

Index des recettes par fruit utilisé

Abricot

- Compote d'Abricots à la Portugaise (F. Massialot, 1715): 333.
Confiture d'Abricots aux amandes (N. de Bonnefons, 1692): 141.
Confiture d'Abricots verts (P. de Lune, 1659): 158.
Confiture d'Abricots à la Bourgeoise (J. Menon, 1750): 186.
Confiture d'Abricots et de Pêches (L.E. Audot, 1818): 235.
Dragées d'Abricots (J. Menon, 1750): 324.
Macarons à l'Abricot (Sieur Gilliers, 1768): 294.

Ache

- Confiture d'Aches (Sieur Gilliers, 1768): 201.

Amande douce

- Amandes perlées (J. Goulin, 1664): 321.
Amandes soufflées (Sieur Gilliers, 1768): 319.
Confiture d'Amandes (O. de Serre, 1600): 106.
Confiture d'Amandes vertes (P. de Lune, 1659): 159.

- Crème d'Amandes (F. Massialot, 1715): 328.
Fraises (F.P. de La Varenne, 1667): 303.
Gelée Blanche d'Amandes (Plat, 1602): 108.
Grillade d'Amandes à l'Angloise (F. Massialot, 1715): 322.
Maccarons (N. de Bonnefons, 1655): 293.
Macarons à l'Abricot (Sieur Gilliers): 294.
Massepain commun (P. de Lune, 1659): 299.
Massepain à l'Allemande (Sieur Gilliers, 1768): 305.
Massepain de Fraises (J. Menon, 1750): 304.
Massepain d'Orange (P. de Lune, 1659): 300.
Nogat (Sieur Gilliers, 1768): 314.
Tourte de Massepain (F.P. de La Varenne, 1667): 301.
Tranche de jambon (F.P. de La Varenne, 1667): 297.
- ### **Amande amère**
- Biscuits d'Amandes amères (Sieur Gilliers, 1768): 288.
Confiture de Pêches aux Amandes amères (1832): 237.

Angélique

Confiture d'Angélique (J. Menon, 1750): 191.

Ananas

Confiture d'Ananas en tranches (Anonyme, 1890): 271.

Confiture d'Ananas au Champagne (à partir d'une recette de Tellier et Pigeon): 357.

Anisette

Gelée à l'Anisette (E. Dumont, 1877): 264.

Avoine

Le Matin des Templiers (à partir d'une recette templière): 343.

Bergamote

Confiture de Bergamotes d'Italie (F. Massialot, 1715): 173.

Betterave

Confiture de Betteraves rouges au moût de Raisin (M. Cardelli et Lionnet-Clémandot, 1862): 251.

Raisiné de Betteraves (C. Millet-Robinet, 1854): 246.

Raisiné de Bourgogne (J.N. Barbier-Duval, 1879): 246.

Camomille

Gelée de Camomille (à partir d'une recette de J.J. Machet): 355.

Carotte

Confiture de Carottes (Najm-ad-Dyn-Mahmud, XIII^e s.): 62.

Confiture de Carottes (N. de Bonnefons, 1692): 144.

Confiture de Carottes à la Bourguignonne (G. Garlin, 1889): 269.

Confiture de Carottes à la râpe (Anonyme, 1890): 275.

Cassis

Confiture de Groseilles violettes (Carême, 1820): 236.

Vin économique (à partir d'une recette de G. Woestyn): 353.

Cédrat

Confiture de Cédrats (Égine, VII^e s.): 39.

Confiture de Cédrats (J. Menon, 1750): 193.

Confiture de Cédrats (Anonyme, 1890): .

Confiture de Patates Douces au Cédrat (Anonyme, 1890): 272.

Cerise

Confiture de Cerises (N. de Bonnefons, 1692): 139.

Confiture de Cerises framboisées (N. de Bonnefons, 1692): 137.

Confiture de Cerises framboisées (J. Menon, 1750): 187.

Cerises à noyaux (J. Goulin, 1664): 162.

Gelée de Cerises (Nostradamus, 1555): 92.

Gelée de Cerises (F.P. de La Varenne, 1667): 155.

Gelée de Cerises sèches (E. Woestyn, 1852): 243.

Gelée des quatre Fruits (E. Dumont, 1877): 260.

Vin économique (à partir d'une recette de G. Woestyn): 353.

Chocolat

Tourte au Chocolat (J. Menon, 1755): 313.

Chou rouge

Confiture de Choux Rouges (M. Cardelli et Lionnet-Clémandot, 1862): 248.

Citrouille

Raisiné de Citrouilles (C. Millet-Robinet, 1854) : 246.

Tourte de chair de Citrouille,
de Courge ou de Melon
(F.P. de La Varenne, 1680) : 310.

Citron

Compote de Pommes farcies (F. Massialot, 1715) : 334.

Crème au Citron (J. Menon, 1750) : 327.

Gelée d'Agurmes (L. de Casteau, 1604) : 109.

Gelée de Citrons (J. Gouffé, 1869) : 255.

Grands biscuits de citron (P. de Lune, 1659) : 291.

Petits pains de citron (F. Massialot, 1715) : 292.

Tailladins d'oranges et de Citrons
(F. Massialot, 1715) : 169.

Vin des Dieux (F.P. de La Varenne, 1667) : 344.

Coing

Citonatum (Galien, II^e s.) : 37.

Coidoignac (Ménagier de Paris, 1392) : 45.

Confiture de Coings (N. de Bonnefons, 1692) : 138.

Confiture de Coings au miel (Anonyme, 1555) : 96.

Confiture de Coings au moût
(F.P. de La Varenne, 1689) : 153.

Confiture de Coings en gelée (J. Menon, 1750) : 185.

Confiture de Campagne (M. Belon, 1836) : 239.

Confiture de Coings aux épices
(Anonyme, 1555) : 95.

Cotignac (Nostradamus, 1555) : 94.

Cotignac d'Orléans (F.P. de La Varenne, 1667) : 156.

Diamelon (Galien, II^e s.) : 35.

Electuarium de fructibus (Pseudo-Mesué, XII^e s.) : 59.

Quartiers de Coings au Sucre et au Miel
(1607) : 111.

Vinum Nobile (à partir d'une recette
d'A. de Villeneuve) : 346.

Concombre

Confiture de Concombres (1545) : 87.

Confiture

Tourte à la Confiture (F.P. de La Varenne, 1667) : 306.

Corne de cerf

Gelée de Cornes de cerf (L.A. Utrecht, 1801) : 232.

Courge

Tourte de chair de Citrouille, de Courge
ou de Melon (F.P. de La Varenne, 1680) : 310.

Épices

Angélique (à partir d'une recette
de F.P. de La Varenne) : 349.

Gelée de Cannelle et de Guimauve
(à partir d'une recette de J.J. Machet) : 356.

Gelée d'Ypocras (Anonyme, 1555) : 98.

Gelée d'Ypocras (à partir d'une recette
du *Viandier*) : 345.

Poires à l'Hypocras (1607) : 113.

Vin de Miel (Apicius, I^{er} s.) : 34.

Epine-Vinette

Confiture d'Épines-Vinettes
(F.P. de La Varenne, 1771) : 152.

Gelée d'Épines-Vinettes (F. Massialot, 1715) : 175.

Figue

Confiture de Figues (F. Massialot, 1715): 172.

Pasté d'Hermitte (Sieur Gilliers, 1768): 325.

Fleur d'oranger

Confiture de Fleurs d'Oranger (F. Massialot, 1715): 171.

Confiture de Pommes et de Fleurs d'Oranger (F. Massialot, 1715): 176.

Fraise

Crème de Fraises (J. Menon, 1750): 329.

Confiture de Fraises (J. Menon, 1750): 188.

Gelée de Fraises, Mûres, Framboises ou tout autre Fruit Tendre (H. Plat, 1602): 107.

Gelée des Quatre Fruits (E. Dumont, 1877): 260.

Massepain de Fraises (J. Menon, 1750): 304.

Framboise

Confiture de Cerises framboisées (N. de Bonnefons, 1692): 137.

Gelée de Fraises, Mûres, Framboises ou tout autre Fruit Tendre (H. Plat, 1602): 107.

Gelée de Framboises (J. Menon, 1750): 196.

Gelée de Framboises (J. Gouffé, 1869): 257.

Confiture de Groseilles framboisées (J. Menon, 1750): 195.

Gelée des Quatre Fruits (E. Dumont, 1877): 260.

Guimauve

Gelée de Guimauve (à partir d'une recette de J. Menon): 350.

Gingembre

Confiture de Gingembre (Najm-ad-Dyn-Mahmud, XIII^e s.): 61.

Gelée de Cannelle et de Guimauve (à partir d'une recette de J.J. Machel): 356.

Gingembre confit (1607): 114.

Gratte-cul

Confiture de Gratte-culs (Sieur Gilliers, 1768): 202.

Grenade

Gelée de Grenades (J. Goulin, 1664): 166.

Gelée de Grenades (J. Gouffé, 1869): 254.

Griotte

Confiture de Griottes (N. de Bonnefons, 1692): 143.

Groseille

Confiture de Groseilles au jus de cerises (F. Massialot, 1715): 168.

Confiture de Groseilles blanches vanillées (M. Cardelli et Lionnet-Clémandot, 1862): 247.

Confiture de Groseilles framboisées (J. Menon, 1750): 195.

Confiture de Groseilles vertes (J. Menon, 1750): 194.

Confiture de Groseilles violettes (M.A. Carême, 1820): 236.

Gelée de Groseilles sans feu (E. Woestyn, 1852): 244.

Gelée des Quatre Fruits (E. Dumont, 1877): 260.

Vin économique (à partir d'une recette de G. Woestyn): 353.

Jasmin

Confiture de Jasmin (J. Menon, 1750): 189.

Kirsch

Gelée au Kirsch (E. Dumont, 1877): 263.

Laitue

Confiture de Laitues (O. de Serre, 1600): 103.

Lichen

Confiture de Lichen (M. Cardelli et Lionnet-Clémandot, 1862): 249.

Lime

Confiture de Citrons verts (F.P. de La Varenne, 1689): 147.

Marron

Biscuit aux Marrons (J.J. Machet, 1821): 287.

Compote de Marrons (P. de Lune, 1659): 338.

Confiture de Marrons (A. Viard, 1852): 241.

Mastic

Vin de Miel (Apicius, 1^{er} s.): 34.

Melon

Confiture de Melons (Anonyme, 1890): 270.

Tourte de chair de Citrouille, de Courge ou de Melon (F.P. de La Varenne, 1680): 310.

Merise

Confiture de Merises (Anonyme, 1560): 101.

Millet

Confiture de Fées (à partir de recette viking): 342.

Mousse de Corse

Confiture de Mousse de Corse (M. Cardelli et Lionnet-Clémandot, 1862): 250.

Mûre

Confiture de Meures (F.P. de La Varenne, 1689): 145.

Gelée de Baies sauvages (M. Charas, 1682): 136.

Gelée de Fraises, Mûres, Framboises ou tout autre Fruit Tendre (H. Plat, 1602): 107.

Gelée de Lierres terrestres (J. Menon, 1750): 199.

Gelée de Mûres (Égine, VII^e s.): 40.

Moretum (à partir d'une recette du XIV^e siècle): 347.

Nèfle

Confiture de Nèfles (N. de Bonnefons, 1692): 140.

Confiture de Nèfles (Anonyme, 1890): 276.

Noisette

Biscuits aux Avelines et aux Noisettes (Sieur Gilliers, 1768): 289.

Petites abaisses glacées (F.P. de La Varenne, 1667): 285.

Noix

Confiture de Noix (N. de Bonnefons, 1692): 142.

Confiture de Noix blanches (P. de Lune, 1659): 160.

Noix de Saint-Jean (Ménagier de Paris, 1392): 44.

Oeillet

Gelée d'Oeillet rouges (J. Gouffé, 1869): 259.

Olive

Confiture d'Olives (1607): 110.

Orange

Aigre de Cèdre (F.P. de La Varenne, 1689): 151.

Biscuit du Portugal (Sieur Gilliers, 1768): 286.
Confiture d'Oranges (F.P. de La Varenne, 1689): 149.
Confiture d'Oranges (F. Barthelemy, 1894): 279.
Compote de Pommes farcies (F. Massialot, 1715): 334.
Gelée d'Agrumes (L. de Casteau, 1604): 109.
Gelée d'Oranges (F.P. de La Varenne, 1667): 157.
Gelée d'Oranges (J. Gouffé, 1869): 256.
Massepain d'Oranges (P. de Lune, 1659): 300.
Orangeat (Nostradamus, 1555): 90.
Tailladins d'oranges et de Citrons (F. Massialot, 1715): 169.
Tailladins d'Oranges à l'Eau-de-Vie (J. Menon, 1750): 318.

Orge

Le Matin des Templiers (à partir d'une recette templière): 343.

Pastèque

Confiture de Pastèques (A. Corthay, 1891): 278.

Patate douce

Confiture de Patates Douces au Cédrot (Anonyme, 1890): 274.

Pêche

Confiture d'Abricots et de Pêches (L.E. Audot, 1818): 235.
Confiture de Pêches (J. Goulin, 1664): 165.
Electuarium de Percisis (Pseudo-Mesué, XII^e s.): 59.
Cognac de Pêches (1607): 112.

Pistache

Biscuit de Pistaches (Sieur Gilliers, 1768): 284.
Gâteaux de Pistaches (F.P. de La Varenne, 1667): 295.
Meringues sèches (F. Massialot, 1715): 315.
Petites abaisses glacées (F.P. de La Varenne, 1667): 285.
Pistaches de Macédoine à la rose (J.J. Machet, 1821): 320.
Tourte à la Pistache (Menon, 1755): 312.
Tranches de jambon (F.P. de La Varenne, 1667): 297.

Poire

Electuarium de fructibus (Pseudo-Mesué, XII^e s.): 59.
Electuaire de Poires (à partir d'une recette d'H. De Bingen): 348.
Confiture de Campagne (M. Belon, 1836): 239.
Confiture de Poires au cidre doux (M. Belon, 1836): 238.
Confiture de Poires au moût de vin et cannelle (F. Massialot, 1715): 174.
Confiture de Poires aux épices (Anonyme, 1560): 100.
Confiture de Poires de Messire-Jean (L.E. Audot, 1818): 234.
Confiture de Poires de Rousselet (J. Goulin, 1664): 164.
Confiture de Poires d'hiver (J. Menon, 1750): 192.
Compote à la Cardinale (J. Menon, 1750): 336.
Compote de Poires au jus d'orange (J. Goulin, 1667): 332.
Compote de Poires grillées (F. Massialot, 1715): 335.
Gelée de Poires (Anonyme, 1555): 97.

Gelée rouge de Poires (J. Menon, 1750) : 198.
Poire d'automne (O. de Serre, 1600) : 104.
Raisiné de Bourgogne (J.N. Barbier-Duval, 1879) : 265.
Tourte de Poires (F.P. de La Varenne, 1667) : 308.

Pomme

Confiture de Campagne (M. Belon, 1836) : 239.
Confiture Normande aux Pommes et aux Poires (E. Dumont, 1877) : 261.
Confiture de Pommes au miel (M. Belon, 1836) : 240.
Confiture de Pommes épicées (Avicenne, XI^e s.) : 55.
Confiture de Pommes de Caspendu (1545) : 89.
Confiture de Pommes de Reinette (F.P. de La Varenne, 1667) : 150.
Compote de Pommes farcies (F. Massialot, 1715) : 334.
Compote de Pommes farcies à l'abricot (J.J. Machet, 1821) : 337.
Gelée de Pommes et de Fleurs d'Oranger (F. Massialot, 1715) : 176.
Gelée de Pommes de Rouen (L.A. Utrecht, 1801) : 231.
Gelée du Portugal (E. Auricoste de Lazarque, 1890) : 266.
Electuarium de Fructibus (Pseudo-Mesué, XIII^e s.) : 59.
Nièr Beurre ou Black Butter (traditionnel) : 229.
Pommé (traditionnel) : 228.
Pommes à la Bouillonne (P. de Lune, 1659) : 331.
Pommes au sucre (F.P. de La Varenne, 1667) : 330.
Vin des Dieux (F.P. de La Varenne, 1667) : 344.

Primevère

Gelée de Primevères (à partir d'une recette de J.J. Machet) : 354.

Prune

Confiture de Prunes impériales (J. Goulin, 1664) : 163.
Confiture de Prunes de Reine-Claude (J. Menon, 1750) : 190.
Confiture de Prunes sauvagennes (L.E. Audot, 1818) : 233.
Gelée de Prunes (J. Menon, 1750) : 197.
Plóma (à partir de recette viking) : 341.

Raisin

Gelée de Baies sauvages (Charas, 1682) : 136.
Moult de Raisin (1555) : 99.
Raisiné (E. Woestyn, 1852) : 242.

Rhubarbe

Confiture de Rhubarbe (1866) : 252.
Confiture de Rhubarbe et de Pommes (A. Corthay, 1891) : 277.

Rhum

Gelée au Punch (E. Dumont, 1877) : 262.
Gelée de Punch (à partir d'une recette de G. Woestyn) : 352.

Rose

Confiture de feuilles de Roses (Anonyme, 1890) : 273.
Gelée de Violettes des Bois ou de Roses (J. Gouffé, 1869) : 258.
Miel de Roses (Avicenne, XI^e s.) : 56.
Petits boutons de roses (F. Massialot, 1715) : 323.
Pistaches de Macédoine à la rose (J.J. Machet, 1821) : 320.
Tranches de jambon (F.P. de La Varenne, 1667) : 297.

Sans fruit ni fleur

Biscuits du Palais Royal (F. Massialot, 1715): 298.

Gelée de Caffé (à partir d'une recette J. Menon): 351.

Gimblettes (F. Massialot, 1715): 296.

Fromage à la Dauphine (J. Menon, 1750): 326.

Mousse à la crème (J. Menon, 1750): 316.

Mousse au Caffé (J. Menon, 1750): 317.

Semelles à la Royale (F. Massialot, 1715): 290.

Satyrion

Confiture de Satyrions (1545): 88.

Sésame

Le Matin des Templiers (à partir d'une recette templière): 343.

Sureau

Gelée de Baies sauvages (M. Charas, 1682): 136.

Thé

Gelée au Punch (E. Dumont, 1877): 262.

Gelée de Punch (à partir d'une recette de G. Woestyn): 352.

Tomate

Confiture de Tomates (E. Auricoste de Lazarque, 1890): 267.

Verjus

Confiture de Verjus (F. Massialot, 1715): 170.

Gelée de Verjus (F.P. de La Varenne, 1667): 154.

Violette

Gelée de Violettes des Bois ou de Roses (J. Gouffé, 1869): 258.

Miel de Violettes (Avicenne, XI^e s.): 56.

Index des recettes par saison

PRINTEMPS

Ache

Confiture d'Aches (Sieur Gilliers, 1768): 201.

Cerise

Confiture de Cerises (N. de Bonnefons, 1692): 139.

Confiture de Cerises framboisées (N. de Bonnefons, 1692): 137.

Confiture de Cerises framboisées (J. Menon, 1750): 187.

Cerises à noyaux (J. Goulin, 1664): 162.

Gelée de Cerises (Nostradamus, 1555): 92.

Gelée de Cerises (F.P. de La Varenne, 1667): 155.

Gelée de Cerises sèches (E. Woestyn, 1852): 243.

Gelée des Quatre Fruits (E. Dumont, 1877): 260.

Vin économique (à partir d'une recette de G. Woestyn): 353.

Fleur d'oranger

Confiture de Fleurs d'Oranger (F. Massialot, 1715): 171.

Confiture de Pommes et de Fleurs d'Oranger (F. Massialot, 1715): 176.

Fraise

Crème de Fraises (J. Menon, 1750): 329.

Confiture de Fraises (J. Menon, 1750): 188.

Gelée de Fraises, Mûres, Framboises ou tout autre Fruit Tendre (H. Plat, 1602): 107.

Gelée des Quatre Fruits (E. Dumont, 1877): 260.

Maspain de Fraises (J. Menon, 1750): 304.

Griotte

Confiture de Griottes (N. de Bonnefons, 1692): 143.

Jasmin

Confiture de Jasmin (J. Menon, 1750): 189.

Merise

Confiture de Merises (Anonyme, 1560): 101.

Primevère

Gelée de Primevères (à partir d'une recette de J.J. Machet): 354.

Rhubarbe

Confiture de Rhubarbe (1866): 252.

Confiture de Rhubarbe et de Pommes
(A. Corthay, 1891): 277.

Rose

Confiture de feuilles de Roses (Anonyme, 1890): 273.

Gelée de Roses (J. Gouffé, 1869): 258.

Miel de Roses (Avicenne, XI^e s.): 56.

Petits boutons de roses (F. Massialot, 1715): 323.

Pistaches de Macédoine à la rose
(J.J. Machet, 1821): 320.

Tranches de jambon (F.P. de La Varenne, 1667): 297.

Violette

Gelée de Violettes des Bois ou de Roses
(J. Gouffé, 1869): 258.

Miel de Violettes (Avicenne, XI^e s.): 56.

ÉTÉ

Abricot

Compote d'Abricots à la Portugaise
(F. Massialot, 1715): 333.

Confiture d'Abricots aux amandes
(N. de Bonnefons, 1692): 141.

Confiture d'Abricots verts (P. de Lune, 1659): 158.

Confiture d'Abricots à la Bourgeoise
(J. Menon, 1750): 186.

Confiture d'Abricots et de Pêches
(L.E. Audot, 1818): 235.

Dragées d'Abricots (J. Menon, 1750): 324.

Macarons à l'Abricot (Sieur Gilliers, 1768): 294.

Angélique

Confiture d'Angélique (J. Menon, 1750): 191.

Carotte

Confiture de Carottes
(Najm-ad-Dyn-Mahmud, XIII^e s.): 62.

Confiture de Carottes (N. de Bonnefons, 1692): 144.

Confiture de Carottes à la Bourguignonne
(G. Garlin, 1889): 269.

Confiture de Carottes à la râpe (Anonyme, 1890): 275.

Cassis

Confiture de Groseilles violettes (Carême, 1820): 236.

Vin économique (à partir d'une recette de G. Woestyn): 353.

Concombre

Confiture de Concombres (1545): 87.

Courge

Tourte de chair de Citrouille,
de Courge ou de Melon
(F.P. de La Varenne, 1680): 310.

Epine-Vinette

Confiture d'Épines-Vinettes
(F.P. de La Varenne, 1771): 152.

Gelée d'Épines-Vinettes (F. Massialot, 1715): 175.

Figue

Confiture de Figues (F. Massialot, 1715): 172.

Pasté d'Hermite (Sieur Gilliers, 1768): 325.

Framboise

Confiture de Cerises framboisées
(N. de Bonnefons, 1692): 137.

Confiture de Groseilles framboisées
(J. Menon, 1750): 187.

Gelée de Fraises, Mûres, Framboises
ou tout autre Fruit Tendre (H. Plat, 1602): 107.

Gelée de Framboises (J. Menon, 1750) : 196.

Gelée de Framboises (J. Gouffé, 1869) : 257.

Gelée des Quatre Fruits (E. Dumont, 1877) : 260.

Groseille

Confiture de Groseilles au jus de cerises (F. Massialot, 1715) : 168.

Confiture de Groseilles blanches vanillées (M. Cardelli et Lionnet-Clémandot, 1862) : 247.

Confiture de Groseilles framboisées (J. Menon, 1750) : 195.

Confiture de Groseilles vertes (J. Menon, 1750) : 194.

Confiture de Groseilles violettes (M.A. Carême, 1820) : 236.

Gelée de Groseilles sans feu (E. Woestyn, 1852) : 244.

Gelée des Quatre Fruits (E. Dumont, 1877) : 260.

Laitue

Confiture de Laitues (O. de Serre, 1600) : 103.

Melon

Confiture de Melons (Anonyme, 1890) : 270.

Tourte de chair de Citrouille, de Courge ou de Melon (F.P. de La Varenne, 1680) : 310.

Mousse de Corse

Confiture de Mousse de Corse (M. Cardelli et Lionnet-Clémandot, 1862) : 250.

Oeillets

Gelée d'Oeillets rouges (J. Gouffé, 1869) : 259.

Pastèque

Confiture de Pastèques (A. Corthay, 1891) : 278.

Patate douce

Confiture de Patates Douces au Cédrat (Anonyme, 1890) : 274.

Pêche

Confiture d'Abricots et de Pêches (L.E. Audot, 1818) : 235.

Confiture de Pêches (J. Goulin, 1664) : 165.

Electuarium de Percisis (Pseudo-Mesué, XII^e s.) : 59.

Cotignac de Pêches (1607) : 112.

Prune

Confiture de Prunes impériales (J. Goulin, 1664) : 163.

Confiture de Prunes de Reine-Claude (J. Menon, 1750) : 190.

Confiture de Prunes sauvagennes (L.E. Audot, 1818) : 233.

Gelée de Prunes (J. Menon, 1750) : 197.

Plóma (à partir de recette viking) : 341.

Rose

Gelée de Violettes des Bois ou de Roses : 258.

Satyriion

Confiture de Satyriions (1545) : 88.

Sureau

Gelée de Baies sauvages (M. Charas, 1682) : 136.

Tomate

Confiture de Tomates (E. Auricoste de Lazarque, 1890) : 267.

AUTOMNE

Betterave

Confiture de Betteraves rouges au moût de Raisin (M. Cardelli et Lionnet-Clémantot, 1862) : 251.

Raisiné de Betteraves (C. Millet-Robinet, 1854) : 246.

Raisiné de Bourgogne (J.N. Barbier-Duval, 1879) : 265.

Chou rouge

Confiture de Choux Rouges (M. Cardelli et Lionnet-Clémantot, 1862) : 248.

Citrouille

Raisiné de Citrouilles (C. Millet-Robinet, 1854) : 246.

Tourte de chair de Citrouille, de Courge ou de Melon (F.P. de La Varenne, 1680) : 310.

Coing

Citonatum (Galien, I^{er} s.) : 37.

Coidoignac (Ménagier de Paris, 1392) : 45.

Confiture de Coings (N. de Bonnefons, 1692) : 138.

Confiture de Coings au miel (Anonyme, 1555) : 96.

Confiture de Coings au moût (F.P. de La Varenne, 1689) : 153.

Confiture de Coings en gelée (J. Menon, 1750) : 185.

Confiture de Campagne (M. Belon, 1836) : 239.

Confiture de Coings aux épices (Anonyme, 1555) : 95.

Cotignac (Nostradamus, 1555) : 94.

Cotignac d'Orléans (F.P. de La Varenne, 1667) : 156.

Diamelon (Galien, I^{er} s.) : 35.

Electuarium de fructibus (Pseudo-Mesué, XII^e s.) : 59.

Quartiers de Coings au Sucre et au Miel (1607) : 111.

Vinum Nobile (à partir d'une recette d'A. de Villeneuve) : 346.

Gratte-cul

Confiture de Gratte-culs (Sieur Gilliers, 1768) : 202.

Grenade

Gelée de Grenades (J. Goulin, 1664) : 166.

Gelée de Grenades (J. Gouffé, 1869) : 254.

Marron

Biscuit aux Marrons (J.J. Machet, 1821) : 287.

Compote de Marrons (P. de Lune, 1659) : 338.

Confiture de Marrons (A. Viard, 1852) : 241.

Mûre

Confiture de Meures (F.P. de La Varenne, 1689) : 145.

Gelée de Baies sauvages (M. Charas, 1682) : 136.

Gelée de Fraises, Mûres, Framboises ou tout autre Fruit Tendre (H. Plat, 1602) : 107.

Gelée de Lierres terrestres (J. Menon, 1750) : 199.

Gelée de Mûres (Égine, VII^e s.) : 40.

Moretum (à partir d'une recette du XIV^e siècle) : 347.

Nèfle

Confiture de Nèfles (N. de Bonnefons, 1692) : 140.

Confiture de Nèfles (Anonyme, 1890) : 276.

Noisette

- Biscuits aux Avelines et aux Noisettes
(Sieur Gilliers, 1768): 289.
Petites abaisses glacées
(F.P. de La Varenne, 1667): 285.

Noix

- Confiture de Noix (N. de Bonnefons,
1692): 142.
Confiture de Noix blanches (P. de Lune,
1659): 160.
Noix de Saint-Jean (Ménagier de Paris,
1392): 44.

Poire

- Electuarium de fructibus (Pseudo-Mesué,
xii^e s.): 59.
Electuaire de Poires (à partir d'une recette
d'H. De Bingen): 348.
Confiture de Campagne (M. Belon, 1836):
239.
Confiture de Poires au cidre doux
(M. Belon, 1836): 238.
Confiture de Poires au moût de vin
et cannelle (F. Massialot, 1715): 174.
Confiture de Poires aux épices (Anonyme,
1560): 100.
Confiture de Poires de Messire-Jean
(L.E. Audot, 1818): 234.
Confiture de Poires de Rousselet
(J. Goulin, 1664): 164.
Confiture de Poires d'hiver (J. Menon,
1750): 192.
Compote à la Cardinale (J. Menon, 1750):
336.
Compote de Poires au jus d'orange
(J. Goulin, 1667): 332.
Compote de Poires grillées (F. Massialot,
1715): 335.
Gelée de Poires (Anonyme, 1555): 97.
Gelée rouge de Poires (J. Menon, 1750):
198.
Poire d'automne (O. de Serre, 1600): 104.

- Raisiné de Bourgogne (J.N. Barbier-Duval,
1879): 265.
Tourte de Poires (F.P. de La Varenne,
1667): 308.

Pomme

- Confiture de Campagne (M. Belon, 1836):
239.
Confiture Normande aux Pommes
et aux Poires (E. Dumont, 1877): 261.
Confiture de Pommes au miel (M. Belon,
1836): 240.
Confiture de Pommes épicées (Avicenne,
xi^e s.): 55.
Confiture de Pommes de Caspendu
(1545): 89.
Confiture de Pommes de Reinette
(F.P. de La Varenne, 1667): 150.
Compote de Pommes farcies (F. Massialot,
1715): 334.
Compote de Pommes farcies à l'Abricot
(J.J. Machet, 1821): 337.
Gelée de Pommes et de Fleurs d'Oranger
(F. Massialot, 1715): 176.
Gelée de Pommes de Rouen (L.A. Utrecht,
1801): 231.
Gelée du Portugal (E. Auricoste
de Lazarque, 1890): 266.
Electuarium de Fructibus (Pseudo-Mesué,
xii^e s.): 59.
Nièr Beurre ou Black Butter (tradition-
nel): 229.
Pommé (traditionnel): 228.
Pommes à la Bouillonne (P. de Lune,
1659): 331.
Pommes au sucre (F.P. de La Varenne,
1667): 330.
Vin des Dieux (F.P. de La Varenne, 1667):
344.
- ## Raisin
- Gelée de Baies sauvages (M. Charas,
1682): 136.

Moult de Raisin (1555) : .
Raisiné (E. Woestyn, 1852) : 242.

Verjus

Confiture de Verjus (F. Massialot, 1715) :
170.
Gelée de Verjus (F.P. de La Varenne, 1667) :
154.

HIVER

Ananas

Confiture d'Ananas en tranches
(Anonyme, 1890) : 271.
Confiture d'Ananas au Champagne
(à partir d'une recette de Tellier
et Pigeon) : 357.

Bergamote

Confiture de Bergamotes d'Italie
(F. Massialot, 1715) : 173.

Cédrat

Confiture de Cédrats (Égine, vi^e s.) : 39.
Confiture de Cédrats (J. Menon, 1750) :
193.
Confiture de Cédrats (Anonyme, 1890) :
272.
Confiture de Patates Douces au Cédrat
(Anonyme, 1890) : 274.

Citron

Compote de Pommes farcies (F. Massialot,
1715) : 334.
Crème au Citron (J. Menon, 1750) : 327.
Gelée d'Agrumes (L. de Casteau, 1604) :
109.
Gelée de Citrons (J. Gouffé, 1869) : 255.
Grands biscuits de citron (P. de Lune,
1659) : 291.
Petits pains de citron (F. Massialot, 1715) :
292.
Tailladins d'oranges et de Citrons
(F. Massialot, 1715) : 169.

Vin des Dieux (F.P. de La Varenne, 1667) :
344.

Olive

Confiture d'Olives (1607) : 110.

Orange

Aigre de Cèdre (F.P. de La Varenne, 1689) :
151.
Biscuit du Portugal (Sieur Gilliers, 1768) :
286.
Confiture d'Oranges (F.P. de La Varenne,
1689) : 149.
Confiture d'Oranges (F. Barthelemy,
1894) : 279.
Compote de Pommes farcies (F. Massialot,
1715) : 334.
Gelée d'Agrumes (L. de Casteau, 1604) :
109.
Gelée d'Oranges (F.P. de La Varenne,
1667) : 157.
Gelée d'Oranges (J. Gouffé, 1869) : 256.
Massepain d'Oranges (P. de Lune, 1659) :
300.
Orangeat (Nostradamus, 1555) : 90.
Tailladins d'oranges et de Citrons
(F. Massialot, 1715) : 169.
Tailladins d'Oranges à l'Eau-de-Vie
(J. Menon, 1750) : 318.

TOUTES SAISONS

Amande douce

Amandes perlées (J. Goulin, 1664) : 321.
Amandes soufflées (Sieur Gilliers, 1768) :
319.
Confiture d'Amandes (O. de Serre, 1600) :
106.
Confiture d'Amandes vertes (P. de Lune,
1659) : 159.
Crème d'Amandes (F. Massialot, 1715) :
328.
Fraises (F.P. de La Varenne, 1667) : 303.

Gelée Blanche d'Amandes (H. Plat, 1602): 108.

Grillade d'Amandes à l'Angloise
(F. Massialot, 1715): 322.

Maccarons (N. de Bonnefons, 1655): 293.

Macarons à l'Abricot (Sieur Gilliers): 294.

Massepain commun (P. de Lune, 1659): 299.

Massepain à l'Allemande (Sieur Gilliers, 1768): 305.

Massepain de Fraises (J. Menon, 1750): 304.

Massepain d'Orange (P. de Lune, 1659): 300.

Nogat (Sieur Gilliers, 1768): 314.

Tourte de Massepain (F.P. de La Varenne, 1667): 301.

Tranche de jambon (F.P. de La Varenne, 1667): 297.

Amande amère

Biscuits d'Amandes amères
(Sieur Gilliers, 1768): 288.

Confiture de Pêches aux Amandes
Amères (1835): 237.

Anisette

Gelée à l'Anisette (E. Dumont, 1877): 264.

Avoine

Le Matin des Templiers (à partir
d'une recette templière): 343.

Camomille

Gelée de Camomille (à partir
d'une recette de J.J. Machel): 355.

Chocolat

Tourte au Chocolat (J. Menon, 1755): 313.

Corne de cerf

Gelée de Cornes de cerf (L.A. Utrecht, 1801): 232.

Confiture

Tourte à la Confiture (F.P. de La Varenne, 1667): 306.

Épices

Angélique (à partir d'une recette
de F.P. de La Varenne): 349.

Gelée de Cannelle et de Guimauve
(à partir d'une recette de J.J. Machel): 356.

Gelée d'Ypocras (Anonyme, 1555): 98.

Gelée d'Ypocras (à partir d'une recette du
Viandier): 345.

Poire à l'Hypocras (1607): 113.

Vin de Miel (Apicius, I^{er} s.): 34.

Guimauve

Gelée de Guimauve (à partir d'une recette
de J. Menon): 350.

Gingembre

Confiture de Gingembre (Najm-ad-Dyn-
Mahmud, XIII^e s.): 61.

Gelée de Cannelle et de Guimauve
(à partir d'une recette de J.J. Machel): 356.

Gingembre confit (1607): 114.

Kirsch

Gelée au Kirsch (E. Dumont, 1877): 263.

Lichen

Confiture de Lichen (M. Cardelli
et Lionnet-Clémantot, 1862): 249.

Lime

Confiture de Citrons verts
(F.P. de La Varenne, 1689): 147.

Mastic

Vin de Miel (Apicius, 1^{er} s.): 34.

Millet

Confiture de Fées (à partir de recette viking): 342.

Orge

Le Matin des Templiers (à partir d'une recette templière): 343.

Pistache

Biscuit de Pistaches (Sieur Gilliers- 1768): 284.

Gâteaux de Pistaches (F.P. de La Varenne, 1667): 295.

Meringues sèches (F. Massialot, 1715): 315.

Petites abaisses glacées
(F.P. de La Varenne, 1667): 285.

Pistaches de Macédoine à la rose
(J.J. Machet, 1821): 320.

Tourte à la Pistache (J. Menon, 1755): 312.

Tranches de jambon (F.P. de La Varenne, 1667): 297.

Rhum

Gelée au Punch (E. Dumont, 1877): 262.

Gelée de Punch (à partir d'une recette de G. Woestyn): 352.

Sans fruit ni fleur

Biscuits du Palais Royal (F. Massialot, 1715): 298.

Gelée de Caffé (à partir d'une recette J. Menon): 351.

Gimblettes (F. Massialot, 1715): 296.

Fromage à la Dauphine (J. Menon, 1750): 326.

Mousse à la crème (J. Menon, 1750): 316.

Mousse au Caffé (J. Menon, 1750): 317.

Semelles à la Royale (F. Massialot, 1715): 290.

Sésame

Le Matin des Templiers (à partir d'une recette templière): 343.

Thé

Gelée au Punch (E. Dumont, 1877): 262.

Gelée de Punch (à partir d'une recette de G. Woestyn): 352.