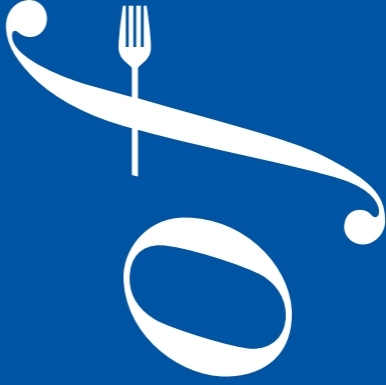


PAUL

BOCUSE

BEST



SOUPE AUX TRUFFES

- ❑ 80 g de truffes fraîches
- ❑ 50 cl de bouillon de volaille
- ❑ 150 g de blanc de poulet sans peau
- ❑ 100 g de céleri-rave
- ❑ 1 carotte
- ❑ 8 têtes de champignons de Paris de 3 cm de diamètre
- ❑ 4 c. à s. de noilly prat blanc
- ❑ 60 g de foie gras cuit
- ❑ 250 g de pâte feuilletée
- ❑ 1 jaune d'œuf
- ❑ Sel fin

GRATIN DE MACARONIS

- ❑ 500 g de maccheronis n° 44
- ❑ 1,5 l de lait
- ❑ 120 g de beurre
- ❑ 90 g de farine
- ❑ 600 g de crème fraîche épaisse
- ❑ 150 g de gruyère
- ❑ Noix de muscade
- ❑ Sel fin
- ❑ Poivre du moulin

ŒUFS POCHÉS À LA BEAUJOLAISE

ŒUFS POCHÉS

- ❑ 4 œufs bien frais
- ❑ 10cl de vinaigre blanc

SAUCE BEAUJOLAISE

- ❑ 1 jaune d'œuf
- ❑ 1 c. à c. de moutarde
- ❑ 15cl d'huile d'arachide
- ❑ 5cl d'huile d'olive
- ❑ 15cl de beaujolais
- ❑ 1 pincée de sucre
- ❑ 1 c. à s. de vinaigre de vin rouge
- ❑ 1 pincée de sel

FINITION

- ❑ 4 tranches de pain de mie
- ❑ 3 c. à s. d'huile d'olive
- ❑ 1 brin de persil plat
- ❑ Quelques brins de cerfeuil
- ❑ Poivre noir du moulin

FRICASSÉE DE VOLAILLE DE BRESSE AUX MORILLES

- ❑ 1 volaille de Bresse de 1,8kg en 8 morceaux
- ❑ 30 g de morilles séchées
- ❑ 10 cl de madère
- ❑ 2,5 tablettes de bouillon de volaille
- ❑ 100 g de champignons de Paris
- ❑ 6 petites échalotes
- ❑ 3 branches d'estragon
- ❑ 10 cl de noilly prat
- ❑ 50 cl de vin blanc
- ❑ 20 g de beurre mou
- ❑ 20 g de farine
- ❑ 500 g de crème fraîche épaisse

TOURTE DE CANARD & FOIE GRAS À LA ROANNAISE

TOURTE

- Les suprêmes et les cuisses sans peau d'1 canette ou d'1 canard sauvage
- 100 g de blanc de volaille
- 100 g de lard gras
- 100 g de gorge de porc
- 3 foies de volaille
- 2 tranches de pain de mie
- 4 c. à s. de crème fraîche liquide
- 1 c. à s. de cognac
- 1 œuf + 2 jaunes
- 10 g de pistaches mondées non salées
- 6 g de farine
- 8 tranches de foie gras cuit de 50 g chacune
- 2 échalotes
- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- Sel fin
- Poivre noir du moulin

SAUCE

- La carcasse et les parures en morceaux du canard
- 40 g de beurre
- 1 grosse échalote
- 2 gousses d'ail
- 1 tablette de bouillon de volaille
- 1 l de vin rouge de type madiran
- 30 g de farine
- 30 g de foie gras cuit
- 1 c. à c. de cognac

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE

- 1,5 kg de flanchet de veau
- 6 branches de persil plat
- 1 feuille de laurier
- 2 gros oignons
- 4 carottes
- 1 clou de girofle
- 2 tablettes de bouillon de volaille
- 1 gros poireau
- 10 g de beurre
- 10 g de farine
- 500 g de crème fraîche épaisse
- 3 branches de cerfeuil
- Sel fin
- Poivre du moulin

FILETS DE SOLE AUX NOUILLES

- 1 sole de 600 g environ
- 1 tomate moyenne
- 3 échalotes
- 4 champignons de Paris moyens
- 20 cl de vin blanc
- 2 nids de tagliatelles
- 1 jaune d'œuf
- 100 g de beurre
- 1 c. à s. de crème fleurette
- Sel
- Poivre du moulin

LOUP EN CROÛTE, SAUCE CHORON

LOUP

- 1 loup d'environ 800 g ébarbé* et vidé
- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre noir du moulin

MOUSSE

- 100 g de filet de sandre sans peau
- 100 g de noix de Saint-Jacques rincées et séchées
- 1 œuf + 1 jaune
- 200 g de crème double
- 50 g de beurre mou
- 30 g de pistaches mondées
- 1 c. à c. d'estragon
- Sel fin
- Poivre noir du moulin

SAUCE CHORON

- 15 cl de vinaigre de vin rouge
- 3 échalotes
- 150 g de beurre
- 1 c. à s. d'estragon
- 3 jaunes d'œufs
- 1/2 c. à c. de concentré de tomate
- Sel fin
- 1 pointe de couteau de poivre mignonnette

ROUGETS EN ÉCAILLES DE POMME DE TERRE

ROUGETS

- 2 rougets barbets d'environ 350 g en filets
- 2 grosses pommes de terre bintjes
- 1 jaune d'œuf
- 2 c. à s. de beurre clarifié
- 1 c. à c. de fécule de pomme de terre
- 2 c. à s. de jus de veau (facultatif)
- 1 branche de cerfeuil
- Huile d'olive
- Sel fin

SAUCE

- 2 oranges
- 3 branches de romarin frais
- 10 cl de noilly prat
- 300 g de crème fraîche liquide
- Sel
- Poivre du moulin

TARTE TATIN

- 1,2 kg de pommes canadas

PÂTE SABLÉE

- 100 g de beurre
- 1 g de sel fin
- 75 g de sucre glace
- 220 g de farine
- 2 g de levure chimique
- 1 œuf

CARAMEL

- 200 g de sucre
- 100 g de beurre en morceaux
- 1 gousse de vanille

