

Ce livre qui, en quelque 600 recettes, conjugue les trois cuisines du Maghreb : arabe, juive et pied-noir, renvoie du même coup à trois cultures, mais aussi à une époque où le savoir-vivre et le savoir-cuisiner ensemble avaient encore force de loi.

Publié en 1927 et destiné par son auteur « aux jeunes filles qui veulent se marier », ce livre est significatif d'une société où l'art culinaire faisait partie intégrante des valeurs familiales, où l'on faisait honneur à une gastronomie simple et traditionnelle, mais ô combien savoureuse !

Léon Isnard, qui était un chef réputé, ayant roulé sa toque entre la France et l'Algérie, a rassemblé l'essentiel de la cuisine arabe qui se déploie entre chorbas et tajines, couscous et méchouis, pastillas et bricks..., mais qui se décline aussi en riches pâtisseries, des mantecaos aux gâteaux de semoule, des makrouds aux cornes de gazelles, des dattes fourrées aux pâtes d'amande, des baklavas aux cheveux d'anges...

Il l'a complétée avec la cuisine juive, celle des maguinas et des tafinas, sans oublier celle des fêtes religieuses, notamment de la Pâque. Une place privilégiée est réservée aux recettes pieds-noirs qui rassemblent des plats venus de Languedoc et de Provence, d'Espagne et d'Italie, mêlant paellas, gaspachos, méchouis, brochettes, grillades, arrosés de blancs de Tlemcen, de rouges de Mascara ou de gris de Boulaouane...

Ce livre n'a pas vieilli : les recettes qu'il popularise restituent le parfum entêtant des médinas, l'agitation des marchés, la fraîcheur des ruelles de la kasbah, le tumulte des jours de liesse...

Foisonnante et inventive, cette cuisine constitue, entre les rives de la Méditerranée et les frontières du désert, une invitation au voyage.



Au terme d'une carrière comme chef réputé dans de grands hôtels de France et chez diverses personnalités de la haute aristocratie, LÉON ISNARD tient le Grand Hôtel et Restaurant des Phocéens à Marseille, puis l'hôtel Continental à Oran avant d'acquiescer avec son frère le Grand Hôtel Bourelly à Mascara, le plus renommé de la ville. Après *L'Algérie gourmande*, Léon Isnard publiera à Oran, en 1924, *L'Afrique gourmande* qui rassemble les cuisines d'Algérie, de Tunisie et du Maroc. En 1928, sous le titre *La Gastronomie africaine*, le livre sera réédité, complété et enrichi. Notre édition reprend ce dernier ouvrage débarrassé d'un certain nombre de considérations

touchant à l'hygiène, à l'alimentation, à la gourmandise, ainsi que de certaines recettes n'ayant que peu de rapports avec le Maghreb.

Né à Tlemcen, LOUIS ABADIE, après une carrière de responsable médico-social, a écrit de nombreux ouvrages sur l'Algérie. Membre de plusieurs associations de rapatriés, il donne de nombreuses conférences sur divers sujets.

Illustrations de couverture par Julia Dutriez.



9 782859 983109 Diffusion PL et CED

ISBN : 2-85998-310-4

PP : 18 €

INDEX DES PRÉPARATIONS ET DES RECETTES

<ul style="list-style-type: none"> • LA CUISINE ARABE 11 Cuisine sous la tente 13 PRÉPARATIONS SALÉES 16 <i>La Choukchouka</i> 16 <i>L'anrise</i> 16 <i>Le Bissar</i> 16 <i>Le Bouzellouf</i> 16 <i>Cberba bel Frik</i> 16 <i>La Coca</i> 16 <i>Dolma</i> 16 <i>L'Hadda</i> 16 <i>El-Aassbane</i> 16 <i>L'El-kbeleau</i> 16 <i>Le El Mekchber</i> 16 <i>El Mahbmessa</i> 16 <i>Le Kadjiffllula</i> 16 <i>El-Kabana</i> 16 <i>La Kefta</i> 16 <i>Le Liani</i> 16 <i>Le Mardesbel</i> 16 <i>Le Merka</i> 16 <i>Rimbel terfas</i> 16 <i>Sfirca</i> 16 <i>Le Tlilti</i> 16 <i>La Tomina</i> 16 <i>Tourbia bel Hébar</i> 16 <i>Isnam Beyeldi</i> (Aubergines) 17 Bœuf à la <i>Si Bouaziz Ben Gana</i> 17 <i>La Cheurba</i> (Potage) 17 <i>Cheurba</i> aux Vermicelles 17 Coca (cuisine mahonnaise) 17 Couscous 17 <i>La Marga</i> 19 Le Méchoui (rôti) 19 Poulet aux amandes 20 <i>Tadjin bel Batata</i> (Ragoût de mouton et de poulet) 20 <i>Tadjin bel Guernia</i> (Ragoût de mouton aux artichauts) 20 <i>Tadjin bel Bergoug</i> (Ragoût de mouton aux pruneaux) 20 <i>Taggina Grammouss</i> (Mouton aux pois chiches) 20 	<ul style="list-style-type: none"> <i>Tletas</i> 20 BOISSONS SOUS LA TENTE 21 Café maure <i>kaoua</i> 21 Le <i>lagmi</i> 21 Le lait de chamelle 21 Le <i>leben</i> 21 Le thé indigène 21 PÂTISSERIES SOUS LA TENTE 22 <i>La Camonia</i> 22 <i>La Bakaloua</i> 22 <i>Le Djendjelem</i> 22 <i>Les Mekarkecbettes</i> 22 <i>Le Bascoutou</i> 22 <i>Le Cacao</i> 22 <i>Les Makrouds</i> 22 <i>Les Breyes Beylicales</i> 22 <i>Le M'babia</i> 22 <i>Les Guizada</i> 22 <i>Les Homse</i> 22 <i>Le Yubbo</i> 22 Beignets de couscous 22 Beignets marocains 23 Dattes farcies 23 « Pain » de dattes 23 Galette <i>Yasmina</i> 23 Le gland 23 Goyaves 23 <i>Kaak</i> 23 <i>Lokmas</i> 23 <i>Lokmas</i> au miel 24 <i>Halouate bel Kbenzielane</i> 24 <i>Makroutes</i> 24 <i>Makroud</i> 24 <i>M'babyia</i> 24 Le <i>meselmen</i> (gâteau au miel) 24 <i>Rabat-Loukboum</i> 24, 25 <i>Rogagues</i> (crêpes arabes) 25 <i>Sebaa-el-Aaroussa</i> 25 <i>Zelabiya</i> 25
--	---

Cuisine tunisienne	27	Artichauts	41
<i>Acyda</i>	28	Boutargue de bonite et de thon	41
<i>Argma</i>	28	Salade de betteraves	41
<i>Bichara</i>	28	APÉRITIFS ET RAFRAÎCHISSEMENTS	42
<i>Boukba</i>	28	Cocktail algérien	42
<i>Braniya</i>	28	Cocktail chez soi	42
<i>Breyes beylicales</i>	28	Cocktail Rose-Marie	42
Briques tunisiennes	28	Sirop de bananes	42
<i>Ch'mennca</i>	28	Sirop de fleurs d'oranger	42
<i>Eusbane el Ajiala</i>	29	Lait de poule	42
<i>Hassoi</i>	29	Eau de melon glacée	42
<i>Kaabar mtaa dar-el-aeurse</i> (Boulettes à la matrimoniale)	29	Suc d'orange	43
<i>Keufta</i>	29	Sirop de roses	43
<i>Mecbouba</i>	29	Vin cuit	43
<i>Menina</i>	29	LES VINS DU MAGHREB	44
Merlans au cumin	29	Hors-d'œuvre et salades	45
<i>M'hammar</i>	29	Harengs saurs	46
<i>M'hammeus</i>	29	Huîtres	46
Omelette à l'arissa	30	Salade mostaganemoise	46
Omelette à la boutargue	30	Oursins	46
Petits pois aux épinards	30	Patates de Malaga en robe des champs	46
Pois chiches	30	Piments	46
Riz à la tunisoise	30	Salade espagnole	47
Sauce arissa	30	Salade à la Lyautey	47
<i>Takfifa</i>	30	Salade oranaise	47
• LA CUISINE JUIVE	31	Potages	49
<i>Baisar</i>	34	<i>Aigo bouldo</i>	49
<i>Bouquetouf</i>	34	Bouillon de volaille	49
<i>Chquamba</i>	34	Consommé	49
<i>Coclo de Tafina</i> (cervelas)	34	Consommé au couscous	49
Galette	34	Consommé de coq vierge aux pignons	50
<i>Lapraque</i> (boulettes de viande hachée)	34	Consommé glacé Madrilène	50
<i>La loubia</i>	35	Consommé aux louis d'or	50
<i>Maguina</i>	35	Consommé aux œufs filés	50
<i>Mbarnsa</i>	35	Consommé à la Royal	50
<i>Mbarnsa</i> à la riche	35	Crème algéroise	50
<i>Mbarnsa</i> (bouillon et couscous)	35	Crème andalouse	51
Œufs au sable	35	Crème à la Cécile Fulconis	51
<i>Rechtta</i>	35	Crème cressonnaire	51
<i>Tafina, Tafina</i> de haricots	36	Crème Esaü	51
<i>Terfez</i>	36	Crème oranaise	51
Vol-au-vent à la Fridman	36	Crème d'orge	51
• LA CUISINE PIED-NOIR	39	Crème de volaille	51
Apéritifs et rafraîchissements	41	Croûte au pot	52
<i>KHEMIA</i>	41	<i>Cucido</i> à l'Oranaise	52
Anchois	41	<i>Escudella d'Olla podrida</i>	52
Anchois à l'Oranaise	41	Garbure à l'Algérienne	52
Feuilletés aux anchois	41	Hochepot à l'Africaine	52
		La petite marmite	53
		Potage aux Pilotas	53

Potage à la tortue	53	Rougets grillés Maître-d'Hôtel	64
Potage tôt-fait	54	Rougets à la Marocaine	64
Potage des viveurs	54	Rougets à la Provençale	65
<i>Puchero</i>	54	Rougets à la Tunisienne	65
Soupe aux huîtres	54	Sardines grillées Maître-d'Hôtel	65
Soupe mahonnaise	54	Sole à l'Algérienne	65
Le Vivier	55	Filets de sole algéroise	65
LES POISSONS	55	Sole à la Ménagère	65
Alose à l'oseille	55	Sole meunière	65
Anchois à la Provençale	55	Sole à la Portugaise	66
Anguilles frites à la Catalane	55	Sole au vin blanc	66
Anguille à la Gaston Brunet	56	Sole au vin rouge	66
Anguille à la poulette	56	CRUSTACÉS, BATRACIENS ET MOLLUSQUES	66
Anguille Tartare	56	Calmar à la Belle Oranaise	66
Filets de barbu Adam	56	Escargots à l'Andalouse	66
Bonite à l'Espagnole	56	Escargots à la Minute	67
Bonite à la <i>Scabetcha</i>	57	Grenouilles sautées à la Provençale	67
Bouillabaisse, Bouillabaisse à la « Marius »	57	Huîtres frites	67
Coulis de poisson à la « Pêcheur »	57	Huîtres à la De Pomiane	67
La dorade aux « sourcils d'or »	58	Langouste à l'Algéroise	67
Eperlan	58	Langouste à la Catalane	67
Harengs grillés sauce tomate	58	Langouste grillée à la Diable	68
Lamproie à l'étouffée	58	Langouste à l'américaine	68
Loup à la Fouque	58	Langouste à l'Oranaise	68
Loup à la Étienne Fulconis	59	Langouste à la « Naturiste »	68
Loup grillé Maître-d'hôtel	59	Médaille de langouste à la Poincaré	68
Loup sauce tartare	59	Langoustines à la Paul Megnin	69
Maquereau à la chartreuse	59	Moules à la Marinière	69
Maquereau Maître-d'hôtel	60	Coquilles de fruits de mer	69
Merlan frit	60	Seiches frites	69
Merlan pour deux	60	Les viandes	71
Soufflé de merlans	60	LES VIANDES DE BOUCHERIE	71
Mérot à l'Algérienne (darnes de)	60	Agneau	71
Mérot à l'Andalouse	61	Blanquette d'agneau de lait	71
Cassolettes de mérot	61	Côtelettes d'agneau aux petits pois	71
Mérot à la Marinière	61	Côtelettes d'agneau en papillote	71
Mérot à la Louis Giraud	61	Pieds d'agneau poulette	72
Pain de mérot	62	Sauté d'agneau aux tomates	72
Quenelles de mérot	62	Tête d'agneau boulangère	72
Mérot du golfe à la Servole	62	Mouton	72
Morue	62	Moussaka à la <i>Moulay Aïssa</i>	72
<i>Airos en Bacalla</i>	62	Ragoût de mouton aux haricots blancs	
<i>Bacalla à la Viscaina</i>	63	ou aux flageolets	73
Brandade de morue	63	Navarin ou ragoût de mouton aux légumes	73
Cassolettes de morue	63	Ragoût de mouton aux pommes	73
Morue à l'Algérienne	63	Rognons de mouton grillés	73
Morue à l'Espagnole	63	Rognons sautés sauce tomate	73
Morue à la Maître-d'Hôtel	64	Rognons sautés chipolatas	73
Pageau bonoise	64	Veau	73
Raie au beurre noir	64	Blanquette de veau de lait	74

Cassolettes de cervelle de veau	74	Farce fine pour gibier	83
Cervelle de veau au beurre meunière	74	Pain à la Musette	83
Côte de veau aux petits pois	74	La cuisine à la broche	84
Foie de veau minute	74	Petit gibier et oiseaux de basse-cour	84
Foie de veau à l'Italienne	74	Bécasse rêve d'un soir	84
Pieds de veau en beignets	74	Canard à la Rouennaise	84
Tête de veau ravigote	74	Dinde ou dindonneau truffé	84
Bœuf	74	Dinde aux marrons	85
Biftecks (grillades)	74	Dindonneau de Noël à la Périgourdine	85
Bœuf en daube à la Ménagère	75	Faisan rôti	85
Cervelle de bœuf sauce mayonnaise	75	Ortolan au béguin	85
Petits filets de bœuf à l'Algéroise	75	Pigeon rôti	86
Petit filet de bœuf à l'Oasis	75	Poulet rôti	86
Gras-double à l'Algérienne	75	Sarcelle	86
Chamelon	76	Autres viandes à la broche	86
Filet de chamelon grillé à la Béarnaise	76	Filet et faux-filet de bœuf	86
Filet de chamelon rôti	76	Cochon de lait	86
Ragoût de chamelon au riz	76	Gazelle, sanglier, chamelon	87
Ragoût de chamelon aux topinambours	76	Hérisson, écureuil	87
La chasse	77	Mouflon	87
LE GIBIER À POIL	77	Gigot de mouton rôti	87
Biche et gazelle	77	Selle de mouton	87
Cuisse de biche à la Laurin	77	Le porc et la charcuterie	88
Cuissot de gazelle	77	Boudin	88
Filets de gazelle aux champignons	77	Carré de porc	88
Côtelettes de gazelle Isabelle Eberhard	78	Chorizo	88
Lapin, lièvre	78	Cochon de lait aux petits pois	88
Gibelotte de lapereau	78	Pieds de porc panés	88
Lapereau sauté aux champignons	78	Longanisse	88
Lapin à la Pauvre Femme	78	Saucisses soubressade	88
Reins de levraut Cécile Sorel	78	Saucisses au vin blanc	88
Civet de lièvre	78	Autres préparations de la volaille	89
Côtelettes de lièvre à la Mallebay	79	Canard et caneton	89
Filets de lièvre	79	Canard ou grue au sang	89
Pâté de lièvre en croûte à la gelée	79	Caneton aux lentilles	89
Râble de lièvre sauce béarnaise	79	Caneton aux navets	89
Lièvre à la Royale	79	Caneton aux olives	89
Terrine de lièvre	80	Pigeon	89
Petites terrines de lièvre Saint-Hubert	80	Pigeons cocotte	89
Mouflon à manchette	81	Pigeons à l'enfer	89
Cuissot de mouflon	81	Pigeons innocents aux petits pois	90
Cuissot de sanglier	81	Pigeons innocents à la Blanche Cazes	90
LE GIBIER À PLUMES	81	Poularde et poulet	90
Grèves aux raisins	81	Fricassée de poulet	90
Perdreau	81	Fritot de poulet	90
Perdreaux aux choux	81	Poularde Belle de jour	91
Perdreau au naturel	82	Galantine de volaille à la gelée	91
Salmis de perdreaux	82	Côtelettes de poulet à la Montmartroise	91
Salmis de perdreaux en timbale	82	Poulet cocotte à la Eugène Etienne	92
Tourterelle à la d'Amymone	82	Poulet à l'Enfer	92

Poulet à la Gaston Derys	92	Courgettes farcies	101
Poulet sauté aux pommes d'amour	92	Courgettes minute	101
Poulet sauté à la Steeg	93	Épinards	101
Poulet au riz à l'Espagnole	93	Épinards à la crème	101
L'art de faire un poulet au riz		Fèves	101
à l'Espagnole sans feu	93	Fèves à la Perrégauloise	101
Poulette aux perles noires	94	Flageolets	101
Poussins à la Bonne Femme	94	Petits flageolets à l'étouffée	101
Les œufs	95	Laitue	102
Œufs Angèle Maraval	95	Laitues au jus	102
Œufs en aspic	95	Soufflé de laitues	102
Œufs d'autruche en omelette	95	Soufflé d'épinards, de haricots verts,	
Œufs brouillés aux champignons	95	de petits pois, de courgettes, de patates... ..	102
Œufs brouillés aux croûtons	95	Navet	102
Œufs Cécile Sorel	95	Navet du bien-aimé	102
Œufs en cocottes	96	Feuilles de navets à la crème	102
Œufs en cocottes au jus	96	Oseille	102
Œufs au Dépravé	96	Oseille aux œufs	102
Œufs à la gelée d'estragon	96	Patate	102
Œufs froids à la Maximilienne Heller	96	Patates frites	103
Œufs plats bonne femme	96	Patates sautées	103
Œufs plats à la soubressade	96	Patates soufflées	103
Œufs pochés à la Cléopâtre	96	Pomme de terre	103
Œufs pochés au gratin	97	Pommes de terre Berthe Germès	103
Œufs pochés à l'Oranaise	97	Pommes de terre à la Duchesse	104
Œufs frits sauce tomate	97	Pommes de terre frites	104
Œufs à la Tripe	97	Pommes de terre soufflées	104
Soufflé d'œufs	97	Petites pommes Lorette	104
Omelette algérienne	97	Croquettes de pommes de terre	104
Omelette aux asperges sauvages	98	Pois	104
Omelette aux concombres	98	Petits pois à la Perrégauloise	104
Omelette aux fines herbes	98	Pois chiches	105
Omelette à la Française	98	Purée de légumes	105
Omelette à la pelure de pomme de terre	98	Purée de légumes verts	105
Le jardin	99	Purée de légumes secs	105
Artichauts	99	Purée de Mill Bise	105
Artichauts à la Barigoule	99	Tomate	105
Artichauts sautés minute	99	Truffe	106
Fonds d'artichauts mousseline	99	Truffes à la « Petite Mariée »	106
Fonds d'artichauts paysanne	99	Truffes au champagne	106
Asperge	100	La champignonnière	107
Asperges sauvages sauce mousseline	100	Champignons au beurre	107
Pointes d'asperges à la François Peyrey	100	Champignons à la Bordelaise	107
Aubergine	100	Champignons de couche grillés	107
Beignets d'aubergines	100	Champignons aux fines herbes	107
Éventail aubergine frite	100	Champignons à la Provençale	107
Salade d'aubergines	100	Champignons Saint-Hubert	107
Cardon	101	Les pâtes	109
Cardon crème gratin	101	Couscous au gratin	109
Courgette	101	Couscous à la financière	109

Croquettes de couscous	109
Délicieuses Algéroises	109
Délices de couscous	110
Macaronis	110
Macaronis Financière	110
Nouilles Financière	110
Paillettes au fromage	110
Pâte à cannellonis	110
Pâte à choux	111
Pâte à feuilletage	111
Pâte à frire	111
Pâte à nouilles	111
Pâte à pâté ou pâte à foncer, pâte à timbale	111
Pâte à raviolis	111
Pâtes à la Sarde	111
Pâte à tarte aux fruits ou autres	112
Petites bouchées	112
Ramequin de couscous	112
Ramequin au fromage	112
Riz à la Alicantina	112
Riz au naturel	112
Soufflé au fromage	113
Timbale de couscous	113
Le saucier	115
L'Aïoli	115
Sauce algérienne	115
Sauce béarnaise	115
Sauce béchamel	115
Sauce Bercy	115
Sauce Bordelaise	116
Beurres	116
Beurre d'anchois	116
Beurre de crevettes	116
Beurre manié	116
Beurre meunière	116
Beurre de tomate	116
Sauce aux câpres	116
Sauce crème	116
Sauce de crevettes	116
Sauce Diable	116
Duxelles	117
Sauce espagnole (ou demi-glace)	117
Sauce genevoise	117
Gelée de gibier	117
Gelée de poisson	117
Gelée de viande	117
Gelée de volaille	117
Sauce hollandaise	117
Les intra sauces	118
Sauce italienne	118
Marinade pour cuissot de sanglier et autres gibiers à poil	118
Sauce mayonnaise	118
Sauce mayonnaise collée	118
Sauce Messaline	118
Sauce Mornay	118
Sauce mousseline	118
Sauce moutarde	119
Sauce normande	119
Sauce Périgueux	119
Sauce piquante	119
Sauce poivrade	119
Sauce ravigote	119
Roux pour sauces	119
Saumure liquide	119
Sauce tango	119
Sauce tartare (ou sauce verte)	120
Sauce tempête	120
Sauces tomate	120
Sauce « topaze »	120
La pâtisserie	121
Ananas au rhum	121
Beignets d'ananas	121
Beignets de coings	121
Beignets soufflés de couscous	121
Beignets de fleurs d'acacias	121
Beignets de pommes	121
Beignets de feuilles de vigne	121
Beignets à la Nignon	122
Biscuits à l'anis	122
Beignets soufflés à la Steeg	122
Biscuits au gingembre	122
Biscuits quatre-quarts	122
Biscuit de Savoie	122
Brioche	122
Couscous au lait	123
Couscous au miel	123
Crêpes	123
Crêpes du Couvent	123
Crêpes au miel (<i>Regad Bride</i>)	123
Crêpes aux noix	123
Crêpes polonaises	123
Crème anglaise	124
Crème au chocolat	124
Crème aux cacahuètes	124
Crème aux noisettes, aux noix, aux amandes, aux pistaches	124
Crème frangipane	124
Crème frite	124
Crêpes à l'orange	125

Croquignoles	125	Soupirs de Cécile Sorel	133
Croûtes aux fruits	125	Nos sultanes	134
Croquettes de riz	125	<i>Talmouses</i>	134
Le délicieux	126	Timbale de fruits glacés	134
Entremets facile	126	Timbale de fruits au Champagne	134
Entremets sans œufs	126	Timbale de fruits à l'orientale	134
Gaufre	126	Les confitures	135
Gaufre délicieuse	126	Compote de poires	135
Gâteau d'œufs	126	Confitures	135
Galette fine	126	Confiture d'abricots	135
Gâteau instantané	126	Confiture de cédrats	135
Gâteau de maïs	127	Confiture de cerises	135
Gâteau des rois	127	Confiture de coings	136
Gâteau suave	127	Confiture de fleurs d'acacia	136
Génoise	127	Confiture de fleurs d'oranger ou de violettes	136
Flan	127	Confiture de fraises	136
Flan aux fraises	127	Confiture de jasmin	136
Flan nuit et jour	127	Confiture d'oranges entières	136
Petits fours	127	Confiture de pamplemousses	136
<i>Mantecados</i> (ou <i>mantekaos</i>)	128	Confiture de pastèque	137
<i>Mantecados</i> aux noisettes	128	Confitures de patates	137
Marrons	128	Confiture de pêches	137
Macarons (<i>Gueriba</i>)	128	Confiture de rose	137
Madeleine	128	Confiture de tomates	137
Marquise au chocolat	128	Confiture de tomates vertes	137
La <i>Mouna</i>	128	Confiture de vieux garçon	137
Omelette soufflée	129	Figues de barbarie confites	138
Oreillettes	129	Gelée de coings	138
Oublies et plaisirs des dames	129	Gelée de pommes	138
Pain perdu	130	Mandarines voilées	138
Patates O'gustine	130	Marrons confits	138
Pâte à frire	130	Marrons glacés	138
Pâte à tarte aux fruits ou autres	130	Patates confites	139
Pets de nonne ou beignets soufflés	130	Pruneaux à l'eau-de-vie	139
Pommes à l'Eve gourmande	130	Raisiné	140
Pommes concierge	130	Sucre cuit au cassé	140
Polenta à la Bônoise	131	Le glacier	141
Plum-pudding de couscous	131	Congélation et moulage	
Pralin	131	des glaces et sorbets	141
Pudding de patates	131	Glace aux abricots	141
Pudding de riz	131	Glace au café	141
Régal du pays	131	Glace à deux parfums	141
Riz à la Ninon de Lenclos	132	Glace au chocolat	141
Raisins muscat à l'eau-de-vie	132	Glace au citron	142
Sauce Sabayon au chocolat	132	Glace aux fraises	142
Sauce Sabayon au chocolat	132	Glace aux fruits	142
Savarin	132	Glace à la Louis Fulconis	142
Le soufflé de l'espérance	133	Glace au melon	142
Soufflé de patates	133	Glace à l'orange	142
Soufflé à la vanille	133	Parfait à la vanille	142

Glace à la pistache	142	Compote de poires	149
Glace au pralin	142	Confit d'oie, canard, poulet, dinde, perdreux, porc.....	149
Glace à la vanille	142	Conserve de cerises	150
Le jour et la nuit	143	Conserve de jus de cassis	150
Neige-rose	143	Conserve de la viande de mouton	150
Sorbet à l'Antinea	143	Cornichons au vinaigre	150
Sorbet au champagne	143	Fonds d'artichauts	150
Sorbet à la fleur d'oranger	143	Gingembre au vinaigre	151
Sorbets aux fruits	143	Haricots verts fins	151
Sorbets, granités, spooms, gramolates, punches	143	Mauviette ou alouettes farcies à la gelée	151
Sorbets aux liqueurs	143	Olives noires	151
Sorbets au Malaga	144	Olives vertes	151
Sorbet aux violettes	144	Perdreux farcis à la gelée	151
Spooms	144	Petits pois	151
EN SAVOIR PLUS SUR :	145	Petits pois au naturel	151
LA CONSERVATION DES METS	147	Pintade ou faisán à la gelée	152
Anchois	148	Sauce tomate	152
Asperges	148	<i>El-Kheleau</i>	152
Cailles farcies à la gelée	148	Conservation de la viande au Maroc	152
Compote d'abricots	149	L'ART DE DÉCOUPER À TABLE	155
Compote de fraises	149	LE DICTIONNAIRE DE LA CUISINE	157
Compote de framboises et de mûres	149	LE GUIDE POUR L'USAGE DES MESURES ET DES POIDS	164
Compote de pêches	149	LE VOCABULAIRE FRANÇAIS-ARABE DE LA TABLE	165

Achévé d'imprimer en décembre 2005
chez Louis Jean, imprimeur à Gap (Hautes-Alpes)

Dépôt légal: 700 - décembre 2005.