LA CUISINE DU QUOTIDIEN · SÉRIE 6 · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

100 cocktails aux œufs

Découvrez l'architecture complète de l'ouvrage ainsi que cinq recettes intégrales prêtes à cuisiner.

Retrouvez l'édition complète (Ebook, Broché & Relié Collector) sur **https://adrienbeaulieu.com/books/100-cocktails-aux-oeufs**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

La Collection "Une Encyclopédie Culinaire Française"

1. Notre Vision
2. Une Structure Éditoriale Cohérente

L'œuf dans la Cuisine Française

1. L'ŒUF, FONDEMENT DE LA CUISINE FRANÇAISE
2. L'ART TECHNIQUE DE L'ŒUF
3. Guide des Cuissons de Base

Introduction

1. Comprendre l'Œuf en Mixologie
2. L'Équipement Indispensable
3. Guide des Techniques Clés
4. Les 7 Chapitres en Bref

1 Les Grands Classiques Français (001-015)

1. Eggnog français aux épices de noël
2. Flip au cognac et café de chicorée
3. Brandy alexander à la fine champagne
4. Whiskey sour aux œufs et sirop d'érable français
5. Pisco sour français au calvados
6. Ramos gin fizz parisien aux herbes de provence
7. Golden dream au grand marnier
8. Pink lady française à la crème de cassis
9. Clover club aux fruits rouges de loire
10. Tom and jerry chaud aux épices françaises
11. Advocaat hollandais revisité français
12. Eggnog glacé aux pruneaux d'agen
13. Flip au rhum agricole des antilles françaises
14. Alexander cocktail au armagnac de gascogne
15. Sour français aux œufs et chartreuse

2 Créations Françaises Contemporaines (016-030)

1. Cocktail aux œufs de caille et champagne
2. Flip normand au calvados et pommes caramelisées
3. Sour provençal aux œufs et pastis
4. Cocktail breton aux œufs et chouchen
5. Flip bordelais au sauternes et foie gras
6. Alexander corse à la clémentine et eau-de-vie
7. Sour alsacien aux œufs et gewurztraminer
8. Cocktail savoyard aux œufs et génépi
9. Flip charentais au pineau et cognac
10. Sour languedocien aux œufs et muscat
11. Cocktail auvergnat aux œufs et gentiane
12. Flip lorrain aux œufs et mirabelle
13. Sour bourguignon aux œufs et cassis
14. Cocktail méditerranéen aux œufs et thym
15. Flip parisien aux œufs et champagne rosé

3 Cocktails Chauds Réconfortants (031-045)

1. Chocolat chaud aux œufs et rhum vieux
2. Café irlandais français aux œufs battus
3. Vin chaud aux œufs et épices douces
4. Toddy français aux œufs et miel de lavande
5. Punch chaud aux œufs et fruits confits
6. Chocolat viennois français aux œufs
7. Café royal aux œufs et armagnac
8. Thé noir aux œufs et bergamote française
9. Cidre chaud aux œufs et cannelle
10. Tisane aux œufs et plantes alpines
11. Chocolat épicé aux œufs et piment d'espelette
12. Café au lait aux œufs et vanille bourbon
13. Vin de noël aux œufs et orange amère
14. Punch normand chaud aux œufs et pommes
15. Infusion réconfortante aux œufs et tilleul

4 Mousses Et Émulsions Raffinées (046-060)

1. Mousse cocktail aux œufs et fruits de la passion
2. Émulsion gin tonic aux œufs et concombre
3. Mousse whisky aux œufs et miel d'acacia
4. Émulsion vodka aux œufs et citron meyer
5. Mousse rhum aux œufs et ananas victoria
6. Émulsion tequila aux œufs et agave français
7. Mousse sake aux œufs et yuzu français
8. Émulsion champagne aux œufs et pêche blanche
9. Mousse porto aux œufs et figues françaises
10. Émulsion pastis aux œufs et fenouil frais
11. Mousse calvados aux œufs et poires williams
12. Émulsion cointreau aux œufs et oranges sanguines
13. Mousse bénédictine aux œufs et herbes normandes
14. Émulsion chartreuse aux œufs et mélisse
15. Mousse armagnac aux œufs et pruneaux

5 Cocktails Glacés Et Frappés (061-075)

1. Milkshake alcoolisé aux œufs et vanille
2. Smoothie cocktail aux œufs et fruits rouges
3. Granita alcoolisée aux œufs et citron
4. Frappé rhum aux œufs et noix de coco
5. Ice cream cocktail aux œufs et pralines roses
6. Frozen daiquiri aux œufs et mangue française
7. Slush cocktail aux œufs et pastèque
8. Granite alcoolisée aux œufs et menthe fraîche
9. Frappé cognac aux œufs et café glacé
10. Sorbet cocktail aux œufs et poire william
11. Frozen margarita aux œufs et citron vert
12. Ice cocktail aux œufs et thé vert matcha
13. Slush champagne aux œufs et fraises françaises
14. Granite punch aux œufs et fruits exotiques
15. Frappé liqueur aux œufs et chocolat blanc

6 Cocktails Festifs Et Occasions Spéciales (076-090)

1. Cocktail de noël aux œufs et épices festives
2. Punch du nouvel an aux œufs et champagne
3. Cocktail de pâques aux œufs et fleurs comestibles
4. Drink d'été aux œufs et fruits de saison
5. Cocktail d'automne aux œufs et châtaignes
6. Boisson d'hiver aux œufs et oranges confites
7. Cocktail d'anniversaire aux œufs pétillants
8. Drink de saint-valentin aux œufs et rose
9. Cocktail de fête des mères aux œufs parfumés
10. Boisson de vendanges aux œufs et raisin
11. Cocktail de carnaval aux œufs colorés
12. Drink de chandeleur aux œufs et fleur d'oranger
13. Cocktail de communion aux œufs et miel
14. Boisson de mariage aux œufs et pétales
15. Cocktail de baptême aux œufs et dragées

7 Cocktails Sans Alcool Et Allégés (091-100)

1. Virgin eggnog aux épices douces
2. Mocktail aux œufs et jus de fruits frais
3. Smoothie énergétique aux œufs et banane
4. Cocktail détox aux œufs et légumes verts
5. Boisson protéinée aux œufs et amandes
6. Mocktail tropical aux œufs et lait de coco
7. Cocktail bien-être aux œufs et superfruits
8. Boisson minceur aux œufs et thé vert
9. Mocktail antioxydant aux œufs et baies
10. Cocktail énergisant aux œufs et ginseng français

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Une Structure Éditoriale Cohérente

La collection "Une Encyclopédie Culinaire Française" est organisée en quatre grandes catégories complémentaires qui, ensemble, offrent une cartographie complète de notre patrimoine culinaire :

Un Ouvrage Accessible à Tous

Malgré son caractère encyclopédique et l'exhaustivité de son approche, cette collection a été conçue pour être accessible et pratique :

Une Collection en Évolution

La collection "Une Encyclopédie Culinaire Française" est un projet vivant, conçu pour s'enrichir au fil du temps. De nouveaux volumes viendront compléter les premiers, explorant d'autres facettes de notre patrimoine culinaire. Nous invitons d'ailleurs nos lecteurs à contribuer à cette œuvre collective en partageant leurs recettes familiales, leurs découvertes régionales ou leurs réinterprétations créatives.

Car c'est bien là l'essence de ce projet : créer une œuvre collaborative qui, tout en s’inspirant et finalement préservant le passé, participe activement à la vitalité présente et future d’un patrimoine gastronomique élargi. Nous ne sommes pas simples archivistes d'une tradition figée, mais bien des créateurs, acteurs d'une transmission vivante et créative.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

L'ŒUF, FONDEMENT DE LA CUISINE FRANÇAISE

L'Œuf à travers l'Histoire Culinaire Française

Depuis que l'homme a domestiqué la poule, vers 6000 avant notre ère, l'œuf occupe une place singulière dans l'alimentation humaine. Mais c'est en France, plus qu'ailleurs, que cet aliment simple a été élevé au rang d'art culinaire. Notre histoire gastronomique se confond avec l'histoire de l'œuf : des banquets de l'Ancien Régime aux créations contemporaines de nos grands chefs, l'œuf n'a cessé d'évoluer, de se réinventer, de surprendre.

Au Moyen Âge déjà, les cuisiniers français maîtrisaient l'art délicat de la liaison aux œufs. Le Viandier de Taillevent, au XIVe siècle, décrit des techniques que nous utilisons encore aujourd'hui. La Renaissance voit naître les premières préparations sophistiquées : omelettes aux fines herbes, œufs farcis aux épices précieuses, crèmes et entremets qui préfigurent notre pâtisserie moderne.

Mais c'est au XIXe siècle que l'œuf connaît sa véritable révolution. Marie-Antoine Carême d'abord, puis Auguste Escoffier, codifient et perfectionnent les techniques séculaires. Ils créent ces sauces mères dont les œufs sont souvent la base, inventent ces cuissons parfaites qui révèlent toute la richesse de cet ingrédient unique. Leurs héritiers poursuivent l'œuvre : Fernand Point, Raymond Oliver, Paul Bocuse élèvent encore le niveau d'exigence.

Aujourd'hui, l'œuf demeure au cœur de l'innovation culinaire française. Les techniques de cuisson basse température révèlent des textures inédites, la gastronomie moléculaire explore de nouvelles formes, mais toujours dans le respect de cet équilibre entre tradition et modernité qui caractérise notre cuisine nationale.

Pourquoi l'Œuf est-il si Central dans notre Gastronomie ?

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

L'ART TECHNIQUE DE L'ŒUF

Séparation, Tempérage et Préparation

Les Fondamentaux Techniques

Sélection et Conservation des Œufs

La maîtrise de l'œuf commence par sa sélection. Un œuf de qualité se reconnaît d'abord à sa coquille : mate, légèrement rugueuse, sans fêlure ni tache. La coquille brillante trahit un œuf vieilli. Le poids aussi renseigne : un œuf frais est plus lourd qu'un œuf ancien, l'évaporation ayant réduit son volume.

La conservation respecte des règles strictes héritées de la tradition française. Stocker pointe en bas pour maintenir la chambre à air en position haute. Température constante entre 4 et 8°C. Éviter les chocs thermiques qui fragilisent la structure interne. Jamais d'eau sur la coquille qui favoriserait la pénétration bactérienne.

L'œuf fermier français se conserve jusqu'à 28 jours après ponte, mais l'excellence culinaire exige l'extra-frais de moins de 9 jours. Passé ce délai, certaines techniques deviennent impossibles : impossible de pocher parfaitement un œuf de plus de deux semaines.

Tests de Fraîcheur selon les Maîtres

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Guide des Cuissons de Base

Cuisson à la Coque, Mollet, Dur

Ces trois cuissons fondamentales révèlent l'œuf dans sa pureté. Leur apparente simplicité cache une science précise des températures et des durées que tout cuisinier français doit maîtriser.

L'œuf à la coque : 3 minutes 30 secondes dans l'eau en ébullition constante. Sortir et servir immédiatement dans un coquetier préchauffé. Le blanc doit être pris mais encore translucide, le jaune totalement coulant.

L'œuf mollet : 5 minutes exactement dans l'eau bouillante, puis refroidissement immédiat dans l'eau glacée pour stopper la cuisson. Écaler délicatement sous un filet d'eau tiède. Le blanc ferme enrobe un jaune encore crémeux.

L'œuf dur : 10 minutes précises dans l'eau bouillante. Refroidissement immédiat dans l'eau glacée pour éviter le cerclage vert. L'écalage se fait sous l'eau courante, en commençant par le gros bout.

Techniques de Pochage Parfait

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Comprendre l'Œuf en Mixologie

L'œuf est principalement utilisé sous deux formes dans ces recettes :

• Le Blanc d'Œuf : Principal agent moussant. Le blanc, lorsqu'il est secoué vigoureusement (technique dite du Dry Shake), incorpore de l'air et crée une couche de mousse dense et stable, essentielle aux Sours (Whiskey Sour), Fizzes (Ramos Gin Fizz) et certaines Émulsions. Il apporte une sensation en bouche veloutée et homogène.

• Le Jaune d'Œuf (ou Œuf Entier) : Agent épaississant et liant. Le jaune est l'âme des Flips et des Eggnogs. Il confère au cocktail un corps riche, une onctuosité crémeuse et une texture presque dessert, transformant la boisson en un moment de pure gourmandise.

Poursuivre la lecture & cuisiner l’intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « 100 cocktails aux œufs » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/100-cocktails-aux-oeufs**.