LA CUISINE BEAULIEU (SÉRIE 13) · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Tome II — Soupes & Potages

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-tome2**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — Les Soupes et Potages

1. consommé ailerons
2. consommé albion
3. consommé alexandra
4. consommé allemande
5. consommé alsacienne
6. consommé ambassadeurs
7. consommé ambassadrice
8. consommé ancienne
9. consommé andalouse
10. consommé arenberg
11. consommé aurore
12. consommé béatrice
13. consommé belle fermière
14. consommé belle gabrielle
15. consommé berchoux
16. consommé bergère
17. consommé berny
18. consommé blanc-manger
19. consommé bohémienne
20. consommé boieldieu
21. consommé bouchère
22. consommé bouquetière
23. consommé bourbon
24. consommé bourdaloue
25. consommé bretonne
26. consommé brieux
27. consommé britannia
28. consommé brunoise
29. consommé cancalaise
30. consommé carmélite
31. consommé carmen
32. consommé caroline
33. consommé castellane
34. consommé célestine
35. consommé chancelière
36. consommé charolaise
37. consommé chartreuse
38. consommé chasseur
39. consommé châtelaine
40. consommé cheveux d'anges
41. consommé chevreuse
42. consommé colbert
43. consommé colombine
44. consommé comtesse
45. consommé crécy
46. consommé croûte-au-pot
47. consommé cussy
48. consommé cyrano
49. consommé dame blanche
50. consommé demidoff
51. consommé deslignac
52. consommé diablotins
53. consommé diane
54. consommé diplomate
55. consommé divette
56. consommé doria
57. consommé douglas
58. consommé dubarry
59. consommé duchesse
60. consommé duse
61. consommé écossaise
62. consommé éphémères
63. consommé favorite
64. consommé flamande
65. consommé floréal
66. consommé francillon
67. consommé garibaldi
68. consommé gauloise
69. consommé george sand
70. consommé germaine
71. consommé germinal
72. consommé girondine
73. consommé grand duchesse
74. consommé grenade
75. consommé grimaldi
76. consommé hodge-podge
77. consommé hongroise
78. consommé impératrice (a)
79. consommé impératrice (b)
80. consommé impérial
81. consommé indienne

82. consommé infante
83. consommé italienne
84. consommé jacobine
85. consommé jockey club
86. consommé joinville
87. consommé jouvencel
88. consommé juanita
89. consommé judic
90. consommé julienne
91. consommé léopold
92. consommé lorette
93. consommé macdonald
94. consommé madrilène
95. consommé marguerite
96. consommé maria
97. consommé marquise (a)
98. consommé marquise (b)
99. consommé martinière
100. consommé médicis
101. consommé mégère
102. consommé mercédés
103. consommé messaline
104. consommé metternich
105. consommé mikado
106. consommé milanaise
107. consommé mimosa
108. consommé mireille
109. consommé mirette
110. consommé mirettes
111. consommé monaco
112. consommé monte-carlo
113. consommé montmorency
114. consommé montmort
115. consommé mosaïque
116. consommé moscovite
117. consommé mousseline
118. consommé navarin
119. consommé neige de florence
120. consommé nelson
121. consommé nemours
122. consommé nesselrode
123. consommé niçoise
124. consommé nids d'hirondelles
125. consommé nilson
126. consommé ninon
127. consommé olga
128. consommé orientale
129. consommé orléanaise
130. consommé orléans
131. consommé orsay
132. consommé parisienne
133. consommé parmesane
134. consommé pâtes diverses
135. consommé petite mariée
136. consommé petite marmite
137. consommé petite marmite béarnaise
138. consommé princesse
139. consommé printanier
140. consommé quenelles
141. consommé quenelles à la moelle
142. consommé quenelles à la viennoise
143. consommé queue de bœuf
144. consommé rabelais
145. consommé rachel
146. consommé raviolis
147. consommé reine
148. consommé réjane
149. consommé renaissance
150. consommé richepin

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

cb1-0611. consommé ailerons

Catégorie: Les Soupes et Potages | Difficulté: ★★★ | Préparation: 45 min | Cuisson: 90 min | Pour 4 personnes

Ingrédients : Pour un consommé de volaille bien corsé et clarifié, comptez 1,5 litre de fond de volaille, 200 g de viande de volaille maigre pour la clarification, 1 blanc d'œuf, quelques légumes aromatiques. Pour la garniture : 8 ailerons de poulet charnus, 150 g de farce mousseline de volaille (voir cb1-0028), 80 g de riz long. Sel, poivre blanc.

Préparation : Clarifiez le consommé de volaille jusqu'à l'acajou doré et limpide. Désossez soigneusement les ailerons à cru en ménageant la peau intacte — un couteau fin glissé le long des os sans jamais percer la peau. Farcissez chaque aileron d'une noix de mousseline de volaille à la poche ou à la cuiller, puis bridez avec quelques tours de ficelle de cuisine pour maintenir la forme. Braisez les ailerons à couvert dans un fond blanc léger à frémissement doux — comptez quarante-cinq minutes — jusqu'à ce que la pointe d'un couteau s'y enfonce sans résistance et que la peau soit nacrée. Pochez le riz séparément dans du consommé légèrement salé, égouttez et réservez au chaud. Dressez deux ailerons et un peu de riz dans chaque assiette creuse préchauffée et versez le consommé brûlant au tout dernier moment.

Conseil du Chef : Assemblez le potage uniquement à l'instant du service : un consommé clarifié versé même quelques minutes trop tôt sur des garnitures tièdes se trouble et perd toute sa limpidité. Les ailerons peuvent être braisés en avance et réchauffés doucement dans leur fond.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cb1-0612. consommé albion

Catégorie: Les Soupes et Potages | Difficulté: ★★★ | Préparation: 60 min | Cuisson: 40 min | Pour 4 personnes

Ingrédients : 1,5 litre de consommé de bœuf clarifié (robe acajou profonde), 100 g de foie gras cru ou mi-cuit pour les quenelles, 1 blanc d'œuf, 8 cl de crème liquide entière, 12 pointes d'asperges vertes, 1 belle truffe noire (20 g), 4 crêtes de coq blanchies et glacées.

Préparation : Clarifiez le consommé ordinaire à la viande maigre de bœuf jusqu'à obtenir une robe acajou brillante, sans la moindre particule en suspension — c'est le critère absolu de ce potage de gala. Préparez les quenelles de foie gras : mixez le foie gras avec le blanc d'œuf et la crème très froide, assaisonnez, puis façonnez à la cuiller à soupe en petites quenelles régulières. Pochez-les délicatement dans le consommé frémissant à 85 °C — toute ébullition les brise net ; retirez-les dès qu'elles remontent à la surface et restent fermes au toucher. Pochez les pointes d'asperges à l'eau bouillante salée séparément deux minutes, rafraîchissez-les immédiatement pour fixer le vert vif. Taillez la julienne de truffes au couteau fin au tout dernier moment — une truffe tranchée à l'avance s'oxyde et noircit le bouillon. Glacez les crêtes de coq blanchies dans une cuillerée de fond corsé réduit. Dressez tous les éléments en assiette et versez le consommé brûlant.

Conseil du Chef : La truffe ne supporte pas la chaleur prolongée : taillez-la toujours au dernier instant et versez le consommé bouillant dessus pour la tiédir seulement. Conservez les parures de truffe pour parfumer le consommé.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cb1-0613. consommé alexandra

Catégorie: Les Soupes et Potages | Difficulté: ★★☆ | Préparation: 30 min | Cuisson: 30 min | Pour 4 personnes

Ingrédients : 1,5 litre de consommé de volaille clarifié, 40 g de tapioca fin, 150 g de blanc de poulet cuit (en filet régulier), 8 petites quenelles de volaille (voir cb1-0028), 3 feuilles de laitue romaine, quelques pluches de cerfeuil frais.

Préparation : Clarifiez le consommé de volaille jusqu'à l'acajou clair et limpide. Versez le tapioca en pluie fine dans le consommé frémissant — jamais bouillant — en remuant doucement pour éviter tout grumeau. Faites cuire à très doux frémissement pendant vingt minutes en écumant si nécessaire, puis passez à l'étamine fine pour obtenir un fond satiné. Taillez le blanc de poulet cuit en julienne très régulière de deux millimètres d'épaisseur : la régularité de la coupe est l'une des élégances de ce potage. Façonnez les petites quenelles de volaille à la cuiller à café et pochez-les doucement dans le consommé frémissant jusqu'à ce qu'elles soient fermes et bien blanches. Ciselez la laitue en fine chiffonnade — des lanières grossières deviennent amères dans le bouillon chaud. Dressez la garniture en assiette, ajoutez les pluches de cerfeuil crues au dernier moment et versez le consommé chaud.

Conseil du Chef : Le tapioca, une fois incorporé, épaissit légèrement le consommé : ajustez la quantité selon que vous souhaitez un fond soyeux ou plus nettement lié. Comptez 25 g pour un résultat aérien, 40 g pour une liaison perceptible.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cb1-0614. consommé allemande

Catégorie: Les Soupes et Potages | Difficulté: ★★☆ | Préparation: 25 min | Cuisson: 35 min | Pour 4 personnes

Ingrédients : 1,5 litre de consommé ordinaire clarifié, 30 g de tapioca, 5 baies de genièvre concassées, ½ petit chou rouge (200 g environ), 30 g de beurre, 4 saucisses de Francfort, raifort fraîchement râpé pour le service. Sel, poivre.

Préparation : Clarifiez le consommé ordinaire, puis parfumez-le en laissant infuser les baies de genièvre concassées dix minutes hors du feu, couvercle posé — pas davantage, sous peine d'amertume résineuse. Passez à l'étamine fine. Faites cuire le tapioca séparément dans un peu de consommé frémissant jusqu'à transparence, réservez. Effilez le chou rouge à la mandoline en julienne fine, blanchissez-la deux minutes à l'eau bouillante salée, égouttez soigneusement et étuvez-la au beurre dans une sauteuse couverte à feu doux jusqu'à ce qu'elle soit fondante et brillante, sans se défaire. Pochez les saucisses de Francfort entières dans de l'eau frémissante à 75 °C — jamais en ébullition franche, elles éclateraient — pendant huit minutes, puis détaillez-les en rondelles minces. Réunissez tapioca et chou rouge dans le consommé chaud. Dressez rondelles de saucisses et chou en assiette, versez le consommé chaud et proposez le raifort fraîchement râpé à part.

Conseil du Chef : Le genièvre est l'âme de ce potage hivernal : dix minutes d'infusion suffisent à le sentir en fond de bouillon. Au-delà, il domine et rend amer. Préparez le chou rouge la veille, sa saveur gagne en fondant avec la nuit.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cb1-0615. consommé alsacienne

Catégorie: Les Soupes et Potages | Difficulté: ★★☆ | Préparation: 40 min | Cuisson: 25 min | Pour 4 personnes

Ingrédients : 1,5 litre de consommé ordinaire clarifié, 100 g de semoule de blé dur fine pour les nouillettes, 1 œuf entier, sel. Pour les profiteroles : 120 g de pâte à choux (voir cb1-0073), 80 g de foie gras mi-cuit, 20 g de beurre doux, sel, poivre blanc, muscade.

Préparation : Clarifiez un consommé ordinaire bien corsé. Préparez les nouillettes maison : mélangez la semoule, l'œuf et une pincée de sel pour obtenir une pâte ferme, étalez très finement au rouleau ou à la machine, séchez légèrement à l'air et taillez en filaments fins de deux millimètres. Pochez-les dans le consommé légèrement salé jusqu'à ce qu'elles soient al dente — deux à trois minutes seulement, car elles gonflent dans le bouillon chaud et deviendraient pâteuses si servies trop tard. Préparez les profiteroles : dressez la pâte à choux à la poche en petites noix sur plaque beurrée, cuisez à 200 °C jusqu'au doré creux et léger. Laissez refroidir, puis garnissez à la petite douille d'une purée de foie gras montée au beurre, assaisonnée de sel et poivre blanc. Fermez chaque profiterole hermétiquement : la moindre fissure visible ferait délayer la garniture dans le consommé. Servez les profiteroles à part dans une petite assiette.

Conseil du Chef : Les profiteroles se garnissent au dernier moment, idéalement devant les convives, pour préserver leur croustillant. Un foie gras de qualité, juste salé et poivré sans autre artifice, suffit amplement.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Tome II — Soupes & Potages » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/beaulieu-tome2**.