

## « Trésors publics » : la gastronomie dans les livres anciens

### *Petit florilège de recettes*

**Louis Liger.** *Le ménage des champs et de la ville, ou nouveau cuisinier françois* (1739)

#### *Des Mazarines*

« On appelle Mazarines certaines petites pièces de pâtisserie, dont voici la composition. Prenez un litron ou deux de farine, détrempez-la avec eau & sel, & quelques jaunes d'œufs. Paîtrissez-bien le tout ensemble, & en formez une pâte à l'ordinaire, ensuite étendez-la, éparpillez du beurre par-dessus, pliez la en quatre, de manière que le beurre ne se voye plus ; aplatissez encore votre pâte avec le rouleau, & la pliez comme vous avez déjà fait. Continuez ce travail jusqu'à quatre ou cinq fois.

Cela fait, détachez-en de petits morceaux, dont vous formerez de petites abaisses de largeur de la paume de la main, & les remplissez d'une farce composée en cette sorte. Il faut avoir des jaunes d'œufs & du sucre en poudre, bien battre le tout ensemble, jusqu'à ce qu'il s'en soit formé une pâte maniable ; cette pâte étant faite, remplissez-en vos abaisses, & mettez dans chacune un petit morceau de beurre.

Ensuite vous les enfournez, vous les laissez cuire, étant cuits vous les tirez, & y mettez un peu d'eau de fleur d'Orange, puis vous les servez chaudement. Quelques-uns, pour donner plus de goût à cette farce, y incorporent des amandes douces bien pilées ; d'autres, au lieu de ces sortes de farces emplissent leurs mazarines de confitures liquides, ou de marmelades de confitures, il n'importe qu'elles soient ; cette pâtisserie a son mérite, & se peut faire d'autant plus aisément à la Campagne, qu'on y trouve une partie de ce qu'on a besoin pour cela. »



#### **Le Viandier de Taillevent**

##### *Tartres de pommes*

« Despeçés par pièces, et mises figues, et raisins bien nectoyés, et mys parmy les pommes et figues, et tout meslé ensemble, et y soit mys de l'oignon frit au beurre ou à l'uyle, et du vin, et le part des pommes broyés et destrampés de vin, et soient assemblées les autres pommes broiés, mises avec le surplus, et du saffran dedens un peu de menues especes, synamome et gingembre blanc, anys et pygurlac, qui en aura et soient faictes deux grans abaisses de paste, et toutes les mistions mises ensemble, fort broiées à la main sur le pasté bien espès de pommes et d'aultres mistions, et après soit mis le couvercle dessus et bien couverte, et dorée de saffran, et mise au four, et fait cuyre. »



**Le Prince des Dombes. *Le cuisinier Gascon* (1739)**

*Veau en crotte d'âne roulé à la Neuteau*

« Vous avés une noix de Veau bien mortifiée que vous parés comme pour faire piquer ; vous la coupés bien mince en long à travers chair, & vous en faites quinze ou vingt morceaux, vous les battés bien en long de la longueur de la main, larges de deux doigtss ; étant bien battus, vous les arrangés dans un plat bien tendus, vous les saupoudrés de persil, ciboules, échalottes, champignons, truffes, le tout haché bien menu, assaisonné de sel & gros poivre, & de l'huile ; vous les maniés bien tous ensemble ; quand ils on pris goût, vous les roulés tout comme des petites paupiettes & les mettés sur deux atelets à la broche ; étant cuits, servés dans leur plat, une sauce dessous relevée à votre fantaisie, comme un verd, ou à l'Italienne, ou à l'échalotte, claire à la réduction. Vous en faites de Mouzon, filets d'Alloyau, de Lapreaux, & volaille ; c'est bon. »



**Menon. *Nouveau traité de la cuisine* (1739)**

*Tourte de Pistaches*

« Echaudez des pistaches & les pelez ; pilez-les avec un morceau de citron confit : quand elles sont bien pilées & que vous les avez arrosé avec de la crème, de crainte qu'elles ne tournent, prenez une cuillerée de farine de ris que vous délayez avec quatre jaunes d'œufs, & mouillez d'un demi-septier de crème, un morceau de fleur d'orange, du sucre ; faites cuire la crème sur un fourneau ; quand elle est cuite, délayez les pistaches pilées dans la crème ; mettez la refroidir : foncez une tourtière de pâte de feuilletage : mettez dessus la crème à pistache, couvrez de bandes de pâte ; faites un bord au feuilletage ; faites la cuire au four. Quand elle est cuite, glacez la de sucre. »



**François Massialot. *Nouvelles instructions pour les confitures...* (1692)**

*Des Macarons*

« Les Macarons sont un composé d'amandes douces, de sucre et de blancs d'oeufs.

Prenez, par exemple, une livre d'amandes, que vous pèlerez, les ayant échaudées, et vous les jetterez à mesure dans l'eau fraîche : il faut ensuite les égouter et les essuyer, et les piler dans le mortier, les arrosant d'un peu d'eau de fleurs d'orange(r), ou de quelques blancs d'oeuf ; autrement, elles se tourneraient en huile.

Etant bien pilées, prenez autant de sucre en poudre, avec encore trois ou quatre blancs d'oeufs, et battez bien le tout ensemble ; puis vous dresserez vos macarons fur du papier avec la cuillère à bouche, et les ferez cuire à petit feu. Vous les pouvez glacer de telle glace qu'il vous plaira, comme les massapains, quand ils sont à demi cuits ; ou ne les point glacer, non plus que les biscuits d'amandes amères, dont ils aprochent beaucoup. »