

# TABLE

<i>Avant-propos</i>	11
<b>LA MÉMOIRE DU GOÛT</b>	
LA FRANCE ET L'ITALIE DU BIEN-VIVRE	17
LES CUISINES DE LA RENAISSANCE	27
L'écriture de la cuisine	29
<i>La frilosité des éditeurs français</i>	30
<i>L'âge d'or de la littérature gourmande italienne</i>	31
Formes et spécificité de la cuisine de la Renaissance	36
<i>L'héritage médiéval</i>	36
<i>Les traits originaux</i>	38
<i>Haute cuisine, cuisines et cuisiniers</i>	43
LA SOCIABILITÉ DE LA TABLE	55
Le repas comme spectacle	55
Gourmands, gourmets et amateurs de vin	56
<i>Le langage du vin</i>	57
Menus, service de table et étiquette	59
<i>Menus au quotidien</i>	60
<i>Menus de fête et d'apparat</i>	61
<i>Le service du banquet</i>	62
<i>Savoir-vivre et savoir-manger</i>	63
CUISINE DE LA RENAISSANCE POUR TABLES D'AUJOURD'HUI	
Le choix des recettes	65
L'ordre des recettes	67
La pratique de la cuisine	68
Conseils pratiques	70
Dîner à la mode Renaissance	72
Exemples de menus	73
Service des vins	73

## LES RECETTES

### ENTRÉES DE TABLE

---

1. Brochettes de foies de volaille	81
2. Croûtes aux champignons	82
3. Pain glouton	84

4. Rôties au fromage	86
5. Charbonnées à l' <b>aigre-doux</b>	87
6. Pieds de porc sauce d'enfer	88
7. Oranges rôties	89

## **PÂTES & POTAGES**

---

8. Agnolotti en potage	97
9. Lasagnes	99
10. Étouffe-curés aux noix	100
11. Tortelli en bouillon à la lombarde	102
12. Raviolis nus	104
13. Polenta de semoule de blé	106
14. Bouillon aux quenelles de volaille	107
15. Potage de courge	108
16. Soupe aux lentilles	110

## **VIANDES & VOLAILLES**

---

17. Ragoût de mouton à l'allemande	119
18. Gigot d'agneau poché	120
19. Escalopes de veau marinées grillées	122
20. Paupiettes de veau	123
21. Poitrine de veau farcie	127
22. Langue de veau braisée à l'orange amère	128
23. Haricot de foie de veau	130
24. Longe de porc à la broche	131
25. Tête de porc en gelée	132
26. Gigot de chevreau rôti	137
27. Cuissot de chevreuil rôti	139
28. Salmis de lapin à l'aigre-doux	141
29. Chapon mariné grillé	143
30. Chapon rôti	145
31. Chapon en brouet d'Allemagne	146
32. Fricassée de poulet au citron	148
33. Dinde farcie rôtie	<b>149</b>

## **POISSONS & ŒUFS**

---

34. Escabèche de poisson	157
35. Truites glacées	159
36. Carpe en sauce	161
37. Brochettes d'anguille	162
38. Filet de thon grillé	164
39. Sardines au gril	165
40. Turbot frit	167
41. Raie pochée	168
42. Sauté de calamars	170

43. Ragoût de poulpe	171
44. Seiches en tripes	173
45. Huîtres poêlées dans leur eau	174
46. Barbagliate	176
47. Œufs frits au romarin	177

## LÉGUMES.

---

48. Fonds d'artichauts farcis	185
49. Asperges au jus	187
50. Épinards aux raisins secs	189
51. Fondant de courge au safran	190
52. Chou farci aux noix	192
53. Chou aux herbes	194
54. Chou-fleur au jus d'orange amère	196
55. Brocolis	197
56. Petits pois à la crème	198
57. Fèves au safran	199
58. Oignons braisés	200
59. Haricots verts à la poêle	201
60. Laitues farcies	203
61. Misto de salades cuites	204
62. Gratin de champignons aux noix	205
63. Gâteau d'aubergines	206

## SAUCES & CONDIMENTS

---

<b>64. Aillée</b>	214
65. Sauce verte douce et forte	215
66. Sauce aux mûres	216
67. Sauce aux groseilles	217
68. Sauce d'oranges amères	218
69. Moutarde au miel	220

## PÂTÉS, TOURTES ET TARTES

---

70. Pâté de ris de veau	227
71. Petits pâtés d'artichauts aux huîtres	228
72. Pâté de poisson	231
73. Tourte d'asperges	232
74. Tourte d'endives	234
75. Tourte de champignons	235
76. Tourte blanche à la romaine	236
77. Tourte à l'allemande	238
78. Pâté de coings	239
79. Tourte de poires et pommes	240
80. Tourte de pêches ou d'abricots	242
81. Tourte de melon	244

82. Tourte feuilletée aux cerises	245
83. Tarte de fruits secs dite «pizza» à Naples	248
84. Crème fraîche en tarte	249
85. Dariole pour fête	<b>251</b>

## **ISSUES DE TABLE**

---

86. Pruneaux au vin blanc	258
87. Poires confites au <b>vin</b>	259
88. Crème à la hongroise	260
89. Tranches frites de polenta de châtaigne	261
90. Beignets de fruits	263
91. Beignets de vent	264
92. Petits feuilletés	266
93. Tortillon fourré	268
94. Mostacholles à la milanaise	270

## **CONFITURES ET FRUITS CONFITS**

---

95. Écorce de cédrat confite	279
96. Cerises confites	280
97. Confiture de cédrat	282
98. Gelée de citron	283
99. Raviolis de sucre	284
100. Massepain de Nostradamus	286

## **RECETTES DE BASE**

---

101. Bouillon de bœuf	292
102. Bouillon de poule	292
103. Pâte Brisée	293
104. Mélange d'épices	293
105. Poudre blanche	293
106. Hypocras	294

## **ANNEXES**

---

<i>Mesures pour les recettes</i>	299
<i>Abréviations</i>	300
<i>Bibliographie</i>	301
<i>Index alphabétique des recettes</i>	307
<i>Crédits illustrations noir et blanc</i>	309