

Préface

- À la découverte des cuisines régionales 2

Alsace 3

- Délices d'Alsace, entre France et Allemagne 4
- Salade strasbourgeoise 5
- Tarte flambée alsacienne ou Flammekueche 6
- Cassolette d'escargots au vin d'Alsace 7
- Soupe de cerises 8

Bourgogne 9

- Au pays des gourmets: la Bourgogne 10
- Jambon persillé bourguignon 11
- Œufs en meurette 12
- Truite à la bourguignonne 13
- Lapin à la moutarde 14
- Tarte de semoule au cassis 15

Lyonnais 16

- Les bonnes tables de Lyon 17
- Salade lyonnaise 18
- Gratinée lyonnaise 19
- Saucisson brioché lyonnais 20
- Cerveille de canut 21
- Tarte aux pralines roses 22

Provence 23

- Un goût de Provence 24
- La bouillabaisse du port 25
- Fenouil grillé au pastis 26
- Aioli garni 27
- Sardines en escabèche 28
- Tarte tropézienne 29

Corse 30

- La Corse, île gourmande 31
- Sardines farcies au brocciu 32
- Sciaccia di patati, ou tarte aux pommes de terre 33
- Storzapretti à la bastiaise 34
- Émincé de veau à la châtaigne 35
- Fiadone 36

Pays basque 37

- Saveurs pimentées du Pays basque 38
- La piperade 39
- Poulet basquaise 40
- Txilindron 41
- Morue à la biscayenne 42
- Gâteau basque 43

Bretagne 44

- Cuisiner à la mode bretonne 45
- La salade du pêcheur 46
- Galettes de sarrasin 47
- Cotriade 48
- Kig ha farz 49
- Pommé 50

Normandie 51

- Normandie: la recette des quatre C 52
- Maquereau à la normande 53
- Canard au cidre normand 54
- Noisettes de porc et crème au neufchâtel 55
- Teurgoule 56

Petits extras 57

- 4 menus à tester 58
- À vous de jouer! 60
- Mini-lexique culinaire 62
- Une dernière gourmandise: la confiture de lait 64