LA CUISINE DU QUOTIDIEN · SÉRIE 6 · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

100 spécialités au chèvre

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-specialites-au-chevre**

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. Le Contenu du Voyage
2. Les Indispensables de Votre Cuisine

1 Tartes et Quiches au Chèvre

1. Tarte au chèvre frais et épinards à la provençale
2. Quiche au chèvre, courgettes et menthe fraîche
3. Tarte fine au chèvre, tomates cerises et basilic
4. Quiche lorraine revisitée au chèvre et lardons
5. Tarte rustique au chèvre, figues et miel de lavande
6. Quiche sans pâte au chèvre et légumes du soleil
7. Tarte tatin au chèvre, oignons caramélisés et thym
8. Quiche aux épinards, chèvre et pignons de pin
9. Tarte au chèvre, poires et noix du Périgord
10. Quiche au chèvre, brocolis et amandes effilées
11. Tarte feuilletée au chèvre, aubergines et herbes de Provence
12. Quiche au chèvre, champignons de Paris et persil
13. Tarte au chèvre, betteraves rouges et graines de tournesol
14. Quiche au chèvre, poireaux et curry doux
15. Tarte au chèvre, pommes et romarin

2 Salades et Entrées Fraîches

1. Salade de chèvre chaud sur lit de mesclun
2. Tartines de chèvre frais aux radis et ciboulette
3. Salade de chèvre aux noix et vinaigrette au miel
4. Crottins de chèvre panés aux herbes fraîches
5. Salade tiède de chèvre aux lentilles vertes du Puy
6. Mousse de chèvre frais à l'ail et fines herbes
7. Salade de chèvre aux pêches et roquette
8. Rillettes de chèvre aux olives et tomates séchées
9. Salade de chèvre aux betteraves et graines germées
10. Terrine de chèvre aux courgettes et basilic
11. Salade de chèvre aux pommes vertes et céleri
12. Chèvre mariné à l'huile d'olive et aromates
13. Salade de chèvre aux haricots verts et échalotes
14. Velouté froid de chèvre frais au concombre
15. Salade de chèvre grillé aux abricots et amandes

3 Gratins et Plats au Four

1. Gratin dauphinois au chèvre et romarin
2. Lasagnes aux légumes et chèvre frais
3. Gratin de courgettes au chèvre et parmesan
4. Cannellonis épinards-chèvre sauce tomate
5. Gratin d'aubergines au chèvre et basilic
6. Clafoutis salé au chèvre et tomates cerises
7. Gratin de fenouil au chèvre et gruyère
8. Tian provençal au chèvre et légumes d'été
9. Gratin de pâtes au chèvre et champignons
10. Parmentier de légumes au chèvre
11. Gratin de brocolis au chèvre et noisettes
12. Flognarde salée au chèvre et courgettes
13. Gratin de cardons au chèvre (spécialité lyonnaise)
14. Crumble salé au chèvre et légumes rôtis
15. Gratin de chou-fleur au chèvre et curry

4 Feuilletés et Pâtisseries Salées

1. Feuilletés au chèvre et épinards en spirale
2. Chaussons au chèvre, poireaux et lardons
3. Palmiers au chèvre et tapenade d'olives
4. Allumettes au chèvre et graines de pavot
5. Tourte au chèvre, blettes et pignons
6. Bricks au chèvre, miel et graines de sésame
7. Roulé au chèvre, saumon fumé et aneth
8. Vol-au-vent au chèvre et champignons des bois
9. Galette bretonne au chèvre et oignons
10. Croissants salés au chèvre et jambon de Bayonne
11. Feuilletés escargot au chèvre et herbes
12. Pithiviers au chèvre et légumes confits
13. Samossas au chèvre et légumes croquants
14. Strudel salé au chèvre et pommes
15. Gougères au chèvre et noix

5 Soupes et Veloutés

1. Velouté de butternut au chèvre frais
2. Soupe à l'oignon gratinée au chèvre
3. Potage de poireaux au chèvre et ciboulette
4. Velouté de brocolis au chèvre et amandes
5. Soupe de courgettes au chèvre et basilic
6. Bisque de tomates au chèvre frais
7. Velouté de champignons au chèvre et noisettes
8. Soupe de lentilles corail au chèvre épicé
9. Velouté d'asperges vertes au chèvre
10. Soupe froide de petits pois au chèvre et menthe

6 Pâtes et Risottos au Chèvre

1. Pâtes fraîches au chèvre, épinards et pignons
2. Risotto au chèvre frais et courgettes
3. Spaghettis au chèvre, tomates et basilic
4. Penne au chèvre, roquette et noix
5. Risotto aux champignons et chèvre affiné
6. Tagliatelles au chèvre, petits pois et menthe
7. Gnocchis au chèvre, beurre de sauge
8. Risotto à la betterave et chèvre frais
9. Linguines au chèvre, artichauts et citron
10. Risotto aux épinards et chèvre crémeux

7 Omelettes et Œufs au Chèvre

1. Omelette au chèvre frais et fines herbes
2. Œufs brouillés au chèvre et ciboulette
3. Omelette soufflée au chèvre et épinards
4. Œufs cocotte au chèvre et tomates confites
5. Frittata au chèvre, courgettes et menthe
6. Œufs pochés sur salade de chèvre tiède
7. Omelette roulée au chèvre et champignons
8. Œufs à la coque, mouillettes au chèvre
9. Scrambled eggs au chèvre et saumon fumé
10. Tortilla espagnole au chèvre et poivrons

8 Desserts et Douceurs au Chèvre

1. Cheesecake au chèvre frais et fruits rouges
2. Mousse au chèvre, miel et lavande
3. Tarte sucrée au chèvre, figues et miel
4. Panna cotta au chèvre et coulis de fraises
5. Tiramisu salé-sucré au chèvre et poires
6. Crème brûlée au chèvre et caramel
7. Flan au chèvre frais et citron vert
8. Soufflé sucré au chèvre et vanille
9. Tarte au chèvre, pommes et cannelle
10. Glace au chèvre frais et miel de châtaignier

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 spécialités au chèvre » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/100-specialites-au-chevre**.