LA CUISINE BEAULIEU (SÉRIE 13) · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Tome III — Œufs

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-tome3**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — Les Œufs

1. œufs brouillés archiduchesse
2. œufs brouillés Aumale
3. œufs brouillés Balzac
4. œufs brouillés batelière
5. œufs brouillés cannelons
6. œufs brouillés Carême
7. œufs brouillés champignons
8. œufs brouillés Châtillon
9. œufs brouillés croûtons
10. œufs brouillés Divette
11. œufs brouillés espagnole
12. œufs brouillés fines herbes
13. œufs brouillés foies de volaille
14. œufs brouillés forestière
15. œufs brouillés Georgette
16. œufs brouillés grand'mère
17. œufs brouillés Leuchtemberg
18. œufs brouillés Magda
19. œufs brouillés Marivaux
20. œufs brouillés Nantua
21. œufs brouillés normande
22. œufs brouillés Orloff
23. œufs brouillés parmesan
24. œufs brouillés pointes d'asperges
25. œufs brouillés portugaise
26. œufs brouillés Princesse Marie
27. œufs brouillés Rachel
28. œufs brouillés Reine Margot
29. œufs brouillés Rothschild
30. œufs brouillés Sultane
31. œufs brouillés Sylvette
32. œufs brouillés truffes
33. œufs brouillés Yvette
34. œufs en cocotte bergère
35. œufs en cocotte bordelaise
36. œufs en cocotte crème
37. œufs en cocotte Diane
38. œufs en cocotte diplomate
39. œufs en cocotte forestière
40. œufs en cocotte Jeannette
41. œufs en cocotte au jus
42. œufs en cocotte Léontine
43. œufs en cocotte parisienne
44. œufs en cocotte périgordine
45. œufs en cocotte Périgueux
46. œufs en cocotte Petit-Duc
47. œufs en cocotte portugaise
48. œufs en cocotte Reine
49. œufs en cocotte Ribaucourt
50. œufs en cocotte rouennaise
51. œufs en cocotte Saint-Hubert
52. œufs en cocotte Soubise
53. œufs en cocotte Valentine
54. œufs en cocotte Zingara
55. œufs durs aurore
56. œufs durs Belloy
57. œufs durs boulangère
58. œufs durs bretonne
59. œufs durs Carême
60. œufs durs Chimay
61. côtelettes d'œufs
62. côtelettes Manon
63. cromesquis d'œufs
64. croquettes d'œufs
65. œufs durs gourmets
66. œufs durs Granville
67. œufs durs hongroise
68. œufs durs percheronne
69. œufs durs portugaise
70. œufs durs poulette
71. rissoles d'œufs
72. œufs durs tripe
73. vol-au-vent d'œufs
74. œufs frits andalouse
75. œufs frits anglaise
76. œufs frits américaine (A)
77. œufs frits américaine (B)
78. œufs frits bordelaise
79. œufs frits bûcheronne
80. œufs frits diable
81. œufs frits fermière (A)

82. œufs frits fermière (B)
83. œufs frits à l'huile
84. œufs frits au lard
85. œufs frits moissonneurs
86. œufs frits pastourelle
87. œufs frits poêle
88. œufs frits romain
89. œufs frits Villeroy
90. œufs frits Yorkshire
91. œufs froids Alexandra
92. œufs froids Andalouse
93. œufs froids Argenteuil
94. œufs froids Balzac
95. œufs froids Carême
96. œufs froids Chartres
97. œufs froids Colinette
98. œufs froids Dreux
99. œufs froids Frou-Frou
100. œufs froids Hojos
101. œufs froids Jeannette
102. œufs froids Maupassant
103. œufs froids Mosaïque
104. œufs froids Moscovite
105. œufs froids Nantua
106. œufs froids Niçoise
107. œufs froids Polignac
108. œufs froids Printanière
109. œufs froids Ravigote
110. œufs froids Reine
111. œufs froids Rosita
112. œufs froids Rubens
113. œufs froids des Viveurs
114. œufs froids Skabeleff
115. œufs moulés — technique de base
116. œufs pochés — technique de base
117. œufs pochés Africaine
118. œufs pochés Alsacienne
119. œufs pochés Américaine
120. œufs pochés Anglaise
121. œufs pochés Anversoise
122. œufs pochés Archiduc (A)
123. œufs pochés Archiduc (B)
124. œufs pochés Argenteuil
125. œufs pochés Armenonville
126. œufs pochés Aurore
127. œufs pochés Beauregard
128. œufs pochés Belle-Hélène
129. œufs pochés Bénédictine (A)
130. œufs pochés Bénédictine (B)
131. œufs pochés Berceau
132. œufs pochés Bergère
133. œufs pochés Bignon
134. œufs pochés Bohémienne
135. œufs pochés Boieldieu
136. œufs moulés Boitelle
137. œufs pochés Bombay
138. œufs pochés Bonvalet
139. œufs pochés Bourguignonne
140. œufs pochés Bragance
141. œufs pochés Bretonne
142. œufs pochés Bruxelloise
143. œufs pochés Cambridge
144. œufs pochés Cardinal
145. œufs moulés Carignan
146. œufs pochés Cendrillon
147. œufs pochés Chantilly
148. œufs pochés Chartres
149. œufs pochés Chabaisienne
150. œufs pochés Chasseur

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

cb1-1097. œufs brouillés archiduchesse

Catégorie: Les Œufs | Difficulté: ★★☆ | Préparation: 15 min | Cuisson: 15 min | Pour 4 personnes

Ingrédients : Comptez 8 œufs frais, 50 g de beurre doux en parcelles, 3 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse, sel fin et poivre blanc du moulin. Pour le salpicon : 80 g de jambon blanc en tranche épaisse taillé en brunoise fine, 100 g de champignons de Paris parés en dés de 5 mm, 20 g de beurre, 1 cuillerée à café rase de paprika doux hongrois. Pour le décor : une douzaine de pointes d'asperges blanches ou vertes, cuites à l'eau bouillante salée et égouttées.

Préparation : Cassez les œufs dans un cul-de-poule, assaisonnez légèrement et battez à la fourchette. Placez sur un bain-marie frémissant — le fond du récipient ne doit jamais toucher l'eau directement, sous peine de grains — et remuez sans interruption à la spatule souple, en raclant fond et parois, jusqu'à consistance crémeuse et voilée : retirez du feu avant que les œufs semblent tout à fait pris, car ils finissent de prendre sur leur propre chaleur résiduelle. Hors du feu, incorporez le beurre en parcelles puis la crème. Pendant ce temps, faites sauter les dés de champignons au beurre à feu très vif jusqu'à évaporation complète de leur eau et légère coloration dorée ; ajoutez le jambon, assaisonnez de paprika hors du feu. Incorporez ce salpicon aux œufs finis. Dressez en ovale soigné et couronnez d'un bouquet de pointes d'asperges tièdes.

Conseil du Chef : Le paprika incorporé hors du feu, dans le salpicon à peine tiède, conserve toute sa douceur fruitée — chauffé directement, il développe une amertume qui dénature le plat. Cette recette est l'entrée de référence de tout le chapitre des œufs brouillés : maîtrisez son bain-marie, et les déclinaisons suivantes deviendront naturelles.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cb1-1098. œufs brouillés Aumale

Catégorie: Les Œufs | Difficulté: ★★☆ | Préparation: 20 min | Cuisson: 20 min | Pour 4 personnes

Ingrédients : 8 œufs, 50 g de beurre, 3 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse, sel, poivre blanc. Pour les tomates fondues : 3 tomates bien mûres et charnues (400 g environ), mondées, épépinées et concassées, 20 g de beurre, sel. Pour les rognons : 300 g de rognons de veau, soigneusement déveinés et taillés en dés de 1 cm, 20 g de beurre, 5 cuillerées à soupe de Madère, sel, poivre.

Préparation : Faites fondre le concassé de tomates au beurre dans une sauteuse à feu vif, en remuant souvent, jusqu'à évaporation presque complète de l'eau de végétation : la fondue doit être sèche et concentrée, sans flaque brillante au fond — une tomate mal réduite rendra son eau dans les œufs et les rendra aqueux. Incorporez cette fondue aux œufs brouillés finis au bain-marie (voir cb1-1097), hors du feu. Dressez et creusez une cavité au centre. Saisissez à feu très vif les dés de rognons dans le beurre bien chaud jusqu'à coloration franche en surface, rosé à cœur — trente secondes suffisent. Déglacez au Madère, réduisez à nappage léger. Versez rognons et jus dans la cavité centrale.

Conseil du Chef : Les rognons de veau doivent être parfaitement déveinés avant taillage : la veine centrale est amère et rend du sang à la cuisson. Saisissez-les à feu très vif et servez sans attendre — comme les œufs brouillés, les rognons durcissent rapidement hors du feu.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cb1-1099. œufs brouillés Balzac

Catégorie: Les Œufs | Difficulté: ★★★ | Préparation: 30 min | Cuisson: 25 min | Pour 4 personnes

Ingrédients : 8 œufs, 50 g de beurre, 3 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse, sel, poivre blanc. Pour la garniture interne : 80 g de langue écarlate cuite (langue de bœuf bouillie, salée et pressée) taillée en brunoise fine, 30 g de truffes fraîches ou conservées taillées en dés. Pour les croûtons soubise : 4 ronds de pain de mie de 7-8 mm d'épaisseur découpés à l'emporte-pièce, beurre clarifié pour frire, 8 cuillerées à soupe de sauce Soubise épaisse et chaude (voir cb1-0450). Pour le cordon : 8 cuillerées à soupe de demi-glace tomatée (demi-glace allongée d'un trait de coulis de tomate concentré — voir cb1-0364).

Préparation : Incorporez la brunoise de langue écarlate et les dés de truffes aux œufs brouillés finis au bain-marie (voir cb1-1097), hors du feu. Dressez en ovale soigné. Faites dorer les ronds de pain dans le beurre clarifié à feu moyen jusqu'à croûte régulière et légèreté — colorés à peine, ils doivent rester tendres à cœur. Égouttez sur papier. Au tout dernier moment, nappez chaque croûton d'une couche de sauce Soubise épaisse et chaude, disposez-les en couronne régulière autour des œufs. Tracez entre les croûtons un cordon fin de demi-glace tomatée brillante.

Conseil du Chef : La sauce Soubise ne doit être déposée sur les croûtons qu'à la seconde du service : quelques minutes suffisent à l'humidité de la sauce pour ramollir le pain doré et effondrer la couronne. Préparez croûtons, soubise et demi-glace séparément, assemblez uniquement au moment de porter à table.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cb1-1100. œufs brouillés batelière

Catégorie: Les Œufs | Difficulté: ★★★ | Préparation: 25 min | Cuisson: 20 min | Pour 4 personnes

Ingrédients : 8 œufs, 50 g de beurre, 3 cuillerées à soupe de crème fraîche épaisse, sel, poivre blanc, 2 cuillerées à soupe de fines herbes hachées (persil plat, cerfeuil, ciboulette, à parts égales). Pour la purée de sole : 2 filets de sole (300 g environ), 15 cl de fumet de poisson blanc, 40 g de beurre en parcelles froides, 8 cl de crème fraîche épaisse, sel, poivre blanc.

Préparation : Pochez les filets de sole dans le fumet frémissant — deux à trois minutes, chair nacrée et qui se détache à la fourchette. Égouttez, pressez soigneusement entre deux linges pour éliminer toute humidité résiduelle. Passez la chair au tamis fin avec 20 g de beurre jusqu'à obtenir une masse lisse et homogène. Sur feu très doux, montez la purée au beurre restant et à la crème en remuant sans cesse — elle ne doit jamais bouillir, sous peine de se grainer. Assaisonnez et gardez au bain-marie. Préparez les œufs brouillés (voir cb1-1097). Hors du feu, au moment de dresser, incorporez les fines herbes hachées aux œufs : ajoutées plus tôt, elles cuisent et brunissent. Dressez en ovale. Tracez autour un cordon régulier de purée de sole.

Conseil du Chef : N'assaisonnez les œufs qu'après avoir goûté la purée de sole, qui porte déjà son sel : un double assaisonnement gâcherait l'harmonie du plat. La purée peut se préparer une heure à l'avance et se réchauffer doucement au bain-marie.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cb1-1101. œufs brouillés cannelons

Catégorie: Les Œufs | Difficulté: ★★★ | Préparation: 45 min | Cuisson: 25 min | Pour 4 personnes

Ingrédients : Pour les cornets : 200 g de pâte feuilletée de qualité (maison ou boulangère), 1 jaune d'œuf pour la dorure, beurre pour les moules. Vous aurez besoin de 8 moules coniques en métal de 8 à 10 cm de long. Pour la garniture : les œufs brouillés de votre choix parmi les recettes de ce chapitre (voir cb1-1097 à cb1-1128), préparés à la commande — une portion généreuse par cornet.

Préparation : Étalez la pâte feuilletée en abaisse de 3 mm sur un plan légèrement fariné. Détaillez des bandelettes de 2 cm de large. Enroulez chaque bandelette en spirale serrée et régulière autour d'un moule conique légèrement beurré, en faisant se chevaucher les bords d'un demi-centimètre pour que le cornet ne se déroule pas à la cuisson. Badigeonnez à la dorure sans en faire couler sur le moule — cela collerait. Posez sur plaque beurrée, enfournez à 200 °C : le feuilletage doit se développer franchement, gonfler et prendre une teinte brun doré régulier, vingt à vingt-cinq minutes. Démoulez en faisant tourner délicatement le moule ; laissez reposer deux minutes sur grille. Garnissez chaque cornet à la commande avec les œufs brouillés choisis, bien chauds.

Conseil du Chef : Les cornets vides peuvent être cuits à l'avance et réchauffés deux minutes à four sec à 180 °C pour retrouver leur croustillant. La garniture, en revanche, ne se prépare qu'au dernier moment : un cornet garni perd toute sa texture en moins de deux minutes.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Tome III — Œufs » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/beaulieu-tome3**.