



LE CAHIER DE RECETTES DE CATHERINE DE MÉDICIS

Et autres dames illustres du château de Chenonceau

COLLECTIF
Préface de Laure Menier Brasilier

En librairie le 20 juin 2019

**À l'occasion de la publication du livre et des
« 500 ans de Renaissance en Val de Loire »,
le château de Chenonceau inaugure
l'Apothicaierie de la Reine Catherine de Médicis
le 15 juin 2019.**

LE LIVRE

Une promenade gourmande dans l'imaginaire du château de Chenonceau, l'un des plus beaux joyaux du Val de Loire. Des recettes célébrant le patrimoine culinaire de la région et les goûts des dames illustres qui habitèrent le château : Catherine de Médicis, en premier lieu, souveraine dont le nom évoque les fastes de la Renaissance, et à qui l'on aime associer nombre de mets, de la confiture aux gelées, en passant par les artichauts ou les macarons. Mais aussi Diane de Poitiers, Louise de Lorraine ou encore Madame Dupin, dont l'hospitalité à Chenonceau laissa à Jean-Jacques Rousseau de délicieux souvenirs gustatifs.

Un cahier réversible : au recto 40 recettes délicieuses et faciles à réaliser : beignets d'artichauts, risotto vert, poule au pot, crème glacée à la dragée... Au verso, des pages vierges pour noter ses propres recettes.

Une iconographie très riche, composée de gravures anciennes et de magnifiques photographies du château de Chenonceau.

LES AUTEURS

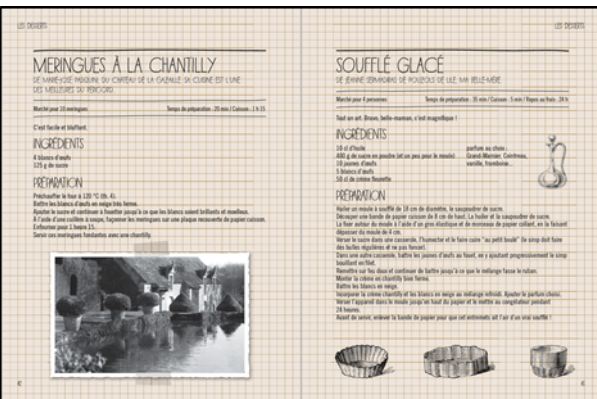
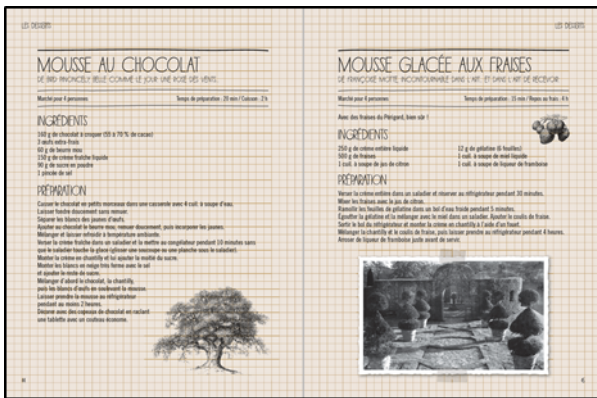
Préface de **Laure Menier Brasilier**, conservateur du château de Chenonceau.

Une sélection de recettes régionales, historiques et gourmandes, simples à réaliser, complétée de recettes originales de **Christophe Canati**, chef du restaurant gastronomique du château de Chenonceau, « L'Orangerie », qui a fait ses classes chez Georges Blanc, Bernard Loiseau et Eric Briffard (la tarte citron et violette, tout spécialement créée pour rendre hommage à la reine Catherine, sera servie, à l'Orangerie avec la tisane originale du Père Blaise, plus vieille herboristerie française, tisane nommée : *Catherine de Médicis*).

Aurélié Delfly ☎ 01 42 79 18 98 / 10 02
aurelie.delfly@albin-michel.fr



Un livre objet très original : un carnet « réversible » : d'un côté les recettes illustrées de gravures anciennes et de photographies du Château de Chenonceau, de l'autre un carnet pour noter ses propres recettes.



SOMMAIRE

Entrées

- Beignets d'artichauts **Façon Catherine de Médicis**
- Raviole à la florentine **Façon Catherine de Médicis**
- Carpaccio de légumes **Façon Renaissance (les légumes à l'honneur)**
- Pointes d'asperges à la mousseline d'estragon **Façon Catherine de Médicis**
- Tourte aux herbes **Façon Catherine de Médicis**
- Œufs cocotte à la truffe du Piémont **Façon Catherine de Médicis**
- Velouté de blettes **Façon Rousseau**
- Carabaccia **Soupe à l'oignon Renaissance**
- Risotto vert **Façon Catherine de Médicis**
- Clafoutis chèvre-tomate **Façon Catherine de Médicis**

Viande et poisson

- Quenelles de volaille à la crème de carottes **Façon Catherine de Médicis**
- Brochettes de poulet à l'estragon, poêlée de champignons **Inspiration régionale**
- Matelote d'anguille aux poireaux **Recette régionale et de Diane de Poitiers (brouet) pour Henri II**
- Lapin aux pruneaux **Recette régionale**
- Géline à la lochoise **Recette Renaissance et régionale**
- Poule au pot **Façon Gabrielle d'Estrée (Henri IV)**
- Canard à la tourangelles **Recette régionale**
- Rôti de porc aux reinettes **Recette régionale**
- Épaule de mouton à l'angevine **Recette régionale**
- Médailillon de veau en croûte d'herbes **Façon Catherine de Médicis**
- Alose à l'oseille **Recette régionale**
- Filet de loup sauce écrevisse **Façon Gabrielle d'Estrée**
- Lotte rôtie aux épices **Recette régionale**
- Brochet aux citrons confits **Façon Catherine de Médicis**
- Truite aux amandes **Recette régionale**
- Consommé de bœuf **par Christophe Canati**

Desserts et confiseries

- Biscuits à la cuillère **Façon Catherine de Médicis**
- Bouchées florentines **Inspiration Catherine de Médicis**
- Bouchées au massépain **Inspiration Catherine de Médicis**
- Pain d'épices **Façon Catherine de Médicis**
- Cake aux oranges et citrons confits **Inspiration Catherine de Médicis**
- Beignets de vent (pets de nonne) **Façon Catherine de Médicis**
- Petits choux à la confiture **Façon Catherine de Médicis**
- Panna cotta à la réglisse **Inspiration Catherine de Médicis**
- Crème glacée aux dragées **Inspiration Catherine de Médicis**
- Bonbons au sucre d'orge **Façon Catherine de Médicis**
- Macarons **Façon Catherine de Médicis**
- Verrines de sabayon aux fruits rouges **Façon Catherine de Médicis**
- Compote de poire à la cannelle **Façon Nostradamus**
- Gelée de coing de Nostradamus **Façon Nostradamus**
- Pâtes de fruit épicées **Façon Nostradamus**
- Tarte citron et violette **par Christophe Canati**