



Avec les Nuls, tout devient facile!



La Cuisine

POUR LES NULS

- ✓ S'équiper comme un chef
- ✓ Les tours de main à connaître
- ✓ Plus de 200 recettes inédites pas à pas
- ✓ Les secrets de chef d'Hélène Darroze

Bryan Miller
Restaurateur

Édition mise à jour et complétée par
Hélène Darroze
Chef étoilée



La Cuisine

POUR
LES NULS

Bryan Miller

Restaurateur et critique gastronomique

Édition mise à jour et complétée par

Hélène Darroze

Chef étoilée

FIRST
 Editions

La Cuisine pour les Nuls

Titre de l'édition originale : *Cooking for Dummies*

Publié par

Wiley Publishing, Inc.

111 River Street

Hoboken, NJ 07030 – 5774

USA

Copyright © 2000 Wiley Publishing, Inc.

« Pour les Nuls » est une marque déposée de Wiley Publishing, Inc.

« For Dummies » est une marque déposée de Wiley Publishing, Inc.

© Éditions First-Gründ, Paris, 2010 pour *La Cuisine pour les Nuls 2^e édition*,

2012 pour le passage en poche

60, rue Mazarine

75006 Paris – France

Tél. 01 45 49 60 00

Fax 01 45 49 60 01

Courriel : firstinfo@efirst.com

Internet : www.pourlesnuls.fr

ISBN : 978-2-7540-3597-2

ISBN Numérique : 9782754037068

Dépôt légal : février 2012

Mise en page et couverture : KN Conception

Traduction : Anne-Carole Grillot

Fabrication : Antoine Paolucci

Production : Emmanuelle Clément

Adaptation de la 1^{re} édition : Alain Le Courtois

Cette œuvre est protégée par le droit d'auteur et strictement réservée à l'usage privé du client. Toute reproduction ou diffusion au profit de tiers, à titre gratuit ou onéreux, de tout ou partie de cette œuvre est strictement interdite et constitue une contrefaçon prévue par les articles L 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. L'éditeur se réserve le droit de poursuivre toute atteinte à ses droits de propriété intellectuelle devant les juridictions civiles ou pénales.

À propos d'Hélène Darroze

Fille, petite-fille et arrière-petite-fille de cuisiniers, Hélène Darroze est devenue cuisinière par tradition familiale, mais aussi sur un coup de cœur.

Après des études en école de commerce et son diplôme de Sup de Co Bordeaux en poche, Hélène rejoint les équipes d'Alain Ducasse au Louis XV à Monaco, où elle met dans un premier temps son amour de la cuisine de côté et travaille au service administratif du prestigieux restaurant. Mais Alain Ducasse repère rapidement l'immense talent de sa compatriote landaise et l'encourage à passer de l'autre côté des fourneaux. Le destin est lancé et cette passionnée de terroir change de cap !

Elle restera trois ans auprès d'Alain Ducasse avant de retourner dans ses Landes natales pour reprendre les rênes du Relais & Château familial à Villeneuve-de-Marsan en 1995. Elle met en exergue ses connaissances et sublime l'héritage de ses ancêtres : respect du produit, goût des bonnes choses et du travail bien fait, tel est son credo.

Quatre ans plus tard, elle décidera de voler de ses propres ailes et de s'installer à Paris : Hélène ouvre en 1999 son restaurant au 4 rue d'Assas, où le succès est immédiat : première étoile en 2000, deuxième étoile en 2003, distinguée chef de l'année par le guide Pudlo en 2001...

La fabuleuse aventure gastronomique de la belle landaise ne s'arrête pas là, et son succès va franchir les barrières de la langue ainsi que les frontières : en 2008 elle prend la direction de la restauration du prestigieux Connaught à Londres, où elle réussit une fois de plus son pari avec un grand succès. Elle obtient une étoile au guide Michelin dès le mois de janvier suivant.

En février 2010, Hélène est faite chevalier de l'ordre national du Mérite par le président de la République en personne qui reconnaît en elle la plus belle représentante de la gastronomie française.

Remerciements

Hélène Darroze tient à remercier Stéphane Marion, Stéphanie Montjovet, Suzy Palatin, Kirk Whittle, Johannes Bonin, Raphaël François, Caroline Rostang et Christine Ferber pour leur aide dans ce projet ainsi que pour leurs recettes.

Sommaire



Introduction	1
Bonne nouvelle	1
Gardons les pieds sur terre	2
Comment utiliser ce livre	2
Aperçu des différentes parties de ce livre.....	2
Première partie : Entrez, ce n'est que la cuisine.....	3
Deuxième partie : Développez votre savoir-faire	3
Troisième partie : Élargissez votre répertoire	3
Quatrième partie : La partie des Dix.....	4
Cinquième partie : Annexe	4
Les icônes utilisées dans ce livre.....	4
Avertissement	5

Première partie : Entrez, ce n'est que la cuisine 7

Chapitre 1 : À la découverte de votre cuisine	9
L'évolution de la cuisine moderne.....	10
Qui a besoin d'une grande cuisine ?	11
Du chaos à l'assurance : organiser votre espace de travail....	11
Le plan de travail	12
L'éclairage.....	13
L'entreposage	14
L'évacuation	15
Les appareils électroménagers.....	15
Les fours et les cuisinières	15
Le réfrigérateur	21
Comment éviter les accidents domestiques.....	22
Chapitre 2 : Les ustensiles de cuisine	25
Prenez le temps de comparer les prix.....	28
Poêle ou marmite ? La batterie de cuisine.....	28
Sauteuse en fonte.....	29
Steak au poivre long	30

Crêpière.....	31
Crêpes	31
Poêle à frire	32
Omelette	33
Sautoir	34
Poulet sauté et jus réduit, petits lardons.....	35
Sauteuse évasée.....	36
Œufs brouillés.....	36
Rondeau	37
Navarin d'agneau parfumé au cumin	38
Casseroles.....	39
Sauce Béchamel au parmesan	40
Cocotte en fonte émaillée.....	41
Joue de bœuf braisée au vin de Madiran	41
Marmite à bouillon	43
Marmite à pâtes	44
Plats à rôtir	44
Poulet rôti.....	44
Plat à gratin	45
Gratin dauphinois	46
Plat allant au four	47
Trancher, émincer, éplucher : des couteaux pour tous les usages	47
Les incontournables.....	47
Salade toscane de légumes croquants à la ventrèche de thon.....	48
Utiliser les couteaux en toute sécurité.....	52
Robots, mixeurs et batteurs	53
Saladiers et autres ustensiles pour mélanger	54
Ustensiles de pâtisserie	55
Ustensiles divers.....	59
L'entretien de vos ustensiles de cuisine.....	61
Récipients de cuisson	61
Couteaux.....	62

Deuxième partie : Développez votre savoir-faire . 65

Chapitre 3 : Bouillir, pocher et cuire à la vapeur . . 67

Mettez-vous dans le bain : définition des modes de cuisson..	68
Bouillir, étuver et blanchir les légumes	69
La recette préférée des enfants.....	69

Purée de pommes de terre.....	70
Pommes de terre écrasées aux olives noires	71
Il n'y a pas que les pommes de terre : autres purées.....	72
Purée de pommes de terre et de rutabagas.....	72
Purée de brocolis	73
Mousseline de carottes aux agrumes	74
Conseils pour faire cuire à l'anglaise ou à la vapeur	
douze légumes frais	74
Préparer un bouillon.....	78
Bouillon de volaille.....	78
Bouillon de légumes	79
Pocher des fruits de mer ou du poisson	
dans un court-bouillon	80
Pavé de merlu poché au court-bouillon, huile d'olive et	
olives noires.....	81
Filet de bœuf cuit à la ficelle, légumes de printemps.....	83
Cuire à la vapeur	86
Jeunes poireaux cuits à la vapeur, condiment	
aux olives noires.....	86
Caviar d'aubergines aux sardines d'après une recette	
de Suzy Palatin, auteur de livres de cuisine.....	88
Asperges vapeur à l'aneth.....	89
Homards vapeur à l'orange et au citron.....	90

Chapitre 4 : Sauter 93

Huile ou beurre ?	94
Déglacer.....	96
Sauter différents types d'aliments	97
Légumes	97
Pommes de terre sautées	98
Épinards sautés.....	99
Poisson ferme et riche	100
Darnes de saumon, sauce aux poivrons rouges.....	101
Poulet	102
Blancs de poulet sautés aux tomates et au thym	103
Steak	104

Chapitre 5 : Rôtir et griller 107

Rôtir.....	108
Assaisonner un rôti	108
Faut-il saisir avant de rôtir ?	108

Arroser	109
Laisser reposer	109
Rôtir de la volaille.....	115
Poulet des Landes fourré de coquillettes au foie gras	117
Rôtir des légumes	120
Légumes d'hiver rôtis	120
Légumes d'été rôtis	121
Rôtis de bœuf, de porc et d'agneau	123
Carré de porc rôti, pommes de terre, carottes et oignons	123
Cochon de lait rôti, laqué de miel et d'orange, parfumé au gingembre.....	124
Gigot d'agneau de lait rôti piqué au romarin.....	126
Filet de bœuf de Chalosse rôti piqué aux olives noires.....	128
Selle d'agneau de Pauillac farcie de fruits secs et rôtie, jus en infusion de cardamome	130
Rôtir un jambon	132
Jambon blanc frotté d'épices Tandoori et braisé en croûte de pain d'après une idée de Christine Ferber, pâtissière et confiseuse	134
Travers de porc caramélisé au sirop d'érable, citronnelle, gingembre et ail frais	136
Saint-Pierre rôti au four, jus aux olives noires et jeunes fenouils rôtis	137
Bar en croûte de sel de Guérande, beurre blanc	138
Cuire sur le gril ou sous le gril	139
Si vous pouvez griller, vous pouvez faire cuire au gril	140
Charbon de bois ou gaz ?	140
Conseils pour bien griller	142
Mariner : mythes et réalité	143
Quelques idées de grillades	144
Légumes de saison grillés aux sarments de vigne comme une parillada espagnole.....	145
Tastous de légumes grillés et copeaux de fromage de brebis basque.....	146
Cèpes grillés	147
Brochettes de porc au romarin	149
Poulet en crapaudine d'après une idée de Suzy Palatin, auteur de livres de cuisine.....	150

Côte de bœuf de Chalosse cuite à la cheminée puis tartinée d'une fondue d'échalotes.....	151
Homard breton et légumes grillés au feu de bois, émulsion au curry vert	152
Ventrèche de thon de Saint-Jean-de-Luz frottée de poivres rares et cuite à la plancha, jus de piperade..	154
Le poisson, c'est bon !	156
Darne de saumon grillée au feu de bois, sauce béarnaise	157

Chapitre 6 : Sauces159

Qu'est-ce qu'une sauce ?	161
Les grandes catégories de sauce	161
Sauces blanches	162
Sauce Béchamel	162
Épinards à la béchamel.....	163
Sauce Mornay	164
Gratin de macaronis, sauce Mornay	165
Endives au jambon	165
Sauce poulette	166
Blanquette de saumon, sauce poulette	167
Sauce Albufera	168
Poule au pot farcie au jambon noir de Bigorre, sauce Albufera	168
Sauces brunes.....	170
Sauce bordelaise.....	171
Sauce marchand de vin.....	172
Daurade royale, sauce marchand de vin.....	172
Sauce Périgueux.....	173
Escalope de foie gras de canard du Sud-Ouest poêlée, sauce Périgueux.....	174
Sauce poivrade	175
Râbles de lièvre, sauce poivrade.....	175
Sauce grand veneur	177
Gigue de chevreuil et fruits rôtis, sauce grand veneur	177
Sauces vinaigrettes.....	179
Huile d'olive et autres types d'huile	179
Vinaigres	180
Sauce vinaigrette classique.....	180
Sauce vierge.....	182

Sauce grenobloise.....	183
Aile de raie pochée, sauce grenobloise.....	183
Sauces à base d'œufs.....	184
Sauce hollandaise.....	184
Sauce mousseline.....	185
Sauce béarnaise.....	186
Sauce mayonnaise.....	186
Sauce cocktail.....	188
Moules froides sauce cocktail.....	188
Sauce aioli.....	189
Sauce gribiche.....	190
Tête de veau sauce gribiche.....	190
Sauces à base de beurre.....	191
Sauce beurre blanc.....	191
Beurres composés.....	192
Beurres d'herbes.....	193
Beurre maître d'hôtel.....	193
Tournedos de bœuf poêlé, beurre maître d'hôtel.....	194
Beurre d'anchois.....	195
Beurre de corail.....	196
Homard grillé à la braise, beurre de corail.....	196
Sauces à base de beurre composé.....	197
Les autres sauces incontournables.....	197
Sauce tomate.....	197
Sauce pesto.....	199
Sauce Caesar.....	200

Troisième partie : Élargissez votre répertoire .201

Chapitre 7 : Les œufs203

Choisir des œufs frais.....	204
Catégorie, calibre et couleur des œufs.....	204
Caillots sanguins.....	205
Cuire les œufs : techniques de base.....	205
Œufs crus.....	206
Œufs cuits.....	207
Œufs à la coque.....	207
Œuf coque au foie gras de canard et cèpes.....	208
Œufs mollets.....	209
Œufs Florentine.....	209
Œufs durs.....	210

Œufs mimosa.....	210
Écaler un œuf dur	210
Œufs pochés.....	211
Œufs Bénédictine.....	211
Œufs pochés sur lit de brandade de morue	212
Œufs au plat	213
Œufs au plat, tomate et bacon.....	214
Œufs cocotte	214
Œuf cocotte en piperade, tastou au jambon de porc basque Recette du restaurant Espelette du Connaught à Londres.....	214
Œufs brouillés	215
Piperade aux œufs et au jambon de Bayonne	215
Omelettes.....	216
Tortilla aux pommes de terre	217
Omelette à la confiture de fraises	218
Autres recettes à base d'œufs	219
Quiche lorraine	219
La technique du soufflé	220
Œufs : séparer le blanc du jaune.....	221
Battre les blancs en neige.....	222
Incorporer les blancs dans le mélange.....	223
Soufflé au fromage classique.....	223
Soufflé au gruyère.....	223
Desserts aux œufs	226
Soufflé à la fraise.....	226
Soufflé au chocolat	227
Œufs à la neige.....	228
Œufs au lait.....	229
Meringues	230

Chapitre 8 : Salades231

Les deux types d'assaisonnement	231
Sauce mayonnaise aux herbes.....	232
Salades à la vinaigrette.....	233
Salade de pommes de terre.....	234
Salade de pâtes papillon aux moules.....	235
Salade de cresson, endives et oranges.....	238
Salade de crevettes chaudes aux pousses d'épinards.....	239
Salade de haricots verts et pignons de pin.....	240

Salade d'avocat, mangue et crevettes roses à la coriandre fraîche.....	241
Carottes râpées aux amandes et raisins de Corinthe..	243
Concombres à la crème et à la menthe	244
Taboulé aux herbes.....	245
Salade de riz, thon, maïs et poivrons grillés.....	246
Betteraves/mozzarella.....	247
Glossaire de légumes verts à feuilles	248
Légumes verts doux	248
Légumes verts amers	249
Salade verte mixte à l'oignon rouge.....	252
Acheter et stocker des salades vertes	254
Salade César	
d'après la recette de Caroline Rostang	
dans son restaurant L'Absinthe	255
Salades d'endives, noix du Périgord	
et raisins muscats au stilton.....	257
Salade de quinoa, mâche, framboises et betterave	258
Salade de pissenlit flambée à l'œuf poché.....	259

Chapitre 9 : Pâtes et riz261

Les pâtes sont-elles prêtes ?.....	262
Identifier les pâtes : types de pâtes et temps de cuisson.....	262
Pâtes fraîches, pâtes sèches	263
Macaroni	265
Pâtes en filaments.....	266
Pâtes plates	266
Pâtes farcies	267
Pâtes de formes diverses.....	267
Faire des pâtes et une sauce parfaites	268
Ajouter la sauce au bon moment	268
Choisir la bonne sauce et savoir doser	269
Bien choisir les tomates	269
Sauces classiques	270
Recettes de pâtes	271
Sauce de base.....	271
Spaghetti à la tomate.....	271
Penne à la romaine	273
Sauce marinara.....	275
Sauce arrabiata	276
Plat de pâtes rapide	277

Penne au parmesan et au basilic.....	277
Plats de pâtes plus élaborés.....	278
Rigatoni à l'aubergine et aux courgettes.....	278
Penne aux artichauts et aux olives noires.....	280
Fettucine aux crevettes et au gingembre.....	282
Cavatelli façon risotto aux courgettes fleurs, tomates séchées et chorizo.....	284
Cannelloni de bœuf à la niçoise.....	286
Pâtes fraîches.....	287
Tagliatelles fraîches.....	287
Raviolis d'herbes et salades.....	289
Agnolottis de champignons des bois à la noisette.....	290
Lasagnes familiales.....	292
Le riz.....	293
Riz étuvé.....	296
Riz étuvé.....	297
Riz pilaf aux raisins, tomates et pignons de pin.....	298
Principe de base du risotto.....	299
Riz sauvage classique.....	302
Riz brun assaisonné.....	303

Chapitre 10 : L'art d'accommoder les restes305

Avec les restes d'une volaille rôtie.....	306
Soupe de poulet, lait de coco, curry et coriandre fraîche.....	306
Sauce à l'ail pour volaille.....	307
Salade de poulet, avocat et oignon rouge.....	308
Salade de volaille et crevettes aux vermicelles chinois.....	309
Avec les restes de rôti.....	310
Tomates farcies.....	311
Boulettes d'agneau au romarin, ratatouille.....	312
Rôti de bœuf.....	314
Sauce bolognaise aux cèpes.....	314
Rôti de porc.....	315
Chou farci.....	315
Porc et nouilles chinoises sautés au wok.....	317
Rôti de veau.....	319
Axoa de veau.....	319
Rôti d'agneau.....	320
Curry d'agneau.....	320

Moussaka	321
Avec les restes de poisson.....	323
Quiche au saumon et au poireau.....	323
Terrine de poisson aux petits légumes	324
Avec des parures de foie gras	325
Avec les restes de légumes rôtis.....	326
Penne du moulinier	326
Avec des fruits qui s'abîment	327
Confitures	327
Avec du pain	328
Pudding à la française.....	328
Pain perdu.....	330

Chapitre 11 : Desserts. 331

Les pâtes : techniques de base	333
Pâte brisée.....	336
Pâte sucrée	337
Pâte sablée.....	337
Pâte feuilletée.....	338
Pâte à choux.....	338
Pâte à choux à la vanille	339
Glaçage pour éclair au chocolat.....	340
Les crèmes.....	341
Crème anglaise.....	341
Crème pâtissière.....	342
Crème Chantilly.....	343
Les tartes	344
Tarte aux fruits	344
Tarte aux fraises Mara des bois et pistaches	345
Tarte fine aux pommes	346
Tarte Tatin.....	348
Tarte au citron meringuée.....	350
Tarte choco-café.....	351
Tarte contemporaine aux pommes et romarin Recette de Johannes Bonin, chef pâtissier du Connaught à Londres.....	353
Les desserts de grand-mère.....	354
Riz au lait	355
Îles flottantes aux pralines, crème anglaise à la rose, framboises.....	356
Crème caramel	357

Mousse au chocolat.....	358
Marmelade d'abricots aux amandes	359
Mille-feuilles à la vanille.....	360
Pommes cuites	361
Charlotte pour ma Charlotte.....	362
Far breton	363
Clafoutis aux figes et amande amère	364
Crumble aux pommes et à la cannelle.....	365
Poires pochées au vin rouge.....	366
Les gâteaux de voyage.....	367
Cake au citron	367
Marbré chocolat et vanille Bourbon	368
Gâteau blanc Recette de Christine Ferber, pâtissière et confiseuse.....	370
Gâteau au yaourt	371
Brownies au chocolat et aux noix	372
Les biscuits.....	373
Cookies aux pépites de chocolat.....	373
Shortbread	375
Biscuits à la cuillère	375
Madeleines	376
Madeleines à l'huile d'olive.....	377
Sablés au chocolat Recette de Christine Ferber, pâtissière et confiseuse.....	378
Les verrines.....	379
Tiramisu à l'italienne.....	379
Trifle aux fruits rouges	380
Les crèmes glacées et sorbets.....	381
Crème glacée à la vanille Bourbon.....	381
Crème glacée au chocolat	382
Crème glacée au café.....	382
Crème glacée pruneaux/armagnac.....	383
Sorbet à la fraise	384
Sorbet à l'orange.....	384
Sorbet au cacao	385
Sorbet au yaourt	385

Quatrième partie : La partie des Dix.....387

**Chapitre 12 : Les dix recettes fétiches
d'Hélène Darroze.....389**

Veluté de topinambours au goût de jambon	390
Soupe de perdreau aux châtaignes	391
Royale de potimarron aux champignons des bois, œuf poché, émulsion de parmesan.....	392
Riz noir à l'encre de seiche, chipirons et chorizo	394
Noix de coquilles Saint-Jacques rôties en coquilles lutées	395
Langoustines rôties aux épices tandoori, mousseline de carottes aux agrumes, cébettes, coriandre et beurre noisette.....	396
Macaronade au foie gras de canard	398
Poulet farci de cèpes sous la peau.....	399
Baba à l'armagnac	401
Panna cotta au coulis d'abricots	402

Cinquième partie : Annexe.....405

Glossaire des termes culinaires courants407

Index alphabétique.....415

Index des recettes par type de plats.....421

Introduction

Que vous soyez un véritable chef ou que vous ne soyez pas capable de faire cuire un œuf, *La Cuisine pour les Nuls* peut vous aider. Contrairement aux livres de recettes traditionnels, cet ouvrage a une approche didactique destinée à expliquer les raisons de certains choix culinaires. Ainsi, lorsque vous aurez acquis suffisamment d'assurance, vous pourrez créer vous-même des plats uniques.

De nombreuses recettes sont proposées dans ce livre. Mais celui-ci n'est pas une simple compilation. Il décrit également les différents modes de cuisson : griller, cuire à la vapeur, rôtir, par exemple. Lorsque vous maîtriserez ces techniques, vous ne serez plus esclave des recettes. Vous pourrez laisser libre cours à votre imagination et à votre créativité – comme le font les grands cuisiniers.

En apprenant à mieux cuisiner, non seulement vous développerez votre savoir-faire, mais vous aurez toujours quelque chose de bon à déguster, ce qui n'est pas la moindre des motivations.

Mais surtout, vous prendrez du plaisir à explorer l'infinité de saveurs que révèlent des ingrédients bien cuisinés. Et c'est bien le but de la cuisine.

Bonne nouvelle

Au cours des dix dernières années, la révolution culinaire nous a donné accès à des produits rares hors des cuisines des grands restaurants : légumes oubliés (topinambour, rutabaga, etc.), truffes, vinaigre aromatisé, fruits de mer exotiques, soupes glacées et toutes sortes d'huiles d'olive, pour n'en citer que quelques-uns. Dans le même temps, l'équipement

des particuliers est devenu de plus en plus proche de celui des professionnels.

Gardons les pieds sur terre

Bien sûr, la technologie et les nouveaux produits ne font pas tout. Les qualités indispensables pour bien cuisiner n'ont pas changé depuis le XVII^e siècle. Il faut avant tout un fin palais, une bonne connaissance des modes de cuisson et des produits, une certaine dextérité dans le maniement des ustensiles, de la patience et de la passion – autant de vertus que ce livre va vous aider à acquérir.

Comment utiliser ce livre

Cet ouvrage commence par le tout début, c'est-à-dire la cuisine et l'équipement. À ce stade, il répond aux questions suivantes : Quels sont les ustensiles à votre disposition ? Comment les utiliser ? Il décrit ensuite les différents modes de cuisson pour que vous puissiez vous lancer dans l'élaboration de mets le plus tôt possible. Vous verrez, réussir dès le départ des plats simples apporte une véritable satisfaction personnelle.

L'utilisation que vous ferez de ce livre dépendra de vos besoins et de votre savoir-faire. Vous pouvez le lire de façon linéaire ou aller directement aux chapitres qui vous intéressent.

Aperçu des différentes parties de ce livre

Ce livre s'organise autour des modes de cuisson et des situations de la vie quotidienne. Il se compose de différentes parties, divisées en plusieurs chapitres traitant chacun d'un sujet précis. Voici un résumé de chaque partie.

Sauces

Beurre d'anchois, 195
Beurre de corail, 196
Beurre maître d'hôtel, 193
Sauce à l'ail pour volaille, 307
Sauce Albufera, 168
Sauce béarnaise, 186
Sauce Béchamel, 162
Sauce Béchamel au parmesan, 40
Sauce beurre blanc, 191
Sauce bolognaise aux cèpes, 314
Sauce bordelaise, 171
Sauce Caesar, 200
Sauce cocktail, 188
Sauce grand veneur, 177
Sauce grenobloise, 183
Sauce gribiche, 190
Sauce hollandaise, 184
Sauce marchand de vin, 172
Sauce marinara, 275
Sauce mayonnaise aux herbes, 232
Sauce mayonnaise, 186 Sauce Mornay, 164
Sauce mousseline, 185
Sauce Périgueux, 173
Sauce pesto, 199
Sauce poivrade, 175
Sauce poulette, 166
Sauce tomate, 197
Sauce vierge, 182
Sauce vinaigrette classique, 180

Desserts

Baba à l'armagnac, 401
Biscuits à la cuillère, 375
Brownies au chocolat et aux noix, 372
Charlotte pour ma Charlotte, 362
Clafoutis aux figes et amande amère, 364
Confitures, 327
Cookies aux pépites de chocolat, 373
Crème anglaise, 341

Crème caramel, 357
Crème Chantilly, 343
Crème glacée à la vanille Bourbon, 381
Crème glacée au café, 382
Crème glacée au chocolat, 382
Crème glacée pruneaux/armagnac, 383
Crème pâtissière, 342
Crêpes, 31
Crumble aux pommes et à la cannelle, 365
Far breton, 363
Gâteau au yaourt, 371
Gâteau blanc, 370
Îles flottantes aux pralines, crème anglaise à la rose, framboises, 356
Madeleines, 376
Madeleines à l'huile d'olive, 377
Marbré chocolat et vanille Bourbon, 368
Marmelade d'abricots aux amandes, 359
Meringues, 230
Mille-feuilles à la vanille, 368
Mousse au chocolat, 358
Œufs à la neige, 228
Œufs au lait, 229
Pain perdu, 330
Panna cotta au coulis d'abricots, 402
Pâte à choux, 338
Pâte à choux à la vanille, 339
Pâte brisée, 336
Pâte sucrée, 337
Pâte sablée, 337
Pâte feuilletée, 338
Poires pochées au vin rouge, 366
Pudding à la française, 328
Riz au lait, 355
Sablés au chocolat, 378
Shortbread, 375
Sorbet à la fraise, 384
Sorbet à l'orange, 384
Sorbet au cacao, 385
Sorbet au yaourt, 385

- Soufflé à la fraise, 226
- Soufflé au chocolat, 227
- Tarte au citron meringuée, 350
- Tarte aux fraises Mara des bois et pistaches, 345
- Tarte aux fruits, 344
- Tarte fine aux pommes, 346
- Tarte choco-café, 351
- Tarte contemporaine aux pommes et romarin, 353
- Tarte Tatin, 348
- Tiramisu à l'italienne, 379
- Trifle aux fruits rouges, 380