

Les champignons dans l'alimentation, de la préhistoire à nos jours VI

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

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 5

PDF erstellt am: **30.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935533>

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 VI

JEAN KELLER

XIX^e Siècle (troisième partie, 1860-1907)

Gouffé, Jules 1870

«Le livre de cuisine»

Dans l'ouvrage de Gouffé figurent diverses recettes sans spécification d'espèces, deux sont citées ci-dessous et dix sont dédiées aux truffes.

Recettes

- › Champignons farcis
- › Champignons à la poulette

Dumas, Alexandre (Père) 1873

«Le grand dictionnaire de cuisine»

A l'exception d'une dizaine de recettes de truffes, de quelques menus agrémentés de truffes, de quelques indications dédiées aux agarics et aux champignons, relevons deux aphorismes liés aux truffes.

«Sacrum sacrorum des gastronomes»

«Mangez-moi et adorez Dieu»

Recettes

- › Truffes à la cendre
- › Truffes aux vin de Champagne
- › Truffes à la vapeur
- › Truffes au court bouillon
- › Truffes en roche
- › Truffes blanches
- › Truffes au gratin
- › Emincé de truffes
- › Salade de truffes à la toulousaine
- › Sauce aux truffes à la Saint-Cloud

Favre, Joseph 1894

«Dictionnaire universel de cuisine (4 volumes)»

Dans le tome I, Favre mentionne

- › l'agaric des prés = pratelle = agaric rose = mouseron
- › l'amanite = oronge vraie = janotte
- › le bolet

Dans le tome II figurent

- › les cèpes

Dans le tome III, aucune mention de champignons

Dans le tome IV figure une explication détaillée des connaissances des truffes acquises à ce jour, ainsi

que 18 recettes.

- › Généralités
- › Hygiène
- › Brossage
- › Séchage
- › Conservation des truffes à l'état frais
- › Conservation des truffes crues et au naturel

Recettes

- › Truffes épluchées au vin de Madère
- › Truffes sautées à la provençale
- › Truffes épluchées au vin de Champagne
- › Truffes blanches à l'Italienne
- › Truffes sautées à la demi-glace
- › Croûte aux truffes
- › Truffes à la Napolitaine
- › Purée de truffes
- › Sauce aux truffes
- › Truffes à la serviette
- › Pain de truffes pour décorer
- › Truffes farcies à la gastronome
- › Truffes garnies d'ortolans
- › Salade de truffes blanches
- › Salade de truffes à la Parisienne
- › Salade de truffes à la Toulousaine
- › Fumet de truffes
- › Truffage de poulardes ou de gibier

Truffes farcies à la gastronome

Choisir des truffes crues moyennes et bien rondes, les nettoyer et brosser selon la règle; les cuire au vin de Madère; les laisser refroidir. Faire sur les truffes une petite ouverture ronde et les vider à l'aide d'une petite cuillère en ayant soin de ne pas les percer; hacher la partie que l'on aura retirée et l'incorporer dans une farce contenant moitié foie gras, moitié gibier; le tout assaisonné à point. En farcir les truffes.

Beurrer un petit sautoir de grandeur suffisante et le foncer de lames de jambon cru sur lesquelles on place les truffes serrées les unes à côté des autres. Mouiller avec une demi-glace de gibier et le Madère de cuisson des truffes; couvrir et laisser mijoter au four pendant dix minutes en arrosant souvent sur la farce pour la maintenir moelleuse et succulente. Sortir le sautoir,

et, lorsque les truffes seront froides, les poser sur un tamis et les glacer avec une sauce chaud-froid de gibier.

Escoffier, Auguste 1903

«Le guide culinaire»

Dans son ouvrage, Escoffier, «le roi des cuisiniers et le cuisinier des rois», propose 22 recettes réparties selon le type de champignon.

Cèpes

- › Cèpes à la bordelaise
- › Cèpes à la crème
- › Cèpes à la provençale

Champignons (de couche ou de prairie)

- › Champignons à la crème
- › Champignons en croûtes
- › Champignons farcis
- › Champignons aux fines herbes
- › Champignons grillés
- › Champignons à la bourguignonne

Morilles

- › Morilles à l'andalouse

- › Morilles en croûtes
- › Morilles à la crème
- › Morilles farcies forestières
- › Morilles en omelette
- › Morilles sautées
- › Morilles à la Villeneuve
- › Timbale à la châtelaine
- › Mousserons (avec la mention qu'il n'y a que les mousserons de printemps et ceux d'automne)

Truffes

- › Truffes sous la couche
- › Truffes au champagne
- › Truffes à la crème
- › Truffes en serviette
- › Timbale de truffes

Recette

Tournedos Rossini (pour 4 personnes):

- › 8 cs + 4 cs de Madère sec
- › 2 cs de jus de truffe
- › ¼ de l de fond lié
- › 90-150 g de beurre clarifié



Table chez Frédéric II de Prusse. Von Menzel, fin XVI^e siècle



Un repas de Noces. Albert Fourié, 1986

- › 4 tranches de pain de mie de ½ cm environ d'épaisseur, coupé en rondelles de 4 cm de diamètre
- › 4 tournedos de 150 g épais de 4 cm
- › Sel, poivre noir fraîchement moulu
- › 4 tranches de foie gras de 5 cm de diamètre environ et de ½ cm d'épaisseur
- › 4 rondelles de truffe de 2 cm environ de diamètre et de ¼ de cm d'épaisseur, finement pelées
- › 30 g de beurre bien froid, coupé en morceaux de 1 cm

Sauter. Dresser sur croûtons. Escalope de foie gras sautée au beurre sur chacune. Lames de truffe sur l'escalope. Sauce demi-glace à l'essence de truffe et déglçage au Madère.

Afin de montrer la richesse des recettes d'Escoffier, voici quelques recettes de potages (sur 30 proposées) enrichies de champignons:

Velouté Agnes Sorel

Velouté de volaille additionné d'un quart de purée de champignons. Garniture: Julienne de champignons sautée au beurre, de filet de volaille et de langue écarlate

Consommé clair Chancelière

Consommé de volaille. Garniture: Royale à la purée de pois frais; julienne de filets de volaille et de truffe

Consommé Diplomate

Consommé de volaille. Garniture: Petite rondelle de boudin en farce de volaille au beurre d'écrevisse et julienne de truffe

Consommé clair Georges V

Consommé de volaille au fumet de faisan. Garniture: Quenelles en farce de faisan à la crème, truffées; orge perlé; julienne de cœur de céleri

Consommé clair Pompadour

Consommé de volaille. Garniture: Petites quenelles de volaille; queues d'écrevisse; julienne de truffe et cœur de céleri

Consommé clair Rabelais

Consommé de volaille au fumet de perdreau. Garniture: Quenelles en farce de perdreau à la crème; julienne de truffe. A part: Petites profiteroles au Parmesan

Maillard, Albert. 1896

«La cuisine pratique»

Dans cet opuscule sont simplement mentionnées les truffes noires et les truffes blanches, ainsi qu'une seule et unique recette.

Recette

Morilles en sauce blanche

Jotterand, Auguste. 1907

«Le cours de cuisine chez soi»

Dans cet ouvrage, la seule indication à propos de champignons concerne un menu de gala où ils accompagnent un rosbif et une poularde rôtie aux truffes.

Menu de gala

- › Potage Bisque d'Ecrevisses
- › Hors-d'œuvre variés
- › Saumon du Rhin
- › Sauce hollandaise
- › Pommes de terre nature
- › Rosbif aux champignons
- › Vol-au-vent à la Toulouse
- › Sorbet au kirsch
- › Asperges de Saxon à la Toulouse
- › Poularde du Mans truffée rôtie
- › Salade de saison
- › Gâteaux biscuits fondants
- › Glace au chocolat
- › Fruits et Desserts variés

Dupertuis, Madame 1907

«La cuisine aux champignons»

Après quelques considérations sur les effets des champignons vénéneux, le traitement à suivre en cas d'empoisonnement, la récolte, la conservation et la préparation en général, l'auteur présente plus de soixante recettes classées selon une douzaine d'espèces, ainsi que des menus divers.

Recettes

- › Champignons à l'italienne
- › Champignons à la languedocienne
- › Moutarde pour les champignons
- › Champignons à la crème
- › Champignons à l'anglaise
- › Gros champignons à l'étouffée avec sauce mayonnaise
- › Champignons en fricassée de poulet
- › Salpicon de champignons
- › Sauce aux champignons
- › Salpicon à la princesse
- › Farce de champignons
- › Champignons sautés pour garniture
- › Omelette aux champignons
- › Farce maigre
- › Champignons aux œufs brouillés

- › Tourte aux champignons
- › Champignons en beignets
- › Rôties aux champignons
- › Manière de préparer le champignon de couche, ses variétés, et les agarics en général
- › Croûte aux champignons de couche
- › Croûte aux champignons à la provençale
- › Potage aux champignons
- Oronge
- › Manière d'apprêter l'oronge
- › Oronge en sauce tomates
- › Oronge à la barigoule
- Mousseron
- › Mousseron en gratin
- › Mousseron en ragoût
- › Croûtes aux mousserons
- › Petits pâtés aux mousserons
- › Mousseron aromatique
- › Mousseron à la poulette
- Russules et lactaires
- › Manière d'apprêter les russules et les lactaires
- Chanterelles
- › Chanterelles à la paysanne
- › Chanterelles (garniture)
- › Mode campagnarde (française)
- › Chanterelles aux fines herbes
- › Chanterelles à l'italienne
- › Chanterelles en sauce blanche
- › Purée de chanterelles
- › Chanterelles royales
- Bolets
- › Bolets ou ceps grillés en sauce blanche
- › Bolets ou ceps ordinaires
- › Bolet orangé, girofle rouge
- › Bolet charbonnier
- › Bolets ou ceps (conserves)
- › Ceps sautés

- › Potage aux ceps
- › Bolets ou ceps farcis
- › Manière d'apprêter le bolet foie-de-boeuf
- Hydnes
- › Manière d'apprêter les hydnes
- Morilles
- › Morilles à l'italienne
- › Morilles à la Chaumont
- › Morilles montagnardes
- › Morilles en brochettes
- › Morilles farcies
- › Croûtes aux morilles
- Vesse-loup
- › Manière d'apprêter le vesse-loup
- Truffes
- › Manière d'apprêter les truffes

Menus simples

- › Croûtes au bouillon
- › Bondelles frites
- › Saucisson froid
- › Céleri au roux
- › Oreilles de veau aux champignons
- › Petits bricelets-confiture
- › Soupe au fromage
- › Omelette aux morilles
- › Escalopes de veau
- › Pommes de terre rissolées
- › Tartelettes à la crème
- › Soupe aux écrevisses
- › Pouding au fromage
- › Sole en matelote
- › Champignons sautés
- › Vol-au vent français aux quenelles
- › Crème au chocolat
- › Biscuit aux amandes