

—◆—

*Mes recettes*

# SOMMAIRE

—◆—

## *Entrée*

- 90 "MA" TARTINE DE SARDINES
- 106 TERRINE DE FOIES DE VOLAILLE
- 108 TARTE FINE CROUSTILLANTE  
aux légumes de saison tapenade d'olives kalamata et basilic
- 138 PÂTÉ EN CROÛTE de foie gras de canard et ris de veau de lait
- 140 ENTREMETS DE TOMATES ET CHÈVRE FRAIS
- 154 ŒUFS POCHÉS EN MEURETTE à la bourguignonne
- 156 SALADE DE RIS D'AGNEAU pommes de terre amandine tièdes  
et vinaigrette de jus d'agneau
- 158 CRÈME DE POTIRON à la truffe élanosporum de Richerenches
- 160 SALADE DE POMMES DE TERRE tièdes à l'huile, filets de harengs fumés  
crème de Bresse au raifort
- 162 PREMIÈRES ASPERGES BLANCHES de la haute Lande tièdes  
et dernières truffes mélanosporums de Richerenches
- 232 TARTARE DE LANGOUSTINES ET AVOCATS À L'ÉCUME DE GALANGA
- 174 AILE DE RAIE pochée à la grenobloise
- 176 GÂTEAU DE FOIES de volaille au coulis de tomates
- 180 TABLIER DE SAPEUR
- 182 CHOU FARCI à la volaille de Bresse et foie gras de canard
- 184 FOIE DE VEAU de lait déglacé au vinaigre, en persillade
- 186 TARTE DE BOUDIN NOIR pommes fruits à l'écorce de citron  
et bâton de vanille
- 188 ROGNONS DE VEAU cuits en cocotte façon grand-mère
- 190 TRAVERS DE PORC du Cantal confit et caramélisé aux épices
- 194 CARRÉ DE PORCELET rôti petites giroles, jus perlé
- 196 CONTRE-FILET ANGUS au poivre, flambé au Cognac
- 198 SOURIS D'AGNEAU DU LIMOUSIN CONFITE risotto crémeux
- 200 COLVERT sauce au foie gras et cèpes rôtis
- 202 CÔTES DE VEAU DE LAIT RÔTIES aux truffes fraîches de Richerenches  
et leur jus de cuisson
- 204 ÉPAULE D'AGNEAU du limousin confite au jus
- 218 LAPIN AU PAPRIKA
- 224 GRENOUILLES simplement sautées au beurre et fines herbes
- 228 OSSO BUCCO MILANAISE
- 248 FRICASSÉE DE VOLAILLE FERMIÈRE ravioles de champignons
- 254 POULET DES LANDES AUX OIGNONS

## *Plat*

- 12 LASAGNE D'AUBERGINES au parmesan reggiano 24 mois et basilic
- 14 LAPIN AU VIN BLANC
- 80 TERRINE DE VIANDES
- 82 BOUCHÉES A LA REINE VEAU, VOLAILLES
- 84 TOMATES FARCIES aux escargots de Bourgogne
- 86 TOURTES DE GIBIER plumes et poils, sauce poivrade
- 110 Tournedos de Cabillaud grillé au jus de poulet  
et garniture printanière
- 112 NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES aux haricots coco
- 122 LE TROFIE aux courgettes et aubergines frites, tomates séchées,  
basilic et parmesan reggiano
- 132 RAVIOLES DE CARDONS ET de foie gras
- 142 BLANQUETTE DE VEAU à l'ancienne timbale de macaronis
- 150 GRAS-DOUBLE sauté à la lyonnaise
- 166 CANNELONIS aux sot-l'y-laisse de volaille de Bresse farcis  
à la duxelles de champignons
- 168 FRISÉE AU PIED DE COCHON au foie gras, truffes fraîches et vinaigrette  
de jus de viande
- 170 QUENELLES DE BROCHET à la lyonnaise, sauce Nantua
- 172 OMELETTE DU CURÉ aux queues d'écrevisse

## *Dessert*

- 16 GÂTEAU AU YAOURT
- 34 TARTE AUX BRIMBELLES
- 36 PETITS POTS AU CHOCOLAT NOIR
- 39 MADELEINES tièdes au miel d'acacia
- 104 TOURTIÈRE LANDAISE
- 114 POIRE ABATE RÔTIE au pain d'épices sauce caramel
- 116 BABAS AU RHUM
- 208 TARTE TATIN à la praline de Saint-Genix
- 210 POIRES DOYENNÉ DU COMICE ET PRUNEAUX POCHÉS  
au vin rouge du Beaujolais
- 212 CROUSTILLANT et crème légère de marrons aux griottes de Fougerolles
- 214 ANANAS PELÉ À VIF rôti aux épices, glace plombières
- 236 ROULÉ NOISETTE
- 240 ST-HO ! caramel au beurre salé
- 256 L'ÎLE FLOTTANTE
- 258 ÉCLAIRS AU CHOCOLAT