LA CUISINE BEAULIEU (SÉRIE 13) · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Tome I — Fondations

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/beaulieu-tome1**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — Les Fonds et Bouillons

1. appareil à cromesquis et à croquettes
2. appareil Maintenon
3. appareil Montglas
4. appareil à mousse et mousseline (chaud)
5. appareil à mousse et mousseline (froid)
6. appareil à pommes Dauphine, Duchesse et Marquise
7. aspic
8. bordures
9. chaud-froid (apprêt)
10. consommés blancs
11. consommés clarifiés
12. procédé de clarification
13. consommé de volaille, de gibier
14. coulis d'écrevisses et de homard
15. coulis de tomates
16. court-bouillon au vin
17. court-bouillon au lait
18. court-bouillon au vinaigre
19. croûtons
20. duxelles à la bonne femme
21. duxelles pour garnitures diverses
22. duxelles pour légumes farcis
23. duxelles sèche
24. essences
25. farce à l'américaine
26. farce à gibier
27. farce à gratin pour croûtons
28. farce à gratin pour gibier
29. farce à gratin pour pâtés chauds
30. farce à pâté (maigre)
31. farce à pâté (fine)
32. farce à quenelles
33. farce de canard à la rouennaise
34. farce de canard à l'anglaise
35. farce de poisson
36. fonds blanc
37. fonds brun (estouffade)
38. fonds blanc de volaille
39. fonds de gibier
40. fonds de plat, tampons et croustades
41. fondue de tomates
42. fumet de poisson
43. fumet de poisson au vin rouge
44. garniture des mets froids
45. gelée ordinaire
46. gelée de volaille
47. gelée de gibier
48. gelée de poisson
49. glace de viande, de volaille, de gibier
50. godiveau
51. godiveau lyonnais
52. jus lié
53. kache de sarrasin
54. kache de semoule (pour le coulibiac)
55. marinade instantanée
56. marinade crue
57. marinade cuite
58. marinade au vin rouge
59. matignon
60. mirepoix
61. mirepoix à la bordelaise
62. pains froids
63. panades
64. appareil provençale
65. pâte à chou
66. pâte à frire
67. riz à farcir
68. roux brun
69. roux blond
70. roux blanc
71. saumure au sel (à sec)
72. saumure liquide
73. salpicons
74. twaroque pour piroguis

Chapitre 2 — Les Beurres et Liaisons

1. beurre d'ail
2. beurre d'amande
3. beurre d'anchois
4. beurre d'avelines
5. beurre Bercy
6. beurre rouge (de crustacés)
7. beurre vert
8. beurre de caviar
9. beurre Chivry
10. beurre Colbert
11. beurre de crevettes
12. beurre d'écrevisses
13. beurre d'escargots
14. beurre d'estragon
15. beurre de hareng
16. beurre de homard
17. beurre de laitance
18. beurre maître d'hôtel
19. beurre manié
20. beurre marchand de vins
21. beurre meunière
22. beurre Montpellier
23. beurre de moutarde
24. beurre noir
25. beurre noisette
26. beurre de noisette (de)
27. beurre de paprika
28. beurre de pimentos
29. beurre de pistaches
30. beurre printanier
31. beurre de raifort
32. beurre ravigote
33. beurre de saumon fumé
34. beurre de tomates
35. beurre de truffes

Chapitre 3 — Les Garnitures

1. garniture africaine
2. garniture algérienne
3. garniture allemande
4. garniture alsacienne
5. garniture ambassadeur
6. garniture américaine
7. garniture ancienne
8. garniture andalouse
9. garniture anglaise
10. garniture anversoise
11. garniture arlésienne
12. garniture armenonville
13. garniture aubergines
14. garniture badoise
15. garniture banquière
16. garniture batelière
17. garniture Béatrix
18. garniture Beauharnais
19. garniture Belle-Hélène
20. garniture berrichonne
21. garniture Berny
22. garniture byzantine
23. garniture bohémienne
24. garniture boitelle
25. garniture boulangère
26. garniture bouquetière
27. garniture bourgeoise
28. garniture bourguignonne
29. garniture brabançonne
30. garniture Bragance
31. garniture Bréhan
32. garniture bretonne
33. garniture Brillat-Savarin
34. garniture Bristol
35. garniture bruxelloise
36. garniture cancalaise
37. garniture Cardinal
38. garniture castillane
39. garniture catalane
40. garniture Cavour

41. garniture Chambord
42. garniture charollaise
43. garniture Chartres
44. garniture Chauchat
45. garniture châtelaine
46. garniture Chevreuse
47. garniture chipolata
48. garniture Choisy
49. garniture Choron
50. garniture Clamart
51. garniture Clermont
52. garniture Commodore
53. garniture Concorde
54. garniture Compote
55. garniture Conti
56. garniture Cussy
57. garniture Dartois
58. garniture Daumont
59. garniture Dauphine
60. garniture Derval
61. garniture Descar
62. garniture Dieppoise
63. garniture Doria
64. garniture Dubarry
65. garniture Dubley
66. garniture Duchesse
67. garniture Duse
68. garniture Excelsior
69. garniture Favorite
70. garniture Favorite (Pour Grosses Pièces)
71. garniture Fédora
72. garniture Fermière
73. garniture Ferval
74. garniture Financière
75. garniture flamande
76. garniture fleuriste
77. garniture florentine
78. garniture florian
79. garniture fontainebleau
80. garniture forestière
81. garniture française
82. garniture gastronome
83. garniture godard
84. garniture Grecque
85. garniture Henri IV
86. garniture Hollandaise
87. garniture Impériale
88. garniture Indienne
89. garniture Ismaïl Bayeldi
90. garniture Italienne
91. garniture Japonaise
92. garniture Jardinière
93. garniture Joinville
94. garniture Judic
95. garniture Jules Verne
96. garniture Jussière
97. garniture Languedocienne
98. garniture Lavallière
99. garniture Ligurienne
100. garniture Lorette
101. garniture Lorraine
102. garniture louisiane
103. garniture Lucullus
104. garniture macédoine
105. garniture madeleine
106. garniture maillot
107. garniture maraîchère
108. garniture maréchale
109. garniture marie-louise
110. garniture marie-stuart
111. garniture marie-jeanne
112. garniture marigny
113. garniture marinière
114. garniture marquise
115. garniture marseillaise
116. garniture mascotte
117. garniture masséna
118. garniture massenet
119. garniture matelote
120. garniture mazarine
121. garniture médicis
122. garniture mentonnaise

123. garniture mercédès
124. garniture mexicaine
125. garniture mignon
126. garniture milanaise
127. garniture mirabeau
128. garniture mirette
129. garniture moderne
130. garniture montbazon
131. garniture montmorency
132. garniture montreuil
133. garniture montpensier
134. garniture mozart
135. garniture nantaise
136. garniture nantua
137. garniture napolitaine
138. garniture navets
139. garniture nemours
140. garniture nemrod
141. garniture niçoise
142. garniture nivernaise
143. garniture normande
144. garniture nouilles
145. garniture opéra
146. garniture orientale
147. garniture orléanaise
148. garniture orloff
149. garniture paloise
150. garniture panachés

Chapitre 4 — Les Sauces

1. sauce aïoli
2. sauce aux airelles
3. sauce Albert
4. sauce Albufèra
5. sauce allemande
6. sauce américaine
7. sauce aux anchois
8. sauce andalouse
9. sauce aux aromates
10. sauce aurore
11. sauce aurore maigre
12. sauce bâtarde
13. sauce bavaroise
14. sauce béarnaise
15. sauce béchamel
16. sauce Bercy (pour poissons)
17. sauce Bercy (pour viandes grillées)
18. sauce au beurre à l'anglaise
19. sauce bigarade
20. sauce bohémienne
21. sauce Bonnefoy
22. sauce bordelaise
23. sauce bourguignonne
24. sauce bretonne
25. sauce bretonne (maigre)
26. sauce Cambridge
27. sauce canotière
28. sauce aux câpres
29. sauce cardinal
30. sauce céleri
31. sauce aux champignons
32. sauce aux champignons (blanche)
33. sauce Chantilly
34. sauce charcutière
35. sauce chasseur
36. sauce Chateaubriand
37. sauce chaud-froid blanche
38. sauce chaud-froid brune
39. sauce chaud-froid tomatée
40. sauce chevreuil

41. sauce chevreuil (à l'anglaise)
42. sauce Chivry
43. sauce choron
44. sauce Colbert
45. sauce crème
46. sauce crème à l'anglaise
47. sauce aux crevettes
48. sauce aux crevettes à l'anglaise
49. sauce Cumberland
50. sauce curry
51. sauce demi-glace
52. sauce diable
53. sauce diane
54. sauce diplomate
55. sauce duxelles
56. sauce écossaise
57. sauce espagnole
58. sauce estragon
59. sauce fenouil
60. sauce financière
61. sauce fines herbes
62. sauce foyot
63. sauce genevoise
64. sauce génoise
65. sauce Gloucester
66. sauce Godard
67. sauce grand veneur
68. sauce gratin
69. sauce gribiche
70. sauce aux groseilles
71. sauce groseille au raifort
72. sauce hachée
73. sauce hollandaise
74. sauce homard
75. sauce hongroise
76. sauce aux huîtres
77. sauce hussarde
78. sauce indienne
79. sauce italienne
80. sauce ivoire
81. sauce Joinville
82. sauce jus coloré
83. sauce jus lié
84. sauce Laguipière
85. sauce livonienne
86. sauce lyonnaise
87. sauce madère
88. sauce maltaise
89. sauce marinière
90. sauce matelote
91. sauce mayonnaise
92. sauce mint
93. sauce moelle
94. sauce mornay
95. sauce moscovite
96. sauce mousquetaire
97. sauce mousseline
98. sauce moutarde
99. sauce Nantua
100. sauce Newburg au homard (cru)
101. sauce Newburg au homard (cuit)
102. sauce noisette
103. sauce normande
104. sauce aux œufs à l'anglaise
105. sauce aux œufs au beurre fondu
106. sauce aux oignons
107. sauce orientale
108. sauce Oxford
109. sauce pain
110. sauce pain frit
111. sauce paloise
112. sauce périgueux
113. sauce périgourdine
114. sauce persil
115. sauce piquante
116. sauce poivrade
117. sauce aux pommes
118. sauce porto
119. sauce portugaise
120. sauce poulette
121. sauce provençale
122. sauce raifort

123. sauce ravigote
124. sauce réforme
125. sauce régence
126. sauce rémoulade
127. sauce riche
128. sauce Robert
129. sauce romaine
130. sauce rouennaise
131. sauce Rubens
132. sauce russe
133. sauce Saint-Malo
134. sauce salmis
135. sauce smitane
136. sauce solférino
137. sauce soubise
138. sauce souchet
139. sauce suédoise
140. sauce tartare
141. sauce tortue
142. sauce tyrolienne
143. sauce Valois
144. sauce venaison
145. sauce vénitienne
146. sauce véron
147. sauce verte
148. sauce villageoise
149. sauce Villeroy
150. sauce vincent

Chapitre 5 — Les Hors-d'œuvre et Entrées Froides

1. acéto-dolce
2. achards
3. agoursis
4. allumettes aux anchois
5. anchois frais marinés
6. filets d'anchois
7. médaillons d'anchois
8. paupiettes d'anchois
9. anchois aux poivrons
10. anchois des tamarins
11. anguille fumée de kiel
12. anguille hongroise
13. artichauts à la grecque
14. artichauts garnis
15. barquettes diverses
16. betteraves
17. betteraves en salade à la crème
18. beurres composés pour hors-d'œuvre
19. bigarreaux confits
20. bœuf fumé de hambourg
21. canapés
22. canapés au caviar
23. canapés aux crevettes
24. canapés city
25. canapés danoise
26. canapés écarlate
27. canapés d'écrevisses
28. canapés gibier
29. canapés homard
30. canapés lucile
31. canapés poisson
32. canapés printaniers
33. canapés rochelais
34. carolines diverses
35. caviar
36. céleri bonne femme
37. céleri à la grecque
38. céleri rave
39. cèpes marinés

40. cerises à l'allemande
41. cerneaux au verjus
42. cervelas divers
43. cervelles robert
44. choux-fleurs
45. choux rouges
46. choux-verts en paupiettes
47. concombres danoise
48. concombres farcis
49. concombres en salade
50. cornets d'York
51. crèmes pour hors-d'œuvre
52. crèmes moulées
53. duchesses Nantua
54. duchesses à la reine
55. duchesses Sultane
56. duchesses diverses (au caviar)
57. duchesses diverses (à la norvégienne)
58. duchesses diverses (au saumon fumé)
59. éclairs Karoly
60. éperlans marinés (escabèche)
61. fenouil (pieds de) à la grecque
62. figues
63. filet d'Anvers
64. foie gras
65. frivolités
66. fruits de mer
67. goujons à la russe
68. harengs Dieppoise
69. harengs saurs (filets de)
70. harengs salés (filets de)
71. harengs aux haricots verts
72. harengs à la Livonienne
73. harengs Lucas
74. harengs à la russe
75. haricots verts
76. huîtres
77. huîtres natives au caviar
78. huîtres marinées
79. kilkis ou anchois de Norvège
80. macédoine
81. maquereaux marinés
82. melon cantaloup
83. melon cocktail
84. melon frappé aux vins divers
85. melons confits
86. moelle de végétaux divers
87. mortadelle
88. moules
89. mûres
90. museau et palais de bœuf
91. œufs farcis et garnis
92. œufs de vanneau ou de pluvier
93. olives
94. olives farcies
95. pains à la française
96. pains à la Varsovienne
97. pâté d'alouettes
98. pickles
99. piccalillis
100. pimentos à l'algérienne
101. poireaux à la grecque
102. poireaux farcis
103. poitrines d'oies fumées
104. poivrons doux
105. poutargue de mulet
106. poutargue de thon
107. purées pour hors-d'œuvre
108. radis
109. radis noirs
110. relishes américains
111. rillettes de Tours
112. rilons de Blois
113. rougets au safran
114. royans
115. salades composées
116. salade de pieds de mouton
117. salade de pieds de veau
118. salade de pieds de veau Clarens
119. salade de pieds de veau à la hongroise
120. salami de Gotha
121. salami de Milan

122. salami hongrois
123. sauce moutarde à la crème
124. saucisses de Francfort, Strasbourg et Vienne
125. saucisson de Lyon, d'Arles, de Toulouse, de Bologne
126. saucisson de foie gras, de faisan, de poulet
127. saumon fumé
128. sigui fumé
129. spratts
130. spratts en marinade
131. tartelettes diverses
132. tartelettes de thon
133. thon à l'huile
134. thon à la Marinette
135. tomate à la génoise
136. tomates à la monégasque
137. tomates au naturel
138. tomates en quartiers
139. truites marinées
140. truites marinées (filets de)
141. variantes
142. vrilles de vigne
143. zampino

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

cb1-0001. appareil à cromesquis et à croquettes

Catégorie: Les Fonds et Bouillons | Difficulté: ★★☆ | Préparation: 20 min | Cuisson: 10 min | Pour environ 600 g (4 à 6 personnes)

Ingrédients : Réunissez 400 g de salpicon — petits dés bien réguliers de volaille cuite, jambon, champignons ou poisson, seuls ou mêlés. Préparez 25 cl d'une sauce de liaison très réduite et serrée : sauce allemande, béchamel épaisse ou velouté bien réduit. Tenez prêts 2 jaunes d'œufs pour renforcer la tenue, du sel, du poivre et une râpée de muscade.

Préparation : Réchauffez doucement la sauce de liaison, puis incorporez-y le salpicon et les jaunes d'œufs en remuant à la spatule jusqu'à ce que le mélange se tienne franchement — il doit former une masse compacte, presque difficile à remuer. Assaisonnez. Étalez aussitôt sur un plat largement beurré, sur deux centimètres d'épaisseur, lissez la surface et plaquez un papier beurré au contact. Laissez refroidir complètement, idéalement quelques heures au frais : c'est le froid, et lui seul, qui raffermit l'appareil et permet de le façonner sans qu'il s'effondre. Une fois ferme, détaillez et façonnez croquettes ou cromesquis.

Conseil du Chef : Tout se joue sur la fermeté de la sauce : trop lâche, la croquette éclate à la friture et rend son cœur. Au moindre doute, réduisez la liaison une minute de plus avant d'y mêler le salpicon — une masse un peu trop ferme se travaille toujours, une masse trop molle ne se rattrape pas.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cb1-0002. appareil Maintenon

Catégorie: Les Fonds et Bouillons | Difficulté: ★★☆ | Préparation: 25 min | Cuisson: 15 min | Pour 4 personnes

Ingrédients : Préparez 20 cl de béchamel soubisée — une béchamel dans laquelle vous aurez fondu, sans coloration, 1 oignon moyen haché. Ajoutez 200 g de purée de champignons (champignons de Paris étuvés au beurre puis hachés finement) et 2 jaunes d'œufs pour la liaison. Réservez 100 g de champignons émincés, du sel, du poivre et de la muscade.

Préparation : Réunissez à parts égales la béchamel soubisée et la purée de champignons dans une casserole, sur feu doux. Liez avec les jaunes d'œufs hors du feu, sans laisser bouillir, pour que l'appareil épaississe sans trancher. Incorporez enfin les champignons émincés, rectifiez l'assaisonnement et muscadez. L'appareil doit être assez ferme pour napper une côtelette ou un blanc de volaille et y tenir sans couler. Masquez-en généreusement vos pièces, puis passez-les vivement sous le gril ou à la salamandre, jusqu'à une surface dorée et légèrement glacée.

Conseil du Chef : Préparez la béchamel soubisée bien épaisse dès le départ : c'est elle qui porte tout l'appareil. Si, après la liaison, l'ensemble vous paraît trop souple, laissez-le raffermir au frais quelques minutes avant de masquer — il tiendra d'autant mieux à la chaleur du gril.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cb1-0003. appareil Montglas

Catégorie: Les Fonds et Bouillons | Difficulté: ★★☆ | Préparation: 25 min | Cuisson: 10 min | Pour 4 personnes (= 12 bouchées)

Ingrédients : Taillez en julienne courte 80 g de langue écarlate, 80 g de foie gras cuit, 60 g de champignons cuits et 20 g de truffe. Préparez 15 cl de sauce madère très réduite et serrée. Sel, poivre.

Préparation : Réchauffez la sauce madère, qui doit être réduite jusqu'à napper la cuillère d'un voile épais et brillant. Hors du feu, mêlez-y délicatement la julienne de langue, de foie gras, de champignons et de truffe, sans écraser les éléments. Tenez la sauce serrée : l'appareil doit garnir richement sans détremper la croûte qui le reçoit. Rectifiez l'assaisonnement avec mesure — la langue et la truffe parlent déjà fort. Garnissez aussitôt, bien chaud, tartelettes, bouchées, œufs ou tournedos ; ou laissez l'appareil prendre au froid sur un plat beurré pour un service froid.

Conseil du Chef : La truffe se donne entière à froid : ajoutez-la à la toute fin, hors du feu. Et si vous garnissez des bouchées, garnissez-les à la minute — une croûte remplie trop à l'avance boit la sauce et perd ce croustillant qui fait tout le prix de l'apprêt.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cb1-0004. appareil à mousse et mousseline (chaud)

Catégorie: Les Fonds et Bouillons | Difficulté: ★★★ | Préparation: 30 min | Cuisson: 20 min | Pour 4 personnes

Ingrédients : Comptez 400 g de chair bien dénervée (volaille, poisson blanc, veau ou gibier), 2 blancs d'œufs, 40 cl de crème fraîche épaisse très froide, du sel fin, du poivre blanc et une pointe de muscade.

Préparation : Pilez ou mixez la chair avec les blancs d'œufs et l'assaisonnement, puis passez au tamis fin pour une texture parfaitement lisse. Placez la farce dans un récipient posé sur de la glace et incorporez la crème très froide peu à peu, à la spatule, en travaillant sans relâche — c'est ici que tout se joue : si la farce tiédit, elle tourne et ne tient plus. Garnissez-en des moules beurrés et pochez au bain-marie, à frémissement et jamais à l'ébullition, jusqu'à ce que les mousselines soient fermes au toucher et qu'une aiguille en ressorte propre.

Conseil du Chef : Avant de garnir tous vos moules, pochez une petite quenelle d'essai dans un peu d'eau frémissante : si elle se tient moelleuse sans se déliter, la proportion de crème est juste. Trop ferme, ajoutez une cuillerée de crème ; trop molle, un soupçon de blanc battu.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cb1-0005. appareil à mousse et mousseline (froid)

Catégorie: Les Fonds et Bouillons | Difficulté: ★★★ | Préparation: 30 min + prise au froid | Cuisson: — | Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients : Préparez 300 g de purée fine d'un élément cuit (jambon, foie gras, volaille ou poisson), 20 cl de gelée fondue et 25 cl de crème fraîche légèrement fouettée — souple, surtout pas ferme. Sel, poivre.

Préparation : Assaisonnez la purée, puis détendez-la avec la gelée fondue et tiède. Laissez le mélange refroidir en surveillant sa texture de près : il doit arriver juste au seuil de la prise, à peine sirupeux, ni chaud ni figé. À cet instant précis, incorporez délicatement la crème fouettée, en soulevant la masse de bas en haut pour ne pas la faire retomber. Versez sans attendre dans un moule chemisé ou des coupes individuelles, et faites prendre plusieurs heures au grand froid avant de servir ou de démouler.

Conseil du Chef : Tout est dans le minutage de la gelée. Trop chaude, elle liquéfie la crème et la mousse retombe ; trop froide, elle prend en grumeaux. Posez le saladier sur un lit de glace et remuez doucement : dès que la gelée nappe la spatule, c'est l'instant d'incorporer la crème — pas une minute plus tard.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Tome I — Fondations » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/beaulieu-tome1**.