LA CUISINE DU QUOTIDIEN · SÉRIE 6 · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

100 créations au cheddar

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-creations-au-cheddar**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

La Collection "Une Encyclopédie Culinaire Française"

1. Notre Vision
2. Une Structure Éditoriale Cohérente

La Dynamique Physico-Chimique et l'Anthropologie Culinaire du Fromage

1. I. Introduction : L'Intersection de la Biologie, de la Chimie et de la Gastronomie
2. II. La Matrice Structurelle : Caséine, Calcium et la Physique de la Coagulation
3. 1. La Micelle de Caséine et les Ponts de Phosphate de Calcium
4. 2. Le Rôle de la Graisse et de l'Humidité
5. 3. pH et Hystérésis de la Fonte
6. III. Thermodynamique de la Fonte : Transitions de Phase en Cuisine
7. 1. Les Étapes de la Transformation Thermique
8. 2. Viscoélasticité et Étirement (L'Effet "Pizza")
9. 3. Fluidité vs Rétention de Forme
10. IV. La Chimie de la Saveur et de la Couleur : Cinétique de Maillard et Oxydation des Lipides
11. 1. La Réaction de Maillard dans le Fromage
12. 2. Dynamique du Bullage (Blistering)
13. 3. Oxydation des Lipides et Libération des Saveurs
14. V. Rhéologie des Émulsions : Sauces, Fondues et Techniques Modernistes
15. 1. Le Système d'Émulsion Traditionnel (Roux et Amidon)
16. 2. Le Système d'Émulsion Moderniste (Sels de Fonte)
17. 3. Stabilisateurs Hydrocolloïdes
18. VI. Les Fromages Non Fondants : Physique de la Friture et de la Grillade
19. 1. Fromages Coagulés par Acide-Chaleur
20. 2. La Structure Repliée du Halloumi
21. 3. Fromages de Petit-Lait
22. VII. Aération et Expansion : Soufflés, Puffs et Pains
23. 1. Le Soufflé au Fromage
24. 2. Pão de Queijo (Pain au Fromage Brésilien)
25. 3. Banitsa et Börek (L'Approche en Couches)
26. VIII. Le Paradigme de la Pizza : Une Étude de Cas sur la Fonctionnalité
27. 1. Mozzarella à Faible Humidité et Partiellement Écrémée (LMPS)
28. 2. L'Équilibre Maillard/Bullage

29. IX. Études de Cas Culinaires Mondiales : Des Alpes à l'Himalaya
30. 1. La Ceinture Alpine : Fondue, Raclette, Aligot
31. 2. La Tradition Méditerranéenne de Friture
32. 3. La Frontière Asiatique du Fromage
33. X. Dépannage Technique : Modes de Défaillance et Récupération
34. 1. Rupture / Exsudation (Oiling Off)
35. 2. Granulosité / Texture Farineuse
36. 3. Filage Excessif / Agglutination
37. XI. Conclusion : L'Ingrédient de l'Alchimiste

Introduction

1. L'Ingrédient Principal : Le Cheddar
2. Organisation des Sections
3. Équipement et Conseils de Base

1 FONDUS ET SAUCES CRÉMEUSES

1. Sauce au cheddar anglaise traditionnelle
2. Fondue au cheddar et bière blonde
3. Sauce mornay au cheddar pour gratins
4. Crème liquide au cheddar et moutarde
5. Beurre fondu au cheddar et ciboulette
6. Sauce welsh rarebit authentique
7. Émulsion cheddar-vin blanc pour poissons
8. Crème au cheddar et poivre noir
9. Sauce au cheddar et ale brune
10. Fondue cheddar-cidre normand
11. Sauce cheddar épicée au paprika
12. Crème au cheddar et estragon
13. Sauce cheddar-porto pour viandes
14. Émulsion cheddar-citron pour légumes
15. Beurre blanc au cheddar vieilli

2 GRATINS ET PLATS AU FOUR

1. Gratin dauphinois au cheddar
2. Gratin de chou-fleur au cheddar
3. Lasagnes au cheddar et bœuf
4. Gratin de courgettes au cheddar
5. Hachis parmentier croûte cheddar
6. Gratin d'endives au jambon-cheddar
7. Tian de légumes au cheddar
8. Gratin de pâtes au cheddar
9. Clafoutis salé cheddar-bacon
10. Gratin de poireaux au cheddar
11. Cannellonis ricotta-cheddar
12. Crumble salé cheddar-légumes
13. Gratin de brocolis au cheddar
14. Tarte à l'oignon et cheddar
15. Soufflé au cheddar et thym

3 SOUPES ET POTAGES

1. Soupe à l'oignon gratinée au cheddar
2. Velouté de brocolis au cheddar
3. Soupe de poireaux-pommes de terre cheddar
4. Bisque de homard au cheddar
5. Velouté de champignons au cheddar
6. Soupe de potiron au cheddar fondu
7. Chowder de maïs au cheddar
8. Velouté de céleri-rave au cheddar
9. Soupe de lentilles au cheddar fumé
10. Bisque de courge au cheddar
11. SECTION 3 : SOUPES ET POTAGES (fin)
12. Velouté d'asperges au cheddar
13. Soupe de panais au cheddar
14. Chowder de poisson au cheddar
15. Velouté de petits pois au cheddar
16. Soupe de topinambours au cheddar

4 SALADES ET ENTRÉES FROIDES

1. Salade césar au cheddar râpé
2. Salade de pommes au cheddar
3. Terrine de cheddar aux noix
4. Rillettes de cheddar au porto
5. Salade composée cheddar-poire
6. Mousse froide au cheddar
7. Aspic de cheddar aux herbes
8. Salade tiède cheddar-bacon
9. Carpaccio de betterave au cheddar
10. Tartare de légumes au cheddar
11. Salade d'épinards au cheddar grillé
12. Panna cotta salée au cheddar
13. Gaspacho vert au cheddar
14. Salade de quinoa au cheddar
15. Verrines cheddar-concombre

5 PÂTISSERIE SALÉE ET FEUILLETÉS

1. Quiche lorraine au cheddar
2. Chaussons au cheddar et épinards
3. Tourte au cheddar et poireaux
4. Sablés apéritif au cheddar
5. Feuilletés spirales cheddar-pavot
6. Cake au cheddar et olives
7. Gougères au cheddar anglais
8. Palmiers salés au cheddar
9. Tarte fine cheddar-tomates
10. Bricks au cheddar et roquette
11. Muffins salés cheddar-bacon
12. Galette bretonne au cheddar
13. Pizza margherita au cheddar
14. Focaccia au cheddar et romarin
15. Croissants salés au cheddar

6 PLATS PRINCIPAUX CHAUDS

1. Welsh rarebit traditionnel
2. Croque-monsieur au cheddar
3. Burger au cheddar fondu
4. Omelette soufflée au cheddar
5. Risotto au cheddar et champignons
6. Fondue bourguignonne sauce cheddar
7. Poulet farci au cheddar
8. Fish and chips sauce cheddar
9. Raclette au cheddar anglais
10. Rôti de porc croûte cheddar
11. Saumon en croûte de cheddar
12. Escalope viennoise au cheddar
13. Bœuf wellington au cheddar
14. Magret de canard au cheddar
15. Agneau en croûte cheddar-herbes

7 SPÉCIALITÉS CRÉATIVES ET DESSERTS

1. Cheesecake salé au cheddar
2. Soufflé glacé cheddar-poire
3. Crème brûlée salée au cheddar
4. Macarons salés au cheddar
5. Glace salée cheddar-miel
6. Financiers cheddar-noix
7. Mousse aérienne cheddar-champagne
8. Tarte tatin salée cheddar-pommes
9. Parfait glacé cheddar-cidre
10. Mille-feuille cheddar-poires caramélisées

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

I. Introduction : L'Intersection de la Biologie, de la Chimie et de la Gastronomie

L'utilisation du fromage en cuisine représente l'une des interactions les plus complexes des arts culinaires. Contrairement aux ingrédients bruts comme les légumes ou les viandes, qui subissent des changements structurels prévisibles lorsqu'ils sont chauffés, le fromage est un artefact pré-transformé : une matrice fermentée de protéines, de graisses, d'eau et de minéraux ayant déjà subi une transformation biochimique significative avant même d'entrer dans une casserole ou un four. Cuisiner avec du fromage, c'est s'engager dans une transformation secondaire de la matière, nécessitant une compréhension nuancée de la rhéologie (l'étude de l'écoulement), de la thermodynamique (transfert de chaleur) et de la chimie organique (développement des saveurs).

Ce rapport sert d'analyse complète et experte du fromage en tant qu'ingrédient fonctionnel culinaire. Il explore les mécanismes qui dictent pourquoi certains fromages fondent en sauces veloutées tandis que d'autres restent rigides sur un gril ; pourquoi certains dorent et bullent sur une pizza tandis que d'autres se séparent en flaques huileuses ; et comment différentes cultures ont conçu des plats emblématiques exploitant ces propriétés scientifiques spécifiques.

La portée de cette analyse est mondiale, allant de la liaison moléculaire des micelles de caséine à la texture macroscopique d'un Khachapuri géorgien ou d'un Pão de Queijo brésilien. Elle intègre les dernières recherches en sciences alimentaires concernant la dénaturation des protéines, la cinétique de brunissement de Maillard et les interactions des hydrocolloïdes, fournissant un guide définitif pour le professionnel culinaire.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

II. La Matrice Structurelle : Caséine, Calcium et la Physique de la Coagulation

Pour comprendre comment le fromage se comporte sous l'effet de la chaleur, il faut d'abord disséquer son architecture moléculaire. Le fromage n'est pas un solide au sens traditionnel ; c'est un gel viscoélastique. Son comportement est dicté principalement par l'état de son réseau protéique et la nature des liaisons maintenant ce réseau ensemble.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

1. La Micelle de Caséine et les Ponts de Phosphate de Calcium

L'unité structurelle fondamentale du fromage est la micelle de caséine. Dans le lait fluide, ces paquets de protéines flottent librement, se repoussant mutuellement en raison de charges électrostatiques négatives. La transformation du lait en fromage implique la neutralisation de cette répulsion, provoquant l'agrégation des micelles et le piégeage des globules gras et de l'eau. La nature de cette agrégation détermine le destin de la fonte du fromage.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

III. Thermodynamique de la Fonte : Transitions de Phase en Cuisine

Cuisiner avec du fromage implique de gérer une série complexe de transitions de phase. À mesure que l'énergie thermique est appliquée, le fromage traverse des états physiques distincts. Comprendre cette progression est critique pour le chef afin d'éviter les pièges courants de la séparation et du durcissement.

Poursuivre la lecture & cuisiner l’intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « 100 créations au cheddar » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/100-creations-au-cheddar**.