

Julia Child
Louisette Bertholle
Simone Beck

Französisch kochen

Illustrationen von Sidonie Coryn

Übersetzt von Ulrike Becker,
Johanna Hofer von Lobenstein und Jochen Schwarzer.

Echtzeit Verlag

La belle France

Gewidmet dem Land, dessen Bauern, Fischer, Hausfrauen und Fürsten –
ganz zu schweigen von seinen Köchen –
über Generationen hinweg mit Ausdauer, Liebe und großem Einfallsreichtum
eine der schönsten Künste der Welt erschaffen haben.

INHALT

- 7 — Einleitung zur Jubiläumsausgabe
- 15 — Die Geschichte dieses Buches
- 20 — Vorwort zur deutschen Ausgabe
- 21 — Vorwort

- 25 — Küchenausstattung
- 33 — Definitionen
- 37 — Zutaten
- 41 — Schneidetechniken
- 45 — Wein

- 51 — Suppen
- 67 — Saucen
- 125 — Eierspeisen
- 143 — Vorspeisen und kleine Gerichte
- 205 — Fisch
- 229 — Geflügel
- 278 — Rindfleisch
- 313 — Lamm und Hammel
- 333 — Kalbfleisch
- 355 — Schweinefleisch
- 381 — Innereien
- 395 — Gemüse
- 493 — Kaltes Buffet
- 531 — Desserts und Kuchen

- 625 — Französisches Rezeptverzeichnis nach Speisenfolge
- 635 — Alphabetischer Index
- 653 — Dank

FRANZÖSISCHES REZEPTVERZEICHNIS
(NACH SPEISENFOLGE)

*
SUPPEN

Potage parmentier 51
Potage au cresson 52
Potage froid au cresson 52
Vichyssoise 52
Potage velouté aux champignons 54
Potage crème de cresson 55
Potage crème d'oseille 56
Potage Germiny 56
Potage crème d'épinards 56
Soupe à l'oignon 57
Croûtes 57
Croûtes au fromage 58
Soupe à l'oignon gratinée 58
Soupe gratinée des trois gourmandes 58
Soupe au pistou 59
Aïgo bouïdo 60
Soupe provençale à l'œuf 61
Soupe à l'ail et aux pommes de terre 61
Soupe aux choux 62
Garbure 62
Soupe de poisson 63
Rouille 65
Bouillabaisse 65

SAUCEN

* Helle Saucen
Sauces blanches 68
Sauce béchamel 70
Sauce velouté 70
Sauce crème 72
Sauce suprême 72
Sauce parisienne 72
Sauce allemande 72
Sauce Mornay 74
Sauce aurore 74
Sauce Chivry 75
Sauce à l'estragon 75
Sauce au cari 75
Sauce soubise 76
Sauce bâtarde 77
Sauce au beurre 77
Sauce aux câpres 77
Sauce à la moutarde 78
Sauce aux anchois 78
* Dunkle Saucen
Fond de viande pour sauce brune 79
Sauce brune 80
Sauce ragoût 81
Sauce poivrade 82
Sauce venaison 82
Jus lié 82
Sauce diable 83
Sauce piquante 83
Sauce Robert 83
Sauce brune aux fines herbes 84
Sauce brune à l'estragon 84
Sauce brune au cari 85
Sauce duxelles 85
Sauce chasseur 86
Sauce au madère 86
Sauce au porto 86
Sauce Périgueux 86
* Tomatensaucen
Sauce tomate 88
Coulis de tomates provençal 89

* Die Hollandaise-Familie

Hollandaise avec blancs d'œufs 93

Sauce mousseline 94

Sauce chantilly 94

Sauce maltaise 94

Sauce vin blanc 94

Sauce mousseline sabayon 95

Sauce béarnaise 95

Sauce Choron 95

Sauce Colbert 95

* Die Mayonnaisen

Mayonnaise 96

Mayonnaise aux fines herbes 99

Mayonnaise verte 99

Sauce riviera 99

Beurre Montpellier 99

Sauce tartare 100

Sauce rémoulade 100

Mayonnaise collée 100

Sauce aïoli 101

Sauce alsacienne 102

Sauce de Sorges 102

* Öl-und-Essig-Saucen

Sauce vinaigrette 103

Sauce ravigote 103

Vinaigrette à la crème 104

Sauce moutarde 104

* Warme Buttersaucen

Sauces au beurre 105

Beurre blanc 105

Beurre nantais 105

Beurre au citron 107

Beurre noir 107

Beurre noisette 107

* Kalte aromatisierte Butter

Beurres composés 109

Beurre de moutarde 109

Beurre d'anchois 110

Beurre d'ail 110

Beurre à l'œuf 110

Beurre maître d'hôtel 111

Beurre de fines herbes 111

Beurre d'estragon 111

Beurre Colbert 111

Beurre pour escargots 111

Beurre marchand de vins 112

Beurre Bercy 112

Beurre de crustacés 112

* Brühen, Fonds und Aspik

Fonds de cuisine et gelée 115

Fond de cuisine simple 116

Fond blanc 117

Fond blanc de volaille 118

Fond brun 118

Fond brun de volaille 119

Glace de viande 119

Clarification du bouillon 120

Gelée 121

Fumet de poisson au vin blanc 123

EIERSPEISEN

- * Pochierte Eier
 - Œufs pochés 125
 - Œufs mollets 126
 - Œufs sur canapés
 - Œufs en croustades 127
 - Œufs à la sauce au fromage fondu 127
 - Œufs en croustades à la béarnaise 128
 - Œufs à la bourguignonne 129
 - Œufs en gelée 130
- * Spiegeleier
 - Œufs sur le plat 130
 - Œufs miroir 130
 - Œufs miroir au beurre noir 131
 - Œufs miroir aux fines herbes 131
 - Œufs miroir à la crème 131
 - Gratinés 131
 - Piperade 131
- * Gebackene Eier in Ramekins
 - Œufs en cocotte 132
 - Œufs en cocotte aux fines herbes 132
- * Rührei
 - Œufs brouillés 133
 - Œufs brouillés aux fines herbes 133
 - Œufs brouillés au fromage 134
 - Œufs brouillés aux truffes 134
- * Omeletts
 - Omelettes 135
 - Omelette brouillée 137
 - Omelette roulée 139
 - Omelette roulée au fromage 140
 - Omelette roulée aux fines herbes 141
 - Omelette roulée aux épinards 141
 - Omelettes gratinées à la tomate 141
 - Piperade 142

VORSPEISEN

- * Kuchenteig
 - Pâte Brisée 143
- * Offene Quiches und Tartes 149
 - Quiche lorraine 149
 - Quiche au gruyère 150
 - Quiche au roquefort 150
 - Quiche au camembert 151
 - Quiche à la tomate niçoise 151
 - Quiche aux fruits de mer 152
 - Quiche aux oignons 152
 - Quiche aux poireaux 153
 - Flamiche 153
 - Quiche aux endives 153
 - Quiche aux champignons 153
 - Quiche aux épinards 154
 - Pissaladière niçoise 154
- * Gratinierte Speisen 155
 - Râpée morvandelle 155
 - Gratin de pommes de terre aux anchois 156
 - Gratin de pommes de terre et saucisson 156
 - Gratin de poireaux 156
 - Gratin d'endives 157
 - Gratin aux fruits de mer 157
 - Gratin de volaille 158
 - Gratin de cervelle 158
 - Gratin de ris de veau 158
- * Soufflés 159
 - Soufflé au fromage 164
 - Soufflé vendôme 165
 - Soufflé aux épinards 165
 - Soufflé au saumon 166
 - Soufflé au poisson 167
 - Soufflé au homard 169
 - Soufflé au crabe 169
 - Soufflé aux crevettes 169
 - Filets de poisson en soufflé 170
 - Soufflé démoulé, mousseline 171
 - Soufflé aux blancs d'œufs 172
 - Timbales de foie de volaille 173
- * Windbeutel
 - Pâte à choux 175
 - Choux 177
 - Petits choux au fromage 180

- * Gnocchi 181
 - Gnocchi de pommes de terre 181
 - Gnocchi gratinés au fromage 182
 - Gnocchi Mornay 182
 - Gnocchi de semoule avec pâte à choux 183
 - Patalina 183
- * Quenelles 184
 - Quenelles de poisson 185
 - Gratin de quenelles de poisson 187
 - Quenelles aux huîtres 188
 - Quenelles de saumon 188
 - Quenelles de crustacés 188
 - Quenelles de veau 189
 - Quenelles de volaille 189
- * Crêpes 190
 - Pâte à crêpes 190
 - Gâteau de crêpes à la florentine 192
 - Timbale de crêpes 194
 - Crêpes farcies et roulées 194
 - Hors-d'œuvres 195
 - Amuse-gueules au roquefort 195
 - Galettes au fromage 195
 - Galettes au camembert 196
 - Galettes au roquefort 197
- * Appetithäppchen
 - Bouchées parmentier au fromage 197
 - Canapés 198
 - Croustons 198
 - Croûtes 198
 - Tartelettes 199
 - Farces 200
 - Fondue au gruyère 200
 - Fondue aux crustacés 201
 - Fondue de volaille 201
 - Crèmes frites 202
 - Fondues 202
 - Cromesquis 202
 - Petits chaussons au roquefort 203

- Filets de poisson au vin blanc 206
- Filets de poisson pochés au vin blanc 206
- Filets de poisson Bercy aux champignons 207
- Filets de poisson à la bretonne 208
- Filets de poisson gratinés à la parisienne 208
- * Fisch mit Krusten- und Schalentieren
 - Sole à la dieppoise 211
 - Sole à la normande 212
 - Sole walewska 212
 - Sole à la nantua 212
 - Sole bonne femme 212
 - Filets de sole farcis 213
- * Jakobsmuscheln
 - Coquilles Saint-Jacques à la parisienne 213
 - Coquilles Saint-Jacques à la provençale 214
 - Thon à la provençale 215
- * Hummer
 - Homard Thermidor 217
 - Homard aux aromates 219
 - Homard à l'américaine 220
- * Miesmuscheln
 - Moules à la marinière I 223
 - Moules à la marinière II 224
 - Moules au beurre d'escargot 224
 - Moules à la provençale 224
 - Salade de moules 225
 - Moules en sauce 225
 - Mouclades 225
 - Moules à la poulette 225
 - Moules à la béarnaise 225
 - Pilaf de moules 227
 - Soupe aux moules 227

GEFLÜGEL

- * Huhn 229
 - Fond de volaille 230
 - Poulet rôti 234
 - Poulet à la broche 236
 - Poulet rôti à la normande 236
 - Poulet au porto 238
 - Coquelets sur canapés 239
 - Poulet poêlé à l'estragon 241
 - Poulet en cocotte bonne femme 244
 - Poulet sauté 245
 - Poulet sauté chasseur 247
 - Poulet sauté à la crème 247
 - Poulet sauté aux herbes de provence 248
 - Fricassée de poulet 249
 - Fricassée de poulet à l'ancienne 249
 - Fricassée de poulet à l'indienne 252
 - Fricassée de poulet au paprika 252
 - Fricassée de poulet à l'estragon 252
 - Fondue de poulet à la crème 252
 - Coq au vin 253
 - Poulets grillés à la diable 255
 - Suprêmes de volaille 257
 - Suprêmes de volaille à blanc 257
 - Suprêmes de volaille à l'écossaise 258
 - Suprêmes de volaille aux champignons 258
 - Suprêmes de volaille archiduc 259
 - Suprêmes de volaille à brun 259
 - Suprêmes de volaille à la milanaise 260
- * Ente 262
 - Caneton rôti 263
 - Caneton rôti à l'alsacienne 264
 - Caneton à l'orange 265
 - Caneton aux cerises 267
 - Caneton Montmorency 267
 - Caneton aux pêches 268
 - Caneton poêlé aux navets 268
 - Canard braisé, choucroute à la badoise 269
 - Canard braisé aux choux rouges 269
 - Caneton braisé aux marrons 270
- * Gans 271
 - Frittons et grattons 271
 - Oie rôtie aux pruneaux 272
 - Oie braisée aux marrons 274

FLEISCH

- * Rindfleisch 278
 - Bifteck sauté au beurre 280
 - Bifteck sauté Bercy 282
 - Bifteck sauté marchand de vins 282
 - Bifteck sauté à la bordelaise 282
 - Bifteck sauté béarnaise 282
 - Steak au poivre 283
 - Filets, tournedos, filet mignons 283
 - Tournedos sautés aux champignons 284
 - Tournedos sautés chasseur 284
 - Tournedos Henri IV 285
 - Tournedos rossini 285
 - Bifteck haché 287
 - Bifteck haché à la lyonnaise 287
 - Bitokes à la russe 288
 - Filet de bœuf 289
 - Filet de bœuf braisé prince Albert 289
 - Potée normande 292
 - Pot-au-feu 292
 - Pièce de bœuf braisée 295
 - Bœuf à la mode 295
 - Pièce de bœuf à la cuillère 298
 - Ragoûts de bœuf 300
 - Bœuf bourguignon 300
 - Bœuf à la bourguignonne 300
 - Carbonnades à la flamande 302
 - Paupiettes de bœuf 304
 - Roulades de bœuf 304
 - Petites ballotines de bœuf 304
 - Bœuf à la catalane 306
 - Daube de bœuf 307
 - Estouffade de bœuf 307
 - Terrine de bœuf 307
 - Daube de bœuf à la provençale 309
 - Sauté de bœuf 310
 - Sauté de bœuf à la parisienne 310
 - Sauté de bœuf à la bourguignonne 311
 - Sauté de bœuf à la provençale 312
- * Lamm und Hammel 313
 - Gigot ou épaule de pré-salé 313
 - Gigot de pré-salé rôti 316
 - Sauce spéciale à l'ail pour gigot 317
 - Gigot à la moutarde 318

- Gigot ou épaule de pré-salé farci 319
Farce aux herbes 319
Farce de porc 319
Farce aux rognons 320
Farce duxelles 321
Farce aux olives 321
Farce mentonnaise 321
Gigot de pré-salé braisé aux haricots 321
Gigot en chevreuil 324
Marinade cuite 324
Marinade au laurier 324
Gigot à l'anglaise 325
Ragoûts, navarins et haricot de mouton 327
Navarin printanier 327
Civet de mouton 330
Pilaf de mouton à la catalane 330
Daube de mouton 330
Blanquette d'agneau 330
Jarrets de devant 330
Fricadelles d'agneau 331
Moussaka 331
- * Kalbfleisch 333
Veau poêlé 334
Veau poêlé à la Matignon 335
Veau prince Orloff 336
Veau Sylvie 339
Sauté de veau marengo 341
Blanquette de veau à l'ancienne 343
Escalopes de veau 345
Escalopes de veau à la crème 346
Escalopes de veau à l'estragon 347
Escalopes de veau chasseur 348
Côtes de veau 349
Côtes de veau aux herbes 349
Fricadelles de veau 351
Fricadelles de veau à la niçoise 351
Fricadelles de veau à la crème 353
Fricadelles de veau duxelles 353
Fricadelles de veau mentonnaise 354
Pain de veau 354
- * Schweinefleisch 355
Marinades 355
Marinade sèche 355
- Marinade simple* 356
Marinade au vin 356
Rôti de porc 357
Rôti de porc poêlé 359
Sauce moutarde à la normande 360
Rôti de porc grand-mère 361
Rôti de porc aux navets 362
Rôti de porc au chou 362
Porc braisé au chou rouge 363
Porc braisé avec choucroute 363
Porc Sylvie 363
Côtes de porc 364
Côtes de porc poêlées 364
Côtes de porc sauce nénéte 365
Côtes de porc Robert 366
Côtes de porc charcutière 366
Ragoût de porc 367
Jambon braisé morvandelle 368
Jambon braisé au madère 370
Jambon farci et braisé 371
Jambon farci en croûte 372
Tranches de jambon en piperade 373
Tranches de jambon morvandelle 374
Tranches de jambon à la crème 375
Cassoulet de porc et de mouton 377
- * Innereien
Foie de veau sauté 381
Sauce crème à la moutarde 381
Foie de veau à la moutarde 382
Ris de veau et cervelles 384
Ris de veau braisés 385
Ris de veau braisés à l'italienne 386
Ris de veau à la crème 387
Ris de veau à la maréchale 387
Escalopes de ris de veau sautés 388
Ris de veau au gratin 388
Cervelles au beurre noir 388
Cervelles braisées 389
Cervelles en matelote 390
Rognons de veau et de mouton 391
Rognons de veau en casserole 391
Rognons de veau flambés 392
Rognons de veau à la bordelaise 393

GEMÜSE

* Artischocken

- Artichauts au naturel 398
- Artichauts braisés à la provençale 399
- Artichauts printaniers 401
- Fonds d'artichauts 401
- Fonds d'artichauts à blanc 403
- Fonds d'artichauts au beurre 404
- Quartiers de fonds d'artichauts au beurre 404
- Fonds d'artichauts mirepoix 405
- Fonds d'artichauts à la crème 405
- Fonds d'artichauts Mornay 405
- Fonds d'artichauts au gratin 406

* Spargel

- Asperges au naturel 408
- Pointes d'asperges 409
- Pointes d'asperges au beurre 410
- Timbale d'asperges 410

* Grüne Bohnen

- Haricots verts blanchis 412
- Haricots verts à l'anglaise 414
- Haricots verts à la maître d'hôtel 414
- Haricots verts à la crème 415
- Haricots verts à la sauce crème 415
- Haricots verts gratinés à la Mornay 416
- Haricots verts à la provençale 416

* Kefen 418

- Haricots mange-tout à l'étuvée 418

* Rosenkohl

- Choux de Bruxelles blanchis 420
- Choux de Bruxelles étuvés au beurre 421
- Choux de Bruxelles étuvés à la crème 421
- Choux de Bruxelles aux marrons 422
- Choux de Bruxelles à la Mornay 422
- Choux de Bruxelles à la milanaise 422
- Choux de Bruxelles à la crème 423
- Timbale de choux de Bruxelles 423

* Blumenkohl

- Chou-fleur blanchi 426
 - Sauce à la crème* 427
- Chou-fleur gratiné à la Mornay 428
- Chou-fleur aux tomates fraîches 428
- Chou-fleur en verdure 429
- Timbale de chou-fleur 430

* Erbsen

- Petits pois frais à l'anglaise 431
- Petits pois étuvés au beurre 431
- Petits pois aux oignons 432
- Petits pois frais braisés 432
- Petits pois frais à la française 433

* Spinat

- Épinards blanchis 435
- Purée d'épinards simple 436
- Épinards étuvés au beurre 437
- Épinards au jambon 437
- Épinards au jus 437
- Épinards à la crème 437
- Épinards gratinés au fromage 438
- Canapés aux épinards 439
- Épinards gratinés à la Mornay 439
- Épinards surprise 439
- Petites crêpes d'épinards 440
- Timbale d'épinards 440
- Épinards à la basquaise 441

* Karotten 442

- Carottes étuvées au beurre 443
- Carottes aux fines herbes 443
- Carottes à la crème 443
- Carottes à la forestière 444
- Carottes glacées 444
- Carottes Vichy 445
- Carottes à la concierge 445

* Zwiebeln

- Oignons glacés à blanc 446
- Petits oignons persillés 447
- Petits oignons à la crème 447
- Oignons glacés à brun 447
- Petits oignons persillés 448
- Petits oignons en garniture 448
- Soubise 448

* Rüben

- Navets à l'étuvée 450
- Purée de navets parmentier 450
- Navets glacés à brun 451
- Navets à la champenoise 451

* Lattich

- Laitues braisées 453

* Stangensellerie

Céleris braisés 454

Célieri-rave braisé 456

* Chicorée

Endives à la flamande 457

Endives gratinées 457

* Lauch

Poireaux braisés au beurre 458

Poireaux gratinés au fromage 459

Poireaux à la Mornay, gratinés 459

* Rotkohl und Sauerkraut

Chou rouge à la limousine 459

Choucroute braisée à l'alsacienne 460

Choucroute garnie 461

* Gurken

Concombres au beurre 462

Concombres persillés 463

Concombres à la crème 463

Concombres aux champignons 463

Concombres à la Mornay 463

* Auberginen

Aubergines farcies duxelles 464

Ratatouille 465

* Tomaten

Tomates grillées au four 468

Tomates à la provençale 468

Tomates farcies duxelles 469

* Champignons

Champignons à blanc 472

Fumet de champignons 472

Champignons grillés 472

Champignons sautés au beurre 473

Champignons sautés à la bordelaise 474

Champignons sautés à la crème 474

Champignons sautés, sauce au madère 475

Duxelles 475

Champignons farcis 476

* Maronen

Purée de marrons 478

Marrons braisés 479

* Kartoffeln

Purée de pommes de terre à l'ail 480

Crêpes de pommes de terre 481

Gratin dauphinois 482

Gratin savoyard 483

Gratin jurassien 483

Gratin de pommes de terre Crécy 484

Gratin de pommes de terre provençal 484

Pommes de terre sautées 485

Pommes de terre en garniture 485

Pommes de terre château 485

Pommes de terre parisiennes 487

Pommes de terre sautées en dès 487

* Reis

Riz à l'indienne 488

Riz à la vapeur 488

Riz duxelles 489

Riz à l'orientale 489

Salades de riz 490

Risotto 490

Pilaf 490

Pilau 490

Riz en couronne 492

KALTES BUFFET

* Kaltes Gemüse

- Court bouillon 494
- Légumes à la grecque 494
 - Champignons* 494
 - Fonds d'artichauts, céleri, concombres* 495
 - Aubergines, endives* 496
 - Fenouils, poireaux, oignons* 496
 - Poivrons* 497
- Céleri-rave rémoulade 497
- Pommes de terre à l'huile 497

* Gemischte Salate

- Salade niçoise 498
- Salade de bœuf à la parisienne 499
- Salade à la d'Argenson 500

* Zubereitung in Aspic

- Œufs en gelée 503
- Foies de volaille en aspic 504
- Homard, crabe ou crevettes en aspic 504
- Poulet en gelée à l'estragon 505
- Suprêmes de volaille en chaud-froid
 - blanche-neige 506
- Suprêmes de volaille en chaud-froid
 - à l'écoisaise 507
- Suprêmes et mousse de volaille en chaud-froid 508
- Crabe ou homard en chaud-froid
 - blanche-neige 508
- Vollailles en escabèche 509
- Bœuf mode en gelée 511

* Gestürzte Mousses

- Mousse de foies de volaille 514
- Mousseline de volaille 515
- Mousse de jambon 516
- Mousse de saumon 516
- Mousseline de poisson blanche-neige 517
- Mousseline de crustacés blanche-neige 518

* Pâtés und Terrinen

- Farce pour pâtés, terrines et galantines 520
- Terrine de porc, veau et jambon 520
- Pâté de veau et porc avec gibier 522
- Pâté de veau et porc avec foie 522
- Pâté en crôte 523
- Pâté de canard en crôte 525

DESSERT UND KUCHEN

Crème chantilly 532

Pralin 534

Caramel 535

Moule caramélisé 535

* Süße Saucen und Cremefüllungen

Crème anglaise 539

Crème brûlée 540

Crème pâtissière 541

Crème Saint-Honoré 542

Frangipane 542

Sauce aux fraises 543

Sauce aux framboises 543

Glaçage 544

Glaçage à l'abricot 544

Glaçage gelée de groseilles 544

* Cremes, Mousses und gestürzte Cremes

Crème plombières pralinée 545

Crème plombières au chocolat 546

Crème plombières aux fruits 546

Crème plombières à l'ananas 546

Bavaroise à l'orange 547

Bavarois au chocolat 549

Bavarois praliné 549

Bavarois aux fruits 550

Riz à l'impératrice 551

Mousse à l'orange 552

Mousseline au chocolat 553

Mayonnaise au chocolat 553

Fondant au chocolat 553

Charlotte Malakoff aux fraises 554

Charlotte Malakoff aux framboises 556

Charlotte Malakoff au chocolat 556

Charlotte basque 556

Charlotte chantilly aux fraises 557

Charlotte chantilly aux framboises 557

Crème renversée au caramel 558

Petits pots de crème 559

Crème Sainte-Anne au caramel 560

Diplomate 560

Pouding de cabinet 560

* Süße Soufflés

Soufflé à la vanille 563

Soufflé à l'orange 564

Soufflé Rothschild 565
Soufflé au café 565
Soufflé praliné 566
Soufflé aux macarons 566
Soufflé aux amandes 566
Soufflé panaché 566
Soufflé au chocolat 567
Soufflé démoulé aux macarons 568
Île flottante 569

* Fruchtdesserts

Charlotte aux pommes 571
Pommes normandes en belle vue 572
Pouding alsacien 573
Aspic de pommes 574
Pommes à la sévillane 575
Oranges glacées 576
Pêches cardinal 577
Poires au gratin 577
Flan des îles 578

* Süße Tartes

Pâte brisée sucrée 579
Pâte sablée 580
Gallettes sablées 581
Tarte aux pommes 581
Tarte normande aux pommes 583
Tarte aux poires 583
La tarte des demoiselles Tatin 584
Tarte aux abricots 585
Tarte aux pêches 585
Tarte aux fraises 585
Tarte aux poires à la bourdaloue 587
Tarte aux cerises, flambée 588
Tarte à l'ananas 589
Tarte au citron 590
Tarte aux limettes 590
Tarte au citron et aux amandes 591
Tarte au fromage frais 592
Tarte au fromage frais et aux pruneaux 592

* Süße Crêpes

Crêpes fines sucrées 593
Crêpes à la levure 593
Crêpes soufflées 594
Crêpes suzette 594

Crêpes fourrées et flambées 595
Crêpes fourrées à la frangipane 596
Gâteau de crêpes à la normande 596

* Obstkuchen aus Eierteig

Clafoutis 598
Clafoutis à la liqueur 599
Clafoutis aux poires 599
Clafoutis aux pruneaux 600
Clafoutis aux pommes 600
Clafoutis aux mûres 600
Clafoutis aux myrtilles 600
Clafoutis à la bourdaloue 601

* Babas und Savarins

Pâte à baba et babas 601
Babas au rhum 603
Babas au rhum classiques 604
Babas aux fruits 604
Savarin 604
Savarin chantilly 606
Petits savarins 607

* Löffelbiskuit

Biscuits à la cuillère 608

* Fünf französische Kuchen

Biscuit au beurre 611
Sucre glace 612
Glaçage à la crème ou au chocolat 612
Glaçage à l'abricot 612
Gâteau à l'orange 613
Gâteau à la crème d'orange 614
Crème au beurre à l'orange 616
Crème au citron 617
Crème au beurre au citron 617
Gâteau à l'orange et aux amandes 617
Reine de Saba 618
Le marquis 619
Trois crèmes au beurre 621
Crème au beurre, ménagère 621
Crème au beurre et au sucre cuit 622
Crème au beurre, à l'anglaise 623
Glaçage au chocolat 624