LA CUISINE DU QUOTIDIEN · SÉRIE 6 · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

100 currys de poulet français

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-currys-de-poulet-francais**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

La Collection "Une Encyclopédie Culinaire Française"

1. Notre Vision
2. Une Structure Éditoriale Cohérente

L'Aviculture Gastronomique Française : Analyse Structurelle, Historique et Technique d'une Exception Culturelle

1. Introduction : Le Gallinacé comme Vecteur d'Identité Nationale
2. I. L'Ingénierie de l'Élevage : Races Autochtones et Architecture des Labels
3. A. La Biodiversité Avicole : Un Patrimoine Génétique Régional
4. B. Le Label Rouge : La Codification de la « Qualité Supérieure »
5. C. L'Excellence Géographique : AOP et IGP
6. II. Sociologie et Histoire : Le Poulet comme Récit National
7. A. La Dimension Politique : Du "Bon Roi" à la République
8. B. Le Rituel Social : Le Poulet Rôti Dominical
9. III. Techniques Culinaires et Répertoire Classique
10. A. Les Modes de Cuisson Fondamentaux
11. B. L'Architecture des Sauces
12. C. Les Grandes Garnitures du Répertoire Escoffier
13. IV. Recettes Emblématiques et Identités Régionales
14. A. La Poularde Demi-Deuil : L'Héritage des Mères Lyonnaises
15. B. Le Coq au Vin : La Sublimation par le Vin
16. C. Le Poulet Vallée d'Auge : L'Identité Normande
17. D. Le Poulet Basquaise : Le Soleil du Sud-Ouest
18. E. Le Poulet Célestine : L'Histoire Romantique
19. F. Le Poulet Gaston Gérard : L'Ambassadeur Bourguignon
20. Conclusion

Introduction

1. 1. Currys Doux et Familiaux
2. 2. Currys Parfumés aux Légumes
3. 3. Currys Traditionnels Revisités
4. 4. Currys Fusion Franco-Indiens
5. 5. Currys Épicés et Corsés
6. 6. Currys Légers et Minceur
7. 7. Currys Créatifs et Festifs
8. Vos Outils et Préparatifs
9. Conseils de l'Auteur
10. Le Dosage des Épices
11. L'Accompagnement

1 CURRYS DOUX ET FAMILIAUX

1. Curry de poulet au lait de coco et gingembre frais
2. Curry de poulet aux épinards façon palak murgh français
3. Curry de poulet à la crème fraîche et curcuma
4. Curry de poulet aux petits pois et coriandre fraîche
5. Curry de poulet au yaourt grec et menthe
6. Curry de poulet aux pommes de terre nouvelles
7. Curry de poulet à la mangue et cardamome
8. Curry de poulet aux champignons de Paris
9. Curry de poulet au miel et cannelle
10. Curry de poulet aux courgettes et basilic
11. Curry de poulet à la tomate et paprika doux
12. Curry de poulet aux carottes et garam masala léger
13. Curry de poulet au fenouil et graines de coriandre
14. Curry de poulet à la crème de coco et lime
15. Curry de poulet aux haricots verts et cumin

2 CURRYS PARFUMÉS AUX LÉGUMES

1. Curry de poulet aux aubergines confites
2. Curry de poulet aux poivrons rouges et jaunes
3. Curry de poulet aux brocolis et graines de moutarde
4. Curry de poulet aux navets et feuilles de curry
5. Curry de poulet aux panais et gingembre confit
6. Curry de poulet aux épinards et paneer français
7. Curry de poulet aux courges butternut et muscade
8. Curry de poulet aux artichauts et citron confit
9. Curry de poulet aux endives braisées
10. Curry de poulet aux champignons shiitaké
11. Curry de poulet aux petits oignons glacés
12. Curry de poulet aux radis noirs et leurs fanes
13. Curry de poulet aux topinambours et cerfeuil
14. Curry de poulet aux poireaux fondants
15. Curry de poulet aux choux-fleurs et amandes effilées

3 CURRYS TRADITIONNELS REVISITÉS

1. Butter chicken à la française au beurre doux
2. Poulet tandoori au four français
3. Curry de poulet tikka masala français
4. Poulet korma aux amandes et crème fraîche
5. Curry de poulet vindaloo adouci
6. Poulet madras aux tomates françaises
7. Curry de poulet biryani en cocotte
8. Poulet jalfrezi aux légumes croquants
9. Curry de poulet dhansak aux lentilles
10. Poulet curry vert à la coriandre fraîche
11. Curry de poulet rogan josh français
12. Poulet makhani au beurre et tomates
13. Curry de poulet saag aux épinards
14. Poulet balti aux poivrons
15. Curry de poulet karahi épicé modéré

4 CURRYS FUSION FRANCO-INDIENS

1. Curry de poulet au vin blanc et épices
2. Curry de poulet aux herbes de Provence
3. Curry de poulet au roquefort et noix
4. Curry de poulet aux champignons de nos forêts
5. Curry de poulet au cidre et pommes
6. Curry de poulet à l'estragon français
7. Curry de poulet aux figues et miel de lavande
8. Curry de poulet au camembert fondant
9. Curry de poulet aux marrons et châtaignes
10. Curry de poulet au vin rouge et baies roses
11. Curry de poulet aux pruneaux d'Agen
12. Curry de poulet au beurre salé breton
13. Curry de poulet aux poires williams
14. Curry de poulet au miel de tilleul
15. Curry de poulet aux noisettes du Périgord

5 CURRYS ÉPICÉS ET CORSÉS

1. Curry de poulet pimenté aux piments d'Espelette
2. Curry de poulet au paprika fort et crème aigre
3. Curry de poulet aux graines de coriandre grillées
4. Curry de poulet au gingembre et piment oiseau
5. Curry de poulet au poivre long et cardamome
6. Curry de poulet aux épices garam masala maison
7. Curry de poulet au curcuma frais et citronnelle
8. Curry de poulet aux clous de girofle et cannelle
9. Curry de poulet au fenugrec et graines de nigelle
10. Curry de poulet aux cinq épices chinoises
11. Curry de poulet au curry rouge thaï adapté
12. Curry de poulet aux épices berbères
13. Curry de poulet au harissa française
14. Curry de poulet aux épices cajuns
15. Curry de poulet au wasabi et gingembre

6 CURRYS LÉGERS ET MINCEUR

1. Curry de poulet au lait d'amande et épices
2. Curry de poulet aux légumes vapeur
3. Curry de poulet au bouillon de légumes parfumé
4. Curry de poulet aux tomates cerises et basilic
5. Curry de poulet à la coriandre et citron vert
6. Curry de poulet aux courgetti et curcuma
7. Curry de poulet au chou-fleur riz
8. Curry de poulet aux épinards sans matière grasse
9. Curry de poulet au concombre et menthe
10. Curry de poulet aux radis et leur verdure
11. Curry de poulet à la papaye verte
12. Curry de poulet aux germes de soja
13. Curry de poulet au tofu soyeux et épices
14. Curry de poulet aux algues wakamé
15. Curry de poulet au konjac et gingembre

7 CURRYS CRÉATIFS ET FESTIFS

1. Curry de poulet en croûte de pain naan
2. Curry de poulet aux fruits exotiques
3. Curry de poulet au chocolat noir et piment
4. Curry de poulet aux graines germées
5. Curry de poulet au café et cardamome
6. Curry de poulet aux fleurs comestibles
7. Curry de poulet en papillote d'épices
8. Curry de poulet au thé chai et lait concentré
9. Curry de poulet aux perles du Japon
10. Curry de poulet royal aux épices d'or

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

Introduction : Le Gallinacé comme Vecteur d'Identité Nationale

Dans le paysage culinaire mondial, la France occupe une position singulière où le poulet ne se définit pas simplement comme une source de protéines standardisée, mais comme le pivot d'un système complexe mêlant agronomie de terroir, histoire politique et haute technicité saucière. Contrairement aux modèles anglo-saxons souvent axés sur l'efficience industrielle, le modèle français, tel qu'il ressort de l'analyse des cahiers des charges et des traditions régionales, privilégie une segmentation qualitative extrême. Cette approche transforme le gallinacé en un marqueur culturel, oscillant entre le plat de subsistance paysanne — la poule au pot — et le summum du raffinement bourgeois — la poularde demi-deuil.

Ce rapport se propose d'examiner de manière exhaustive les strates qui composent l'univers du poulet en cuisine française. L'analyse débutera par une étude agronomique des races patrimoniales et des signes officiels de qualité (AOP, IGP, Label Rouge), véritables outils de protection du goût. Elle se poursuivra par une exploration sociologique et historique, démontrant comment la consommation de volaille a servi de baromètre politique, d'Henri IV à la République moderne. Enfin, nous détaillerons l'ingénierie culinaire française, disséquant les techniques de cuisson, les sauces mères et les garnitures codifiées par Auguste Escoffier, qui constituent la grammaire fondamentale de cette cuisine.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

I. L'Ingénierie de l'Élevage : Races Autochtones et Architecture des Labels

La spécificité française réside dans la préservation d'une biodiversité avicole liée à des terroirs précis, encadrée par des signes officiels de qualité (SIQO) qui ne sont pas de simples arguments marketing, mais des garanties légales de méthode de production.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

A. La Biodiversité Avicole : Un Patrimoine Génétique Régional

La France maintient un catalogue de races anciennes dont les caractéristiques phénotypiques et organoleptiques déterminent des usages culinaires spécifiques. Ces races ne sont pas interchangeables ; elles répondent à des climats et des traditions locales distincts.

Les Races de Grand Format et de Chair

L'analyse des ressources génétiques révèle des races majeures adaptées à la production de viande de haute qualité :

Les Races Régionales et Naines

Le patrimoine inclut également des races plus localisées ou ornementales qui participent à la diversité biologique :

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

B. Le Label Rouge : La Codification de la « Qualité Supérieure »

Créé dans les années 1960 en réaction à l'industrialisation de l'agriculture, le Label Rouge est le socle de la volaille fermière française. Il garantit organoleptiquement une qualité supérieure au standard.

Les Piliers du Cahier des Charges

L'analyse des textes réglementaires met en évidence quatre critères fondamentaux qui distinguent structurellement ces volailles :

Poursuivre la lecture & cuisiner l’intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « 100 currys de poulet français » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/100-currys-de-poulet-francais**.