

TABLE DES MATIERES

I. — POTAGES, SOUPES, BOUILLIES ET PANADES

Bouillon de lapin à la crème.....	11
Potage à la Reine.....	11
Potage coulis de poulet.....	12
Potage crème de salsifis.....	13
Soupe Aigo Bouido.....	13
Soupe Aigo Saou.....	13
Soupe à l'œuf.....	14
Soupe des Maures.....	14
Soupe languedocienne.....	15
Soupe provençale.....	15
Bouillie sans albumine.....	16

II. — HORS-D'ŒUVRE

Artichauts à la Grecque.....	17
Barquettes à la Milanaise.....	18
Boules de neige au jambon.....	18
Boutargue.....	19
Cassolette au fromage.....	19
Fritot aux anchois.....	19
Fruits au vinaigre.....	20
Œufs du docteur.....	20
La Pissa.....	20
Pissaladière.....	21
Ramequin.....	22
Rillettes de lapin.....	22
Sardines marinées.....	22
Zakouski bolchevik.....	23

III. — POISSONS, CRUSTACÉS, MOLLUSQUES

A) Poissons de mer et de rivière, bouillabaisse, bourrides, brandades, pauchouses.

Bonite à l'escabèche.....	25
Les bouillabaisse.....	26
Bouillabaisse.....	26
Bouillabaisse.....	28
Bouillabaisse.....	29
Bouillabaisse à la Marseillaise.....	30
— à la Rouille.....	31
Bourride.....	33
Bourride.....	34
— de Baudroie.....	35
Daurade Saint-Laurent.....	35
Lamproie à la mode de Bordeaux.....	36
Merlan (Soufflé de).....	36
Morue à la Provençale.....	37
— au gratin.....	38
— (Soufflé de).....	38
— (Brandade de).....	39
— à la Niçarde (Estockficade).....	39
Poupeton.....	40
Rascasse (Cassoulet de).....	40
Thon à la Provençale.....	42
Thon à la Bonne Femme.....	42
Truites à la Valborgne.....	43
Truites de l'Hérault.....	43
Truites (Pacronata de).....	44
Pauchouse de la Saône.....	45
Pauchouse de Saint-Jean-de-Losne.....	46

B) Calmars, seiches, crustacés, coquillages, grenouilles.

Calmars farcis.....	47
Calmars roses farcis.....	48
Seiche à l'Agathoise.....	48
Seiche au riz.....	48

Langouste à la Provençale	49
Langoustines frites (Queues de).....	49
Écrevisses de l'Hérault.....	50
Moules à la Provençale (Pilau de)	50
Escargots (Cascauso à la Piscaluna).....	51
Escargots à l'Agathoise (Cagoulat).....	52
Grenouilles au blanc	53

IV. — VIANDES DE BOUCHERIE, ABATS, CASSOULET,
COUSCOUS, DAFINA, RIZ A L'ESPAGNOLE

A) Bœuf.

Bœuf à l'anchois.....	55
Bœuf marinère.....	56
Grillade de bœuf à la marinère.....	57
Recette de la grillade des mariniers.....	57
Sonnet de la grillade des mariniers	58
Daube	58

B) Veau.

Escaloppe à la Tita Ruffo.....	59
--------------------------------	----

C) Mouton, agneau, cabri.

Quartier d'agneau à la sauce Lézat.....	60
Daube de mouton à l'Avignonnaise	61
Cul de cabri à la relevette	62

D) Porc.

Queue de cochon parlementaire	63
Petit cochon sauvage farci.....	64

E) Abats.

Gayettes.....	65
Gayettes de Provence	65
Pieds et paquets marseillais	66

F) Cassoulet, couscous, dafina, riz à l'Espagnole.

Cassoulet de Castelnaudary	67
Couscous oranais.....	68
Couscous algérien	72
Couscous marocain.....	73
Couscous du Rif.....	74
Dafina.....	75
Riz à l'Espagnole (recette africaine).....	76
Riz à l'Espagnole.....	77
Riz à la Catalane.....	78

V. — VOLAILLE, LAPIN, GIBIER, VENAISON

A) Poulets.

Coq de l'Olivade.....	79
Poulet en vessie.....	80
Poule à l'Espagnole	80
Poulet grillé	81
Bouillabaisse de poulet	81
Poulet à la daube.....	83
Hachis de volaille	83

B) Lapin.

Lapin pané.....	84
Lapin moricaud.....	85
Râble de lapin.....	85
Pâté de lapin	85

C) Gibier et Venaison.

Cailles Vignelongue.....	86
Faisan ou perdreau à la Du Chamblay.....	88
Grives aux olives cassées.....	88
Perdrix à la Catalane	89
Perdreau à la Catalane.....	90
Civet de lièvre	91

Râble de lièvre rôti à la crème.....	94
Sanglier morvandelle.....	94
Cuissot de sanglier	95

VI. — SAUCES, AIOLI

Sauce tomate diététique.....	97
Saumure provençale.....	97
Aïoli	98
Aïoli	99
Aïoli à la Marseillaise.....	99
Sauce à l'ail à la Provençale.....	100

VII. — LÉGUMES ET FARINEUX

Artichauts braisés à la Provençale.....	101
Artichauts en omelette.....	101
Gratin de fonds d'artichauts.....	102
Aubergines sautées	103
Gâteau d'aubergines.....	104
Gratin d'aubergines.....	104
Barbouillade.....	105
Cardon à la Bagna-Calda.....	105
Cèpes des Cévennes farcis	106
Cèpes à la Provençale.....	107
Chou farci à la Provençale ou Sou-Fassum.....	107
Courgettes au rizotto gratinées.....	107
Farcement savoyard.....	108
Fenouil à l'étouffée.....	109
Flèque (La).....	109
Gnocchi	109
Gnocchi aux pommes de terre	110
Macaroni à la mode corse.....	110
Riz à la Créole	111
Riz à la Sévillane.....	111
Tartelettes de légumes gratinées.....	112
Salade cuite	112

VIII. — ENTREMETS, DESSERTS, PATISSERIES

Confit d'angélique	113
Crème glacée	114
Gâteau algérien	114
Gâteau de gaudes d'Echenon	115
Gâteau aux marrons de l'Ardèche	115
Gelée d'agar-agar à la vanille	116
Gelée de nèfles.....	116
Tonicillos del cielo	116

IX. — MENUS POUR DYSPEPTIQUES — INFUSIONS

Menu pour dyspeptique.....	117
Menu pour dyspeptique.....	118
Infusion.....	120
Infusion d'orge germée.....	120
Thé d'amandes.....	120
Thé de pommes.....	121
Liqueur d'angélique.....	121

