



RECETTES AUTHENTIQUE DE 1770



Préface

- *Le livre que lon donne au public , n' est pas la production d'un parfait grammairre . puisquil est
louvrege d'un parfait cuisinier . Lorsquil s'agis de saccomoder a ses goûts . Selon les règles de la
nature ou du moins selon les additions que nous y avons fait en raffinant notre appétit naturel .
les cuisinières trouverons une façons et une méthode pour apprêter différemment toutes les mets et
recettes de cuisines de 1770 pour donner au plus commun une saveur pas commune. . Ces recettes
donne des règles pour relever les goûts des aliments a nos table moderne avec un odorat des
épices , cuisson des viandes et légumes ancien . ces recettes sont réalisés sans mesure exate , la
mesure est égale a un verre ou a une poignée d'ingrédients*



Filet de mouton en brezolle

Prenez un filet de mouton entier , enlever toutes les filandes , le coupez finement , le mettre dans une casserole , lit par lit . Des Champignons du persil , ail , ciboule le tout hac hé , du lard fondu sel poivre .le faire cuire a très petit feu .Quand il est cuit vous le dégraissez ,détachez les filets ajoutez un peux de coulis .

carré de mouton a la conti

Appropriez un carré de mouton , entrelardé avec du lard , coupé 2 anchois en lanière , 2 échalottes , persil , ciboule haché 1 feuille de laurier , 4 feuilles de basilic 2 feuilles destragon . Lardé le tout sur le carré de mouton . Le mettre dans une casserolle avec 1 verre de vin blanc , du bouillon et 2 cuillères de farine faire cuire a feu doux .

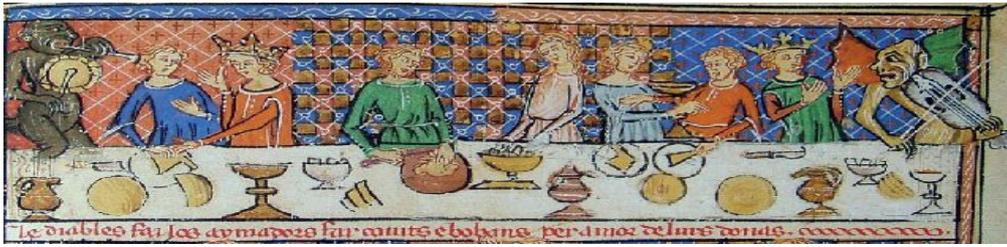




Lapin en mattelote

*Coupez un lapin faite un petit roux avec une petite cuillère de farine un morceau de beurre mettez y le lapin avec le foie . Mouillé avec un verre de vin rouge 2 verres d'eau , du bouillon , un bouquet de persil , ciboule une gousse d'ail , 2 cloux de girofles , thyn laurier basilic sel poivre faite cuire a feu doux pendant 1 demi heure .
Mettez y 1 douzaines d'oignons blanc , laisser cuire mettre du capres et hanchois haché servez avec des croutons .*





Poulet a la tartare

Flanbez videz le , le coupez a la moitié , faite le mariner avec du bon beurre que vous faite fondre .Mettre du persil ciboule champignons une pointe d'ail le tout haché .Sel poivre le pannez de mie de pain faite grillé a petit feu et servez .

Racine en menus droits

Prenez de l'oignons ,que vous coupez en filets faite le cuire dans un petit roux ,de beuure , mettre de la farine . Méouillez le avec du bouillon laisser cuire ,mettre des carottes du panais du céleri ,navet laissez cuire . Assaisonnez de sel poivre ,un filet de vinaigre en servant mettez de la moutarde .