

Table des matières

Préface de Jacques Zanetta.....	7
Introduction.....	9
Pour commencer.....	11
Il est utile de préciser.....	12
Trucs et astuces.....	13
Recettes de base.....	15
No 1 - Mayonnaise.....	16
No 2 - Mayonnaise aux herbes.....	16
No 3 - Vinaigrette.....	17
No 4 - Vinaigrette aux herbes.....	18
No 5 - Sauce tomate.....	19
No 6 - Tomates concassées.....	20
No 7 - Béchamel légère	21
No 8 - Béchamel épaisse.....	22
No 9 - Pâte à crêpes.....	23
No 10 - Appareil à soufflé et soufflé de base.....	24

Viandes.....	25
Bœuf Strogonoff.....	26
Bœuf en salade.....	27
Cannelloni.....	28
Bœuf mariné au tyriaki.....	30
Veau au thon.....	32
Veau tomates olives jambon.....	33
Veau Orloff.....	35
Lasagnes.....	36
Agneau aux épices.....	37
Agneau Edouard VII.....	39
Curry d'agneau.....	40
Moussaka.....	42
Porc au miel, pommes et gingembre confit.....	44
Gelée de lapin provençale.....	46
Lapin aux champignons, olives et julienne de jambon blanc.....	48
 Volailles.....	 51
Croquettes de poulet.....	52
Colombo de poulet aux amandes et abricots.....	54
Salade Waldorf.....	56
Roulade aux légumes.....	57
Salade de dinde, avocat, bleu et endives.....	59
Axoa de dinde "plat basque".....	60
Dinde à l'oranaise.....	61
Feuilleté de dinde au paprika et légumes.....	62
Aumônières de canard aux légumes.....	64
Canard au poivre de Séchouan et vinaigre de framboises.....	66
Filet mariné aux épices, gingembre et raisins blonds.....	68
Roulades de canard aux truffes de foie gras.....	69
Parmentier de pintade au foie gras.....	70
Salade de céleri branche pintade, parmesan, tomates séchées et olivettes de Nice.....	71

Poissons.....73

Salade de cabillaud aux pommes de terre nouvelles moutarde à l'ancienne.....	74
Méli-mélo de cabillaud à la Biscayenne.....	75
Salade de moules aux herbes.....	76
Sandwiches de moules à l'estragon.....	77
Marbré de raie aux herbes et gorgonzola.....	78
Penne au saumon basilic et tomates cerises.....	79
Crêpes de saumon et avocats au piment d'Espelette (espelattako bippera).....	80
Cassolette de saumon aux asperges et champignons.....	82
Faufilage de truite au raifort tomates séchées et brocoli.....	84
Filet de truite au poireau vin de Jurançon.....	86
Daurade aux aromates.....	88
"Trifouillis" de daurade au pastis.....	90
Turbot et sa gelée aux concombres et coulis de poivron.....	91
Soufflé de turbot et crevettes.....	93
"Régalet" de bar vert et tomates concassées.....	94
Le loup-bar pris au piège.....	96
"Merlu Koskera".....	98
Artichauts bretons et merlu "foie gratté".....	100

Légumes.....101

Gâteau de carottes au bacon saisi.....	103
Purée de carottes au vin de Jurançon.....	104
Flan de fenouil au chèvre frais.....	105
Saladine de fenouil, parmesan et crevettes roses.....	106
Crème d'asperges.....	107
Tomates, aubergines, courgettes, poivrons.....	108
Mousse de tomates au basilic.....	108
Tomates farcies au chèvre, ciboulette et jambon de Bayonne.....	110
Aubergines farcies au thon et gorgonzola.....	111
Purée d'aubergines aux anchois et à l'ail.....	113
Croquettes fines de courgettes à la feta.....	114
Carpaccio de courgettes aux herbes et tomates.....	115

"Pastet" de courgettes au four à l'ancienne.....	116
Piperade basquaise au jambon de Bayonne.....	118
Riz aux poivrons et chorizo.....	120
Wok de légumes sautés aux nouilles.....	121
Fromages.....	123
Fromages à pâte dure, Gruyère, Comté, Beaufort, Emmenthal, Cantal.....	124
Soufflés démoulés.....	124
Crêpes soufflées au fromage.....	126
Croquettes de fromage et pommes de terre.....	127
Pâtes au vieux Cantal et sauge.....	128
Fromages à pâte molle, brie, tomme de vache, camembert, triple crème, Reblochon.....	129
Tarte au fromage aux épinards.....	129
Camembert frit sur lit de salade.....	131
Pommes de terre, lardons et fromages fondus.....	132
Fromages à pâte persillée, bleu, fourme d'Ambert, Roquefort.....	133
Terrine de bleus aux noix et gelée au porto.....	133
Feuilletés de bleus et escargots de Bourgogne.....	135
Chèvres secs et mi-secs.....	137
Chèvre sec aux herbes et Serrano huile d'olive.....	137
Chèvre frais demi-sec, saumon bagel et ciboulette.....	138
Brick de chèvre sésame et huile de noix.....	139
Table des matières.....	141
Edition 2011.....	145