LA CUISINE DU QUOTIDIEN · SÉRIE 6 · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

100 poulets mijotés

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-mijotes**

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. L'Équipement Essentiel de la Cocotte
2. La Cocotte en Fonte
3. Le Faitout ou Marmite Épaisse
4. Les Bases Techniques pour Maîtriser le Mijotage

1 Coqs au Vin et Vins Nobles

1. Coq au vin rouge de bourgogne traditionnel
2. Coq au vin blanc d'alsace aux spätzle
3. Coq au champagne rosé aux échalotes grises
4. Coq au vin jaune du jura aux morilles
5. Coq au beaujolais nouveau aux lardons
6. Coq au sancerre rouge aux petits oignons
7. Coq au cahors aux pruneaux d'agen
8. Coq au côtes-du-rhône aux herbes de provence
9. Coq au bordeaux rouge aux cèpes
10. Coq au muscadet aux moules de bouchot
11. Coq au chinon rouge aux poires williams
12. Coq au jurançon sec aux raisins chasselas
13. Coq au madiran aux haricots tarbais
14. Coq au chablis premier cru aux escargots
15. Coq au gewurztraminer aux choucroute nouvelle

2 Civets et Salmis Traditionnels

1. Civet de poulet au sang traditionnel
2. Salmis de poulet aux champignons des bois
3. Civet de poulet fermier aux petites fèves
4. Salmis de poularde aux truffes du périgord
5. Civet de poulet noir aux châtaignes corses
6. Salmis de chapon de bresse aux marrons
7. Civet de poulet landais aux girolles
8. Salmis de poulette aux oignons confits
9. Civet de poulet gascon aux haricots blancs
10. Salmis de coquelets aux petits pois français
11. Civet de poulet fermier aux carottes de sable
12. Salmis de poularde aux navets nouveaux
13. Civet de poulet jaune aux topinambours
14. Salmis de chapon aux endives braisées
15. Civet de poulet bio aux artichauts violets

3 Ragoûts Régionaux de France

1. Fricassée de poulet à l'ancienne normande
2. Ragoût de poulet basque aux piments d'espelette
3. Matelote de poulet picarde aux écrevisses
4. Fricassée bretonne de poulet aux algues
5. Ragoût provençal aux olives et tomates
6. Poulet à la bière flamande aux endives
7. Daube de poulet niçoise aux anchois
8. Fricassée auvergnate au roquefort et noix
9. Ragoût corse au brocciu et herbes du maquis
10. Poulet au riesling alsacien aux quenelles
11. Fricassée savoyarde au beaufort et reblochon
12. Ragoût languedocien aux haricots de soissons
13. Poulet aux morilles jurassiennes au comté
14. Fricassée poitevine au chabichou et angélique
15. Ragoût ardennais aux baies de genièvre

4 Daubes et Mijoté du Sud

1. Daube de poulet provençale aux quarante gousses d'ail
2. Estouffade de poulet camarguaise au riz rouge
3. Daube niçoise aux picholine et pignons
4. Mijoté marseillais aux fenouils sauvages
5. Daube varoise aux aubergines et courgettes
6. Estouffade mentonnaise aux citrons confits
7. Daube des alpilles aux herbes sèches
8. Mijoté grassois aux violettes cristallisées
9. Daube arlésienne aux taureaux de camargue
10. Estouffade aixoise aux calissons d'amandes
11. Daube antiboise aux fleurs de courgettes
12. Mijoté cannois aux mimosas parfumés
13. Daube tropézienne aux tomates anciennes
14. Estouffade toulonnaise aux oursins violets
15. Daube bandolaise aux raisins de muscat

5 Pot-au-Feu et Bouillons Réconfortants

1. Pot-au-feu de poulet aux légumes d'hiver
2. Poule au pot henri iv aux légumes farcis
3. Bouilli de poule à la parisienne aux quenelles
4. Pot-au-feu fermier aux os à moelle
5. Poule au bouillon de volaille concentrée
6. Bouilli de poularde aux légumes nouveaux
7. Pot-au-feu de chapon aux marrons glacés
8. Poule au gros sel de guérande aux algues
9. Bouilli de poulet jaune aux épices douces
10. Pot-au-feu rustique aux choux de bruxelles
11. Poule au bouillon d'herbes fraîches
12. Bouilli de poulette aux navets confits
13. Pot-au-feu noble aux truffes blanches
14. Poule au court-bouillon aux aromates
15. Bouilli de chapon aux légumes racines

6 Mitonnées Rustiques et Paysannes

1. Poulet mitonné aux haricots rouges du béarn
2. Fricassée campagnarde aux lentilles vertes
3. Poulet aux fèves et lard de bayonne
4. Mijoté fermier aux pois chiches corses
5. Poulet aux flageolets verts et saucisse
6. Fricassée aux mogettes de vendée
7. Poulet mitonné aux haricots blancs soissons
8. Ragoût paysan aux pommes de terre grenaille
9. Poulet aux lentilles corail et épices
10. Mijoté rustique aux panais et rutabagas
11. Fricassée aux fèves fraîches et menthe
12. Poulet aux haricots noirs et chorizo
13. Mijoté aux pois cassés et lard fumé
14. Ragoût aux légumes secs et herbes
15. Poulet aux cocos de paimpol aoc

7 Mijotés d'Hiver Réconfortants

1. Poulet aux choux braisés et lard fumé
2. Mijoté aux poireaux fondants et crème
3. Poulet aux cardons à la moelle
4. Fricassée aux topinambours et châtaignes
5. Poulet aux endives caramélisées au miel
6. Mijoté aux salsifis et champignons paris
7. Poulet aux navets glacés et petit salé
8. Fricassée aux céleris-raves et muscade
9. Poulet aux courges butternut et sauge
10. Mijoté de noël aux marrons et canneberges

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 mijotés » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/100-poulets-mijotes**.