinare tre ore.

Sgocciolare accuratamente le carni, gettarle in padella in 30 grammi di burro sfrigolante; rosolarle a fuoco vivace, mescolando con una spatola, quanto occorre per dorarle leggermente da tutte le parti.

Scolarle con una schiumarola e rimetterle nell'insalatiera, che nel frattempo si sarà svuotata della marinata, versando quest'ultima in una tazza.

Versare la marinata nella padella dove si sono rosolate le carni; aggiungere un altro bicchierino di cognac e far bollire un minuto, o quanto occorre per sciogliere i sughi incrostati su fondo e pareti della padella; versare sulle carni nell'insalatiera e lasciar raffreddare.

Foderare fondo e pareti di una terrina con fette di lardo, come nella ricetta precedente; riempire con le carni, alternandole; bagnare con la marinata eventualmente rimasta nel fondo dell'insalatiera.

Incoperchiare e cuocere come spiegato per la terrina di vitello.

A cottura ultimata, far raffreddare senza togliere il coperchio. Quando la terrina è ancora tiepida, versarvi 200 ml di gelatina (vedi p. 142) preparata con ritagli e ossa di vitello o di selvaggina da pelo, o carcasse di pollame o di selvaggina da piuma, cotenne di maiale e piedini di vitello, che contengono principi gelatinosi.

La gelatina si insinua nella massa e tutto si solidifica. Quando l'insieme è freddo e ben rappreso, affettare come una terrina normale.

Terrina di pollo Paul Mercier

INGREDIENTI

1 pollastra tenera di 1 kg e 800 g; 1/2 fegato d'oca crudo, macerato nel maderà e salato; 2 bei tartufi neri; fette di lardo; 100 ml di cognac; spezie miste; 1 foglia di alloro; 1 rametto di timo; sale e pepe.

Per la farcia

250 g di maiale magro; 250 g di vitello; 500 g di lardo fresco; 4 fegatini di pollo; 1 uovo; 100 ml di maderà; 100 ml di cognac; 2 g di spezie miste; burro; 20 grani di sale grosso; 4 grani di pepe macinati al momento.

METODO

La farcia. Far sfrigolare un po' di burro (15-20 g) in una padellina; gettarvi i fegatini e rosolarli brevemente a fuoco vivace, quanto basta per dorarli senza cuocerli. Bagnare con metà del maderà, lasciar intiepidire, versare in una terrina.

Tagliare a grossi dadi il vitello, il maiale e il lardo; unirli ai fegatini, mescolare. Passare tutto al tritacarne, o pestare nel mortaio, poi passare a un setaccio a maglie fitte; rimettere nella terrina, aggiungere tutti gli altri ingredienti della farcia e mescolare con una spatola fino a ottenere un composto perfettamente omogeneo. Per controllare che sia condito a dovere, cuocere a fuoco dolce in un po' d'acqua una piccola quantità e assaggiare.

La pollastra. Praticare un'incisione nel dorso del volatile, dal codrione fino al collo. Liberare la carcassa tagliando le carni e disarticolando le cosce e le ali, poi stendere la pollastra, aperta, sul tavolo, togliendo le ultime ossa. Condire con sale, pepe, spezie e spalmare con uno strato di farcia, alto 2 centimetri. Appoggiare in mezzo il fegato d'oca, circondandolo con i tartufi tagliati in quattro. Coprire con un altro strato di farcia e ricomporre la pollastra intorno al nucleo centrale costituito dal fegato grasso.

La terrina. Foderare una terrina ovale con fette sottili di lardo. Stendere su fondo e pareti uno strato di farcia alto 1 centimetro. Accomodare nella terrina la pollastra, bagnare con 100 ml di cognac; coprire con un altro strato di

farci, le fette di lardo, 1 rametto di timo; 1 foglia d'alloro, e infine con la carcassa del volatile frantumata minutamente. Incoperchiate.

La cottura. Accomodare la terrina in una teglia a bordi alti contenente acqua calda quanta ne occorre per arrivare a 2/3 dell'altezza dei bordi della terrina stessa; cuocere in forno caldo 2 ore e 1/2 o fino a quando il sugo che sobbolle sui bordi del recipiente è perfettamente limpido.

Togliere dal forno; togliere i frantumi della carcassa, il timo e l'alloro. Posare sulla terrina una tavoletta di legno leggermente più piccola dell'imboccatura, e sulla tavoletta un peso di 250 g. Questa pressione, esercitata durante il raffreddamento, assicura la perfetta omogeneità dell'insieme, mentre un peso superiore espellerebbe il grasso, e la terrina riuscirebbe allora scarsamente morbida.

Quando la terrina è fredda, togliere tavoletta e peso e coprire la superficie con uno strato di strutto alto 1 centimetro; conservare in luogo fresco.

Al freddo, la terrina si può conservare da 2 a 3 mesi.

Mousse di pollo fredda

Arrostire un pollo di grano (detto di un pollo che non supera di molto 1 kg di peso e 1 anno di età), seguendo le indicazioni date al capitolo arrostiti (vedi p. 217) e lasciarlo raffreddare al fresco, senza metterlo in frigorifero.

Spellarlo completamente e staccare le carni del petto e delle cosce, così da ottenere circa 350 g di carne. Pestarla al mortaio, passare la purea così ottenuta con un setaccio a maglie fitte, terminare secondo il metodo descritto per la mousse di fegato d'oca (vedi p. 402).

Terrina di tordi

INGREDIENTI

Per 12 persone

12 bei tordi grassottelli; 300 g di fegato d'oca fresco affettato sottile; 150 g di lardo tagliato a dadolini; 300 g di filetto di vitello tritato finissimo; 1 bicchierino di cognac; spezie miste; 2 cucchiari di grasso d'oca, sale; pepe.

METODO

Preparazione

1. Spennare con cura i tordi, svuotarli tenendo da parte i piccoli fegati, passarli alla fiamma.

2. Mettere il lardo sul fuoco in una padella a fondo spesso; quando è trasparente e ben caldo adagiarvi le fettine di fegato d'oca; girarle due o tre volte su fuoco vivace. Aggiungere i fegatini dei tordi, scottare rapidamente anche questi. Tre minuti di cottura sono sufficienti.

Condire con sale, pepe, un'idea di spezie, passare tutto in un mortaio e lasciar raffreddare, poi pestare fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere il vitello tritato e il cognac, passare questa farcia al setaccio.

3. Disossare i tordi, mettere in ciascuno una noce di farcia, ricomporli e accomodarli in una casseruola a bordi bassi, con 2 cucchiaini di grasso d'oca. Cuocerli per una decina di minuti, salando; togliere dal fuoco, lasciar raffreddare.

4. In una terrina di grandezza appropriata, stendere sul fondo uno strato di farcia; accomodarvi sei tordi, coprirli di farcia, su questa disporre i sei tordi rimanenti, coprirli con la farcia restante, lisciare bene la superficie. Mettere il coperchio.

COTTURA

1. Accomodare la terrina in una teglia a bordi alti contenente tanta acqua calda da arrivare a metà altezza della terrina stessa, e cuocere in forno moderato per 50 minuti circa, o finché il sugo che sobbolle sull'orlo della terrina è limpido.

Ritirare dal forno, togliere il coperchio, appoggiare sulla terrina una tavoletta leggermente più piccola dell'imboccatura, e sulla tavoletta un peso di 250 grammi al massimo.

2. L'indomani, togliere il peso e la tavoletta; colare sulla superficie uno strato sottile di strutto fuso, e appena questo è rappreso coprire con un pezzo di foglio di alluminio tagliato della misura giusta. Rimettere il coperchio. Preparata così, la terrina si può consumare subito ma si può anche conservare, in luogo fresco, per parecchie settimane.

Nota. Se il mortaio non è abbastanza capiente, pestate la preparazione da utilizzare come farcia in più riprese.

Pâté di anguille

INGREDIENTI

1 kg e 400 g di anguille; 200 ml circa di vino bianco secco; 2 cucchiaini di Cognac; 100 g di burro più un pezzetto; 3 scalogni tritati; 4 uova sode; una sfoglia di pasta mezza sfogliata (vedi p. 536) spessa 4 mm e larga come un piatto; 200 ml di salsa demi-glace (vedi p. 114); 1 cucchiaino di fumetto di pesce ridotto; olio; 1 cucchiaino di prezzemolo tritato; uovo sbattuto; noce moscata; sale; pepe.

Spellare le anguille, vuotarle, lavarle e dividerle in due nel senso della lunghezza, incidendole a destra e a sinistra della lisca centrale e infine togliendo quest'ultima.

Tagliandoli di sbieco, ricavare dai filetti di anguilla scaloppe di 8 centimetri circa; tuffarle in acqua bollente salata.

Non appena l'ebollizione riprende, sgocciolarle, rinfrescarle; sgocciolarle di nuovo, asciugarle e condirle con 12 g di sale, 5 g di pepe, una punta di noce moscata, un filo di olio, 100 ml di vino bianco, 2 cucchiaini di cognac. Lasciar marinare due ore.

Scaldare in una padella abbastanza grande 50 g di burro; unire gli scalogni, farli ammorbidire senza prendere colore. Unire le scaloppe di anguilla, cuocerle per 10 minuti sempre a fuoco dolce; cospargere con il prezzemolo tritato.

Sistemare queste scaloppe a strati in un recipiente tondo a bordi alti, di ceramica o terracotta che può andare in forno; fra uno strato e l'altro, intercalare fette di uovo sodo, condite come le scaloppe.

Bagnare con il vino bianco rimanente e la marinata, aggiungendo un po' di vino bianco se occorre; l'insieme di scaloppe e uova deve essere quasi coperto. Distribuire in superficie 50 g di burro tagliato a pezzetti. Coprire infine con la sfoglia di pasta, che deve avere le esatte dimensioni del recipiente usato. Dorare la pasta spennellandola con uovo sbattuto; con la punta di un coltello,

incidendo leggermente, eseguire una decorazione a piacere (foglie, per esempio, o una specie di rosone); sempre con la punta del coltello, praticare al centro un'apertura che consenta la fuoriuscita del vapore, e infine cuocere 1 ora e 1/2 in forno a temperatura media.

Al momento di servire introdurre, attraverso l'apertura centrale, la salsa demi-glace completata fuori del fuoco con un po' di burro e aromatizzata con il fumetto di pesce ben ridotto.

Pâté di anatroccolo Gaston Richard

INGREDIENTI

1 bell'anatroccolo; 500 g di pasta à foncer (vedi p. 539); 125 g di champignon sodi e bianchi; 200 ml di salsa al madero (vedi p. 120); un pizzico di fiori di timo; 1 pizzico di alloro polverizzato; uovo sbattuto; burro; fette di tartufo nero, facoltative.

METODO

Arrostire l'anatroccolo per 15 minuti: deve restare al sangue. Staccare le ali e il petto, spellarli, tagliare la carne a fettine sottili. Imburrare uno stampo da charlotte e foderare fondo e pareti con la pasta à foncer; sulla pasta stendere uno strato di farcia alto 1 centimetro. Disporre sul fondo uno strato di fettine d'anatroccolo, su questo uno strato di champignon (che, nettati del terriccio, lavati, asciugati e affettati sottili, saranno stati cotti a fuoco vivace nello stesso recipiente usato per arrostire l'anatroccolo, dove si saranno impregnati del fondo di cottura), poi uno strato di farcia; si possono aggiungere fette di tartufo nero crudo. Ripetere gli strati, fino a esaurimento degli ingredienti, terminando con la farcia. Cospargere quest'ultima con fiori di timo e alloro polverizzati.

Coprire con una sfoglia di pasta à foncer, saldarne bene l'orlo al bordo della pasta che foderà le pareti dello stampo, inumidendolo con un po' d'acqua fredda; spennellare con uovo sbattuto e praticare qualche leggera incisione, più, al centro, un'apertura per consentire la fuoriuscita del vapore.

Così preparato, cuocere il pâté un'ora in forno a temperatura media. Per servire sformare rovesciando lo stampo su un piatto tondo. Tagliare con pre-

cauzione il fondo del pâté a un centimetro dal bordo (non di più, perché non perda compattezza), staccarlo con cura, dividerlo in tante fette triangolari quanti sono i convitati e disporle intorno al pâté.

Sulla farcia messa a nudo versare una cucchiata di salsa al madera; servire l'altra nella salsiera.

Al momento di servire, si può decorare il pâté posando in cima, al centro, una grossa cappella di champignon tagliata a fiore o scannellata e cotta al burro, accomodando intorno a corona fette di tartufo e versando sul tutto la salsa al madera.

Il pâté si può anche servire freddo, senza aggiunta di salsa.

Per la farcia

INGREDIENTI

250 g di noce di vitello; 250 g di pancetta fresca molto grassa; 250 g di fegato di vitello o di maiale; 150 di burro; 40 g di champignon; 150 g di tartufo nero a fette sottili; 6 tuorli; 4 scalogni; 1 pizzico di timo e alloro polverizzati; una buona presa di pepe macinato al momento; una punta di spezie miste; 100 ml di salsa demi-glace (vedi p. 114); un po' di madera; 20 g di sale.

METODO

Tagliare la pancetta a dadi, dopo aver tolto la cotenna, e rosolarla in padella con 50 g di burro. Sgocciolarla con una schiumarola, passarla su un piatto. Nello stesso burro far rinvenire il vitello, tagliato a grossi dadi; sgocciolarlo a sua volta unendolo alla pancetta. Sempre nella stessa padella e nello stesso grasso, scottare a fuoco vivace il fegato tagliato a grossi dadi e il fegato dell'anatroccolo.

Aggiungere timo e alloro, le spezie miste, gli champignon nettati, lavati e asciugati, il tartufo, gli scalogni tritati, sale, pepe, e infine rimettere in padella la pancetta e il vitello; mescolare al fuoco per due minuti, poi ritirare dal fuoco e aggiungere il madera. Versare in un mortaio, aggiungere le cosce dissate dell'anatroccolo, che nel frattempo si sarà arrostito come spiegato poco più avanti; pestare energicamente fino a ottenere una poltiglia fine.

Terminare aggiungendo (e pestando) i 100 g di burro rimanenti e, uno a uno, i tuorli.

Passare a un setaccio a maglie fitte raccogliendo il passato in una terrina, lasciarlo lavorandolo con una spatola, e per controllare che l'insieme sia ben condito cuocerne una piccola quantità in un po' d'acqua e assaggiare.

Aggiustata di sale, se necessario, la farcia è pronta per l'uso.

Pâté caldo di tordi o allodole

La preparazione necessaria per questi due tipi di uccelli non è molto diversa, e il metodo seguente si adatta bene a entrambi.

Spennare gli uccelli, passarli alla fiamma, nettarli bene e disossarli cominciando con un'incisione praticata nella pelle del dorso, dal portacoda al collo. Riempirli con farcia per pâté e terrine (vedi p. 29), ricomporli, legarli per mantenerli in forma, accomodarli in un recipiente imburato e cuocerli in forno caldo: 12 minuti i tordi, 8 le allodole.

Procedere poi come per il pâté di anatroccolo (vedi p. 36). Cuocere in forno 45 minuti per un pâté di 8 tordi o di 24 allodole.

Nota. L'uso di tartufi nella preparazione di questi pâté è certamente raccomandabile ma, a rigore, non indispensabile.

I timballi

All'epoca del celebre e talentuoso pasticcere Antonin Carême, un timballo era un piatto complicato, preparato con ingredienti cotti solo in parte o crudi, disposti in uno stampo da charlotte, immersi in un liquido bollente e serviti una volta sformati. I timballi si possono preparare in stampi individuali, o in stampi più grandi sufficienti per un numero di persone che va da 6 a 12.

Uno dei più classici è il timballo detto, in Francia, alla milanese.

Timballo alla milanese

1° Foderare fondo e pareti di uno stampo per charlotte con pasta à foncer (vedi p. 539); lo strato di pasta deve essere alto 5-6 millimetri.

2° Cuocere 250 g di maccheroni o spaghetti in acqua bollente salata; scolarli al dente sgocciolandoli bene, rimetterli nella casseruola dove sono stati cotti, scaldarli qualche minuto sul fuoco perché tutta l'umidità evapori.

Unire 150 g di burro tagliato a pezzetti, 5 cucchiaini di purea di pomodoro ben ridotta, 100 g di prosciutto crudo magro tagliato a julienne, parmigiano grattugiato, 3-4 macinate di pepe bianco; legare tutti gli ingredienti imprimendo alla casseruola un movimento circolare ripetuto e identico a quello con cui si fa saltare una crêpe (in questo modo la pasta si condirà perfettamente man mano che il formaggio fonde, senza bisogno di mescolarla con il rischio di romperla).

3° Nel frattempo si sarà preparata una finanziaria (vedi alla ricetta del filetto di manzo alla finanziaria, p. 230), legandola con salsa demi-glace ben ridotta (vedi p. 114) e purea di pomodoro.

4° Per terminare, si possono seguire due metodi:

a) Nello stampo da charlotte foderato di pasta, che si sarà bucherellata abbastanza fittamente con i rebbi di una forchetta, disporre strati alterni di maccheroni e di finanziaria. Quando lo stampo è quasi pieno, mettere un coperchio di pasta à foncer, bagnando con un po' d'acqua saldarne accuratamente l'orlo ai bordi della pasta che foderà le pareti dello stampo, dorarlo spennellando con uovo battuto. Cuocere 40 minuti circa in forno ben caldo.

Sformare con precauzione e servire.

b) Dopo aver foderato lo stampo con pasta à foncer e aver bucherellato quest'ultima con la forchetta, rivestire lo stampo così guarnito con carta bianca e morbida, riempirlo completamente (perché la pasta non gonfi durante la cottura) con noccioli di ciliegia o legumi secchi riservati a questo scopo e cuocere in forno caldo.

Togliere dal forno, svuotare lo stampo dei noccioli o legumi, togliere la carta, sformare la crosta del timballo; spennellarla dentro e fuori con uovo bat-

tuto, rimetterla qualche secondo in forno per asciugarla bene e darle un bel colore dorato.

Per servire, riempire la crosta con maccheroni e finanziaria, ben caldi, a strati alterni. Completare con un coperchio di pasta à foncer che si sarà preparato e cotto nel frattempo, sopra un disco di carta della forma e misura adatte al timballo. Il coperchio sarà stato decorato con foglie di pasta. Portare in tavola su un piatto coperto con un tovagliolo piegato.

Nota. Il secondo metodo è più pratico in una cucina familiare.

Timballo di spugnone Antonin Carême

INGREDIENTI

Per 6-8 persone

400 g di farcia per quenelles di vitello; 50 g di tartufi neri; 1 kg di spugnone appena raccolte; 100 g di burro; 600 ml di besciamella; 5 tuorli; 150 ml di panna fresca; 1/4 di limone; sale; pepe.

METODO

1. Preparare la besciamella.
2. Preparare la farcia per le quenelles; mescolarvi i tartufi finemente tritati.
3. Pulire le spugnone eliminando l'estremità terrosa dei gambi, poi lavarle accuratamente più volte, facendo attenzione che non rimanga terriccio negli alveoli.

4. Scegliere una dozzina di spugnone (quelle più belle) e tenetele da parte con circa 100 g di gambi. Riunire in una casseruola le spugnone (se sono grosse, tagliarle a metà o a quarti), 60 g di burro, una presa di sale, una di pepe, il succo del quarto di limone e 2 cucchiai d'acqua; metterle su fuoco molto vivace, senza coperchio, e cuocere 7 minuti.

Sgocciolare le spugnone, metterle su un piatto, versare il fondo di cottura in una tazza.

5. Diluire, in un'altra tazza, i 5 tuorli con 2 cucchiai di panna e 2 cucchiai del fondo di cottura delle spugnone. Mescolare quanto rimane della panna e

del fondo di cottura delle spugnone alla besciamella così preparata; rimettere sul fuoco questa salsa e cuocere mescolando finché sia ridotta a 400 ml.

Toglierla dal fuoco, versarne un poco sui tuorli mescolando energicamente con una frusta; poi, invertendo il processo, sempre mescolando versare questo composto nella besciamella (tutto questo serve a evitare un brusco sbalzo dal freddo al caldo che provocherebbe un parziale indurimento dei tuorli). Rimettere al fuoco, sempre mescolando energicamente, e ritirare non appena sta per manifestarsi l'ebollizione: la salsa deve riuscire molto densa ma non deve assolutamente bollire. Unirvi le spugnone cotte, mescolare, versare in una terrina o insalatiera e lasciar raffreddare.

Foderare uno stampo tondo, imburato con il burro rimanente, con $\frac{3}{4}$ della farcia per quenelles, spalmata in uno strato uniforme alto 2 centimetri circa. Riempire lo stampo, fino a 2 centimetri dal bordo, con il composto di besciamella e spugnone, poi coprire con il rimanente composto per quenelles. Lisciare la superficie, proteggerla con un cerchio di carta ritagliato nella giusta misura e imburato.

Accomodare lo stampo in una teglia a bordi piuttosto alti, contenente acqua caldissima quanta ne occorre per arrivare 3 centimetri sotto l'orlo dello stampo. Cuocere in forno 55 minuti, senza lasciar bollire l'acqua del bagnomaria (se necessario, se ne può diminuire la temperatura aggiungendo qualche cucchiaino d'acqua tiepida).

Togliere dal forno e dal bagnomaria, lasciar riposare 10 minuti, infine sfornare su un piatto tondo abbastanza grande da accogliere intorno al timballo una guarnizione.

Torta dei gastronomi

INGREDIENTI

Per 6 persone

2 sfoglie tonde di pasta mezza sfogliata (vedi p. 536) del diametro di 35 cm, con spessore di 8 mm; facoltativa, un'altra sfoglia più sottile della stessa pasta; 3 ani-

melle di vitello brasate in bianco (vedi p. 346); 125 g di champignon ben sodi e bianchi; burro; madera; uovo battuto; sale; pepe.

METODO

Mondare gli champignon eliminando il terriccio attaccato ai gambi; lavarli velocemente in acqua fredda, asciugarli, tagliarli a fette sottili, farli rapidamente saltare con un pezzo di burro, condirli con sale e pepe. Stendere una delle sfoglie tonde di pasta mezza sfogliata in una tortiera di grandezza conveniente; pungerla qua e là, non troppo fittamente, con la punta di un coltello.

Accomodarvi sopra le animelle di vitello tagliate a metà e gli champignon, lasciando liberi 5 centimetri intorno al bordo; bagnare con una cucchiata di burro fuso.

Inumidire con acqua fredda il bordo di pasta lasciato libero, coprire con la seconda sfoglia; saldare bene i bordi premendo con il pollice, poi inumidire di nuovo il bordo e arrotolarlo ripiegando l'orlo della sfoglia inferiore su quello superiore.

Spennellare con uovo battuto e decorare o con leggere incisioni praticate nella pasta con la punta di un coltello, o con motivi ritagliati nella sfoglia più sottile di pasta mezza sfogliata. Al centro praticare un'apertura per la fuoriuscita del vapore.

Cuocere 25-30 minuti in forno caldo.

Servire caldissimo; accompagnare con il fondo di cottura delle animelle, aromatizzato con un po' di madera e ben ridotto, versandone mezzo cucchiaino su ogni piatto, accanto alla fetta di torta.

INDICE ALFABETICO

A

Aioli	135	Anatroccolo in salmi	388
Albicocche al Grand Marnier	655	Andouille saltate alle cipolle	318
Albicocche al maraschino	652	Anguilla alla fiamminga, detta «al verde»	154
Albicocche Bourdaloue	653	Anguilla alla panna	153
Albicocche Colbert	653	Anguilla «en pochouse»	153
Albicocche Condé	652	Animelle di vitello brasate in bianco	346
Albicocche meringate Clairette	654	Animelle di vitello con gamberi e taccole	343
Albicocche Robert d'Ardeuil	655	Animelle di vitello grigliate maréchal	346
Albumi a neve	576	Animelle di vitello in padella	344
Allodole «bonne femme»	440	Aragosta grigliata alle due salse	212
Allodole del Pré-Catelan	440	Aragoste e scampi	212
Ananas ai liquori	658	Arance all'arancia	651
Ananas Condé	656	Arance soufflé	631
Ananas meringato	657	Aringa	165
Ananas Paul e Raymond	658	Aringhe fresche marinate	166
Anatra à la rouennaise, ricetta dell'Hotel de la Couronne	386	Aringhe marinate	10
Anatra selvatica «à la bigarade»	445	Arrostato di maiale freddo con insalata di cavoli	324
Anatra selvatica all'inglese	445	Asparagi alla polacca	455
Anatra selvatica arrostita	445	Asparagi gratinati	455
Anatroccolo ai piselli	390	Astice al porto	211
Anatroccolo all'arancia detto «à la bigarade»	390	Astice all'americana (Homard à l'americaine)	208
Anatroccolo alle olive	390	Astice alla panna	211
Anatroccolo alle rape	389	Astice primaverile	210
		Astice Thermidor	209

B

Baccalà	166	Boeuf en miroton	254
Baccalà alla moda di Lione	167	Bombe gelate	645
Barone, cosciotto, carré o quarto d'agnello da latte arrosto	309	Bortsch alla russa	84
Bavaresi	584	Bouché di granchio	205
Bavaresi ai fiori	586	Bouchées	544
Bavaresi alla frutta	585	Bouchées exquisés	639
Bavaresi alle pesche	586	Bouillabaisse	168
Beccacce farcite	442	Brandade di baccalà ai tartufi	166
Beccaccia arrostita	442	Brandade di baccalà alla casalinga	167
Beignet di ananas	607	Brioche a corona	530
Beignet di ananas marquissette	607	Brioche mousseline	530
Beignet di banane	608	Brodo	107
Beignet di carciofo	460	Brodo bianco	108
Beignet di cervella Orly	330	Budino al limone o all'arancia	600
Beignet di melanzane	495	Budino al porto	600
Beignet di mele renette	606	Budino alla crema	601
Beignet di pere	607	Budino alla tedesca	603
Beignet soufflé	608	Budino dell'Aiglon	594
Beignet soufflé alla creola	609	Budino di ananas	657
Besciamella	116	Budino di Natale alla francese	601
Biscotto di Savoia	560	Budino freddo del prelado	588
Biscuit	648	Budino Gaston Lenôtre	597
Biscuit manqué	562	Budino Henri Clos-Jouve	595
Bisque di gamberi	92	Budino Île-de-France	599
Blanc-manger	583	Budino mousseline della vecchia Catherine	598
Blanquette di vitello	278	Budino Victoire	594
Boeuf à la ficelle	232	Bue alla borgognona	247
		Bue alla moda	243

Bue alla moda freddo	256	Burro di gamberi	27
Burri composti	24	Burro di mandorle	26
Burro Bercy	26, 238	Burro di noci	27
Burro d'acciuga	24	Burro di paprica	27
Burro d'aglio	24	Burro di rafano	27
Burro d'astice o d'aragosta	27	Burro di Roquefort	25
Burro di crescione (detto anche burro vert-pré)	25	Burro di senape	27
Burro di fegato d'oca	25	Burro maître d'hôtel	24, 234
Burro di gamberetti	26	Burro per lumache	25

C

Calzone Lucas-Carton	314	Champignon Mornay	478
Capesante	201	Charlotte alla russa	592
Capesante alla casalinga	201	Charlotte Antonin Carême	593
Carbonade alla fiamminga	251	Charlotte Chantilly	593
Carciofi alla greca	11, 459	Charlotte di san Giovanni	590
Carciofi Barigoule	455	Charlotte di san Martino	591
Carciofi con salse diverse	457	Charlotte reine du Canada	589
Cardi al burro	462	Châteaubriand	234
Cardi al midollo	461	Chiaro per cotture diverse	111
Cardi al sugo di vitello	461	Chiffonnade di acetosella	454
Cardi con salse diverse	462	Chips di patate	498
Cardi fritti	462	Choucroute alla moda di Strasburgo	321
Carote al burro	463	Choux alla crema	554
Carote alla panna	464	Choux grigliati	555
Carote fredde	464	Ciliegie alla fiamma	660
Carote glassate	231, 463	Cipolle farcite	480
Carote Vichy	464	Cipolline all'orientale	12
Carpa all'ebraica	155	Cipolline glassate	479
Carré di vitello	263	Civet di capriolo, cervo, daino	410
Carré e filetto di maiale	320	Civet di lepore	411
Carré e filetto di montone di pré-salé arrostiti	294	Composta di albicocche	652
Cassoulet alla moda della Linguadoca	397	Composta di cipolle	269
Cavoletti di Bruxelles	467	Conchiglie di meringa	639
Cavolfiore all'inglese	466	Condimenti	2
Cavolfiore alla greca	11	Confit d'oca	395
Cavolfiore alla polacca	466	Coniglio selvatico alla cacciatore	422
Cavolfiore gratinato	465	Coniglio selvatico in gibelotte	421
Cavolo farcito con marroni	471	Consommé	69
Cavolo rosso all'alsaziana Paul Haeberlin	472	Consommé à la royale	71
Cavolo rosso alla fiamminga	474	Consommé ai profiterole	71
Cavolo rosso marinato	474	Consommé ai tartufi	74
Cavolo verde all'inglese	469	Consommé al profumo di dragoncello	73
Cavolo verde brasato	469	Consommé al profumo di sedano	73
Cavolo verde farcito	470	Consommé alla madrilenia	73
Cavolo verde nel pot-au-feu	469	Consommé brunoise	71
Cervella al burro nero o color nocciola	329	Consommé Célestine	70
Cervella alla mugnaia	329	Consommé Colbert	70
Cervella alla nizzarda	330	Consommé con quenelles di pollo	74
Cetrioli alla panna	474	Consommé con uova in camicia	73
Champignon al burro	477	Consommé di pollo	70
Champignon alla greca	12	Consommé di primavera	70
Champignon alla griglia	296, 476	Consommé freddo	72
Champignon alla panna	476	Consommé freddo di pollo	72
Champignon alla provenzale	476	Consommé julienne	74
Champignon farciti Jean-Paul Lacombe	478	Contorno Richelieu	227

Coq-au-Fleurie	375	Crema Chantilly	571
Coq-au-vin alla borgognona	373	Crema con purea di marroni	575
Coregone bianco	156	Crema d'astice	93
Coscia di bue arrostita al fuoco di legna	246	Crema di acetosella e crescione	93
Cosciotti di montone arrosto	288	Crema di mandorle	537
Cosciotto arrostito con fagioli alla bretone	290	Crema di sedano	92
Cosciotto bollito all'inglese	289	Crema frangipane	570
Cosciotto di capriolo arrosto con purea di marroni	406	Crema Germiny	92
Costata di bue al midollo e vino di Brouilly	243	Crema inglese	572
Costolette d'agnello alla parigina	296	Crema moka	573
Costolette d'agnello panate, saltate o grigliate	296	Crema moka delizia	574
Costolette di capriolo alla panna	408	Crema pasticceria	571
Costolette di capriolo con lenticchie	408	Crema per bavaresi, plombières, budini freddi, charlotte ghiacciate	576
Costolette di capriolo con purea di sedano rapa	409	Crema rovesciata	577
Costolette di maiale	319	Crema rovesciata al caramello	578
Costolette di montone alla Champvallon	297	Crema Saint-Honoré	574
Costolette di montone Pompadour	298	Crêpe al granturco, dette anche alla Marignan	489
Costolette di montone saltate con funghi porcini	297	Crêpe all'acqua di fiori d'arancio	612
Costolette di vitello	263	Crêpe alla casalinga	611
Costolette di vitello agli champignon	264	Crêpe alle pere	670
Costolette di vitello alla casalinga	264	Crêpe châtelaine alla crema di marroni	611
Coulubiach di salmone	180	Crêpe flambé al Grand Marnier	613
Court-bouillon al vino bianco	150	Crêpe leggere	613
Court-bouillon al vino rosso	150	Crêpe Vatel	613
Court-bouillon all'aceto	150	Crocante di mandorle	635
Court-bouillon bianco di champignon	111	Crocchette alla Berny	409
Court-bouillon per crostacei	205	Crocchette di cervella	19
Court-bouillon per pesci	150	Crocchette di cozze	18
Court-bouillon per rombi grossi	150	Crocchette di patate	299, 501
Cozze (o mitili o muscoli)	204	Crocchette di patate dauphine	300
Cozze alla marinara	204	Crocchette di pollo	18
Cozze allo zafferano	10	Croque en bouche	556
Crauti alla casalinga	468	Crostoni con latte di pesce e salsa alla senape	17
Crema al burro	574	Croûte-au-pot	72
Crema al burro al cognac o al rum	575	Cuore di filetto saltato o grigliato	234
Crema alla vaniglia	556	Curry di montone alle mele	306
Crema Argenteuil o di asparagi	91		

D

Daube fredda	256	Dolce alla mandorla detto «Pithiviers»	537
Daube Philéas Gilbert	248	Dolce dei re	539
Diplomatico alla frutta	677	Duxelles asciutta di champignon	477

E

Eclair al caffè o al cioccolato	554	Eperlano	169
Entrecôte alla bordolese	242	Epigrammi d'agnello	303
Entremets dolci	567	Estouffade	250

F

Fagiano alla panna	425	Fagiano arrostito con marroni e tartufi	428
Fagiano alla Souvarov	429	Fagiano arrosto	423

Fagiolo «en chartreuse»	426	Filetto Parmentier	295
Fagiolo in casseruola 1	425	Fin soufflé de bonne-maman	629
Fagiolo in casseruola 2	425	Fiori canditi	636
Fagioli al burro	482	Flan alle mele Jérôme	548
Fagioli bianchi alla bretone	482	Flan di pere alla fiamma	668
Fagioli bianchi alla casalinga	482	Flan di prugne o albicocche	549
Fagioli mescolati con il burro	485	Fondente	635
Fagiolini verdi al burro «maitre d'hôtel»	484	Fondi di carciofo «à la bressane»	457
Fagiolini verdi all'inglese	484	Fondi di carciofo farciti	458
Fagiolini verdi alla normanda	484	Fondi di carciofo Mornay	458
Fagiolini verdi alla panna	484	Fondi di carciofo «princesse»	459
Fagiolini verdi saltati al burro	485	Fondo (o sugo) bianco di vitello	109
Farcia per carciofi	456	Fondo (o sugo) bruno di vitello	108
Farcia per pâté e terrine	29	Fondo di pollame bruno o bianco	109
Farcia per ravioli	99	Fondo di selvaggina	110
Fegato di rana pescatrice	176	Fondo o «fumetto» di pesce	110
Fegato di rana pescatrice al piatto	176	Fondue di pomodori	512
Fegato di vitello grigliato Bercy	334	Fondue di pomodori al naturale	513
Fegato di vitello saltato alla moda di Lione	335	Fondue di pomodori alla nizzarda	513
Fegato di vitello stufato	331	Fondue di pomodori alla portoghese	513
Fegato grasso freddo al porto	400	Fondue di pomodori alla provenzale	513
Filetti di pollo Antonin Carême	363	«Formaggio» di testina di maiale	326
Filetti di pollo Françoise	362	Formaggio ungherese	13
Filetti di rana pescatrice fritti	176	Fragole ai frutti d'oro	661
Filetti di rombo Saint-Germain	178	Fragole ghiacciate	660
Filetti di sgombro alla fiorentina	183	Fricandeau	260
Filetti mignon	235	Fricandeau di storione	196
Filetto di manzo alla casalinga		Fricassee di pollo Vallée d'Auge	372
con salsa al madero e champignon	228	Fricassee di vitello all'antica	279
Filetto di manzo alla finanziaria	230	Fritots	18
Filetto di manzo alla giardiniera	227	Frittata con tartufi	524
Filetto di manzo Richelieu	226	Frittelle di latte di pesce e d'acciughe	17
Filetto di manzo Saint-Germain	230	Frittelle o beignet di scorzonere	518
Filetto o controfiletto freddi alla casalinga	256	Frutta all'imperatrice	677

G

Gamberetti	206	Gelato di limone 2	645
Gamberi alla bordolese	208	Gelato di ribes	644
Gamberi in guazzetto	207	Gelato pralinato	644
Garbure alla cipolla	84	Gelosie alle mandorle	538
Garbure bearnaise	83	Ghiaccia	635
Garretto di vitello alla casalinga	277	Girello di vitello in casseruola	258
Gâteau al cioccolato pralinato	569	Gnocchi all'antica	104
Gâteau mascotte	569	Gnocchi alla parigina	105
Gaufre di nonna Bocuse	609	Gnocchi alla romana	103
Gelati	640	Gnocchi Belle-de-Fontenay	105
Gelatina	142	Gobione	157
Gelatina di ribes	637	Gobioni fritti	157
Gelatina di ribes al lampone	637	Granchi	205
Gelato al caffè	643	Granchio freddo alla parigina	206
Gelato al cioccolato	643	Granite	650
Gelato al mandarino	645	Granturco al burro e alla panna	488
Gelato alla vaniglia	642	Gratin dauphinois	502
Gelato d'arancia	644	Gratin di code di gamberi Fernard Point	206
Gelato di fragole	644	Gratin di patate Fernard Point	502
Gelato di limone 1	645	Gratinée lyonnaise	79

Grenadin	267	Guscio per pâté	547
Gusci per tartelette	547	Guscio per timballo	545
Gusci per vol-au-vent	542	Guscio per torta	546

H - I

Haddock affumicato	170	Insalata di cetrioli	6
Hamburger	233	Insalata di champignon	12
Indivia belga alla panna	489	Insalata di fagiolini verdi	3
Indivie alla mugnaia	490	Insalata di manzo Parmentier	9
Indivie Mornay	489	Insalata di patate	5
Insalata Café de Paris	4	Insalata di pomodori	6
Insalata con salsa bianca e tartufi demi-deuil	4	Insalata di sedano o rémoulade	7
Insalata di astice o d'aragosta	5	Insalata di sedano rapa	
Insalata di barbabietole	5	(o sedano di Verona), o rémoulade	7
Insalata di cavolfiore	7	Insalata nizzarda (salade niçoise)	4
Insalata di cavolo rosso o cavolo verza	8	Involtoni di vitello	271

L

«Latte di carpa»	156	Lombata di maiale, petit salé di coppa	
Lattughe farcite e brasate	491	con cavoli farciti	319
Lavarello	157	Lombo di lepre alla panna	420
Lenticchie	491	Lombo di lepre con salsa poivrade	419
Lepre à la royale del senatore Couteaux	417	Lombo e coscette di lepre arrosto	421
Lepre allo spiedo	411	Lucci «Tatan Nano»	159
Lepre farcita alla Diana	415	Luccio al burro bianco	157
Leprotto Chabert	413	Luccio brasato con champignon	158
Lingua di bue brasata alla casalinga	337	Lumache	213
Lingue di gatto fini	566	Lumache all'alsaziana	214
Lingue di gatto semplici	565	Lumache alla borgognona	213
Lingue di montone con purè di lenticchie	337	Lumache alla moda di Chablis	214

M

Maccheroni al prosciutto	98	Medaglioni di vitello saltati alla cacciatore	270
Maccheroni all'italiana	97	Mela alla limosina	664
Maccheroni alla napoletana	98	Melanzane alla panna	494
Maccheroni gratinati	98	Melanzane alla provenzale	15, 495
Madeleines	559	Melanzane fritte	495
Maionese	134	Melanzane gratinate	493
Maionese di astice	212	Mele alla bella angioina	665
Maionese di pollo	378	Mele «bonne femme»	662
Marinata cotta	140	Mele in forno alla moda della Martinica	663
Marinata cruda	139	Melon royal	667
Marmitta piccola	68	Melone al porto	667
Marquise	651	Meringhe	638
Marroni canditi	636	Meringhe guarnite	639
Marroni stufati	492	Merlano	170
Matelote d'anguilla alla borgognona,		Merlano al piatto	171
detta «meurette»	151	Merlano fritto	170
Medaglioni di vitello	268	Merluzzo alla casalinga	171
Medaglioni di vitello al dragoncello	269	Merluzzo in trance	171
Medaglioni di vitello con composta di cipolle	268	Moka	568

Monte Bianco	662	Mousse di pollo	379
Motella	172	Mousse di pollo fredda	33
Mousse	646	Mousse fredda di fegato grasso	402
Mousse calda di trota di fiume		Mousse fredda di prosciutto	316
con crema di gamberi	163	Mousseline al maraschino	640
Mousse di astice	195	Mousseline di mele renette alle noci	662

N

Nasello	172	Nocciole di montone di pré-salé	
Nasello alla portoghese	172	alla dauphine	299
Navarin (ricetta classica)	304	Noisettes di capriolo alla Berny	409

O

Oca del cenone	393	Omelette Costa d'Avorio	619
Oca farcita del fattore	392	Omelette della bella Aurora	619
Omelette	57	Omelette guarnite e farcite	58
Omelette ai fegatini di pollo	60	Omelette moscovita	623
Omelette ai funghi	58	Omelette norvegese	622
Omelette ai rognoni	61	Omelette Parmentier	62
Omelette ai tartufi	60	Omelette piatte	61
Omelette al fegato d'oca	63	Omelette principessa Elisabetta	623
Omelette al formaggio	58	Omelette sorpresa alle pesche	623
Omelette al liquore	617	Omelette soufflée	620
Omelette al pomodoro	60	Omelette soufflée al Grand Marnier	621
Omelette al prosciutto	58	Omelette soufflée al liquore	621
Omelette all'acetosella	59	Omelette soufflée alla vaniglia	620
Omelette alla cacciatora	61	Omelette soufflée merveilleuse	624
Omelette alla moda di Lione	59	Omelette tahitiana	618
Omelette alla pancetta	58	Orata	173
Omelette alla panna	59	Orata Bercy	174
Omelette alla savoiarda	62	Orata farcita	174
Omelette alle ciliegie	618	Ortolani capriccio di Eva	441
Omelette alle noci	61	Ossibuchi con piselli	278
Omelette alle punte di asparagi	61	Ossobuco di vitello	261
Omelette alle spugnole	59	Ostriche	203
Omelette alle zucchine	62	Ostriche alla fiorentina	14
Omelette allo zucchero	617	Ostriche fritte in spiedini	203
Omelette André Theuriet	63	Ostriche gratinate	203
Omelette con confetture	618	Oxtail clair	75
Omelette con erbe fini	59		

P

Padellata di tordi alla provenzale	439	Pane di Genova	562
Pagliette al parmigiano	21	Pannequet	614
Pagliette all'acciuga	10	Pannequet all'imperatrice	615
Pagliette alle acciughe	22	Pannequet alla crema di marroni	616
Palet alle uvette	566	Pannequet alla frutta	617
Palet dolci	564	Pannequet alla marmellata	615
Pan di Spagna	557	Pannequet alla tonchinese	616
Pan di Spagna al cioccolato	558	Pannequet con crema frangipane	616
Panata al sedano	85	Pannequet soufflé	615

Parfait	648	Pere alla beaujolaise	671
Pasta à foncer finissima o sablée	540	Pere Felicia	669
Pasta à foncer normale	540	Pere Rose-Marie	670
Pasta à foncer sottile	539	Pernice arrosto	430
Pasta brioche	527	Pernice arrosto con cavoli	431
Pasta brisée	541	Pernice farcita alla limosina	434
Pasta mezza sfogliata	536	Pernice saltata con tartufi	434
Pasta per babà	532	Pernici alla moda di Isigny	433
Pasta per babà e savarin	531	Pernici con cavoli	430
Pasta per beignet soufflé	553	Pernici «en chartreuse»	432
Pasta per brioche comune	531	Pernici fredde «Café de Paris»	435
Pasta per choux normale	553	Pesche alla sultana	674
Pasta per choux sottile	553	Pesche arciduca	671
Pasta per galettes	537	Pesche Astoria	675
Pasta per kouglof	534	Pesche divine	674
Pasta per pasticcini dolci da tè	541	Pesche del mio mulino	675
Pasta per pasticcini salati da tè	542	Pesche ghiacciate allo sciroppo	673
Pasta per ramequin e gougère	554	Pesche Melba	674
Pasta royale o sablée	540	Petto di vitello farcito e brasato	273
Pasta sfoglia	534	Piccioncelli ai piselli	383
Pasta sucrée	541	Piccioncelli in salmi	383
Pastella per beignet di frutta	606	Piccioni «en becasse»	385
Pastella per friggere	606	Piccoli Pithiviers	538
Patate a fiammifero	498	Piccoli savarin e piccoli babà	533
Patate à la boulangère	507	Piccoli timballi	546
Patate à la sarladaise	507	Piedini di maiale grigliati con salsa bernese	352
Patate al burro	231	Piedini di maiale grigliati in salsa remoulade	351
Patate al burro dette “château” o rosolate	505	Piedini di montone alla poulette	348
Patate all'inglese	499	Piedini di montone in salsa remoulade	351
Patate alla crema	503	Pilaf di granchio	206
Patate Anna	506	Piselli all'inglese	510
Patate arrostate in forno	503	Piselli alla borghese	512
Patate arrostate sotto la cenere	503	Piselli alla francese (ricetta classica)	511
Patate cotte per ebollizione o al vapore	499	Piselli alla menta	510
Patate duchessa	501	Piselli alla paesana	512
Patate fondenti	506	Plum-cakes	559
Patate fritte o Pont-Neuf	497	Plum-pudding	602
Patate in camicia	500	Pollastra al riso con salsa suprema	357
Patate Lorette	508	Pollastra al sale grosso	356
Patate Macaire	504	Pollastra alla principessa	358
Patate mousseline	504	Pollastra con riso e dragoncello	357
Patate Nantua	22	Pollastra in casseruola alla castellana	356
Patate nocciola o alla parigina	506	Pollastra in gelatina	379
Patate paglia	498	Pollastra nella vescica Joannes Nandron	360
Patate saltate a crudo	504	Pollastra tartufata arrosto	354
Patate saltate alla bordolese	505	Pollastra tartufata della mère Brazier	358
Patate saltate alla moda di Lione	505	Pollo ai gamberi	369
Patate saltate alla provenzale	505	Pollo al sale	370
Patate soufflé	498	Pollo allo spiedo	371
Pâté caldo di tordi o allodole	38	Pollo di grano grigliato all'americana	378
Pâté di anatroccolo Gaston Richard	36	Pollo freddo	378
Pâté di anguille	35	Pollo grigliato alla diavola	377
Pâté di fegato di maiale	323	Pollo in casseruola «bonne femme»	376
Pâté Pantin di Ferdinand Wernert	282	Pollo in zuppiera	371
Pêches du bocage	673	Pollo saltato all'aceto	359
Peperoni dolci alla piemontese	509	Pollo sauté agli champignon	365
Peperoni ripieni	508	Pollo sauté ai tartufi	368
Perca	162	Pollo sauté al dragoncello	367

Pollo sauté alla cacciatora	366	Potage legati	88
Pollo sauté alla Marengo	366	Potage Parmentier	94
Pollo sauté alla moda di Lione	368	Potée bourguignonne	82
Pollo sauté alla portoghese	369	Praline	636
Pollo sauté alla primaverile	368	Prosciutto	311
Pollo sauté alle spugnone o ai funghi porcini	366	Prosciutto al fieno	317
Pomme exquisite	665	Prosciutto caldo con contorno di verdure	316
Pomodori alla griglia	296, 514	Prugne al Borgogna	676
Pomodori farciti	513	Punch	651
Pomodori saltati	514	Punte di asparagi verdi	455
Porcini alla bordolese, metodo «parigino»	486	Purè di patate	500
Porcini alla griglia	486	Purea di acetosella	453
Porcini saltati alla bordolese, metodo Escoffier	485	Purea di carote	464
Porcini saltati alla provenzale	486	Purea di cavolfiore	466
Porri all'italiana	516	Purea di champignon	477
Porri alla greca	11, 515	Purea di cipolle, o purea Soubise	480
Porri caldi in vinaigrette	516	Purea di fagiolini verdi	485
Porri stufati	516	Purea di marroni	492
Pot-au-feu	65	Purea di peperoni dolci	509
Potage al crescione	95	Purea di piselli freschi	512
Potage di porri e patate	96	Purea di piselli secchi	94
Potage Dubarry o crema di cavolfiore	96	Purea di rape	517
		Purea di sedano rapa	521

Q

Quaglie all'uva	437	Quenelles di pesce e farce	199
Quaglie arrosto	436	Quenelles di pollame mousseline	403
Quaglie fredde George Sand	438	Quenelles di vitello al burro	284
Quenelles di luccio alla moda di Lione	160	Quiche Lorraine	14
Quenelles di luccio alla moda di Lione, metodo antico	161		

R

Ragù di capesante con tartufi	202	Riso alla greca	102
Ragù di montone all'irlandese (Irish stew)	307	Riso alla Valenciennes	101
Ragù di montone alla primaverile	306	Riso pilaf	101
Rana pescatrice	175	Risotto ai fegatini di pollo	102
Rane alla lionese	215	Risotto al pomodoro alla milanese	100
Rane alla poulette	215	Risotto con le quaglie	437
Rane fritte	215	Risotto in bianco alla piemontese	100
Rane saltate alla bordolese	214	Rissole di tartufi alla Valromey	525
Rape glassate 1	517	Rognoni di montone grigliati	340
Rape glassate 2	517	Rognoni di montone vert-pré grigliati	341
Ravioli alla nizzarda	98	Rognoni di vitello alla senape	342
Razza al burro nero	177	Rognoni di vitello o di montone con riso pilaf	341
Réverie Candice et Stephanie	587	Rognoni saltati agli champignon	340
Rillettes d'oca	397	Rognoni saltati al maderà	339
Rillettes di maiale	325	Rombo chiodato	177
Riso al burro	101	Rombo lessato	177
Riso all'imperatrice	676	Rombo liscio	178
Riso all'indiana o alla creola	101	Roux: bruno, biondo e bianco	112
Riso all'orientale	103	Royale per minestra	71

S

Sablé	565	Salsa maltese	134
Sacrestani	564	Salsa Montmorency	583
Saint-Honoré	555	Salsa Mornay	126
Salamoia liquida	141	Salsa mousseline	133
Salamoia secca	141	Salsa Nantua	127
Salatini alla borghese	20	Salsa normanda	129
Salmerino alpino	162	Salsa olandese	131
Salmi di anatra selvatica	445	Salsa olandese comune	128
Salmi di beccacce all'antica Christian Bourillot	444	Salsa perigordina	123
Salmi di fagiano	426	Salsa Perigueux	123
Salmone	179	Salsa piccante	120
Salmone all'acetosella dei fratelli Troisgros	180	Salsa poivrade	124
Salmone crudo Renga-Ya	181	Salsa portoghese	125
Salsa ai capperi comune	127	Salsa portoghese fredda	137
Salsa al burro	116	Salsa poulette	349
Salsa al curry	130	Salsa ravigote	135
Salsa al dragoncello	121	Salsa remoulade	136
Salsa al gratin	121	Salsa Robert	120
Salsa al maderia	120	Salsa rouennaise	124, 387
Salsa al maderia con champignon	119	Salsa rouennaise fredda	138
Salsa al porto	123	Salsa Smitane	130
Salsa al rafano	137	Salsa Soubise	129
Salsa al vino bianco	128	Salsa Soubise con pomodoro	129
Salsa al vino rosso	124	Salsa spagnola	113
Salsa alemanna, detta anche salsa parigina	114	Salsa suprema	115
Salsa all'albicocca 1	582	Salsa tartara	136
Salsa all'albicocca 2	582	Salsa vellutata o salsa bianca	114
Salsa alla cacciatora	121	Salsa verde	136
Salsa alla crema pralinata	583	Salsa Vincent	136
Salsa alla diavola	122	Salse alla frutta	582
Salsa alla panna	127	Salsicce al vino bianco	22, 319
Salsa alla senape	131	Salsiccia calda alla lionese	22
Salsa alle erbe	130	Salsiccia nella brioche	23
Salsa andalusa	136	Sanguinacci bianchi grigliati	
Salsa bearnaise	133	con purè mousseline	318
Salsa Bercy	130	Sanguinaccio alle mele	318
Salsa bordolese	47, 118	Sardine	181
Salsa cardinale	127	Sardine alla moda di Antibes	181
Salsa Chantilly o mousseline comune	128	Sauté di agnello da latte alla primaverale	309
Salsa charcutière	120	Sauté di vitello Marengo	281
Salsa chaud-froid bianca	138	Savarin	532
Salsa chaud-froid bruna	139	Savarin al rum Maurice Bernachon	533
Salsa Choron	133	Savarin o babà al rum o al kirsch	533
Salsa demi-glace	114	Savoardi	561
Salsa di cioccolato alla panna 1	581	Scaloppe di fegato grasso saltate con tartufi	401
Salsa di cioccolato alla panna 2	582	Scaloppe di rana pescatrice	175
Salsa di gamberetti	128	Scaloppe di vitello	265
Salsa di midollo	126	Scaloppe di vitello al formaggio	266
Salsa di pomodoro	117	Scaloppe di vitello alla viennese	266
Salsa di pomodoro alla provenzale	330	Scaloppe panate al burro color nocciola	265
Salsa Duxelles	125	Scaloppine di animelle saltate	347
Salsa ginevrina	119	Scamone di vitello alla borghese	275
Salsa Gribiche	137	Sciroppo di lamponi	637
Salsa italiana	122	Scorzonere al fondo di vitello	519
Salsa Joinville	128	Scorzonere alla panna	519
Salsa maionese alla panna	137	Scorzonere saltate al burro	518

Scorzonerone saltate alla moda di Lione	518	Soufflé alla crema (formula di base)	625
Sedani brasati	520	Soufflé alla frutta	630
Sedano al sugo di vitello	521	Soufflé alla vaniglia	627
Sella dei gastronomi	291	Soufflé alle nocciole	628
Sella di capriolo Saint-Hubert	407	Soufflé alle praline	627
Sella di vitello	261	Soufflé Dama Bianca	628
Sella di vitello principe Orloff	262	Soufflé di marroni	492
Sfogliatine	563	Soufflé di pomodori	515
Sgombri al burro nero	183	Soufflé gelato alle ciliegie	647
Sgombri alla griglia	182	Soufflé Martine	628
Sgombri marinati	9	Soufflé Palmira	629
Sogliola	184	Soufflé Rothschild	629
Sogliola agli champignon, o «bonne femme»	190	Soupe à la jambe de bois	68
Sogliola ai pomodori, o alla portoghese	190	Spalla di montone arrostita	300
Sogliola alla borgognona	191	Spalla di montone brasata con rape	302
Sogliola alla griglia	185	Spalla di montone di pré-salé à la boulangère	301
Sogliola alla mugnaia	186	Spalla di montone farcita alla moda del Berry	302
Sogliola alla mugnaia alla nizzarda	191	Spiedini di fegato di vitello	332
Sogliola alla normanda	192	Spigola	193
Sogliola alle cozze, o alla marinara	190	Spigola al varech Michel Guérard	195
Sogliola allo champagne	187	Spigola in crosta	193
Sogliola Bercy	188	Spigola in crosta con mousse di astice	195
Sogliola fritta	185	Spinaci al burro	522
Sogliola limanda	193	Spinaci alla panna	523
Sorbetti	650	Spoom	651
Soufflé ai fiori	629	Spugnone al burro e limone	487
Soufflé ai liquori e ai vini	630	Spugnone alla panna	487
Soufflé al caffè	628	Spuntatura di coste e punta di petto sotto sale	233
Soufflé al cioccolato	628	Steak con uova al tegamino	233
Soufflé al limone	627	Steak d'anatra	385
Soufflé al parmigiano	16	Steak tartare	233
Soufflé al prosciutto	16	Storione	196
Soufflé all'arancia	627	Sugo legato	118

T

Tacchinella farcita ai marroni	380	Tonno brasato alla casalinga	196
Tacchino tartufato	379	Tordi alla moda di Liegi	438
Tagliatelle fresche	97	Tordi alle olive nere	439
Tartufi	638	Tordi «bonne femme»	439
Tartufi alla panna	525	Torta all'alsaziana	550
Tartufi allo champagne	525	Torta alla crema	551
Tartufi in sorpresa Roger Roucou	526	Torta dei gastronomi	41
Tartufi sotto la cenere, metodo Escoffier	524	Torta del presidente	558
Tegole alle mandorle	567	Torta di ciliegie	550
Teneroni di vitello	275	Torta di ciliegie alla crema	551
Teneroni di vitello brasati	275	Torta di fegato di pollame alla moda di Bresse	404
Terrina del cordon bleu	31	Torta di fragole	550
Terrina di fegato grasso d'anatra al naturale	403	Torta di mele con pasta brisée o sablée	552
Terrina di pollo Paul Mercier	32	Torta di pere	551
Terrina di tordi	33	Torta di riso	604
Terrina di vitello	29	Torta di riso al caramello	605
Testina di vitello	347	Torta di riso alla crema	605
Timballini di purea di piselli	230	Torta di riso allo zabaione	605
Timballo alla milanese	39	Torta normanda	551
Timballo di spugnone Antonin Carême	40	Torta Tatin	552
Tonno alla griglia	197	Torte salate al pollo	20

Tortini al formaggio	21	Tournedos e medaglioni	235
Tortino	543	Tournedos Henri IV	242
Tournedos agli champignon	239	Triglie	197
Tournedos al midollo	242	Triglie all'orientale	198
Tournedos all'arlesiana	236	Triglie alla provenzale	198
Tournedos alla bearnaise	237	Triglie di scoglio con salsa al pistou	199
Tournedos alla bordolese	239	Triglette all'orientale	9
Tournedos alla boscaiola	241	Trippe alla lionese	336
Tournedos Bercy	238	Tronchetto di Natale	569
Tournedos Choron	240	Trote al blu	164
Tournedos Clamart	240	Trote di fiume alla mugnaia	164

U

Uova à la coque o al guscio	49	Uova en cocotte alla panna	51
Uova affogate all'acetosella	49	Uova «en cocotte» o nelle tazzine	50
Uova affogate alla bordolese	47	Uova farcite alla paprica	13
Uova affogate alla fiorentina	48	Uova fritte	56
Uova affogate Henri IV	49	Uova fritte all'americana	57
Uova al bacon	44	Uova fritte alla milanese	56
Uova al burro	55	Uova in camicia o affogate	46
Uova al burro con pomodoro	55	Uova nello stampo	50
Uova al piatto al burro nero	45	Uova nello stampo Antonin Carême	50
Uova al piatto al pomodoro	45	Uova sode	52
Uova al piatto alla fiorentina	45	Uova sode alle cipolle, dette alla trippa	52
Uova al piatto o al tegamino	43	Uova sode con crema di acetosella	53
Uova al prosciutto	44	Uova sode con puree diverse	53
Uova alla neve Gisou	579	Uova strapazzate	63
Uova bazzotte alla bearnaise	54	Uova strapazzate ai tartufi	524
Uova bazzotte o semidure	54	Uova strapazzate al bacon	64
Uova bazzotte Soubise	54	Uova strapazzate con punte di asparagi	64
Uova en cocotte agli champignon	52	Uova strapazzate con purea di champignon	64
Uova en cocotte al pomodoro	51		

V

Vasetti di crema	578	Ventaglietti	564
Vellutata principessa	91	Vitello freddo	286
Vellutate	89		

W - Z

Welsh rarebit (pane tostato con formaggio fuso)		Zuppa ardennese	77
Zabaioni	580	Zuppa del coltivatore	84
Zefiri	640	Zuppa del fattore	77
Zucchero, cottura dello	633	Zuppa di cozze	86
Zuppa al lardo	82	Zuppa di gamberi	87
Zuppa all'acetosella	82	Zuppa di pesce	85
Zuppa all'aglio	75	Zuppa di tartufi Élysée	76
Zuppa alla casalinga	81	Zuppa di zucca	78
Zuppa alla moda di Nîmes	80	Zuppa normanda	81
Zuppa alverniate	78	Zuppa paesana	82
		Zuppa savoiarda	80

Pubblicata per la prima volta nel 1976 e da allora ristampata regolarmente, La cucina del mercato ha venduto più di 250.000 copie in Francia. In Italia non è più disponibile dal 1995. Si tratta della "bibbia" gastronomica per eccellenza, indispensabile nella libreria di ogni bibliofilo amante della buona cucina.

Capofila di un'intera generazione di cuochi, Paul Bocuse incarna l'archetipo del grande cuoco francese. Insignito di prestigiosi riconoscimenti e onorificenze, è anche uno dei più dinamici rappresentanti delle attuali tendenze, come testimonia il grande successo di pubblico e di critica del suo storico ristorante a Collonges- au-Mont-d'Or e delle 4 brasserie aperte a Lione negli ultimi anni.

Bocuse è uno dei fondatori, nonché il più noto rappresentante, di quella che abitualmente viene definita "Nouvelle Cuisine", ossia una cucina basata sul rifiuto delle complicazioni, la drastica riduzione dei tempi di cottura, l'abbandono delle marinature troppo lunghe, il rifiuto di salse troppo grasse, il ritorno alle cucine regionali e ai piatti dimenticati, la curiosità per le tecniche d'avanguardia e per le cucine straniere, la ricerca di ingredienti nuovi combinati in inediti accostamenti.



Guido Tommasi Editore



9 788895 092874