

Les champignons dans l'alimentation, de la préhistoire à nos jours VII (fin)

Autor(en): **Keller, Jean**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **89 (2011)**

Heft 6

PDF erstellt am: **22.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935542>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Les champignons dans l'alimentation, de la préhistoire à nos jours VII (fin)

JEAN KELLER

XIX^e SIÈCLE (quatrième partie, 1907-1925)

Richardin, Edmond. 1913

«L'art du bien manger»

Cet ouvrage propose une vingtaine de recettes classées selon quatre types de champignons, ainsi qu'une vingtaine de menus en partie spécifiés et datés.

Recettes

Cèpes

- › Cèpes à la bordelaise
- › Cèpes à la génoise
- › Cèpes à l'huile
- › Cèpes au naturel
- › Cèpes à la provençale

Champignons

- › Champignons à la André Theuriet
- › Champignons en caisse
- › Champignons en croûtes
- › Champignons en fricassée
- › Champignons sur le gril
- › Champignons à la provençale

Morilles

- › Morilles aux croûtons
- › Morilles en croûtes

Truffes

- › Truffes à l'ancienne
- › Truffes au gratin
- › Truffes à la maréchale
- › Truffes à la Montglas
- › Truffes à la périgourdine
- › Truffes en ragoût
- › Truffes en salade
- › Truffes au vin

Menu déjeuners

- › Truite saumonée sauce verte
- › Cuissot de chevreuil sauce Richardin
- › Ris de veau aux pointes d'asperges
- › Faisan rôti truffé
- › Pâté de foie gras de Nancy
- › Salade russe
- › Cardons à la moelle
- › Glace Nélusko

Menu soupers

- › Le consommé à la Madrilène
- › Les Hors-d'œuvres
- › Les Paupiettes de soles Grand Hôtel
- › Le Filet de bœuf à la Carême
- › Les Aiguillettes de Poulardes glacées au Xérès
- › La Salade Lucifer
- › Le Gâteau printemps
- › Les Desserts
- › Les Fruits

Banquet offert par la ville de Toulouse à M. Carnot, Président de la République Française

- › Potage
- › Bisque de Langoustins
- › Hors-d'œuvre
- › Petites croustades languedociennes
- › Entrées
- › Saumons de l'Adour sur Dauphins
- › Filet de Bœuf aux petits pois
- › Pâté Tivollier
- › Sorbet au vieux rhum
- › Rôts
- › Dindonneaux et Chapons gascons truffés
- › Coqs de bruyère du Val d'Andorre
- › Primeurs
- › Asperges de Grammont (Toulouse)
- › Entremets
- › Ananas montés
- › Mille-Feuilles toulousain
- › Arc de Triomphe et Fromages glacés
- › Dessert
- › Fraises, Cerises, Abricots, Raisins frais

Petit-Pierre-Biolley, Marie, 1916

«La cuisine de Rose-Marie (supplément)»

Quelques recommandations et trois recettes figurent dans cet ouvrage.

Recettes

- › Champignons frits
- › Champignons en ragoût
- › Champignons conservés au vinaigre

Recommandations

- › Epluchage
- › Séchage

Ali-Bab (pseudonyme de Henri Babinski), 1925

«Gastronomie pratique»

Dans le chapitre consacré aux champignons, l'auteur, dans son introduction, signale les multiples façons de préparer les champignons et cite des genres peu utilisés en cuisine, tels qu'Entolome, Cortinaire, Fistuline, Gyromitre, Sparassis, Pezize, Clavaire, Helvelle, Polypore, pour n'en citer que quelques-uns.

Recettes

Champignons

- › Champignons de couche farcis
- › Champignons de couche farcis (autre formule)
- › Champignons de couche gratinés
- › Purée de champignons

Cèpes

- › Cèpes grillés
- › Cèpes au Chester
- › Cèpes à la bordelaise
- › Cèpes au gratin
- › Cèpes à la crème

- › Cèpes à la limousine
- › Fricassée de cèpes au parmesan
- Chanterelles

- › Chanterelles à la crème

- › Chanterelles au jus

Morilles

- › Morilles au beurre

- › Morilles à la crème

- › Morilles au jus

- › Morilles au vin

- › Morilles farcies, en cocottes

- › Morilles farcies

Truffes

- › Truffes farcies sur canapés

Truffes à la Maréchale

- › Assaisonner les truffes avec sel et poivre

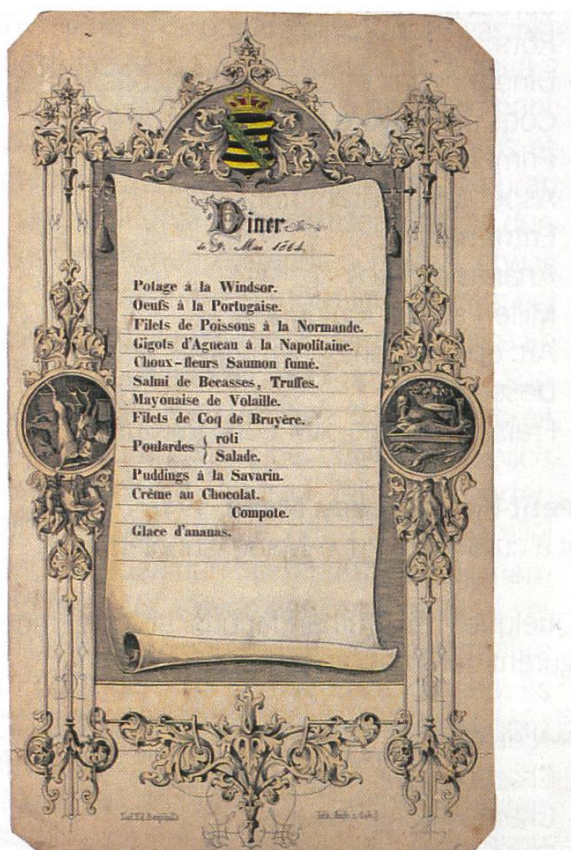
- › Barder de lard

- › Envelopper séparément dans du papier

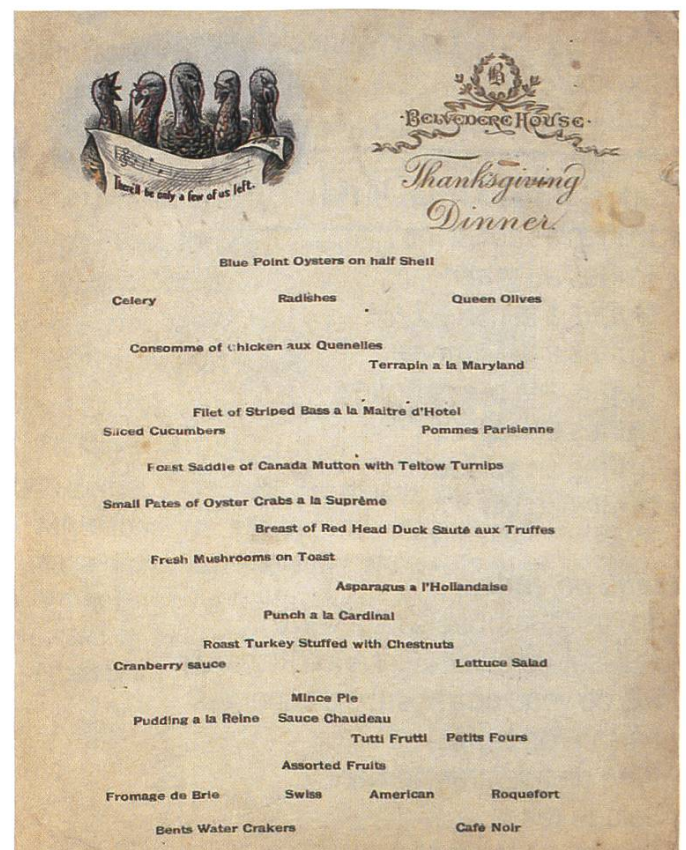
- › Faire cuire dans la cendre chaude, 1 heure

- › Lorsqu'elles sont cuites, les dégager, les essuyer et les dresser dans un plat garni d'une serviette, on les sert telles quelles, accompagnées de beurre frais.

Ces truffes au naturel sont tout simplement exquises.



Repas servi en 1864. Menu à la cour du duc de Saxe-Cobourg-Gotha, Cobourg, Allemagne.



Repas de Thanksgiving Day en 1895. Menu du restaurant Belvédère House, New-York, Etats-Unis.

Cèpes à la limousine (pour 6 personnes):

- › 500 g de lard de poitrine
 - › 100 g de carde de bette blonde ou de cardon
 - › 100 g de mie de pain rassis tamisée
 - › 10 g de persil haché
 - › 6 cèpes fermes, pesant 500 g
 - › 6 pommes de terre de Hollande pesant 500 g
 - › Barde de lard
 - › Ail, muscade ou quatre épices, sel, poivre
- Lavez les cèpes, essuyez-les, enlevez-en les tubes; séparez les chapeaux des pieds; hachez ces derniers.

Echaudez le lard pour enlever l'excès de sel; essuyez-le, hachez-le et faites-le revenir à la poêle. Blanchissez à l'eau bouillante la carde de bette ou de cardon; hachez-la.

Réunissez lard de poitrine, hachis de cèpes, de bette ou de cardon, mie de pain tamisée, persil haché; ajoutez un peu d'ail haché, du sel et du poivre au goût; mélangez bien: cela constituera la farce.

Pelez les pommes de terre; creusez-les suffisamment pour pouvoir les farcir; emplissez les vides avec de la farce.

Passez au tamis la pulpe extraite des pommes de terre, pressez-la pour en extraire l'excès d'eau, mélangez-en une quantité plus ou moins grande avec le reste de la farce, assaisonnez avec sel et poivre, muscade ou quatre épices et garnissez avec le mélange les chapeaux des champignons. Foncez une braisière avec une barde de lard, disposez dessus les pommes de terre farcies et les chapeaux de cèpes, les creux en l'air, couvrez et faites braiser au four doux pendant trois heures. Arrosez durant la cuisson.

Dressez cèpes et pommes de terre sur un plat en les alternant, masquez avec le jus dégraissé et servez.

Morilles farcies

Nettoyez, lavez et séchez les morilles.

Préparez un hachis avec blanc de volaille rôtie, jambon cuit, champignons de couche, mie de pain rassis trempée dans du jus de viande, persil: assaisonnez-le avec sel et poivre, liez-le avec du beurre et un jaune d'œuf, et farcissez-en les morilles par le pied.

Mettez du beurre dans une casserole, disposez dedans les morilles farcies, mouillez avec une sauce à l'appareil Mirepoix, laissez mijoter pen-

dant une heure environ, puis servez.

Ces morilles farcies peuvent faire une très jolie garniture.

Chine

Recette: Bing aux crevettes

- › 600 g de crevettes décortiquées et hachées
- › 200 g de filet de porc haché
- › 1 blanc d'œuf
- › 10 g de gingembre haché
- › 10 g de sel
- › 5 g de poivre
- › 40 g de maïzena
- › 100 g de pois gourmands (coupez chaque pois gourmand de deux en biais)
- › 100 g de champignons parfumés (shii-take) trempés 20 mn dans l'eau, puis chaque champignon coupé en quatre
- › 100 g de fond de volaille
- › 2 cuillères de graisse de canard
- › Huile de friture

Mélangez les crevettes, le porc, le gingembre, le sel, le poivre et 30 g de maïzena, Divisez en neuf parts. Façonnez chaque part en forme de galette.

Faites-les frire à l'huile. Réservez-les dans un plat. Chauffez le wok. Ajoutez la graisse de canard et faites sauter les pois gourmands et les champignons parfumés.

Diluez 10 g de maïzena dans le fond de volaille. Versez-le dans le wok.

Laissez épaissir la sauce dans les légumes, puis versez-la sur les bing aux crevettes.

Remerciements

La rétrospective présentée a nécessité l'aide et l'appui des plusieurs personnes que nous désirons remercier très sincèrement pour leurs compétences et leurs disponibilités.

Jean-François Chapuis pour la lecture minutieuse, les corrections et la mise en page, Yves Delamadeleine pour la revue de quelques chapitres, Marianne Rieder pour la recherche de documents iconographiques ainsi que Marc Ferrario dit Mandril pour diverses illustrations.

Notre reconnaissance s'adresse aussi à Michel Schlupp, directeur de la Bibliothèque publique et universitaire de Neuchâtel qui nous a mis à disposition les précieux ouvrages de gastronomie.