LA CUISINE DU QUOTIDIEN · SÉRIE 6 · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

# 100 poulets confits

*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-poulets-confits**

# 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. Structure de l'Ouvrage
2. Équipement et Ingrédients Clés
3. Matériel Indispensable
4. Ingrédients de Qualité

## 1 Les Bases du Confit

1. Confit de cuisses de poulet traditionnel à la graisse de canard
2. Confit de poulet entier découpé aux herbes de provence
3. Confit de pilons à l'huile d'olive et romarin
4. Confit de suprêmes de poulet au thym et laurier
5. Confit de gésiers de poulet à l'ail et persil
6. Confit d'ailes de poulet au poivre vert et baies roses
7. Confit de cœurs de poulet aux échalottes grises
8. Confit de blancs de poulet au citron confit et coriandre
9. Confit de foies de poulet aux raisins de corinthe
10. Confit de carcasses de poulet pour bouillon concentré
11. Confit de peau de poulet croustillante aux épices douces
12. Confit de poulet fermier aux quarante gousses d'ail
13. Confit de poulet jaune aux herbes sauvages
14. Confit de poulet noir de challans à la sarriette
15. Confit de poulet bresse aoc au vin jaune du jura

## 2 Confits Aromatisés et Parfumés

1. Confit de poulet aux agrumes et zestes d'orange
2. Confit de poulet au miel de lavande et thym sauvage
3. Confit de poulet aux épices orientales et ras-el-hanout
4. Confit de poulet au pastis et fenouil sauvage
5. Confit de poulet aux baies de genièvre et gin
6. Confit de poulet au whisky et tourbe écossaise
7. Confit de poulet au porto et fruits secs
8. Confit de poulet au calvados et pommes golden
9. Confit de poulet au cognac et pruneaux d'agen
10. Confit de poulet aux herbes de garrigue provençale
11. Confit de poulet au safran et pistils de crocus
12. Confit de poulet aux truffes noires du périgord
13. Confit de poulet aux morilles et crème de champagne
14. Confit de poulet aux cèpes et huile de noisette
15. Confit de poulet aux girolles et beurre d'escargot

## 3 Confits aux Légumes et Aromates

1. Confit de poulet aux tomates cerises et basilic
2. Confit de poulet aux poivrons rouges et paprika
3. Confit de poulet aux aubergines et tapenade noire
4. Confit de poulet aux courgettes et fleurs de courgette
5. Confit de poulet aux artichauds violets de provence
6. Confit de poulet aux fenouils et graines d'anis
7. Confit de poulet aux carottes nouvelles et gingembre
8. Confit de poulet aux navets glacés et miel d'acacia
9. Confit de poulet aux petits oignons et vinaigre balsamique
10. Confit de poulet aux échalotes confites et moutarde ancienne
11. Confit de poulet aux poireaux fondants et crème aigre
12. Confit de poulet aux radis roses et beurre salé
13. Confit de poulet aux betteraves chioggia et chèvre frais
14. Confit de poulet aux champignons de paris et persil plat
15. Confit de poulet aux légumes racines d'hiver

## 4 Confits Régionaux de France

1. Confit de poulet à la bretonne au cidre et andouille
2. Confit de poulet à la normande aux pommes et calvados
3. Confit de poulet à la bourguignonne au vin rouge et lardons
4. Confit de poulet à la lyonnaise aux oignons et beaujolais
5. Confit de poulet à la provençale aux olives et anchois
6. Confit de poulet à la landaise aux pignons et armagnac
7. Confit de poulet à la basque aux piments d'espelette
8. Confit de poulet à la catalane aux amandes et nyora
9. Confit de poulet à la corse au myrte et châtaignes
10. Confit de poulet à l'alsacienne au riesling et choucroute
11. Confit de poulet à la savoyarde au reblochon et noix
12. Confit de poulet à la périgourdine aux noix et foie gras
13. Confit de poulet à la champenoise au champagne rosé
14. Confit de poulet à la picarde à la bière blonde
15. Confit de poulet à la lorraine au kirsch et cerises

## 5 Confits d'Inspiration Internationale

1. Confit de poulet à l'italienne aux tomates san marzano
2. Confit de poulet à l'espagnole au sherry et olives vertes
3. Confit de poulet à la grecque au citron et origan
4. Confit de poulet à la marocaine aux épices douces
5. Confit de poulet à l'indienne au curry madras
6. Confit de poulet à la thaïlandaise au lait de coco
7. Confit de poulet à la japonaise au miso et saké
8. Confit de poulet à la chinoise aux cinq épices
9. Confit de poulet à l'américaine au sirop d'érable
10. Confit de poulet à la mexicaine au piment chipotle
11. Confit de poulet à la libanaise au sumac et za'atar
12. Confit de poulet à la turque au yaourt et menthe
13. Confit de poulet à la hongroise au paprika et marjolaine
14. Confit de poulet à la russe à l'aneth et vodka
15. Confit de poulet à l'argentine au chimichurri

## 6 Confits Créatifs et Modernes

1. Confit de poulet au thé fumé lapsang souchong
2. Confit de poulet aux algues nori et sésame noir
3. Confit de poulet aux fleurs comestibles et huile parfumée
4. Confit de poulet aux graines germées et spiruline
5. Confit de poulet aux baies de goji et ginseng
6. Confit de poulet au kombucha et probiotiques
7. Confit de poulet au charbon actif et sel noir
8. Confit de poulet aux cristaux de sel rose himalaya
9. Confit de poulet aux épices rares et poivre long
10. Confit de poulet aux huiles essentielles alimentaires
11. Confit de poulet aux super-aliments et quinoa rouge
12. Confit de poulet aux ferments lactiques maison
13. Confit de poulet aux légumes lacto-fermentés
14. Confit de poulet aux condiments japonais umami
15. Confit de poulet aux saveurs moléculaires et gels

## 7 Conservation et Utilisation

1. Conservation optimale des confits de poulet en bocaux
2. Techniques de stérilisation pour confits longue durée
3. Émulsions et sauces avec graisse de confit récupérée
4. Effiloché de confit de poulet pour salades et wraps
5. Rillettes de confit de poulet aux herbes fraîches
6. Terrines de confit de poulet aux légumes croquants
7. Gratins de pommes de terre au confit de poulet
8. Pizzas et tartes flambées au confit de poulet
9. Risottos et paellas au confit de poulet effiloché
10. Confit de poulet en croûte feuilletée de fête

# 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 poulets confits » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/100-poulets-confits**.