

# MES RECETTES



## Mesdames

**N**OUS vous engageons vivement à faire l'expérience des diverses recettes qui vous sont présentées dans ce recueil et vous reconnaîtrez que le **BOUILLON KUB**, préparation culinaire à base de jus de viande et de légumes du Pot-au-Feu, s'emploie très avantageusement dans tous les potages, sauces, mets, dans lesquels entrent le bouillon et la glace de viande.

HORS CONCOURS — MEMBRE DU JURY

LONDRES 1908 — LYON 1914

METZ 1920 — MARSEILLE 1922

EXPOSITION PASTEUR, STRASBOURG 1925

## TERMES CULINAIRES

---

*Blanchir* : Pour certaines variétés de légumes dont il faut enlever l'âcreté, les mettre dans l'eau bouillante, durant 5 à 10 minutes, après les avoir soigneusement lavés et épluchés.

*Bouillon KUB* : Le *bouillon KUB* s'obtient en délayant soigneusement 1 **KUB** dans 1/2 litre d'eau bouillante.

*Braiser* : Foncer une casserole avec lard, carottes, oignons coupés en rondelles, bouquet garni. Cuire la viande à petit feu, l'arroser souvent et la retourner, refermer hermétiquement la casserole pour éviter l'évaporation du liquide dont la réduction est obtenue dans le même temps que la cuisson.

*Lier* : Donner de la consistance à une sauce avec beurre, œuf, farine, etc.

*Mouiller* : Mettre juste la quantité d'eau ou de bouillon pour la cuisson.

*Revenir* : Colorer sur feu doux au beurre, graisse ou huile.

*Déglacer* : Détacher les jus de viande adhérents au fond de la casserole avec quelques cuillères d'eau, de vin ou de bouillon.

Paris, le 6 octobre 1922

Dans ma longue carrière de chef de cuisine, j'ai eu à examiner différents produits à base d'extrait de viande utilisés en cuisine pour économiser le temps de préparation des aliments, tout en développant leurs qualités savoureuses.

Je tiens à attester que le Bouillon Kubs peut se placer au premier rang, car il donne un excellent bouillon savoureux et limpide.

Ajouté aux potages et aux différentes préparations grames - poisson, gibier, viande, volaille etc., il en renforce indubitablement la saveur.

Bien que ce produit s'adresse tout particulièrement au grand public, je suis assuré que les gourmets les plus raffinés y trouvent un charme

A. Escoffier

# TABLE DES RECETTES

	Pages		Pages
<b>POTAGES</b>		<b>MOUTON</b>	
Soupe à l'Oignon au fromage	5	Épaule d'Agneau Boulangère	18
Consommé à la Tasse	5	Navarin ou Ragoût de Mouton	19
Soupe à la Paysanne	5	Épaule de Mouton braisée à la Paysanne	19
Potage Poireaux, Pommes de terre.	6	Ragoût de Mouton au Riz	20
Potage Julienne	6	Gigot de Mouton	20
Pâtes diverses pour Potages clairs	6	Carré d'Agneau persillé	20
Potage Tapioca à la Tomate	7		
Soupe aux Choux à l'Auvergnate	7	<b>PORC</b>	
<b>POISSONS</b>		Côtelettes de Porc Charcutière	21
Sole au Four	7	Carré de Porc Boulangère	21
Sole Normande	8	<b>VOLAILLE</b>	
Filets de Sole Bonne Femme	8	Poulet de Grain casserole	21
Sole Meunière	9	Poulet de Grain cocotte	22
Merlan au Gratin	9	Poulet de Grain printanière	22
Bar à la Provençale	9	Poulet Chasseur	22
Matelote d'Anguille au vin rouge	10	Poulet de Grain au Riz	23
Raie au Beurre noir	10	Abatis de Volaille au Riz	23
		Caneton Nantais aux Navets	23
<b>ŒUFS</b>		Pigeon au petits Pois	24
Œufs Clony	11	<b>LÉGUMES</b>	
Œufs Cocotte à la Crème	11	Riz à la Fermière	24
Œufs Bercy	11	Riz au Beurre	25
Œufs à la Tripe	11	Riz au Gras à la Française	25
<b>BŒUF</b>		Nouilles au Jus	25
Estouffade de Bœuf	12	Nouilles à l'Italienne	26
Bœuf sauté Bourguignon	12	Nouilles au Gratin	26
Rognon de Bœuf sauté aux champignons	13	Haricots Rouges	26
Dauphinettes de Bœuf	13	Haricots Blancs à la Bretonne	26
Entrecôte Bordelaise	14	Haricots Blancs au Lard	27
Pièce de Bœuf à la Mode	14	Petits Pois à la Française	27
		Petits Pois à la Ménagère	27
<b>VEAU</b>		Petits Pois au Lard	28
Épaule de Veau farcie	15	Pommes de terre au Lard	28
Côte de Veau en casserole	15	Pommes de terre Savoyarde	28
Dauphinettes de Veau	16	Laitues Braisées au Jus	29
Tendron de Veau	16	Laitues Forcées au Riz	29
Poitrine de Veau	17	Endives à la Crème	30
Sauté de Veau Chasseur	17	Endives au Jus	30
Sauté de Veau Portugaise	18	Carottes nouvelles Glacées	30
Quasi et Rouelle de Veau	18	Carottes au Jus	30
		Petits Choux farcis à la Ménagère	31
		Épinards au Jus	31

## SOUPE A L'OIGNON AU FROMAGE

Émincer finement 2 oignons moyens; les faire blondir dans gros comme un œuf de beurre; facultativement, y mêler 2 cuillerées de farine, la laisser légèrement roussir. Mouiller avec 2 litres d'eau. Faire bouillir 15 minutes. Ajouter **4 KUB**. Goûter, poivrer et saler selon goût.

Verser le potage dans la soupière dans laquelle on aura intercalé de minces tranches de pain avec de fines lames de fromage de gruyère et un soupçon de poivre fraîchement moulu. Servir très chaud.

Cette soupe se sert également gratinée; dans ce cas, la soupière doit être remplie presque à hauteur du bord. Celle-ci doit être en métal ou en terre pouvant supporter la chaleur du four.

## CONSOMMÉ A LA TASSE

Pour faire un excellent consommé, il suffit de verser un litre d'eau bouillante sur **2 KUB** qu'il faut dissoudre. Ce consommé peut être aussi servi sur des tranches de pain grillé.

En été, laisser refroidir pour obtenir un consommé froid délicieux.

## SOUPE A LA PAYSANNE

Émincer ou tailler en petits dés 2 carottes moyennes, 1 navet, 1 oignon, une petite branche de céleri, 2 blancs de poireaux, 2 ou 3 pommes de terres moyennes. Mouiller avec 1 litre  $\frac{1}{2}$  d'eau dans laquelle on délaiera **3 KUB**. Cuire doucement 30 à 40 minutes. Goûter pour le sel.

On peut lier cette soupe avec 2 jaunes d'œufs étendus de crème par litre de potage, ou encore lui mêler  $\frac{1}{3}$  de son volume de purée de pois.

---

Le **BOUILLON KUB** étant déjà salé, n'ajouter du sel qu'après avoir goûté les mets et si cela est nécessaire.

## POTAGE POIREAUX, POMMES DE TERRE

Faire étuver au beurre 2 ou 3 blancs de poireaux pendant quelques minutes sans les roussir; ajouter 800 grammes de pommes de terre coupées en quartier. Mouiller d'un litre et demi d'eau bouillante. Laisser cuire 45 minutes.

Aussitôt les pommes de terre cuites, les broyer au fouet, passer au tamis fin. Mettre au point par l'addition de **3 KUB** soigneusement délayés.

Garniture: Petits croûtons frits au beurre et pluches de cerfeuil. Goûter, poivrer et saler selon goût.

## POTAGE JULIENNE

Après avoir épluché et émincé carottes, poireaux, pommes de terre, navets, feuilles de laitues et cerfeuil, les faire revenir dans une casserole avec gros comme un œuf de beurre. Laisser jaunir, ajouter 2 litres d'eau bouillante et faire cuire 1 heure  $\frac{1}{2}$ .

Au moment où la cuisson est à point, délayez-y **3 KUB**. Goûter, saler et poivrer s'il y a lieu. Verser sur croûtons frits, selon goût.

## PATES DIVERSES POUR POTAGES CLAIRS

Le **KUB** doit, dans ces préparations, s'ajouter à fin de cuisson à raison de **1 KUB** pour  $\frac{1}{2}$  litre de potage.

**PATES DITES D'ITALIE** — S'emploient à raison de 50 à 60 grammes ou 3 cuillerées à soupe par litre de consommé **KUB**, préparé comme ci-dessus. Selon leur grosseur et leur qualité, le temps de cuisson est de 10 à 15 minutes.

**TAPIOCA** — S'emploie à raison de 60 grammes ou 3 cuillerées par litre de consommé **KUB**. Temps de cuisson 10 à 15 minutes, suivant qualité et grosseur.

---

Le **BOUILLON KUB** est une préparation culinaire à base de jus de viande et des légumes du Pot-au-Feu.

## POTAGE TAPIOCA A LA TOMATE

Verser dans une casserole 1 litre  $\frac{1}{2}$  d'eau avec une légère prise de poivre.

Quand l'eau bout, jeter en pluie 3 bonnes cuillerées de tapioca, bien remuer afin de ne former aucun grumeau.

Au bout de 10 minutes de cuisson, ajouter 200 grammes de purée de tomate et délayer dans le potage **2 KUB**.

Goûter pour le sel, poivrer s'il y a lieu et ajouter gros comme une noix de beurre frais. Servir très chaud.

## SOUPE AUX CHOUX A L'AUVERGNATE

Mettre dans une petite marmite: 500 gr. de porc salé, 300 gr. de jarret de porc frais, 2 litres  $\frac{1}{2}$  d'eau, 3 carottes et 2 navets fendus en quatre, 2 petits poireaux émincés, 1 chou pommé moyen. Faire cuire très doucement pendant 2 heures au moins. A demi-cuisson, ajouter 4 pommes de terre moyennes divisées en gros quartiers. Laisser cuire une bonne  $\frac{1}{2}$  heure. Goûter pour le sel.

On relèvera agréablement la saveur de cette préparation en y ajoutant **2 KUB**.

La soupe se sert avec une partie des légumes de cuisson et des tranches très minces de pain. Le porc à part sur un plat entouré du restant des légumes.

## SOLE AU FOUR

Mettre dans un plat à four beurré, un lit composé d'oignon, carotte, champignons, persil, le tout finement haché et arrosé d'un peu de vin blanc et d'un décilitre de bouillon (obtenu par la dissolution d'un **1/2 KUB** dans cette quantité d'eau bouillante). Placer au four durant un quart d'heure. Puis sur ce lit poser la sole préparée. Finir de cuire au four environ 20 minutes. A fin cuisson servir la sole sur plat de service et l'arroser de son jus de cuisson réduit.

---

Le **BOUILLON KUB** se trouve dans toutes les maisons  
d'alimentation et d'épicerie.



## SOLE NORMANDE

Prenez une belle sole; enlevez la peau noire, videz et coupez barbes et queue.

Après l'avoir essayée, faites-la cuire au four dans un plat long avec beurre, un verre de vin blanc, une douzaine de moules (après les avoir passées à l'eau bouillante pour les ouvrir), quelques champignons et une pincée de poivre.

La sole est cuite quand les filets se détachent. L'enlever alors du plat ainsi que sa garniture. Tenir au chaud.

Faire la sauce normande comme suit: mettre dans une casserole gros comme un œuf de beurre, le fondre à feu doux; y ajouter deux cuillerées de farine pour faire un roux blond. Ce roux obtenu, afin d'aromatiser la sauce, y incorporer, en tournant bien pour mélanger intimement, un demi-verre du jus de cuisson dans lequel on délaiera **1 KUB**.

Lier alors, hors du feu, de 2 jaunes d'œufs. Remettre la sole et la garniture dans le plat de service; verser dessus la sauce liée; goûter pour le sel; épicer selon goût. Faire dorer pendant  $\frac{1}{4}$  d'heure à four chaud.

Servir en ajoutant quelques coquilles de beurre frais et, si on le désire, quelques croûtons frites au beurre.

## FILETS DE SOLE BONNE FEMME

Parsemer le fond d'un plat beurré de: une échalote hachée, 5 à 6 champignons frais émincés. Ranger dessus les filets de 2 soles du poids de 250 à 300 grammes chaque, les arroser de 5 à 6 cuillerées de vin blanc et le jus d'un demi-citron, les assaisonner légèrement de sel et une pincée de poivre, ajouter 5 à 6 cuillerées de velouté, quelques parcelles de beurre et **1 KUB**, soigneusement délayé dans une cuillerée d'eau bouillante. Cuire au four 8 à 10 minutes. Une fois cuit, saupoudrer la surface de persil haché et servir.

---

Le **BOUILLON KUB** étant déjà salé, n'ajouter du sel qu'après avoir goûté les mets et si cela est nécessaire.

## SOLE MEUNIÈRE

Après avoir enlevé les deux peaux qui la recouvrent, la fariner légèrement et la cuire au beurre en ayant soin de la retourner jusqu'à ce que les deux faces soient bien dorées.

Servir sur plat très chaud, arrosée de beurre légèrement brun, sel, poivre et tranches de citron.

## MERLAN AU GRATIN

Prendre 4 merlans moyens, les vider, les laver, les essuyer soigneusement. Mettre un peu de beurre gros comme deux noix dans un plat allant au four. Ajouter un peu d'échalote et de persil haché dont on parsème le beurre fondu. Mettre ensuite les merlans dans du beurre bouillant après les avoir également saupoudrés d'un peu d'échalote et de persil haché. Ajouter ensuite un verre et demi d'eau bouillante ou de vin blanc bouilli dans lequel on aura fait dissoudre **2 KUB**; mettre ensuite gratiner au four très chaud pendant 25 minutes, après avoir saupoudré de chapelure et éparpillé à la surface 25 grammes de beurre divisé en petits morceaux.

## BAR A LA PROVENÇALE

Si le poisson est gros, le détailler en tranches un peu épaisses; s'il est petit, le laisser entier.

**PROPORTIONS POUR 4 A 6 PERSONNES.** - 1 kilo de poisson, 6 tomates pelées, épépinées et hachées. Mettre le poisson dans une casserole plate avec 5 cuillerées d'huile d'olive, 4 cuillerées d'oignon haché, les tomates, une pointe d'ail écrasée, une forte pincée de persil, une pincée de poivre frais moulu, une petite pincée de sel et 2 décilitres de vin blanc. Couvrir la casserole, donner 18 à 25 minutes de cuisson.

Dresser le poisson sur le plat, mettre la sauce à point en lui incorporant **2 KUB** soigneusement délayés dans 2 cuillerées d'eau bouillante. Verser sur le poisson. Goûter, pour le sel, poivrer selon goût.

---

Le **BOUILLON KUB** est une préparation culinaire à base de jus de viande et des légumes du Pot-au-Feu.

## MATELOTE D'ANGUILLE AU VIN ROUGE

Prendre un kilo d'anguilles, de moyenne grosseur, dépouillées de leur peau, tronçonnées de 5 à 6 centimètres de long. Ranger les morceaux dans une casserole plate avec un ou deux oignons émincés, un bouquet garni, 2 gousses d'ail, poivre en grains, légèrement de sel.

Mouiller de  $\frac{3}{4}$  de litre de vin rouge, faire partir en ébullition, ajouter 2 cuillerées de cognac flambé et terminer la cuisson à couvert pendant 20 à 25 minutes. La cuisson étant au point, changer les tronçons de casserole, lier le court-bouillon avec 2 cuillerées de farine amalgamée à 3 cuillerées de beurre. Compléter la saveur en ajoutant **2 KUB** délayés dans 2 cuillerées d'eau bouillante. Goûter, saler et poivrer selon goût.

Passer la sauce sur les tronçons d'anguille dressés sur un plat.

Garniture: Se compose généralement de champignons, de croûtons frits au beurre, d'écrevisses et petits oignons glacés.

NOTA. — *Pour que la sauce matelote rouge ou blanche soit à point, elle doit masquer légèrement les morceaux de poisson.*

*Les deux formules matelote au vin rouge et au vin blanc sont des formules types. On peut donc procéder de même pour tous autres poissons préparés en matelote.*

## RAIE AU BEURRE NOIR

Choisir de la grosse raie de préférence. Après avoir paré le morceau, le mettre dans un court-bouillon bien relevé. Poser la casserole sur le feu; au premier bouillon, la placer à côté du fourneau et laisser pocher pendant une demi-heure.

Enlever alors la peau. Poser ensuite la raie sur plat chaud, et verser dessus du beurre noir, simplement roussi, auquel on aura ajouté **1 KUB**, soigneusement dissous dans 2 cuillerées d'eau bouillante, un filet de vinaigre, câpres ou cornichons coupés fins. Rectifier l'assaisonnement. Servir bien chaud.

---

Le **BOUILLON KUB** se trouve dans toutes les maisons  
d'alimentation et d'épicerie

## ŒUFS CLUNY

Œufs sur le plat garnis de foies de volaille sautés aux champignons émincés et fines herbes, saucés de purée de tomate additionnée de **1 KUB**, délayé dans 2 cuillerées d'eau bouillante.

## ŒUFS COCOTTE A LA CRÈME

Le type fondamental des œufs en cocotte est l'œuf cocotte à la crème. Chauffer les cocottes, mettre dans chacune la grosseur d'une noisette de beurre et un œuf très frais, une pincée de sel et une cuillerée de crème bouillante. Faire pocher au bain-marie bouillant à couvert durant 2 à 3 minutes. Mais depuis un certain nombre d'années, comme sujet de variations, on a remplacé la crème par diverses sauces soit: vin rouge, jus lié, purée de gibier, tomate, etc..., rendues plus savoureuses par l'incorporation de **1** ou **2 KUB**; ou bien encore, on additionne à la crème, soit du paprika, du Curry, de l'essence de truffe.

## ŒUFS BERCY

Cuire les œufs au plat. Disposer entre les jaunes une saucisse grillée; entourer les œufs d'un cordon de sauce tomate aromatisée de **1 KUB**, délayé dans 2 cuillerées d'eau bouillante.

## ŒUFS A LA TRIPE

Faire une sauce Béchamel à la crème, à laquelle on aura joint, par  $\frac{1}{2}$  litre de sauce, 1 cuillerée d'oignon légèrement blondi au beurre. Mettre dans cette sauce, au moment de servir, des œufs durs détaillés en rondelles et **1 KUB** soigneusement délayé dans 2 cuillerées d'eau bouillante.

---

Le **BOUILLON KUB** étant déjà salé, n'ajouter du sel qu'après avoir goûté les mets et si cela est nécessaire.

## ESTOUFFADE DE BŒUF

Détailler 600 grammes de paleron et autant de chair de côtes entrelardée en morceaux carrés du poids de 100 grammes et les rouler dans la farine. Faire revenir dans 2 cuillerées de beurre 125 grammes de lard maigre, coupé en dés; l'égoutter. Dans la même graisse, mettre à revenir les morceaux de bœuf et 3 oignons hachés. Ajouter une gousse d'ail écrasée. Assaisonner légèrement de sel et de poivre, puis mouiller d'une  $\frac{1}{2}$  bouteille de vin rouge et d'un litre environ de bouillon **KUB** faire partir en ébullition, ajouter un bouquet garni, couvrir et cuire au four environ 2 heures  $\frac{1}{2}$ .

Renverser le tout dans une passoire placée au-dessus d'une terrine. Recueillir morceaux de bœuf et lardons dans une sauteuse, leur adjoindre quelques champignons frais sautés au beurre.

Laisser reposer la sauce pendant 10 minutes pour que la graisse remonte à la surface, la dégraisser, lui additionner quelques cuillerées de sauce tomate, la passer sur l'estouffade et laisser mijoter 15 à 20 minutes; **1 KUB** soigneusement délayé dans 2 cuillerées d'eau bouillante ajouté à la sauce complétera le véritable bon goût de l'estouffade. Goûter, saler et poivrer selon goût.

## BŒUF SAUTÉ BOURGUIGNON

Prendre 500 grammes de culotte de bœuf coupée en morceaux carrés, les faire revenir avec 3 petits oignons émincés. Verser un verre d'eau bouillante et 2 verres de vin rouge. Ajouter une pincée de poivre, un bouquet garni, thym, laurier, puis faire cuire à feu doux pendant 2 h.  $\frac{1}{2}$  environ.

Avant de servir et pour corser la sauce, y délayer **2 KUB**.

Remuer, laisser mijoter 5 minutes. Goûter pour le sel, poivrer s'il y a lieu, servir très chaud.

---

Le **BOUILLON KUB** est une préparation culinaire à base de jus de viande et des légumes du Pot-au-Feu.

## ROGNON DE BŒUF SAUTÉ AUX CHAMPIGNONS

Après avoir enlevé la peau qui le recouvre, les nerfs et la graisse, coupez le rognon en petits morceaux; ébouillantez-le, laissez-le refroidir, passez à la farine, puis durant 3 à 4 minutes faites-le revenir dans du beurre sur un feu vif. Egouttez et tenez au chaud.

Faites sauter dans le beurre de cuisson, quelques champignons coupés en tranches; ajoutez une cuillerée d'échalote hachée, un bon  $\frac{1}{2}$  verre de vin blanc, une cuillerée de sauce tomate (à volonté), pincée de poivre; faites bouillir et réduire de moitié.

Pour développer l'arôme de votre sauce, ajoutez, quelques minutes avant de servir, 1 KUB soigneusement délayé dans 2 cuillerées d'eau bouillante.

Mélangez intimement; complétez l'assaisonnement; incorporez votre rognon sans le laisser bouillir, de façon à ce qu'il ne soit pas dur. Servir bien chaud avec jus de citron et persil haché.

## PAUPIETTES DE BŒUF

Les paupiettes se composent d'escalopes prises sur la tête du contrefilet et du poids de 100 grammes environ chacune. Les escalopes doivent être aplaties suffisamment pour avoir 10 centimètres de long sur 5 centimètres de large.

Après avoir étalé sur l'une des faces une couche de farce de porc, additionnée de fines herbes, on les roule sur elles-mêmes en forme de bouchon et on les maintient ainsi en les entourant de deux tours de ficelle fine. Elles sont ensuite enveloppées d'une barde de lard. Mettre les paupiettes sur un fond de carottes, oignons émincés, bouquet garni, les braiser 2 heures selon la méthode ordinaire avec leur fond de cuisson. L'addition de 1 KUB délayé dans 2 cuillerées d'eau bouillante, en relèvera délicieusement la saveur. Goûter, poivrer et saler selon goût.

---

Le **BOUILLON KUB** se trouve dans toutes les maisons  
d'alimentation et d'épicerie.

## ENTRECOTE BORDELAISE

Griller l'entrecôte, servir à part une sauce Bordelaise.

Cette sauce se prépare en faisant réduire de  $\frac{3}{4}$ , à feu vif, 2 décilitres de vin rouge additionné de 2 cuillerées à café d'échalotes hachées, une pincée poivre mignonnette et une  $\frac{1}{2}$  feuille de laurier. On ajoute à cette réduction 5 à 6 cuillerées de sauce espagnole, faire bouillir quelques minutes, et passer au tamis ou à la passoire fine. On met au point en ajoutant 1 KUB dissous dans 2 cuillerées d'eau bouillante, 60 gr. de moelle de bœuf détaillée en gros dés ou en rondelles, pochée 2 minutes dans l'eau bouillante.

## PIÈCE DE BŒUF A LA MODE

Larder la pièce avec gros lardons arrosés de cognac; assaisonner de poivre, d'épices, persil haché, sel et muscade, la mettre à mariner quelques heures avec une  $\frac{1}{2}$  bouteille de vin rouge.

La mettre à braiser durant 3 heures avec le vin de la marinade, en y joignant 2 petits pieds de veau désossés, blanchis et ficelés, et 1 litre de bouillon KUB.

Aux  $\frac{3}{4}$  de la cuisson, retirer la pièce, la mettre dans une casserole plus petite et l'entourer avec les pieds de veau détaillés en petits carrés, une douzaine de petits oignons légèrement colorés au beurre, 8 carottes moyennes tournées en grosses olives et cuites aux  $\frac{3}{4}$ . Couvrir avec le fond de braisage passé à la passoire fine et dégraissé. Compléter la cuisson à feu lent. Goûter, poivrer et saler selon goût.

Dresser la pièce; l'entourer avec la garniture, saucer avec le fond réduit auquel on ajoute 1 à 2 KUB délayés dans 2 cuillerées d'eau bouillante, pour en relever l'arôme.

---

Le BOUILLON KUB étant déjà salé, n'ajouter du sel qu'après avoir goûté les mets et si cela est nécessaire.

## ÉPAULE DE VEAU FARCIE

L'épaule étant désossée, battre les chairs de l'intérieur; les assaisonner de sel et de poivre; garnir la surface d'une couche de farce composée de: chair à saucisses, additionnée d'un quart de mie de pain humectée de quelques cuillerées de bouillon, de quelques champignons et fines herbes hachés.

Rouler et ficeler l'épaule, la braiser selon le procédé habituel environ 3 heures. La cuisson terminée, retirer la ficelle, dresser l'épaule sur un plat long, l'arroser avec un peu de son fond de cuisson auquel on aura incorporé **1 à 2 KUB** soigneusement dissous dans 2 cuillerées d'eau bouillante. Rectifier l'assaisonnement et envoyer le restant dans une saucière.

Accompagnement: Purée de pommes, épinards, chicorée, petits pois, jardinière, nouilles, etc., lui conviennent.

## COTES DE VEAU EN CASSEROLE

Les côtes de veau peuvent être grillées ou sautées et même braisées.

La meilleure méthode est de les faire cuire au beurre avec tous les soins nécessaires pour obtenir une couleur blonde et au déglacage, un jus légèrement brun; éviter surtout de laisser brûler le beurre. Durée de cuisson, 20 à 25 minutes.

Le déglacage de l'ustensile où ont cuit les côtes est indispensable et sans retirer le beurre de cuisson. Ce déglacage se fait avec quelques cuillerées de bouillon blanc (ou simplement d'eau chaude dans laquelle on aura dissous une **Poule-au-Pot**) auquel on pourra suivant le cas, ajouter quelques cuillerées de madère ou de vin blanc. Goûter, poivrer et saler selon goût.

Accompagnement: Toutes les purées de légumes, nouilles, macaronis, tomates provençales lui conviennent.

---

**Le BOUILLON KUB est une préparation culinaire à base du jus de viande et des légumes du Pot-au-Feu.**



## PAUPIETTES DE VEAU

Les paupiettes se taillent sur la noix, de 10 à 12 centimètres de long sur 5 de large. Les aplatir, les garnir d'une farce composée de chair à saucisse, additionnée de quelques cuillerées de champignons hachés, pincée de persil; assaisonner légèrement de poivre et sel, les rouler en forme de bouchon, les envelopper d'une menue barde de lard, les maintenir par quelques tours de fil et les braiser 35 minutes sur lit de légumes mouillés au vin blanc et bouillon obtenu avec **1 KUB**, dissous dans  $\frac{1}{2}$  litre d'eau bouillante.

Goûter, poivrer et saler selon goût.

## TENDRON DE VEAU

Le tendron est constitué par l'extrémité des côtes. Il est donc taillé sur la poitrine et il doit comprendre un morceau pris sur toute la largeur de celle-ci. Quand le tendron doit être servi braisé, le traiter suivant la méthode ordinaire, le ranger sur un fort lit de légumes, carottes, oignons émincés, bouquet garni; mouiller avec bouillon. Cuire au four à chaleur modérée, environ 1 heure. Servir les tendrons avec les légumes de braisage.

On cuit également le tendron au beurre, c'est-à-dire: l'étuver au beurre et conduire la cuisson comme il est indiqué pour le quasi de veau.

On pourra, après cuisson, lui ajouter quelques cuillerées de sauce tomate et dissoudre dans son jus une **Poule-au-Pot**, bien remuer et laisser mijoter quelques instants.

Goûter, poivrer et saler selon goût.

Toutes les garnitures (pâtes, riz, légumes frais ou purées) conviennent.

---

Le **BOUILLON KUB** se trouve dans toutes les maisons  
d'alimentation et d'épicerie.

## POITRINE DE VEAU

Lorsque la poitrine doit être employée entière, elle est généralement désossée, ouverte en poche, farcie et recousue ensuite.

La farce généralement employée est celle-ci: 800 grammes de chair à saucisse fine, 200 grammes de mie de pain légèrement humectée de bouillon ou de lait, 4 à 5 cuillerées de Duxelle, persil et estragon hachés. Assaisonnement: sel, poivre, épices et un ou deux œufs; le tout intimement mélangé. Braiser à feu modéré et à court mouillement, en ayant soin de l'arroser souvent avec son fond de cuisson dans lequel on aura ajouté, soigneusement délayées dans quelques cuillerées d'eau bouillante, **1 à 2 Poule-au-Pot**.

Le temps de cuisson varie, suivant grosseur, entre 3 heures et 3 heures  $\frac{1}{2}$ . Goûter, saler et poivrer selon goût.

## SAUTÉ DE VEAU CHASSEUR

Détailler 500 grammes de veau en morceaux de la grosseur d'un œuf, les assaisonner très légèrement de sel et de poivre, les rouler dans la farine et les faire rissoler à petit feu, dans une forte cuillerée d'huile d'olive et une cuillerée de beurre. Mouiller d'un verre de vin blanc et 2 cuillerées de cognac, ajouter 2 échalotes hachées, 125 grammes de champignons frais, émincés et sautés au beurre, 5 cuillerées de purée de tomate et **2 KUB** dissous dans 3 décilitres d'eau chaude. Couvrir la casserole et cuire doucement, pendant  $\frac{3}{4}$  d'heure. Ajouter alors une forte pincée de persil haché, et facultativement quelques feuilles d'estrageon, également ciselées. Goûter, saler et poivrer selon goût.

---

Le **BOUILLON KUB** étant déjà salé, n'ajouter du sel qu'après avoir goûté les mets et si cela est nécessaire.

## SAUTÉ DE VEAU PORTUGAISE

Préparer les morceaux de veau comme il est indiqué dans la précédente formule. Après rissolage, ajouter une cuillerée d'oignon haché et 7 à 8 tomates pelées, épépinées et hachées, une pointe d'ail, une pincée de persil, **2 KUB** dissous dans 2 décilitres d'eau chaude. Couvrir et cuire à petit feu durant 40 à 50 minutes. Saler et poivrer selon goût.

## QUASI ET ROUELLE DE VEAU

Le quasi est la partie de la queue qui se trouve entre le cuisseau et la selle. Il doit se cuire lentement, au beurre, à la casserole, de 2 à 3 heures, presque sans mouillement, en l'arrosant avec son beurre de cuisson, maintenu brun clair, par l'addition répétée, en temps utile, de quelques cuillerées d'eau chaude, dans laquelle on aura dissous **1 Poule-au-Pot**. Goûter, saler et poivrer selon goût.

La rouelle de veau est un morceau d'épaisseur variable, coupé sur le cuisseau. Même cuisson que pour le quasi.

## ÉPAULE D'AGNEAU BOULANGÈRE

Choisir une épaule un peu grassouillette. L'assaisonner légèrement de sel et de poivre, la mettre dans un plat en terre un peu creux; l'entourer de 800 à 900 grammes de pommes de terre coupées en gros dés, 4 à 5 moyens oignons émincés et passés quelques instants au beurre pour les ramollir.

Arroser l'épaule avec quelques cuillerées de bonne graisse. Cuire au four durant 1 heure  $\frac{1}{2}$  en arrosant souvent avec la graisse de cuisson.

Au moment de servir, ajouter 1 décilitre  $\frac{1}{2}$  d'eau chaude dans laquelle on aura dissous **2 KUB**. Mélanger à la graisse de cuisson, pour obtenir un jus délicieux. Goûter, saler et poivrer selon goût.

---

**Le BOUILLON KUB est une préparation culinaire à base de jus de viande et des légumes du Pot-au-Feu.**

## NAVARIN OU RAGOUT DE MOUTON

Détailler 1 kilo 500 d'épaule et poitrine de mouton en morceaux du poids de 80 à 100 grammes.

Assaisonner légèrement de sel, poivre et une pincée de sucre, faire colorer. Lorsque les morceaux sont rissolés à point, égoutter les 2/3 de graisse, saupoudrer de 2 cuillerées de farine, cuire celle-ci pendant quelques minutes et mouiller d'un litre d'eau chaude, 4 à 5 cuillerées de purée de tomates, un bouquet garni et une  $\frac{1}{2}$  gousse d'ail écrasé.

Cuire lentement pendant une heure.

Ajouter alors aux morceaux de mouton 10 à 15 petits oignons colorés au beurre, 20 petites pommes de terre, couvrir la casserole et continuer la cuisson 30 à 35 minutes.

Au moment de servir, dégraisser et bonifier par l'addition de **1 à 2 KUB** dissous dans quelques cuillerées d'eau bouillante, saler et poivrer selon goût. Servir bien chaud.

## ÉPAULE DE MOUTON BRAISÉE PAYSANNE

Désosser l'épaule. L'assaisonner intérieurement de sel et de poivre, la farcir ou non de hachis, la rouler et la coudre; la mettre dans une braisière avec de la bonne graisse et la faire rissoler sur tous les côtés, en la retournant. Ajouter 2 ou 3 oignons et 6 à 700 grammes de carottes émincées, un bouquet garni et 1 décilitre d'eau chaude.

Couvrir et laisser étuver les légumes jusqu'à évaporation de l'eau. Mouiller alors d'un  $\frac{1}{2}$  litre de bouillon ou d'eau chaude. Cuire tout doucement pendant 2 heures en arrosant l'épaule de temps à autre avec sa cuisson.

Sortir l'épaule de la braisière, et après avoir retiré la ficelle, la dresser entourée des légumes de cuisson, arrosés de leur jus dégraissé additionné de **1 à 2 KUB** soigneusement dissous dans quelques cuillerées d'eau bouillante. Goûter, poivrer et saler selon goût.

---

Le **BOUILLON KUB** se trouve dans toutes les maisons  
d'alimentation et d'épicerie.

## RAGOUT DE MOUTON AU RIZ

Détailler pour ragoût 600 grammes d'épaule de mouton et autant de poitrine, faire colorer avec 4 cuillerées d'oignon haché dans 100 grammes de bonne graisse; assaisonner légèrement de sel et poivre, mouiller d'un litre  $\frac{1}{2}$  d'eau chaude et de bouillon **KUB**. Ajouter un bouquet garni, 2 carottes émincées, cuire lentement une bonne heure. A ce point, mêler aux morceaux de mouton 300 grammes de riz caroline. Couvrir la casserole, continuer la cuisson 25 à 30 minutes. A ce moment, le ragoût doit être à point et le riz avoir absorbé entièrement le liquide.

Laisser reposer un instant pour que la graisse remonte à la surface, dégraisser, goûter, poivrer et saler selon goût.

## GIGOT DE MOUTON

Le gigot de mouton est généralement rôti à la broche ou au four et accompagné à volonté de légumes frais ou secs, haricots de Soissons de préférence, purée de pommes, purée de céleri, soubise, etc.

Cuisson:  $\frac{1}{4}$  d'heure environ par livre.

Dégraisser légèrement le jus de cuisson. Y incorporer pour le rendre plus savoureux **1 à 2 KUB**. Goûter, poivrer et saler selon goût.

Servir à part dans la saucière, bien chaud.

## CARRÉ D'AGNEAU PERSILLÉ

Le carré étant paré, le cuire à la casserole pendant 35 minutes en l'arrosant de temps à autre avec son beurre de cuisson. 10 minutes avant la cuisson complète, le couvrir de mie de pain fraîche mélangée de persil haché et continuer la cuisson. Dresser sur plat de service, déglacer le fond de la casserole avec 1 décilitre d'eau bouillante dans laquelle on aura dissous **1 KUB**. Passer à la passoire. Goûter, poivrer et saler selon goût. Servir à part bien chaud.

---

Le **BOUILLON KUB** étant déjà salé, n'ajouter du sel qu'après avoir goûté et si cela est nécessaire.

## COTELETTES DE PORC CHARCUTIÈRE SAUCE PIQUANTE

Faire dorer dans de la bonne graisse ou du beurre 4 côtelettes de porc. Les cuire au beurre environ 15 minutes. Les retirer et tenir au chaud.

Faire revenir dans leur graisse de cuisson 2 gros oignons hachés ainsi qu'une échalote. Laisser légèrement roussir; faire un roux brun avec 2 cuillerées de farine. Bien remuer. Mouiller avec  $\frac{1}{2}$  verre d'eau, filet de vinaigre, pincée de poivre.

Ajouter cornichons coupés en rondelles et laisser mijoter durant  $\frac{1}{4}$  d'heure.

Délayer dans cette sauce, afin de la rendre plus savoureuse, **1 à 2 KUB** pour deux côtelettes. Bien remuer, laisser mijoter durant 5 minutes. Goûter pour le sel, poivrer s'il y a lieu et verser sur les côtelettes. Servir bien chaud.

## CARRÉ DE PORC BOULANGÈRE

Rôtir le carré dans un plat à four durant 1 heure  $\frac{1}{2}$  environ. A moitié cuisson, mettre autour des pommes de terre coupées en quartiers et 4 oignons émincés sautés au beurre. Arroser ensuite souvent cette garniture avec sa graisse de cuisson. En sortant du four, délayer soigneusement **2 KUB** dans 1 décilitre d'eau bouillante que vous versez sur le plat. Goûter, saler et poivrer selon goût. Servir bien chaud.

## POULET DE GRAIN CASSEROLE

Poêler le poulet avec 2 cuillerées de beurre, dans une casserole en terre durant 40 minutes environ en l'arrosant souvent de son beurre de cuisson. Au moment de servir, ajouter quelques cuillerées de jus, préparé avec **1 KUB** dissous dans 1 décilitre d'eau chaude, saler et poivrer selon goût.

Ce poulet se sert tel quel. Garniture: cèpes, girolles, pommes.

---

Le **BOUILLON KUB** est une préparation culinaire à base de jus de viande et des légumes du Pot-au-Feu.

## POULET DE GRAIN COCOTTE

Cuire le poulet au beurre, dans une cocotte durant 40 minutes; lui ajouter, au moment de servir, des petits oignons glacés, des champignons crus, sautés au beurre, de petits lardons blanchis et rissolés au beurre. Même jus que le « Poulet Casserole ».

## POULET DE GRAIN PRINTANIÈRE

Brider le poulet, le mettre dans une casserole avec quelques cuillerées d'eau et une cuillerée de beurre. Couvrir la casserole, la mettre sur le feu. Donner 2 minutes d'ébullition pour saisir les chairs. Ajouter 6 petits oignons nouveaux, 6 petites carottes et 6 petites pommes de terre nouvelles,  $\frac{1}{4}$  de litre de petits pois frais, un petit bouquet garni, mouiller d'un décilitre et  $\frac{1}{2}$  d'eau chaude, une pincée de poivre.

Temps de cuisson: 30 à 35 minutes.

Lier les légumes avec une cuillerée de beurre additionnée d'une cuillerée à café de farine, ajouter quelques gouttes d'**Arome Maggi**, bien remuer, retirer le bouquet.

## POULET CHASSEUR

Sauter le poulet avec beurre et huile, après 10 minutes de cuisson; retirer les ailes, les tenir au chaud.

Ajouter 125 grammes de champignons crus, émincés, les laisser rissoler quelques instants avec les cuisses et carcasse du poulet, y mêler alors 2 échalotes finement hachées.

Mouiller d'un décilitre de vin blanc, un petit verre de cognac. Réduire de moitié, compléter avec 6 à 7 cuillerées de demi-glacé tomatée, additionnée de **1 KUB** dissous dans 2 cuillerées d'eau chaude, une pincée de persil coupé fin et facultativement une pincée d'estragon haché. Achiver la cuisson pendant 15 minutes environ. Goûter, saler et poivrer selon goût. Dresser le poulet et verser la sauce dessus.

---

Le **BOUILLON KUB** se trouve dans toutes les maisons  
d'alimentation et d'épicerie.

## POULET DE GRAIN AU RIZ A LA BONNE FEMME

Détailler le poulet pour le sauter, l'assaisonner légèrement de sel et poivre et cuire les morceaux au beurre 8 à 10 minutes. Mêler au poulet 150 grammes de riz lavé et bien égoutté; mouiller de 4 décilitres d'eau chaude dans laquelle on aura dissous **1 KUB**; ajouter un  $\frac{1}{4}$  de litre de petits pois et un petit bouquet garni.

Couvrir la casserole, donner 20 à 25 minutes de cuisson. Goûter, saler et poivrer selon goût. Servir bien chaud.

## ABATIS DE VOLAILLES AU RIZ

Faire revenir, dans 50 grammes de beurre, 2 abatis de volailles avec 6 petits oignons. Quand ils sont bien dorés, ajouter 2 décilitres  $\frac{1}{2}$  d'eau bouillante dans laquelle on aura fait dissoudre **2 KUB**, puis un bouquet de fines herbes, un clou de girofle, du thym,  $\frac{1}{2}$  feuille de laurier. Laisser cuire  $\frac{1}{2}$  heure, puis ajouter 125 grammes de riz soigneusement lavé et continuer la cuisson du tout pendant  $\frac{1}{2}$  heure. Goûter, saler et poivrer selon goût.

## CANETON NANTAIS AU NAVETS A LA MÈNAGÈRE

Colorer le caneton au beurre, le retirer de la casserole. Mêler au beurre du caneton une forte cuillerée de farine, la laisser légèrement roussir, mouiller d'un  $\frac{1}{2}$  litre d'eau chaude, dans laquelle on aura fait dissoudre **1 KUB**.

Ajouter un petit bouquet garni. Remettre le canard dans cette sauce et le cuire lentement  $\frac{1}{2}$  heure environ. Lorsque le caneton est à moitié cuit, l'entourer de 400 grammes de navets coupés, rissolés au beurre et saupoudrés de sucre et d'une vingtaine de petits oignons cuits au beurre. Compléter la cuisson pendant  $\frac{1}{4}$  d'heure.

Goûter, poivrer et saler selon goût.

Dresser le canard avec les navets et les oignons disposés autour.

---

Le **BOUILLON KUB** étant déjà salé, n'ajouter du sel qu'après avoir goûté les mets et si cela est nécessaire.



## PIGEONS AUX PETITS POIS

Faire colorer au beurre 60 grammes de petit lard de poitrine non salé, coupé en dés et 6 petits oignons. Egoutter lard et oignons.

Après avoir plumé, vidé et flambé 2 pigeons, les faire revenir dans la graisse ci-dessus; quand ils sont dorés, les retirer et tenir au chaud.

Mêler dans le beurre 2 cuillerées de farine, faire roussir légèrement et mouiller de 2 verres d'eau, bouquet garni, thym et laurier, pincée de poivre. Faire prendre l'ébullition. Ajouter alors les pigeons, le lard et les oignons et laisser cuire doucement 40 minutes. Au bout de ce temps ajouter un litre de petits pois et laisser cuire doucement un  $\frac{1}{4}$  d'heure.

Au moment de servir, pour aromatiser délicieusement votre sauce, délayez-y bien soigneusement **2 KUB**.

Mélangez intimement, rectifiez votre assaisonnement, laissez mijoter 5 minutes.

Servez très chaud.

## RIZ A LA FERMIÈRE

Proportions: 500 grammes de riz, 1 litre  $\frac{1}{2}$  de bouillon (obtenu avec du **KUB**), 300 grammes de lard de poitrine taillé en petits dés, 100 grammes de saindoux ou de beurre, 1 gros oignon haché, un chou moyen taillé en julienne et cuit 10 minutes à l'eau bouillante et bien égoutté.

Faire chauffer le saindoux dans la casserole, ajouter l'oignon et le lard; dès que l'oignon commence à blondir, y mêler le chou, le laisser étuver 10 à 12 minutes en le remuant de temps à autre. Ajouter le riz bien lavé, puis le bouillon, le sel et le poivre. Tenir compte du degré du sel contenu dans le bouillon et dans le lard. Temps de cuisson 25 minutes. Pour terminer, y mêler quelques cuillerées de fromage râpé.

---

Le **BOUILLON KUB** est une préparation culinaire à base de jus de viande et des légumes du Pot-au-Feu.

## RIZ AU BEURRE

Proportions pour 4 personnes: 250 grammes de riz, 75 grammes de beurre, 6 grammes de sel, un demi-litre d'eau.

Laver vivement le riz à l'eau tiède, l'égoutter, le mettre dans une casserole avec la moitié du beurre, le sel et l'eau. Couvrir la casserole. Temps de cuisson: de 16 à 18 minutes. A ce point, le riz doit être cuit et avoir absorbé tout le liquide. Avec les pointes d'une fourchette, lui mélanger intimement le restant du beurre. Le beurre doit être très frais et de première qualité.

Le riz ainsi préparé peut se manger en guise de légume, servir de garniture à diverses préparations d'œufs, poissons, volailles, viandes.

## RIZ AU GRAS A LA FRANÇAISE

Après avoir lavé 250 grammes de riz, le mettre dans  $\frac{1}{2}$  litre d'eau, laisser bouillir 2 minutes, l'égoutter, le rafraîchir. Faire chauffer dans une casserole, gros comme un œuf de beurre, lui mêler intimement le riz, ajouter un  $\frac{1}{2}$  litre de bouillon **KUB** bouillant, un soupçon de muscade râpée. Couvrir la casserole. Donner 20 minutes de cuisson à feu modéré. Goûter, saler et poivrer, selon goût.

Ce riz sert de garniture aux volailles pochées ou braisées.

## NOUILLES AU JUS

Jeter 250 grammes de nouilles dans l'eau bouillante non salée; quand le liquide bout de nouveau, couvrir la casserole et laisser cuire 15 minutes à petit feu. Egoutter soigneusement les pâtes, ajouter gros comme un petit œuf de beurre frais, puis y incorporer **2 KUB** dissous dans un peu d'eau de cuisson bouillante. Bien mélanger. Goûter et saler si nécessaire.

---

Le **BOUILLON KUB** se trouve dans toutes les maisons d'alimentation et d'épicerie.

## NOUILLES A L'ITALIENNE

Même recette que ci-dessus. Ajouter 3 à 4 cuillerées de fromage râpé. Facultativement, on pourra ajouter quelques cuillerées de purée de tomate.

## NOUILLES AU GRATIN

Même recette, mais après avoir saupoudré de fromage râpé, de chapelure et de beurre en petits morceaux, faire gratiner à four vif.

## HARICOTS ROUGES

La cuisson des haricots rouges se fait à l'eau très peu salée, additionnée de:  $\frac{1}{4}$  de vin rouge par litre de haricots, 150 grammes de lard maigre dessalé, une carotte, un oignon piqué d'un clou de girofle, un bouquet garni, une pincée de poivre. Retirer le lard aussitôt cuit et le tenir au chaud. Lorsque les haricots sont cuits, leur cuisson doit être réduite à peu près pour les couvrir. Ajouter à ce moment **1 KUB** dissous dans 2 cuillerées d'eau chaude.

Lier les haricots avec une cuillerée de beurre manié, ajouter le lard coupé en dés et rissolé au beurre. Rectifier l'assaisonnement et servir bien chaud.

## HARICOTS BLANCS A LA BRETONNE

Tremper les haricots à l'eau tiède, les mettre à cuire doucement. Quand ils sont cuits, les égoutter, les accommoder au beurre. Ajouter une cuillerée d'oignon haché, légèrement coloré au beurre et 5 à 6 cuillerées de purée de tomate par litre de haricots cuits et **2 KUB** dissous dans quelques cuillerées d'eau bouillante.

Goûter, saler, poivrer selon goût. Servir en plat creux avec pincée de persil haché.

---

Le **BOUILLON KUB** étant déjà salé, n'ajouter du sel qu'après avoir goûté les mets et si cela est nécessaire.

## HARICOTS BLANCS AU LARD

Faire tremper les haricots une heure à l'eau légèrement tiède. Les cuire avec une carotte, un oignon piqué de deux clous de girofle, et 300 gr. de lard maigre par litre de haricots secs. Lorsqu'ils sont cuits et bien égouttés, leur mélanger le lard coupé en gros dés et les lier avec de la sauce tomate, rehaussée de **1 KUB** délayé dans 2 cuillerées d'eau bouillante. Goûter, poivrer et saler selon goût.

*NOTA: La durée de cuisson varie suivant la qualité des haricots.*

## PETITS POIS A LA FRANÇAISE

Mettre dans une casserole un litre de petits pois; un bouquet composé d'un cœur de laitue et deux branches de persil, une douzaine de petits oignons, 4 cuillerées de beurre, 3 morceaux de sucre. Mouiller d'un  $\frac{1}{2}$  verre d'eau; les cuire à la casserole couverte, entre 15 et 20 minutes, selon la qualité et la tendresse des pois.

Au moment de les servir, retirer le bouquet; les lier au beurre, hors du feu.

Couper la laitue en quatre et la dresser sur les pois.

## PETITS POIS A LA MÉNAGÈRE

Faire blondir au beurre deux fortes cuillerées d'oignon haché avec 150 gr. de lard maigre, coupé en petits dés. Ajouter un litre de petits pois moyens, deux laitues ciselées, un petit bouquet garni, une pincée de poivre, un  $\frac{1}{2}$  litre d'eau bouillante dans laquelle on aura dissous **2 Poule-au-Pot**.

Les lier après cuisson, avec une cuillerée de farine délayée dans un peu d'eau froide.

Laisser bouillir quelques minutes et servir.

Facultativement on peut ajouter aux petits pois à la ménagère des petites carottes et pommes nouvelles. Dans ce cas, les cuire avec.

---

**LE BOUILLON KUB** est une préparation culinaire à base de jus de viande et des légumes du Pot-au-Feu.

## PETITS POIS AU LARD

Préparer les petits pois comme à la Française. Leur ajouter par litre 150 gr. de lard maigre coupé en dés en légèrement rissolé. Cuire les petits pois comme dessus et lier au beurre.

## POMMES DE TERRE AU LARD A LA BONNE FEMME

Faire blondir au beurre une vingtaine de petits oignons ou, à défaut de ceux-ci, 2 gros oignons hachés avec 250 gr. de lard de poitrine coupé en dés. Mélanger au beurre et au lard 2 cuillerées de farine. Cuire pendant quelques minutes et mouiller avec  $\frac{3}{4}$  de litre d'eau chaude dans laquelle on aura fait dissoudre **1 à 2 KUB**. Assaisonner d'une pincée de poivre et ajouter 1 kilo de pommes de terre coupées en quartiers avec un bouquet garni. Couvrir la casserole et cuire doucement pendant 25 à 30 minutes environ.

Facultativement, on pourra ajouter aux pommes de terre quelques cuillerées de purée de tomate.

## POMMES DE TERRE SAVOYARDE

Émincer finement 1 kilo de pommes de terre de Hollande. Les mettre dans une terrine et leur ajouter une petite pincée de sel, poivre, muscade râpée, un œuf battu,  $\frac{3}{4}$  de litre d'eau dans laquelle on aura fait dissoudre **1 KUB** et 4 à 5 cuillerées de fromage de gruyère frais râpé; mélanger le tout.

Verser cette composition dans un plat en terre frotté d'ail et beurré; saupoudrer copieusement la surface de gruyère râpé; arroser de beurre et cuire au four, chaleur modérée, 35 à 40 minutes.

Le gratin de pommes de terre à la « Dauphinoise » se prépare identiquement de la même façon que les « Pommes savoyardes », sauf que le bouillon est remplacé par du très bon lait.

---

Le **BOUILLON KUB** se trouve dans toutes les maisons  
d'alimentation et d'épicerie.

## LAITUES BRAISÉES AU JUS

Après les avoir cuites 5 à 6 minutes à l'eau bouillante salée, rafraîchies et pressées pour en extraire toute l'humidité, les attacher par couple et les braiser sur un lit de légumes, oignons et carottes émincées, bouquet garni. Mouiller d'un  $\frac{1}{2}$  litre de bouillon **KUB**. Cuire doucement  $\frac{1}{2}$  heure.

Après braisage, les parer, replier chaque moitié sur elle-même et les dresser en couronne sur un plat, en les alternant de croûtons frits au beurre; ou les dresser simplement en légumier.

Saucer avec un peu de fond de cuisson réduit, additionné de sauce demi-glace.

## LAITUES FARCIES AU RIZ

Braiser les laitues, durant  $\frac{1}{2}$  heure environ, les égoutter, les diviser en deux, mettre sur chaque moitié une cuillerée de risotto à la piémontaise. Relever les extrémités des feuilles sur le riz. Dresser les laitues sur un plat rond, le côté le plus étroit sur le centre. Les couvrir de sauce demi-glace tomate additionnée de **I KUB**, dissous dans un peu d'eau chaude.

Saupoudrer de fromage râpé, arroser légèrement de beurre fondu.

Couvrir le plat, tenir quelques instants au chaud avant de servir après avoir rectifié l'assaisonnement. On peut farcir de plusieurs façons: soit avec une farce de volaille cuite ou crue, hachis de mouton, chair à saucisse, etc.. Malgré les divers apprêts, les laitues sont généralement saucées de demi-glace un peu corsée.

---

Le **BOUILLON KUB** étant déjà salé, n'ajouter du sel qu'après avoir goûté les mets et si cela est nécessaire.

## ENDIVES A LA CRÈME

Cuire les endives à l'eau bouillante salée, 18 à 20 minutes. Les rafraîchir pour en exprimer l'eau et les hacher. Pour une livre d'endives, faire chauffer deux fortes cuillerées de beurre, y mêler les endives, les assaisonner de sel et de poivre et de muscade râpée. Lorsque toute l'humidité est évaporée, ajouter quelques cuillerées de sauce Béchamel ou simplement de la crème fraîche et pour terminer, une forte cuillerée de beurre frais. Servir en légumier.

## ENDIVES AU JUS

Préparer les endives telles qu'elles sont décrites à la crème; les dresser en plat creux; les arroser d'un succulent jus de veau très réduit que, à défaut l'on pourra toujours, instantanément remplacer par **1 ou 2 KUB** dissous dans quelques cuillerées d'eau bouillante. Rectifier l'assaisonnement.

## CAROTTES NOUVELLES GLACÉES

Mettre les carottes entières dans une casserole avec assez d'eau pour qu'elles en soient à peu près couvertes, 6 grammes de sel, une cuillerée de sucre et 2 cuillerées de beurre par  $\frac{1}{2}$  litre d'eau.

Cuire durant  $\frac{1}{2}$  heure environ et jusqu'à évaporation presque complète pour obtenir une réduction à l'état de sirop donnant aux carottes le brillant qui en fait la beauté et la délicatesse.

## CAROTTES AU JUS

Les carottes étant cuites suivant la formule précédente, les recouvrir de sauce demi-glace, réduite et rehaussée de **1 KUB** dissous dans deux cuillerées d'eau bouillante.

---

**Le BOUILLON KUB** est une préparation culinaire à base de jus de viande et de légumes du Pot-au-Feu.

## PETITS CHOUX FARCIS A LA MÉNAGÈRE

Cuire fortement à l'eau salée la quantité de feuilles de choux nécessaire. Les rafraîchir et les étaler, les assaisonner légèrement de sel et de poivre; garnir le milieu de chacune d'une forte cuillerée de riz Pilaw; fermer les feuilles en forme de boules.

Les braiser durant  $\frac{1}{2}$  heure environ sur lit de carottes, oignons émincés, bouquet garni, et si possible quelques débris de lard gras.

Mouiller à demi-hauteur de bouillon **KUB**.

Les servir légèrement saucés de demi-glace, soit comme légume, soit comme garniture.

*NOTA.* — Ne pas oublier qu'avec le **KUB** on peut obtenir en quelques minutes, une bonne demi-glace.

## ÉPINARDS AU JUS

Après les avoir épluchés et lavés à grande eau, les cuire durant 15 minutes dans de l'eau bouillante. Les rafraîchir, les presser et les hacher. Puis les faire étuver dans 2 bonnes cuillerées de beurre, les dresser en légumier, les arroser d'un jus de veau un peu corsé; ne pas oublier que dans toutes circonstances, 1 **KUB** dissous dans 1 décilitre d'eau chaude, dans lequel on incorporera au dernier moment une cuillerée de beurre frais, remplacera le jus de veau.

Avec les épinards hachés, desséchés au beurre et mélangés par parties égales à une pâte à crêpes, on confectionne des sortes de crêpes à la fois agréables à manger et économiques.

---

**Le BOUILLON KUB se trouve dans toutes les maisons d'alimentation et d'épicerie.**



LA

# "POULE AU POT"

Fabriquée également par la  
Société du " Bouillon KUB "

POUR  
**1/4**  
DE LITRE



POUR  
**1/4**  
DE LITRE

Verser un quart de  
litre d'eau bouillan-  
te sur la Poule

d'un consommé riche, d'une finesse incomparable  
Véritable régal des plus fins gourmets

RÉCONFORTE LES ESTOMACS SURMENÉS  
à la suite de succulents festins, des soirées,  
théâtres, dancings, etc.

Prenez en rentrant chez vous une tasse de l'excellente  
" POULE-AU-POT ". Vous en ressentirez de suite les  
bienfaisants effets.

*AMÉLIORE EN OUTRE TOUS POTAGES, SAUCES, etc.*

EN VENTE dans toutes les Maisons d'alimentation et d'épicerie.

**BOUILLON KUB**

**POULE AU POT KUB**

**AROME MAGGI**

**POTAGES MAGGI**

Concessionnaire pour la Belgique :

**HENRY BONNET**

115, RUE JOSEPH II

BRUXELLES

TÉLÉPHONE : 311.71