LA CUISINE DU QUOTIDIEN · SÉRIE 6 · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

100 plats au parmesan

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-plats-au-parmesan**

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. Équipement Essentiel pour 100 Recettes
2. Un Parcours Gourmand à Travers les Chapitres

1 Entrées et Apéritifs au Parmesan

1. Feuilletés au parmesan et herbes de provence
2. Gougères au parmesan et noix
3. Tuiles croustillantes au parmesan et graines de sésame
4. Bâtonnets d'aubergines panés au parmesan
5. Carpaccio de courgettes au parmesan et citron vert
6. Salade de roquette aux copeaux de parmesan et poires
7. Croquettes de pommes de terre au parmesan et ciboulette
8. Bruschetta aux tomates cerises et parmesan fondu
9. Soufflé au parmesan et jambon de parme
10. Tartelettes aux épinards et parmesan
11. Roulés de jambon au parmesan et basilic
12. Beignets de courgettes au parmesan
13. Cake salé au parmesan et olives vertes
14. Chips de parmesan aux herbes de provence
15. Velouté de champignons au parmesan
16. Crème brûlée salée au parmesan et thym
17. Galettes de pommes de terre au parmesan râpé
18. Mousse de parmesan à l'ail des ours
19. Mini-quiches au parmesan et tomates confites
20. Pain perdu salé au parmesan et fines herbes

2 Pâtes et Risottos au Parmesan

1. Spaghetti carbonara au parmesan vieilli
2. Risotto au parmesan et champignons de paris
3. Lasagnes aux épinards et béchamel au parmesan
4. Penne all'arrabbiata au parmesan et basilic
5. Tagliatelles au parmesan et crème de truffe
6. Risotto aux petits pois et copeaux de parmesan
7. Gnocchis au beurre de sauge et parmesan
8. Cannellonis ricotta-épinards au parmesan
9. Linguines au parmesan et citron
10. Risotto au parmesan et vin blanc sec
11. Raviolis au parmesan et beurre noisette
12. Fettuccine alfredo au parmesan frais
13. Orzo au parmesan et courgettes grillées
14. Risotto aux asperges et parmesan reggiano
15. Pâtes au parmesan et poivre noir concassé
16. Tortellinis au parmesan et crème d'ail
17. Risotto au parmesan et roquette sauvage
18. Macaronis au parmesan et chapelure dorée
19. Polenta crémeuse au parmesan et mascarpone
20. Risotto au parmesan et safran français

3 Gratins et Plats au Four

1. Gratin dauphinois au parmesan et muscade
2. Tian de légumes au parmesan et thym frais
3. Gratin de courgettes au parmesan et menthe
4. Clafoutis salé aux tomates cerises et parmesan
5. Gratin de pâtes au parmesan et béchamel
6. Tarte fine aux oignons et parmesan
7. Gratin de fenouil au parmesan et crème fraîche
8. Quiche lorraine revisitée au parmesan
9. Gratin de brocolis au parmesan et amandes
10. Tian d'aubergines au parmesan et basilic
11. Gratin de chou-fleur au parmesan et noix de muscade
12. Pizza blanche au parmesan et roquette
13. Gratin de cardons au parmesan et moelle
14. Tarte aux poireaux et parmesan vieilli
15. Gratin de endives au jambon et parmesan
16. Crumble salé aux légumes et parmesan
17. Gratin de potimarron au parmesan et sauge
18. Tarte tatin d'oignons au parmesan
19. Gratin de macaronis au parmesan et gruyère
20. Flan de courgettes au parmesan et basilic

4 Viandes et Poissons au Parmesan

1. Escalope de veau à la milanaise et parmesan
2. Blanc de poulet pané au parmesan et herbes
3. Côtelettes d'agneau en croûte de parmesan
4. Saumon grillé au parmesan et aneth
5. Rôti de porc au parmesan et romarin
6. Filet de bar en croûte de parmesan et citron
7. Bœuf bourguignon au parmesan et vin rouge
8. Escalope de dinde au parmesan et sauge
9. Dos de cabillaud au parmesan et olive tapenade
10. Rôti de veau au parmesan et champignons
11. Crevettes panées au parmesan et paprika
12. Magret de canard au parmesan et miel
13. Filet de lieu au parmesan et tomates confites
14. Bœuf stroganoff au parmesan et crème
15. Escalope de porc au parmesan et moutarde
16. Lotte rôtie au parmesan et fenouil
17. Blanquette de veau au parmesan et estragon
18. Pavé de saumon au parmesan et beurre blanc
19. Osso buco au parmesan et gremolata
20. Filet de rouget au parmesan et basilic

5 Desserts et Créations Sucrées

1. Tiramisu au parmesan et café
2. Panna cotta au parmesan et miel d'acacia
3. Glace au parmesan et figues fraîches
4. Cheesecake salé au parmesan et noix
5. Mousse au parmesan et poire williams
6. Sorbet au parmesan et melon
7. Flan au parmesan et vanille bourbon
8. Tarte fine au parmesan et pommes
9. Crème brûlée au parmesan et lavande
10. Parfait glacé au parmesan et fruits rouges
11. Soufflé sucré au parmesan et grand marnier
12. Pots de crème au parmesan et chocolat blanc
13. Bavarois au parmesan et citron bergamote
14. Tarte au parmesan et rhubarbe
15. Mousse au parmesan et framboises
16. Crumble sucré au parmesan et pêches
17. Semifreddo au parmesan et amaretti
18. Pannacotta au parmesan et coulis de mangue
19. Île flottante au parmesan et caramel
20. Mille-feuille au parmesan et crème pâtissière

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 plats au parmesan » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/100-plats-au-parmesan**.