

La Table au 16°



Les plats présentés ont été prévus pour les Cours des grands de ce monde : certains mets sont rares (certaines épices, fruits, viandes ou poissons) et ne sauraient se rencontrer dans une auberge. En ce cas, choisir les mets les plus simples. A cette époque, on a l'habitude pratiquer la méthode du buffet : une dizaine de plats se dressent sur les nobles tablées et chaque convive y puise à sa guise. Compter un plat de viande pour dix personnes.

Plats

Un chapon bouilli.

(cuit avec romarin, marjolaine, fleur de muscade, du vin blanc, ou verjus, & du beurre, des os de moelle de bœuf ; disposé sur une tranche de pain)

Hochepot de bœuf.

(cuit avec de bonnes herbes, des racines farcies confectionnées avec de la chair de veau hachée, de la graisse de bœuf, deux ou trois œufs, de la noix de muscade, du poivre et du gingembre, un peu de sel, de la menthe et de la marjolaine)

Pied de mouton.

Cochon ou oison rôti.

Foie de veau frit.

(coupé en tranches, enfariné et fricassé dans du beurre noir, assaisonné de poivre et de jus d'orange)

Gigot de mouton

Hochepot de veau.

(assaisonné de marjolaine, menthe, noix de muscade, beurre, vin blanc ou verjus)

Tétin de vache rôti.

(bouilli et rôti à la broche, servi avec une sauce composée de pain, bouillon au verjus, des jaunes d'œuf, noix de muscade, cannelle, gingembre, safran, et sucre)

Mouton rôti.

Tripe de bœuf.

Pièce de mouton bouilli.

Gibet d'oison, ou autre fricassée.

Lièvre rôti.

Perdrix ou bécasse rôtie.

Petits oiseaux rôtis.

Hochepot de venaison.

(de sanglier ou de cerf, servi avec une fricassée de pain grillé, noix de muscade, poivre, sucre, cannelle, vin rouge, oignons)

Veau rôti.
 Pâté de poulet.
 Hoche-pot de mouton.
 Poule d'Inde ou chapon rôti.
 Pâté en pot.
 Veau en filet.

(cuisse de veau hachée, mêlée à de la graisse de bœuf, noix de muscade, gingembre, œufs, sel, herbes et recomposée en forme de jambon, cuite en tourtière et servie avec une sauce au vin, sucre, cannelle, poivre et pelures d'orange bouillies)

Poulet rôti.
 Pigeons bouillis.
 Cabris rôti.
 Tourte de blanc manger
 Tourte de veau à la crème
 Tourte de jus d'herbes
 Perdrix à la Catalane

(perdrix rôties et mijotées avec dattes, oranges, vin d'Espagne, beurre, sucre et cannelle)

Pâté d'Angleterre

(pièce d'agneau gras ou de venaison farcie de muscade, poivre, cannelle, moelle, beurre, sucre et recouverte d'une pâte de farine de froment sucrée)

Jambon de Mayence.
 Porcelet farci

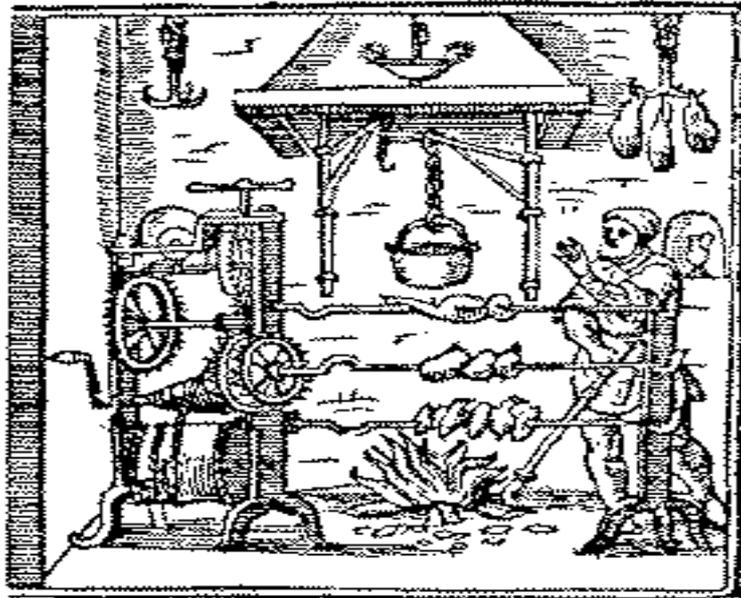
(cuit à la broche et farci avec abats et chair de cochon, œufs, fromage, châtaigne et épices)

Hoche-pot de veau

(cuisse de veau farcie avec muscade, marjolaine, menthe, vin blanc et beurre)

Autre sorte de veau

(cuisse de veau bouillie, hachée et mêlée à de la graisse de bœuf, noix de muscade, cannelle en poudre, sucre, crème, œufs, et ensuite cuite en tourtière sur le feu, enfin servie en quartiers parsemés de sucre et de cannelle)



Soupes et potées

Perdrix en potée à la Portugaise
 (perdrix bouillies, mijotées avec citron, huîtres, champignons, beurre, vin blanc et poivre)

Chapon en potée de Hongrie
 (aux oignons, pommes, bouillon, vin, safran, sucre, cannelle, muscade)

Blanc manger.
 (soupe de poitrine de chapon avec lait, farine, sucre, eau de rose, sel)

Blanc manger bâtard
 (soupe de chapon avec amandes, vin blanc, eau de rose, sucre, sel)

Saucisse en potée.

(fricassées au beurre, servies avec des pommes, des oignons, noix de muscade, cannelle, vin blanc ou rouge et sucre)

Potée de choux-fleurs.

(servi avec saucisses, poulet ou pigeon, ou carbonade de mouton, & un peu de menthe hachée)

Chaudun de porc

(porc bouilli, puis frit, et cuit avec gingembre, poivre, safran, pain aillé, bouillon de bœuf, verjus et œufs)

Crétonnée de pois nouveaux

(purée de pois frite au lard, puis mise à bouillir dans du lait avec

Consommé de poulailler
 (pain, gingembre, safran, poule et œufs)
 (frite au lard, puis bouillie avec vin, gingembre et œufs)
 Consommé d'amandes

Subtil brouet d'Angleterre
 (le même avec amandes broyées)
 (bouillon à base de châtaignes, œufs cuits au vin, porc, gingembre, safran, girofle)



Poissons et œufs

Carpe en potée.

(préparée avec oignons frits, noix de muscade, gingembre, marjolaine, menthe, vin, beurre, le tout revenu dans de la cervoise)

Brochet à la mode de Hongrie.

(préparé avec des oignons et des pommes fricassés au beurre, amandes, sucre, cannelle, muscade, safran, sel)

Brochet d'une autre sorte.

(bouilli à l'eau salée et vinaigrée, haché et mijoté avec citron, muscade, poivre, beurre frais, vin blanc et orange)

Hachis de carpe.

(hachis de carpe, de saumon et de reins de harengs fricassé au beurre et mitonné avec muscade, poivre, sucre, vin rouge, prunes)

Une autre sorte.

(hachis précédent mêlé à des jaunes d'œufs, préparé en boulettes et cuit avec eau, vin, beurre, menthe et marjolaine)

Saucisses de Bologne au poisson

(à base de saumon frais, carpe et saumon fumé)

Pâté d'huîtres

(huîtres au vin blanc, poivre, muscade, marjolaine, orange, beurre, sel, et enroulées dans une pâte)

Pâté d'esturgeon à la sauce au vin

Crabe en potée

(crabe, vin blanc, beurre frais, muscade, poivre, menthe ou citron)

Saucisses d'esturgeon

Mortadelle d'esturgeon

Soupe de tortue

Chien de mer bouilli, servi avec moutarde

Pot de chien de mer (au beurre, vin, prunes, muscade, poivre, sucre)	(jaunes d'œufs battus avec du vin d'Espagne, beurre et sucre)
Tripe de brochet (brochet, carpe, saumon, muscade, sel, poivre, marjolaine, vin, citron, romarin)	Autrement. (œufs étalés sur une tranche de pain grillée, cuits avec du beurre et du vin d'Espagne, parsemés de sucre et de cannelle)
Esturgeon en potée (avec vin, cannelle, muscade, safran, poivre, oignons, amandes)	Consommé de poisson (poisson bouilli ou frit, puis mis à bouillir avec purée de pois, lait, gingembre, vin)
œufs lombards	

Les légumes

Choux de Savoie.	Concombre.
Choux-fleurs.	Radis.
Racines de fenouil.	Châtaignes.
Racines de salsifis	Pomme d'orange.
Pois.	Pomme de Grenade.
Fèves	Citron
Poireaux.	Olive.
Oignons.	Cerfeuil.
Aux.	Anis.
Artichaut.	Herbes à chat.
Melon.	Epinards.
	Sarriette.

Salades

Laitue	Roquette. Menthe.	Pimprenelle. Cresson
--------	----------------------	-------------------------

Les desserts

Coings en filets.	Anis.
Massepain. (à base d'amandes, sucre, eau de rose)	Tarte de prunes.
Orange à la cannelle sucrée.	Noix ou noisette.
Tarte de pommes, ou autres.	Amande sucrée.
Châtaignes.	Beignets
Poires rôties.	Tourte aux coings (ou pommes, amandes)
Biscuit.	Tourte de melon à la Romaine (à base de melon, fromage gras, sucre, cannelle et muscade)
Prune en filets.	Tourte blanche à la Romaine (à base de fromage blanc, blancs d'œufs, beurre, gingembre, basilic)
Pommes crues.	Tourte d'orge mondé à la Romaine (à base d'orge mondé, bouillon, parmesan, œufs, sucre, cannelle, sel)
Caneline (pâte au sucre et aux amandes en forme de bâton)	Beurre & fromage.
Pistachine (pistaches roulées dans le sucre)	



Sources : Taillevent: Viandier (Manuscrit du Vatican) et, essentiellement, Lancelot de Casteau: Ouverture de Cuisine. Liège 1604. Traduction très libre !
Images tirées du site : <http://www.pbm.com/~lindahl/food-art/>