LA CUISINE DU QUOTIDIEN · SÉRIE 6 · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

100 feuilletés 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-feuilletes-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. Structure du Livre et Navigation
2. Les Indispensables de la Cuisine Feuilletée
3. Conseils de Préparation et Cuisson

1 CHAUSSONS ET PETITES BOUCHÉES

1. Chaussons aux œufs brouillés et fines herbes
2. Mini-bouchées à l'œuf poché et épinards
3. Petits feuilletés œuf-jambon à l'ancienne
4. Chaussons œufs-champignons de Paris
5. Bouchées feuilletées œuf-saumon fumé
6. Mini-chaussons œuf dur et tapenade
7. Feuilletés œuf-ricotta aux herbes de Provence
8. Petites bouchées œuf-comté et noix
9. Chaussons œuf-ratatouille provençale
10. Mini-feuilletés œuf à la coque et mouillettes

2 GALETTES ET TARTES FEUILLETÉES

1. Galette feuilletée aux œufs fermiers et lardons
2. Tarte feuilletée œuf-courgette-chèvre
3. Galette rustique œuf-pommes de terre-oignons
4. Tarte fine œuf-tomate-basilic
5. Galette normande œuf-pommes-camembert
6. Tarte feuilletée œuf-poireaux-gruyère
7. Galette provençale œuf-aubergine-parmesan
8. Tarte rustique œuf-champignons-thym
9. Galette bretonne œuf-andouille-cidre
10. Tarte feuilletée œuf-fenouil-olives

3 TOURTES ET PÂTÉS EN CROÛTE

1. Tourte parisienne œuf dur-jambon-persil
2. Pâté en croûte œuf-veau aux pistaches
3. Tourte berrichonne œuf-boudin blanc
4. Pâté feuilleté œuf-porc-pruneaux
5. Tourte savoyarde œuf-reblochon-pommes de terre
6. Pâté en croûte œuf-gibier aux baies
7. Tourte auvergnate œuf-cantal-noix
8. Pâté feuilleté œuf-saumon-aneth
9. Tourte lorraine œuf-mirabelles-lard
10. Pâté en croûte œuf-volaille aux morilles

4 FEUILLETÉS INDIVIDUELS RAFFINÉS

1. Vol-au-vent œuf poché sauce hollandaise
2. Palmiers salés œuf-anchois-parmesan
3. Escargots feuilletés œuf-épinards-roquefort
4. Allumettes œuf dur-curry-raisins
5. Torsades feuilletées œuf-pesto-pignons
6. Spirales œuf mollet-tapenade verte
7. Croissants salés œuf-bacon-cheddar
8. Papillons feuilletés œuf-brie-cranberries
9. Cigares œuf-feta-menthe
10. Roses feuilletées œuf-chèvre-miel

5 FEUILLETÉS AUX LÉGUMES ET ŒUFS

1. Feuilleté œuf-épinards à la florentine
2. Chausson œuf-artichauts-citron
3. Tourte œuf-brocolis-amandes
4. Feuilleté œuf-asperges vertes-parmesan
5. Galette œuf-courgettes-menthe
6. Tarte œuf-poivrons confits-basilic
7. Feuilleté œuf-champignons des bois
8. Chausson œuf-endives braisées-roquefort
9. Tourte œuf-carottes-gingembre
10. Feuilleté œuf-petits pois-lardons

6 SPÉCIALITÉS RÉGIONALES FEUILLETÉES

1. Pithiviers œuf-alouettes aux raisins
2. Flamiche picarde œuf-poireaux-maroilles
3. Bourdelot normand œuf-pommes-boudin noir
4. Tielle sétoise œuf-poulpe-tomate
5. Pastis landais œuf-prunes-armagnac
6. Kig ha farz breton œuf-lard-légumes
7. Tourte auvergnate œuf-truffade-cantal
8. Pissaladière niçoise œuf-anchois-olives
9. Quiche vosgienne œuf-munster-cumin
10. Tarte flambée œuf-lardons-oignons

7 FEUILLETÉS FINS ET ÉLÉGANTS

1. Mille-feuille salé œuf-foie gras-figues
2. Napoléon œuf-saumon gravlax-aneth
3. Religieuse salée œuf-caviar-crème fraîche
4. Saint-honoré œuf-crevettes-avocat
5. Paris-brest œuf-crabe-pamplemousse
6. Cygne feuilleté œuf-homard-estragon
7. Éclair salé œuf-truite fumée-concombre
8. Chouquette géante œuf-bresaola-roquette
9. Profiterole salée œuf-magret-cerises
10. Gougère feuilletée œuf-comté-noix

8 FEUILLETÉS FUSION ET MODERNES

1. Samossa feuilleté œuf-curry-coriandre
2. Empanada française œuf-chorizo-poivrons
3. Börek turc œuf-feta-épinards
4. Rouleau de printemps feuilleté œuf-crevettes
5. Quesadilla feuilletée œuf-avocat-jalapeños
6. Gyoza feuilleté œuf-porc-ciboule
7. Calzone feuilleté œuf-mozzarella-basilic
8. Spanakopita grecque œuf-épinards-feta
9. Burek balkanique œuf-fromage-persil
10. Pastéis portugais œuf-morue-coriandre

9 FEUILLETÉS SUCRÉS-SALÉS

1. Chausson œuf-pommes-camembert-miel
2. Galette œuf-poires-roquefort-noix
3. Feuilleté œuf-figues-chèvre-thym
4. Tarte œuf-abricots-jambon de Parme
5. Tourte œuf-raisins-foie gras-porto
6. Feuilleté œuf-mangue-crevettes-curry
7. Chausson œuf-ananas-jambon-coriandre
8. Galette œuf-cerises-magret-balsamique
9. Tarte œuf-pêches-prosciutto-basilic
10. Feuilleté œuf-orange-canard-miel

10 FEUILLETÉS FESTIFS ET D'EXCEPTION

1. Couronne feuilletée œufs de caille-truffe
2. Sapin de Noël œuf-saumon-caviar
3. Galette des rois salée œuf-boudin blanc
4. Œuf de Pâques feuilleté farci au jambon
5. Rosace feuilletée œuf-saint-jacques
6. Tresse feuilletée œuf-homard-champagne
7. Étoile feuilletée œuf-foie gras-porto
8. Cœur feuilleté œuf-langoustines-safran
9. Papillon géant œuf-caviar-blinis
10. Bouquet final œuf-truffes-champagne

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

Structure du Livre et Navigation

Le livre est structuré en dix sections thématiques, conçues pour vous guider selon l'occasion, le style ou la complexité recherchée :

• Section 1 : Les petits formats pour l'apéritif ou les entrées légères (chaussons, mini-bouchées).

• Sections 2 & 3 : Les grands classiques réconfortants et familiaux (galettes, tartes, tourtes et pâtés en croûte).

• Section 4 : Les feuilletés individuels qui imitent les formes de la pâtisserie classique (vol-au-vent, allumettes, torsades).

• Sections 5 & 6 : L'accent mis sur les légumes et l'exploration des spécialités régionales françaises.

• Sections 7 & 8 : Les créations les plus sophistiquées, y compris les déclinaisons élégantes (Mille-feuille salé, Saint-Honoré) et les influences culinaires mondiales.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

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