

Spis treści

<i>Zamiast przekąski</i>	1
PORZĄDNA KUCHNIA ZACZYNA OD SIEBIE	11
Moja kapusta faszerowana kasztanami	12
Mój królik z suszonymi śliwkami	14
<i>Milbas</i>	18
Inne moje sławne króliki: w białym winie, po normandzku i z orzechami	19
Dygresja: Prawdziwy sos czosnkowy	
<i>Aillade</i> lub <i>Aillée</i>	21
Moje <i>confit</i> z królika w sałacie	23
Moje <i>confit</i> z kaczki	24
Mój tort przekładany boćwiną	27
Mój tort <i>à la brandade</i> z dorsza	29
Moja kuropatwa z kapustą	32
PIJMY, DRODZY PRZYJACIELE, PIJMY...	37
KUCHNIA PANI COUPERIN	43
Zupa cebulowa	46
Zupa z dyni na maśle	47
Zupa z dyni na mleku	47
Kapłon z ostrygami	47
Tort przekładany zieleniną	48
<i>Potage à la royale</i> na sześć osób	60

POPÓBUJCIĘ TEGO, CO SIĘ JADŁO W DOMU COUPERINÓW	73
P i e r w s z a k s i ę g a	75
<i>La Milordine</i> (kuropatwa po szkocku)	75
<i>Les Abeilles</i> (małe ciasteczka na miodzie)	76
<i>La Charolaise</i> (rostbef <i>à la charolaise</i>)	77
<i>La Florentine</i> (<i>Pollo ai peperoni</i>)	78
<i>La Voluptueuse</i> (galaretka ze słodkich migdałów)	79
<i>Les Bacchanales</i> (nalewka na czterech owocach)	80
D r u g a k s i ę g a	81
Allemande: <i>l'Ausonienne</i>	81
<i>Les Langueurs tendres</i> (purée z karczochów)	82
<i>Les Délices</i> (marcepaniki z Aix)	82
<i>La Rafraîchissante</i> (sorbet z szampanem)	83
T r z e c i a k s i ę g a	85
<i>La Douce et piquante</i> (melon na słodko-kwaśno)	85
<i>Soeur Monique</i> (<i>Crème à la religieuse</i>)	85
<i>Les Petites crèmes de Bagnolet</i> (jajka z mlekiem albo początki kremów)	86

C z w a r t a k s i ę g a	88
<i>L'Anguille</i> (potrawka z węgorza)	88
<i>L'Amphibie</i> (żabie udka <i>à la poulette</i>)	89
<i>L'Epineuse</i> (piramida z raków)	89
LEGUMINY	91
Kurka w galarecie z Péniche Opéra	91
KUCHNIA TYCH, CO KOCHAJĄ BAROK	93
Prawdziwa <i>ratatouille niçoise</i> według przepisów dziadka Jean-Claude'a Malgoire'a	94
<i>Spaghetti alla carbonara</i> Jean-Claude'a Malgoire'a	98
<i>Spaghetti con melanzane e acciughe</i> Jean-Claude'a Malgoire'a	100
SI TU MINCH'CHEZ MI. . .	101
<i>Goyère d'Valenchiennes au maroilles</i> Bernarda Deletré	101
Szparagi po flamandzku	103
Prawdziwy <i>Potjeveisch</i>	105
Zupa piwna Sabiny van Lerberghe	107
Zapiekanek z <i>chicons</i> Sabiny van Lerberghe	107
PRAWDZIWA KUCHNIA WANDEJSKA WILLIAMA CHRISTIE	109
Zupa z dyni Williama Christie	110
Gołąbki „na mój sposób” Williama Christie	111

Kalmary z fasolą Williama Christie	112
Prawdziwa kwaszona kapusta z Belfort Jean-Charlesa Ablitzera	114
<i>Risotto</i> Nicolasa Rivencq'a	118
Suflet Marie Leonhardt	120
<i>Carciofi con piselli</i> Marie Leonhardt	122
LA STRAVAGANZA, L'INVENZIONE, LA GRAZIA, L'ONESTA SAVIEZZA, LA DOLCEZZA E SOPRATUTTO LA PAZZIA D'AMORE inaczej mówiąc Kuchnia włoska	124
Jak przyrządzić makaron według Il Giardino Armonico	126
<i>Tagliatelle gambesi e rucola</i> Il Giardino Armonico	126
<i>Sos Beschi</i> Il Giardino Armonico	127
<i>Acciughe e tonno</i> Glorii Banditelli	127
<i>Sardi à beccafieu</i> Fabio Biondiego	129
<i>Virmicieddi alla siracusana</i> Fabio Biondiego	131
<i>Pasta con pesto alla genovese</i> Livii Lionnet	133
<i>Tourrain</i> Edwige Bourdy	137
Seler z cytryną Rachel Yakar	140

ŁAGODNE PRZEPISY	
DANIELLE BORST	142
Makaron z kawiozem	
z bakłazana Danielle Borst	142
Makaron z zielonymi szparagami	143
Sałata na wszystkie pory	
roku Danielle Borst	143
SMAKOWITE SEKRETY	
Z QUEBECU ISABELLE DESROCHERS	144
Ragoût z racic Isabelle Desrochers	145
Ciasto marchewkowe	
Isabelle Desrochers	147
<i>Glaçage</i> z syropem klonowym	147
<i>Tourtière</i> znad jeziora	
Saint-Jean Denisa Grenier	148
WĘGRY KATALIN CAROLYI	
Kurczak z papryką	150
Nokedli (<i>gnocchi à la hongroise</i>)	151
Naleśniki z kurczakiem	151
Pieczeń wołowa	
w czerwonym winie	152
SEKRETY DOMU SEMELLAZ	
<i>Sauce nage</i> Françoise Semellaz	153
Musze Świętego Jakuba	
w winie muszkatelowym	
Françoise Semellaz	156
<i>Persimmon Pudding</i> Alana Curtisa	158
Pasztet lotaryński	
Monique Zanetti	161

DUETY VÉRONIQUE	
DIETSCHI I ALAINA ZAEPFFELA	163
Baranina curry Alaina Zaepffela	164
KRÓLEWSKIE DELICJE	
THIERRY'EGO BOSQUETA	166
<i>Fagotins w sosie duxelle</i>	
Thierry'ego Bosqueta	166
Boćwina z gęsią wątróbką	
Thierry'ego Bosqueta	167
Mus ziołowy	
Thierry'ego Bosqueta	168
Nadziewane endywie	
Thierry'ego Bosqueta	168
KUCHNIA REINHARDA GOEBLA	170
Lazania wegetariańska	
Reinharda Goebła	171
Zupa cebulowa na winie	
Reinharda Goebła	171
<i>Vitello tonnato</i> Reinharda Goebła	173
Makaron z kawiozem	
Reinharda Goebła	174
Pudding z kaszy manny	
Reinharda Goebła	174
<i>Fegato veneziano</i>	
Reinharda Goebła	175
Kurczę z czosnkiem	
Reinharda Goebła	177
Chowder z dorsza Anne Azéma	178
<i>Ventresca amb ceba i pebror</i>	
Josepa Cabré	181

PRZEPISY Z SEWENNÓW	
HUGONA REYNE	183
<i>Crique ardéchoise</i> Hugona Reyne	183
Tort <i>cévenol</i> Hugona Reyne	184
CUDOWNY POŁÓW	
MARIE-ANNE PETIT	185
SZYBKIE PRZEPISY	
JEAN-LOUIS CHARBONNIERA	193
Placki zbożowe Jean-Louis Charbonniera	193
Ciasto z piernika Jean-Louis Charbonniera	194
Prawdziwy barszcz ukraiński Galiny Zinchenko	195
<i>Warenyki</i> – pierogi Galiny	200
DUETY MONTSERRAT	
FIGUERAS I JORDIEGO SAVALLA	204
<i>Arros Negre</i> Montserrat Figueras	205
Krem kataloński Jordiego Savalla	206
Perliczka nerońska Oliviera Schneebeli	208
Potrawka z miętusa Oliviera Schneebeli	211
<i>Żaby à la poulette</i> Philippe'a Lénaëla	213
RÓŻNE SEKRETY PAULA VAN NEVELA	216

<i>Feijoada</i> taka jak w Rio Rosany Lancelotte	219
Cielęcina <i>sauté</i> z cytryną Béatrice Cramoix	223
<i>Crumble</i> z jabłkami Béatrice Cramoix	224
Biskopcziki z orzechami laskowymi Davida Simpsona	226
Zupa pomidorowa Tona Koopmana	228
<i>Bourride</i> z Sète Gilberta Bezziny	229
Kaczka <i>à la provençale</i> Gilberta Bezziny	231
Nadziejwane kalmary Scotta Rossa	232
<i>Chipirons à la basquaise</i> Danièle Alpers	234
DUETY JOSA VAN IMMERSEELA I CLAIRE CHEVALLIER	235
Koktail Alfredo Josa van Immerseela i Claire Chevallier	235
Szatańskie żabie udka Josa van Immerseela i Claire Chevallier	236
Kaczka po barbarzyńsku w okrutnym mentolu Josa van Immerseela i Claire Chevallier	237
Banany morelowe Josa van Immerseela i Claire Chevallier	237
<i>Changüa</i> Adriana Chamorro	239
	261

<i>Ajiaco Santaferegno</i> Adriana Chamorro	239
Polenta korsykańska Erica Bellocqa	241
KORZENNE SOSY GABRIELA GARRIDO	243
<i>Salsa Misioneria picante</i> Gabriela Garrido	243
Sos <i>Chimichuri</i> Gabriela Garrido	244
<i>Turinois</i> Claire Antonini	245
Nadziewane daktyle Marie-Geneviève Massé	246