

SOMMAIRE

PRÉFACE	4
PETIT LEXIQUE	6
LES SOUPES ET POTÉES	9
LES VIANDES	31
LES VOLAILLES ET LAPINS	53
LE GIBIER	73
LES POISSONS	89
LES ŒUFS	119
LES LÉGUMES	129
LES SALADES	155
LES FROMAGES	169
LES SAUCES	179
LES DESSERTS	185
INDEX ALPHABÉTIQUE	220
PLAN DE TABLE	226



LES VOLAILLES ET LAPINS

CANARD AUX CERISES	54
CANARD AUX NAVETS	55
CANETON FARCI À LA FLAMANDE	56
COQ À LA BIÈRE	57
COUCOU DE MALINES AUX CÈPES	58
DINDE À LA BIÈRE D'ABBAYE	59
LAPIN À LA FLAMANDE	60
LAPIN AUX GIROLLES	61
LAPIN À LA GUEUZE	62
OIE À L'INSTAR DE VISÉ	63
PIGEONS À L'ARDENNAISE	64
PINTADE AUX CHICONS	65
POULE FARCIÉ	66
POULET DE BRESSE AUX MORILLES	67
POULET DE COUVIN	68
POULET À L'ESTRAGON	69
WATERZOOI À LA GANTOISE	70



CANARD AUX CERISES

INGRÉDIENTS	pour 4 à 6 personnes
1 beau canard	2 oignons
1 kg de cerises	1 feuille de laurier
huile	1 verre de madère
2 grosses cuillères à soupe de beurre	1 cuillère à soupe
bouillon	+ 200 g de sucre en poudre
sel, poivre	

ACCOMPAGNEMENT

un Chassagne-Montrachet rouge

PRÉPARATION

Dans une cocotte en fonte, sur feu moyen, faire fondre un mélange huile-beurre et y faire dorer le canard sur toutes ses faces.

Le saupoudrer d'une cuillère de sucre en poudre, le retourner encore pour qu'il se caramélise légèrement. L'arroser avec un peu d'eau ou un peu de bouillon.

Saler, couvrir et laisser cuire une heure environ.

Pendant ce temps, dénoyauter les cerises et les faire cuire dans une casserole avec 1/2 l d'eau et 200 g de sucre.

Lorsqu'elles sont presque confites, arrêter la cuisson. Sortir le canard. Le découper et le tenir au chaud.

Verser le madère dans la cocotte. Aux premiers frémissements, si la sauce paraît trop liquide, incorporer en remuant un beurre manié. Elle deviendra plus onctueuse.

Rectifier l'assaisonnement avec quelques tours de moulin à poivre.

Présenter le canard et les cerises sur le plat de service et la sauce dans une saucière.

CANARD AUX NAVETS

Après avoir été relégué aux oubliettes de la cuisine depuis la fin des années 50, le navet revient à la mode. Il revient surtout dans la cuisine recherchée ou plus exactement raffinée : c'est tout à son honneur, vous verrez qu'il devient le meilleur ami du canard lorsqu'on les rapproche.

INGRÉDIENTS	pour 4 personnes
1 canard	1 petit verre
1 oignon	d'Armagnac
1 carotte	sel, poivre
1 branche de céleri	50 g de beurre
1 kg de navets	huile
1 cuillère à soupe de farine	sucre en poudre
	1/2 l de bouillon

ACCOMPAGNEMENT

un Pomerol

PRÉPARATION

Dans une cocotte, faire fondre le beurre et l'huile. Y mettre le canard (salé et poivré à l'intérieur) et le faire dorer de tous les côtés.

Mouiller avec l'Armagnac et flamber.

Le retirer et à sa place faire fondre les légumes coupés en petits tronçons, sauf les navets. Remuer, saupoudrer de farine, remuer encore, et mouiller avec le bouillon.

Amener à ébullition et remettre le canard. Couvrir et laisser cuire une bonne heure environ.

Éplucher les navets, les blanchir à l'eau bouillante salée 10 minutes. Les égoutter et les faire dorer dans une sauteuse avec huile-beurre. Les sucrer légèrement pour qu'ils prennent une belle couleur "caramel".

Avant la fin de la cuisson du canard, y verser les navets.

Découper le canard et servir en compagnie des navets.



CANETON FARCI À LA FLAMANDE

INGRÉDIENTS	pour 4 personnes
1 jeune canard	1 bouquet garni
250 g de foies de volailles	1 cuillère à café de fécule
persil	1 petit verre de madère
estragon	sel, poivre
150 g de beurre	pain
2 verres de vin blanc sec	1 œuf
2 verres de bouillon	3 oignons
	fécule ou maïzena

ACCOMPAGNEMENT
un Volnay

PRÉPARATION

Préparer une farce avec le foie du canard et les foies de volailles, un peu de mie de pain, 1 jaune d'œuf, le persil et l'estragon hachés.

Farcir le canard et coudre l'ouverture avec de la ficelle de cuisine. Dans une cocotte, faire fondre le beurre, y faire rissoler le canard de tous côtés. Saler, poivrer, mouiller avec le vin blanc et le bouillon, mettre le bouquet garni.

Couvrir et laisser mijoter une petite heure.

Dans une poêle, faire blondir les oignons émincés. Ajouter un peu de jus de cuisson du canard et faire cuire doucement jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Découper le canard, le tenir au chaud sur le plat de service.

Réduire le jus de cuisson de moitié. Délayer une cuillère à café de fécule dans le madère, l'ajouter au jus de cuisson. Remuer, vérifier l'assaisonnement.

Mettre les rondelles d'oignons sur les morceaux de canard et arroser avec la sauce.

Servir très chaud avec une compote de pommes.

COQ À LA BIÈRE

INGRÉDIENTS	pour 6 à 8 personnes
1 gros coq	2 grosses cuillères à soupe de moutarde forte
10 à 12 échalotes	1 dl de genièvre (eau de vie)
3 bouteilles de bière brune	6 à 8 tranches de pain sel, poivre
2 cuillères à soupe de farine	bouquet garni
huile	
100 g de crème fraîche	
80 g de beurre	

ACCOMPAGNEMENT
bière ou Nuits-St-Georges

PRÉPARATION

Couper le coq en morceaux.

Dans une cocotte, faire chauffer un mélange beurre-huile, y mettre les morceaux de coq et les faire dorer.

Les sortir et à leur place faire fondre les échalotes hachées, remettre les morceaux de coq, saupoudrer de farine, bien remuer avec une cuillère de bois et mouiller avec la bière, sauf l'équivalent d'un verre à mettre de côté.

Saler, poivrer, ajouter le bouquet garni et laisser mijoter 2 heures et demie environ.

Sortir les morceaux de coq, les tenir au chaud sur le plat de service. Passer la sauce au chinois, la remettre sur le feu et la faire réduire jusqu'à ce qu'elle devienne onctueuse. Ajouter la crème fraîche, le genièvre et la bière réservée.

Laisser cuire encore un petit quart d'heure.

Dorer les tranches de pain à la poêle dans un peu de beurre et les tartiner de moutarde. Verser la sauce sur les morceaux de coq tenus au chaud dans le plat de service.

Servir en même temps les tranches de pain moutardé et des pommes vapeur.