LA CUISINE DU QUOTIDIEN · SÉRIE 6 · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

100 tartes françaises

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-tartes-francaises**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

La Collection "Une Encyclopédie Culinaire Française"

1. Notre Vision
2. Une Structure Éditoriale Cohérente

L'Art de la Boulangerie et de la Viennoiserie Française

1. Introduction : Le Pain comme Fondement de la Civilisation Française
2. Partie I : La Science du Pain et le Cadre Législatif
3. 1.1 La Trinité des Ingrédients : Farine, Eau, Sel
4. 1.2 La Fermentation : Le Cœur Vivant du Pain
5. 1.3 Le Décret de 1993 : La Renaissance du Pain de Tradition
6. Partie II : La Baguette, Icône Nationale et Mythes Historiques
7. 2.1 La Baguette : Chiffres et Standards
8. 2.2 Archéologie d'un Mythe : Les Origines Controversées
9. Partie III : Tour de France des Pains Régionaux - Une Géographie Gourmande
10. 3.1 Le Nord et l'Est : Terres de Caractère et de Céréales
11. 3.2 L'Ouest : L'Appel du Large et du Beurre
12. 3.3 Le Sud-Est : L'Empire de l'Huile d'Olive et du Blé Dur
13. 3.4 Le Sud-Ouest : Terroir de Formes Tourmentées
14. 3.5 Autres Trésors Régionaux
15. Partie IV : La Viennoiserie - Entre Boulangerie et Pâtisserie
16. 4.1 Le Croissant et le Pain au Chocolat : L'Héritage Autrichien Sublimé
17. 4.2 La Technique du Feuilletage
18. Partie V : Tour de France des Douceurs Régionales
19. 5.1 La Bretagne : Le Kouign-Amann de Douarnenez
20. 5.2 L'Alsace : Le Royaume du Kougelhopf
21. 5.3 Rhône-Alpes : Pralines Roses et Fleur d'Oranger
22. 5.4 La Provence : L'Huile Sacrée
23. 5.5 Le Nord : Le Gâteau Battu
24. 5.6 Autres Curiosités
25. Conclusion : Un Patrimoine Vivant et Protégé

Introduction

1. Les Pâtes : La Fondation de l'Art
2. L'Équipement Essentiel du Tarti-Patissier
3. Petits Secrets de Réussite
4. La Température du Beurre et de l'Eau
5. Le Piquage de la Pâte
6. La Maîtrise de la Cuisson

1 I. TARTES AUX FRUITS À NOYAUX

1. Tarte tatin aux pommes traditionnelle
2. Tarte aux pommes normande à la calvados
3. Tarte fine aux pommes et cannelle
4. Tarte aux poires williams et amandes
5. Tarte bourdaloue poires et crème d'amandes
6. Tarte aux abricots de provence
7. Tarte aux prunes rouges de monsieur
8. Tarte aux mirabelles de lorraine
9. Tarte aux pêches blanches et romarin
10. Tarte aux cerises noires griottes
11. Tarte clafoutis aux cerises limousine
12. Tarte aux coings et miel de châtaignier
13. Tarte aux pommes et caramel beurre salé
14. Tarte rustique aux poires et roquefort
15. Tarte aux prunes et crumble aux noix
16. Tarte renversée aux abricots
17. Tarte aux pêches jaunes et basilic
18. Tarte aux cerises amarena et mascarpone
19. Tarte aux pommes râpées grand-mère
20. Tarte aux nectarines et lavande

2 II. TARTES AUX FRUITS ROUGES

1. Tarte aux fraises des bois et crème pâtissière
2. Tarte aux framboises et chocolat blanc
3. Tarte aux myrtilles sauvages
4. Tarte aux groseilles rouges acidulées
5. Tarte aux cassis de bourgogne
6. Tarte aux mûres et crème de mascarpone
7. Tarte aux fraises gariguette et basilic
8. Tarte aux fruits rouges mélangés
9. Tarte charlotte aux fraises
10. Tarte mousse aux framboises
11. Tarte aux airelles et pain d'épices
12. Tarte aux groseilles à maquereau
13. Tarte soufflée aux fraises
14. Tarte aux framboises et rose
15. Tarte aux myrtilles et citron vert
16. Tarte aux cassis et crème brûlée
17. Tarte aux mûres et crumble speculoos
18. Tarte aux fraises des quatre saisons
19. Tarte aux fruits rouges et verveine
20. Tarte glacée aux fruits rouges

3 III. TARTES AUX AGRUMES

1. Tarte au citron meringuée classique
2. Tarte aux citrons de menton
3. Tarte à l'orange sanguine
4. Tarte au pamplemousse rose
5. Tarte aux mandarines confites
6. Tarte au citron vert et coco
7. Tarte aux oranges amères et grand marnier
8. Tarte au yuzu et gingembre
9. Tarte au citron caviar
10. Tarte aux clémentines corses
11. Tarte au citron bergamote
12. Tarte aux oranges confites
13. Tarte au citron et thym
14. Tarte aux agrumes mélangés
15. Tarte au lime curd anglaise
16. Tarte à l'orange et chocolat noir
17. Tarte au citron et pavot
18. Tarte aux kumquats
19. Tarte aux cédrats de corse
20. Tarte soufflée au citron

4 IV. TARTES AUX FRUITS EXOTIQUES

1. Tarte à l'ananas caramélisé
2. Tarte aux mangues et passion
3. Tarte à la banane et chocolat
4. Tarte coco et fruits exotiques
5. Tarte aux kiwis et citron vert
6. Tarte aux figues fraîches et miel
7. Tarte aux litchis et rose
8. Tarte papaye et gingembre
9. Tarte aux fruits de la passion
10. Tarte banane-caramel façon banoffee
11. Tarte à la rhubarbe et fraises
12. Tarte aux figues violettes et chèvre
13. Tarte ananas rôti et vanille
14. Tarte mangue-coco thaï
15. Tarte aux grenades et pistaches
16. Tarte aux kakis de provence
17. Tarte aux physalis dorés
18. Tarte aux dattes medjool
19. Tarte exotique multifruits
20. Tarte aux caramboles étoilées

5 V. TARTES CRÉATIVES ET MODERNES

1. Tarte aux légumes confits du soleil
2. Tarte betterave rouge et chèvre
3. Tarte carotte-orange et cumin
4. Tarte courge butternut et sauge
5. Tarte tomates cerises et basilic
6. Tarte courgettes et menthe
7. Tarte aubergines confites et tapenade
8. Tarte poivrons rouges et anchois
9. Tarte fenouil et saumon fumé
10. Tarte épinards et ricotta
11. Tarte champignons des bois
12. Tarte poireaux et lardons
13. Tarte brocolis et roquefort
14. Tarte radis et herbes fraîches
15. Tarte endives braisées et noix
16. Tarte potimarron et châtaignes
17. Tarte artichaut violet et citron
18. Tarte asperges vertes et parmesan
19. Tarte multicolore arc-en-ciel
20. Tarte déstructurée aux saveurs d'automne

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 Pain comme Fondement de la Civilisation Française

En France, le pain transcende sa fonction primaire de subsistance pour s'élever au rang de symbole culturel, politique et social absolu. Il ne s'agit pas simplement d'un mélange de farine et d'eau, mais d'une institution qui structure le repas, rythme la journée et définit l'identité nationale. Depuis les émeutes de subsistance de l'Ancien Régime jusqu'à la reconnaissance de la baguette au patrimoine immatériel de l'UNESCO en 2022, l'histoire de France s'écrit en filigrane de celle de sa boulangerie. Ce rapport se propose de dresser un panorama exhaustif de cet univers, en explorant non seulement les produits emblématiques qui garnissent les étals des 33 000 boulangeries de l'Hexagone, mais aussi les mécanismes invisibles — biochimiques, législatifs et historiques — qui sous-tendent leur existence.

Nous analyserons d'abord les fondements techniques de la panification française, encadrés par une législation unique au monde qui protège l'artisanat face à l'industrialisation. Nous déconstruirons ensuite le mythe de la baguette et ses multiples origines supposées, avant d'entreprendre un voyage minutieux à travers les régions pour découvrir des pains de caractère, nés de la géographie et de la nécessité. Enfin, nous plongerons dans l'univers de la viennoiserie, cette passerelle sucrée entre le fournil et la pâtisserie, où la maîtrise du feuilletage et la richesse des terroirs laitiers donnent naissance à des chefs-d'œuvre de gourmandise.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Partie I : La Science du Pain et le Cadre Législatif

La réputation mondiale de la boulangerie française repose sur une alchimie précise entre des ingrédients de choix et un savoir-faire codifié. Contrairement à une idée reçue, la simplicité apparente du pain cache une complexité technique redoutable.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

1.1 La Trinité des Ingrédients : Farine, Eau, Sel

La qualité finale du pain dépend intrinsèquement de la sélection rigoureuse de ses composants de base. Chaque ingrédient joue un rôle fonctionnel et organoleptique précis.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

1.2 La Fermentation : Le Cœur Vivant du Pain

C'est dans la fermentation que réside l'âme du pain français. Deux agents principaux sont à l'œuvre, définissant deux écoles de goût et de texture.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « 100 tartes françaises » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/100-tartes-francaises**.