

Livre fort excellent de cuisine, très utile et profitable, contenant en soy la manière d'abiller toutes viandes. Lyon. 1555.

Table des recettes

Et premièrement (269 recettes et préparations)

A (12)

Anguilles bouillies
Anguilles rosties
Anguilles en potaige
Anguilles en paste
Alozes
Alozes a la castille
Aulx blancs
Abremont du laict
Alouette
Amandes confictes
Abricotz confictz
Andouilles de foye de veau

B (21)

Brouet georget
Aultre brouet
Bouldins
Bouldins blancz
Autres bouldins
Becquet à la saulce dangleterre
Brochet pour ung becquet
Brocheton rosty
Brochet à lestuvee
Brochet frit
Borchet bouilly
Beurre frais frit
Beurre damandes en caresme
Becasses
Blanc menger
Blanc menger de chapon
Brideaulx a veaulx
Brochet larde
Barbe Robert
Beuure (salé décanté),
Brochet et carpes

C (42)

Chapon bouilly
Chapon rosty
Chapon barde
Chapon en paste
Chapon en brouet dallemaigne
Chapons à la canelle
Coudres
Concombres
Choulx en potaige
Choulx dune aultre sorte
Choulx cabusz
Cretônee de poys nouveaulx

Cyves de liepvre
Carbonnades pour soupe
Concombres contrefaictes
Cochons
Champignons
Cerises confictes
Cresson
Chauldeau
Chauldume pour le cerveau
Croste de paste de papier
Connins
Chevreaulx
Canardz concasses
Cresme bastarde
Cresme fritte
Capilotaste
Carpes alestuvee
Carpes rostyes
Carpes pour ung becquet
Carpes bouillies
Carpes en paste en pot
Carpes aux bignetz
Carpes braves
Coings en paste
Cervelat
Cresme houssue
Cresme de pays nouveaulx
Cresme damandes nouvelles
Cresme de noix nouvelles
Crespes frites en poelle

D (3)

Dodine blanche
Dodine rouge
Dariolles pour leste

E (16)

Esturgeon rosty
Esturgeon en paste
Esturgeon bouilly
Entrée de table grasses
Entrées de table de trippes
Eufz a landouille
Eufz poches au beurre en plat
Eufz de plusieurs couleurs
Eufz cuyctz sans feu
Eufz durs cuictz en leaue
Eufz en paste en pot
Eufz perdus
Escrevisses

Estuvee noire
Espinars
Eau de Damas à laver les mains

F (9)

Friteaultx de fleur de suc
Fricassees
Friteaulx
Febues
Fritures de mer
Fromentee
Froy de saulce
Fromentee de venayson
Fromentee de chevreau

G (8)

Galemaffree (P90/175)
Galentine (P49/175)
Gellee de poires (P29/175)
Gelee a lypocras (P29/175)
Gardons
Govions
Greneault (=goumeaux) (P136/175)
Gigot de mouton a lestuvee

H (11)

Hastereaulx
Haricot de foye de veau
Huytres en lescaille (P60/175)
Huytres a lestuvee
Huytres frites (P60/175)
Huyctres au cyve (105/175)
Hastelees desturgeon
Hastellees de pyles
Hocheplot de pigeons
Hocheplot de possins
Hure de sanglier

J (2)

Jaspe de laict (P71/175)
Jambons (P87/175)

L (11)

Laict cretonne (P75/175)
Lamproye de chair (P32/175)
Lamproyes (P134 et 120/175)
Lievre
Lievre
Lardeaulx de venayson
Laict damandes
Lait gras lardé (P92/175)
Loches
Limatz dallemaigne (157)
Luganes

M (10)

Mefles en cresse
Mefles daultre sorte
Marrons

Mouton rosty
Moust de raisins
Mullet
Marsouin rosty
Marsouin en potaige
Menues épices
Moulx de raisin

N (3)

Nouveaulx de venayson
Neige contrefaict
Neige de gelee

O (8)

Oyseaulx de riviere en potaige
Orge munde (P46/175)
Oublyes farcees (P31/175)
Oyseaulx de riviere à la dodine (P113/175)
Oyson (P132/175)
Oeufs en pasté en pot (P106/175)
Oeufs pochés au beurre (P101/175)
Oeufs perdus (151, = pain perdu ?)

P (61)

Paste de cote de blettes (P61/175)
Poree broyee
Poireaulx
Poys de lundy
Paste en pot mouton
Pate en pot de gigot de mouton rosty ou longe de rostye froide
Paste de gigot (P115/175)
Pommes (viande, P68/175)
Pastes en pot de langue de beuf
Paste de veau (P69/175)
Potaige blanc de chapons ou de poules
Potaige vert
Potaige rouge (P72/175)
Potaige violet (P73/175)
Pommes de veaulx ou de ventre de Chevreaulx
Potaige de ventre de veaulx ou de chevreaulx
Potaige cretonne
Perdrix motee
Pomme de coing (P29/175)
Pastes nourris (P30/175)
Potaige de courge
Potaige de piedz de mouton
Pastes de carpes et danguilles (P39/175) (carême)
Paste en pot
Paste en pot de veau
Perdrix aulx choulx
Pigeons confictz
Pour faire poudre de duc
Pour faire eaue damande
Pour faire hastereaulx de foye de veau
Pour faire saulce a foye de veau ou daustres
Pour faire cuyre foye de cerfbeuf ou chevreaulx
Pour faire foye de veau de mouton chevreaulx
Paste de veau ou de mouton à la saulce chaulde

Autres pastes à la saulce chaulde
Piedz de mouton pour le gouster
Paste en pot de trippes
Potaiges
Poix nouveaulx
Poix a la saulgrenée
Poissons a saulce sanglant
Perdrix a la tonnellette (P45/175)
Pan (paon) revestu (P114/175)
Pans (paon) et chapons bardez à porc épic (115)
Paste au gigot de mouton
Pour mettre la main en eaue bouillant
Pastes a troys
Paste dalebran
Poullailles a la saulce robert (P129/175)
Paste de veau (P129/175)
Paste de mouton (P130/175)
Pinsons (130)
Pigeons ramiers
Pasteaulx
Perche boullye
Perche fritte
Perche en paste
Papillons de pommes de capendu (quartier de
pomme au vin sucré épicé) (P150/175)
Potaige lavatif
Potaige digestif

R (6)

Raymoules de blanc de chapon
Ris (P94/175) et p46 (riz, jour maigre)
Rys de couleur
Rouget (P136/175)
Rosty sanglant

S (29)

Soupes a la capilorde (P65/175)
Sanglier
Saulcisses de gigot de mouton
Saulcisses de lombardie (P88/175)
Saulcisses de Boulongne (P88/175)
Saulce denfer (p90 : oignon, verjus, moutarde)
Saulcyrion an may
Saulce barbe robert (103)
Saulce noire (P121/175)
Saulce pour beuf rosty (P122/175)
Saulce madame (P122/175)
Saulce daulx au lait
Saulce vert (P126 et 123/175)
Saulce de venayson (P125/175)
Solles en paste
Saulce dalemene
Saulce jacopine
Saulce de trahison (P27/175)
Soustrees (P27/175)
Soupe aux aulx
Soupe vermeil (P42/175)
Soupe Jacopine (P26/175)
Saulmon frais rosty

Saulmon bouilly
Saulmon en paste (P57/175)
Seiches frites
Saulce realle (P151/175)
Saulce de blanc chapon

T (14)

Tortue de lombardie
Tartres a mouelle de beuf (P31/175)
Tortue (P93/175)
Tartelette de cresse (P31/175)
Taillis dangleterre (P33/175)
Tortue en poelle
Truicte fricte
Truictes boullues
Turbot (P135/175)
Tartes rouges (pomme au vin rouge)
Trippes (P112/175)
Tenches
Tartes jacopine (P139/175)
Tartes despinars

V (3)

Venayson côtrefaicte en potaige
Venayson de sanglier
Vines boullue

