

21
L E
CUISIN
MODERN

Qui apprend à donner toutes so

D E R E P A

En Gras & en Maigre, d'une manière plus d
que ce qui en a été écrit jusqu'à présent;

DIVISE' EN QUATRE VOLUMES,

Orné de Figures en Tailles-douces,

D E D I E'

A Son Altesse Serenissime,

MONSEIGNEUR LE PRINCE

D'ORANGE ET DE NASSAU, &c.

PAR LE SIEUR

VINCENT LA CHAPELLE,

Son Chef de Cuisine, & ci-devant de

MYLORD CHESTERFIELT.

TOME QUATRIEME.



A LA HATE,

Imprimé chez ANTOINE DE GROOT,

Aux dépens de L'AUTEUR. & se vend,

Chez ANTOINE VAN DOLE, Libraire.

M. D C C. XXXVI.

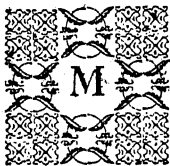
LE CUISINIER MODERNE,

*Qui apprend à donner toutes sortes de
Repas en gras & en maigre, d'une
manière plus délicate que ce qui en
a été écrit jusqu'à présent.*

CHAPITRE PREMIER.

Des Potages Maigres.

*Mitonnage pour toutes sortes de Potages
maigres.*



Ettez le soir une marmite au feu avec de l'eau ; mettez-y de gros pois secs , selon la grandeur de votre marmite ; ajoûtez-y des carotes , panais , celeri , choux , porreaux , navets , oignons , & quelques clous de girofle. Faites bouillir votre marmite , & la laissez devant le feu, jusqu'au

2 L E C U I S I N I E R

lendemain matin, que le tout sera cuit. Retirez votre marmite, & la laissez réposer. Prenez, ensuite, des carotes que vous couperez en deux, avec des panais & des oignons entiers. Mettez le tout dans une casserole avec un morceau de beurre. Allumez un fourneau; mettez votre casserole dessus & la couvrez. Ayez soin de la remuer de tems en tems; & quand vos racines auront pris une belle couleur, mouillez-les de votre bouillon de pois. Vos racines étant mouillées, mettez-les dans une marmite avec leur bouillon, & achevez de remplir votre marmite avec votre bouillon de pois. Faites-la bouillir tout doucement, & l'assaisonnez; mettez-y un paquet de celeri, un de porreaux, un de racines de persil, une mignonnette: Si vous avez des carcasses de poissons, vous les pouvez mettre dans cet empotement: Toutes sortes de poissons sont bons pour ce Mitonnage, pourvu qu'ils ne sentent point la bourbe. Ce bouillon est bon pour toutes sortes de Potages maigres, & pour mouiller toutes sortes de coulis maigres, & Potages aux herbes, aux oignons, aux choux, & aux nentilles, c'est la mère nourrice de tous les Potages maigres, & pour mouiller des Potages aux navets; & le bouillon des oillés ne se peuvent faire autrement. Il n'y a que la différence des coulis qui en fait la distinction.

Potage aux Nentilles, à la Provençale, à l'huile.

Prenez des Nentilles bien épluchées; l'avez-les, & les mettez cuire avec du bouillon de pois. Etant à moitié cuites, mettez-y un verre de bon-
ne

ne huile , une douzaine de gouffes d'ail , quelques oignons , & un qui soit piqué de clous de girofle , une cuillerée de bon jus maigre , & deux verres de vin de Champagne. Vos Nentilles étant cuites , tirez-les oignons qui sont dedans , & les dégraissez bien , & leur donnez le goût qu'il faut. Prenez garde qu'elles ne soient pas trop liées. Prenez , ensuite , des croûtes de pain , que vous couperez bien minces , & en garnissez le fond de votre plat : mettez-y une demi-cuillerée du clair de vos Nentilles avec un peu de jus : Faites-les bien mitonner , & attacher au fond de votre plat , avec un chapon de pain en même tems. Garnissez le bord de votre plat de pain frit , mettez-y vos Nentilles , & servez chaudement.

*Potage aux Choux à l'huile , à la
Provençale.*

Faites blanchir des Choux , & les mettez dans une marmite sans les ficeller. Mettez-y une demi-douzaine d'oignons , autant de carotes , quatre gouffes d'ail , un bon verre de bonne huile , & une cuillerée de jus maigre. Remplissez votre marmite d'un bouillon de pois , & faites bien cuire vos Choux. Etant cuits , tirez les carotes , les oignons , & les dégraissez bien. Prenez , ensuite , du pain à Potage qui soit chapelé ; levez les croûtes , & les mettez dans une casserole avec du bouillon aux Choux ; faites bien mitonner votre Potage , & étant mitonné , dressez-le dans un plat ; mettez les Choux autour de votre Potage , avec un chapon de pain dessus , & achevez de le mouiller de votre bouillon , & servez chaudement.

4 LE CUISINIER

Potage de Soles.

Prenez des Solès qui soient d'une belle qualité, & bien fraîches, il faut les ratifier, & bien laver; si elles sont petites, prenez-en deux pour farcir; si elles sont grandes, vous n'en prenez qu'une pour mettre au milieu de votre Potage; tirez-en l'arrête du côté de la tête. Il faut prendre un peu de cette chair, & de la chair de carpes, quelques champignons, un peu de persil, & ciboules hachées, assaisonnez de poivre, de sel, fines herbes; & fines épices, deux ou trois jaunes d'œufs crus, gros comme un œuf de mie de pain cuite dans de la crème: hachez bien le tout ensemble, & farcissez-en les Soles; frotez une tourtière ou plat d'argent, de beurre frais; assaisonnez de poivre, de sel, & arrangez les Soles dans la tourtière ou plat, les arrosez de beurre fondû, les assaisonnez dessus comme dessous, & les faites cuire au four ou sous un couvercle; qu'elles prennent une belle couleur. Faites frire trois à quatre Soles; étant frites, en ôtez les filets, & garnissez le Potage: prenez un pain à Potage, & en levez les croûtes, & les faites mitonner dans une casserole; étant mitonnées, mettez dans votre plat le Potage, & votre coulis par-dessus, & vos Soles, & servez chaudement. Vous trouverez la manière de faire le couli, au Chapitre des Coulis.

Croûtes aux Nentilles.

Prenez un pain rond, le coupez en deux, & ôtez la mie, & mettez dans un petit plat vos
croû-

croûtes, & les mitonnez d'un bouillon de poisson, ou de vôtre mitonnage, & les faites mitonner, qu'elles s'attachent au fond du plat ; étant attachées, mettez par-dessus un coulis de Nentilles, & le servez chaudement pour un petit Potage. Vous trouverez la manière de faire ce coulis, au Chapitre des Coulis. Les Potages de Nentilles en maigre, se font tous de même ; la différence qu'il y a, on lève les Croûtes d'un Pain, que l'on fait mitonner dans une casserole, & dresser dans le plat avec le coulis ci-dessus.

Potage de Lait d'Amandes.

Prenez une livre ou deux d'Amandes, selon la grandeur de vôtre plat, & les ayant bien échaudées, pilez-les tout d'un tems, en les arrofant d'un peu d'eau ; étant bien pilées, il faut avoir une casserole sur le feu avec de l'eau, qui soit tiède, & fort peu de sel : vous verserez cette eau dans vôtre mortier, & passerez le tout par l'étamine deux ou trois fois ; ensuite, mettez ce Lait dans une marmite qui soit bien nette, avec un bon morceau de sucre, & canelle en baton, & faites cuire le tout petit à petit : pour dresser vôtre Potage, coupez de la mie de pain en tranches, & les arrangez proprement dans le plat ; & quand elles seront sechées à l'air du feu, faites mitonner vôtre Potage du même Lait ; & étant prêt à servir, arrosez-le autant qu'il est nécessaire. Une autrefois, faites bouillir environ deux pintes d'eau dans une marmite, & y mettant la mie d'un petit pain, avec des Amandes, & assaisonnez de sel, sucre, canelle, & le faites mitonner dans la marmite ; ensuite, le passer à l'étamine, & faites

6 LE CUISINIER

faites mitonner des mies de pain , comme ci-devant , & achevez de le mettre avec vôtre coulis d'Amandes ; étant passé, sucrez-le par-dessus. On le peut garnir , si l'on veut , avec des Amandes à la praline , ou des mies de pain frites , ou biscuit de Savoie.

Pour un Potage de santé , Bourgeois.

Faites cuire deux litrons de pois verts , secs , mettez-les dans une marmite , & la remplissez d'eau , & les faites cuire ; étant cuits , passez le bouillon , & le mettez dans une passoire ; remettez le tout dans la marmite , & y mettez huit à dix oignons , un paquet de carotes , & un de panais , quelques racines de persil , un couple de cuillerées de jus d'oignons , & assaisonnez de sel ; faites bouillir le tout ensemble : mettez-y dans la saison , de la chicorée , & un paquet de celeri. Une autrefois , des laitues , une autrefois , des concombres ; ensuite , vous-y mettez de l'ozeile , & du pourpier , & un bouquet de cerfeuil. Voyez que le bouillon soit d'un bon goût. Mitonnez des croûtes dans le plat que vous voulez servir : étant mitonnées , achevez de le mouiller de bouillon , & garnissez de la garniture , selon la saison , que vous jugez à propos , & mettez du bouillon par-dessus , & mettez un chapon de pain au milieu , & le servez chaudement.

Potage d'Oignons , au blanc.

Prenez deux à trois douzaines de petits Oignons , coupez-en les deux extrémités , & les mettez
dans

dans de l'eau, & les faites blanchir dans de l'eau bouillante; étant blanchis, tirez-les, & en levez les premières peaux; & ensuite, les empotez dans une petite marmite, & les mouillez d'un bouillon de votre mitonnage, & les faites cuire. Faites un coulis blanc de cette manière: Prenez deux onces d'Amandes douces, & les pilez dans le mortier, les arrosant de tems en tems de lait; y ajoutez trois à quatre jaunes d'œufs durs, & un peu de mie de pain trempée dans du bouillon, ou du lait: le tout étant bien pilé ensemble, tirez-le du mortier, & le mettez dans une étamine sur un plat avec deux ou trois cuillérées de bouillon de votre mitonnage; passez le tout à l'étamine, & le tenez chaudement dans une petite marmite. Prenez un pain, levez-en les croûtes, que vous ferez mitonner: étant mitonnées, garnissez le plat d'un cordon d'Oignons, & dressez-le dans votre plat, & mettez le coulis blanc dessus, & le servez chaudement. Une autrefois, vous pouvez mettre un coulis blanc comme au Potage de Soles.

Potages de Nentilles.

Mettez cuire des Nentilles avec un bouillon de pois. Prenez une casserole, & y mettez gros comme un œuf de beurre, un oignon coupé par tranches, une carote, un panais; mettez le tout dans une casserole avec un morceau de beurre, & le passez quelques tours sur le feu, qu'il prenne une belle couleur; étant un peu roux, mouillez-le d'un bouillon de poisson, ou de votre mitonnage, selon la quantité que vous voulez faire de coulis: affaïsonnez-le de deux ou trois clous, d'un peu de basilic, de persil, ciboules

8 LE CUISINIER

entières, un couple de rocamboles, des champignons, si vous en avez, & quelques croûtes de pain ; laissez mitonner le tout ensemble. Les Nentilles étant cuites, pilez-les, & les vuidez dans la casserole où est le coulis, & les laissez mitonner ; ensuite, passez le coulis à l'étamine, & le vuidez dans une marmite pour le tenir chaud, & y mettez une cuillerée d'argent de Nentilles entières, que vous aurez soin de garder : faites mitonner du pain, avec du bouillon de votre mitonnage : Voyez que le coulis de Nentilles soit d'un bon goût, le versez sur votre Potage, & le servez chaudement avec un chapon de pain dans le milieu.

Potage d'Ecrevices.

Mitonnez des croûtes d'un bouillon de votre mitonnage, & les laissez attacher au fond du plat, & mettez dessus un petit chapon de pain ; mettez un coulis d'Ecrevices par-dessus, & les servez chaudement. L'on trouvera la manière de faire le coulis, au Chapitre des Coulis.

Potage à la Purée verte.

Mitonnez des croûtes d'un bouillon de votre mitonnage, & les laissez attacher au fond du plat : mettez un chapon de pain dans le milieu, mettez une Purée verte qui soit d'un bon goût, par-dessus, & les servez chaudement. L'on trouvera la manière de faire la Purée verte, en maigre, au Chapitre des Coulis.

Potage aux Choux.

Prenez des Choux de Milan, ou autres, les coupez par la moitié, & les faites blanchir; étant blanchis, retirez-les, & les mettez dans de l'eau froide; pressez-les bien, & les ficellez en deux ou trois paquets, & les empotez dans une marmite, de la grandeur qu'il faut pour le Potage qu'on veut servir, & y mettez une douzaine d'ognons, de carotes, panais, & racines de persil, & les mouillez d'un bouillon de pois, comme il est marqué à l'article du mitonnage, & les assaisonnez de clous, & de sel, & mettez la marmite sur un fourneau cuire; étant à demi cuits, mettez-y deux cuillerées de jus d'ognons, un morceau de beurre roussi, & l'achevez de faire cuire; étant cuit, voyez qu'il soit d'un bon goût, & prenez un pain à Potage, enlevez les croûtes, & les mettez dans une casserole, & les faites mitonner du bouillon de Choux; étant mitonnées, dressez-les dans votre plat à Potage: mettez-y dans le milieu un chapon de pain, tirez les paquets de Choux de la marmite, & en faites une bordure proprement autour du plat, pour garnir le Potage. Voyez que le bouillon ait bel œil & de bon goût; en mettez ce qu'il en faut dessus, & le servez chaudement.

Potage de Cardes.

Prenez des Cardes que vous avez faits cuire pour des Entremets; garnissez des plus belles le bord de votre Potage, & des autres; vous les coupez en filets, & les mettez dans une petite marmite, avec un coulis de carpes ou d'écrevisses; prenez un pain à Potage, & en levez les

A 5

croû-

croûtes, & les mettez dans une casserole, mouillez-les de votre bouillon de mitonnage maigre, & les faites mitonner; étant mitonnées, dressez-les dans le plat, que vous avez garnis de Cardes, & y mettez un croûton de pain dans le milieu, & l'arrosez de bouillon; ensuite, mettez votre coulis par-dessus, & servez chaudement. Vous trouverez la manière de faire ce coulis, au Chapitre des Coulis.

Potage au Lait.

Prenez de bon Lait, & le mettez dans une casserole ou marmite, avec du sucre, la quantité qu'il en faut, un morceau de canelle en bâton, & une feuille de laurier amer, un peu de sel, & le mettez sur un fourneau; lorsqu'il veut commencer à bouillir, delayez six jaunes d'œufs frais, avec un peu de Lait, & les passez dans une étamine, & les tenez chaudement: coupez des mies de pain bien minces, & les faites sécher un feu. Arrangez au fond du plat les tranches de mie de pain séchées, & les mitonnez du Lait bouilli; étant mitonnées, mettez votre liaison de jaunes d'œufs par-dessus, & servez chaudement. On peut garnir le Potage de biscuits ou de meringues. Lorsque vous ne voulez pas le lier d'une liaison de jaunes d'œufs, pilez une demi livre d'amandes douces, les arrosant de Lait; étant bien pilées, passez-les dans une étamine avec du Lait bouilli, & un peu de sucre, & une écorce de citron verds; étant passées, mettez-les dans une casserole, & les faites chauffer, & les mettez dessus le Potage, le garnissez, & le servez de même que celui ci-devant,

Po-

Potage de Citroüille, au Lait.

Coupez la Citroüille en dez, bien menus, & les passez à la casserole, avec de bon beurre, assaisonné de sel, persil en feüilles, & fines herbes; mettez-les dans un pot de terre, avec du Lait bouillant, & les dressez sur des croûtes mitonnées, & garnissez le Plat de pain frit.

Potage de Perches, au blanc.

Prenez trois à quatre Perches, vuidez-les, & les lavez; mettez-les cuire à l'eau & au sel; étant cuites, ôtez-en la peau proprement; gardez-en la plus belle, & ôtez la chair des autres: prenez deux douzaines d'amandes douces, pelez-les, & les pilez dans le mortier, les arrosant de tems en tems d'une goûte d'eau; étant bien pilées, mettez-y la chair des Perches que vous avez desossées, pilez bien le tout ensemble: coupez un oignon, un peu de panais par tranches, & les mettez dans une casserole, avec un peu de beurre, & les passez sur le fourneau quelques tours, & qu'il ne soit point roux; mettez-y un peu de persil, & ciboules entières, & le mouillez d'un bouillon de poisson, ou bouillon de pois qui n'ait point de couleur; mettez-y la grosseur d'un œuf de mie de pain, quelques champignons, si vous en avez, tant-soit-peu de basilic; faites mitonner le tout ensemble: ensuite, tirez-les, & y mettez vos filets de Perches, & amandes qui sont pilées, dans la casserole, & les passez dans un étamine; étant passées, vuidez-les dans une marmite ou terrine: mitonnez des croûtes d'un bouillon de votre mitonnage; étant mitonnées, prenez la Perche, & la dressez au milieu

milieu du Potage : garnisez le Potage d'un cordon de laitances de carpes, si vous en avez, ou de filets de Perches; & observez que vôtre coulis soit d'un bon goût, & qu'il soit chaud, & le mettez sur le Potage, & le servez chaudement. Le Potage de vives, & de brochets se font de la même manière que celui de Perches, qui est marqué ci-dessus. Vous pouvez faire un Potage de turbôts, carlets, plies, limandes, barbuës, de la même manière; il n'y a que les poissons qui distinguent.

Potage de Carpes farcies.

Prenez un couple de Carpes, qui ne soient pas trop grosses, écaillez-les, & en ôtez la peau, & les desosse; mettez la chair de la Carpe sur une table, avec un peu de persil, & de ciboules hachées, quelques champignons, du beurre frais; assaisonnez de sel, poivre fines herbes, & fines épices; hachez bien le tout ensemble; mêlez-y trois à quatre jaunes d'œufs cruds, & la grosseur de deux œufs de mie de pain cuite dans de la crème, ou du lait; hachez bien le tout, vuidez les carcasses des Carpes, & en coupez les bouts de la queue; fourrez une tourtière de beurre, & y mettez un peu de sel; ensuite, y arrangez les deux carcasses de Carpes, & y mettez par-dessus la farce: trempez un couteau dans de l'œuf battu, & frottez avec le couteau dessus, pour rendre bien uni la farce, & lui faites prendre la figure de la Carpe: prenez garde de ne point mettre de farce sur la tête, arrosez-les de beurre fondu, & les panez d'une mie de pain bien fine, & leur faites des marques par-dessus, avec la pointe du
côu-

coûteau, & le mettez cuire au four, ou sous un couvercle, & faites mitonner des croûtes de pain du bouillon de mitonnage, & mettez du coulis de votre Carpe, & vous trouverez la manière de le faire, au Chapitre des Coulis de Carpes.

*Potage de Barbottes, autrement, apellées
Lottes.*

Prenez des Lottes, & les limonnez; étant bien limonnées, & bien blanches, mettez-les dans une casserole avec un verre de vin blanc, & l'assaisonnez de sel, poivre, clous, ognons coupés en tranches, & un morceau de beurre, & les mouillez d'eau, & les faites cuire; étant cuites, gardez-en les deux plus belles pour mettre dessus votre Potage, & levez les autres en filets, & en garnissez le bord de votre plat à Potage, & gardez les foies pour mettre dessus votre Potage; prenez un pain à Potage, & en levez les croûtes, & les mettez dans une casserole: passez votre bouillon de mitonnage maigre; mouillez vos croûtes, faites mitonner votre Potage: étant mitonnées, dressez-les dans leur plat, & mettez les deux Lottes que vous avez gardez par-dessus votre Potage, un coulis d'écrevices, ou bien un coulis de Carpes, ou bien un coulis blanc, dont vous trouverez la manière de faire ces coulis, au Chapitre des Coulis.

Potage de Brochets, aux Huitres.

Prenez un Brochet, vuidez-le, & le coupez
par

14 LE CUISINIER

par la moitié, mettez-le dans une casserole avec quelques tranches d'ognons; assaisonnez de sel, poivre, clous, & le faites cuire, & le coupez par morceaux; mettez dans une casserole un morceau de beurre, quelques tranches d'ognons, & carotes; ensuite, mettez-y votre Brochet; couvrez votre casserole, & la mettez dessus le feu tout doucement: quand il commencera à prendre couleur, mouillez-le de bouillon maigre; ensuite, faites roussir une petite poignée de farine, & la mettez dans votre casserole où est votre Brochet, & l'assaisonné de basilic, quelques tranches de citron, & le faites cuire; étant cuit, dégraissez-le bien: observez qu'il soit d'un bon goût; passez-le à l'étamine, ou dans un tamis de soie; étant passé, mettez-le dans une marmite, & le tenez chaudement. Prenez des Huitres suffisamment pour garnir votre Potage, & les faites blanchir; étant blanchies dans de l'eau, retirez-les l'une après l'autre, & les tenez dans une casserole chaudement, avec un peu de bouillon. Prenez un pain à Potage, & en levez les croûtes, & les mettez dans une casserole, & les mouillez de votre bouillon maigre, & les faites mitonner; étant mitonnées, dressez-les dans leur plat, & garnissez le bord de votre Potage des Huitres épluchées avec votre Brochet; mettez-le dessus votre Potage, & votre coulis par-dessus, & servez chaudement, & observez que votre coulis soit d'un bon goût. Une autrefois, vous pouvez y mettre un coulis d'écrevices. Une autrefois, un coulis blanc. Vous trouverez la manière de le faire au Chapitre des Coulis. Vous pouvez faire un Potage d'Anguille dans ce même goût; au lieu d'Huitres, vous pouvez vous servir de filets d'Anguille.