LA CUISINE BEAULIEU (SÉRIE 13) · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Tome IV — Poissons I

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-tome4**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — œufs de pluvier

1. œufs de pluvier en aspic
2. œufs de pluvier à la danoise
3. œufs de pluvier Gabrielle
4. œufs de pluvier Jeannette
5. œufs de pluvier à la moderne
6. œufs de pluvier à la moscovite
7. œufs de pluvier au nid
8. omelette aux œufs de pluvier
9. œufs de pluvier Petite-Reine
10. œufs de pluvier à la royale
11. œufs de pluvier Troubadours

Chapitre 2 — aiglefin

1. aiglefin au beurre fondu
2. aiglefin aux fines herbes
3. aiglefin à la flamande
4. aiglefin maître d'hôtel
5. suprêmes et filets d'aiglefin

Chapitre 3 — alose

1. alose bercy
2. alose farcie
3. alose au gratin
4. alose grillée
5. alose grillée à l'oseille
6. alose hollandaise
7. alose provençale
8. alose à l'oseille
9. alose maître d'hôtel

Chapitre 4 — anguilles

1. anguille à l'anglaise (bouillie)
2. anguille beaucaire
3. anguille benoiton
4. anguille à la broche
5. anguille coulibiac
6. anguille durand
7. eel-pie (pâté d'anguilles, anglais)
8. anguille frite
9. anguille frite à l'anglaise
10. anguille des gourmets
11. anguille mâconnaise (matelote)
12. anguille en matelote
13. anguille ménagère
14. anguille meunière
15. anguille normande
16. anguille orly
17. pâté chaud d'anguille
18. pâté chaud d'anguilles à l'anglaise
19. anguille pompadour
20. anguille à la poulette (A)
21. anguille à la poulette (B)
22. anguille à la romaine
23. anguille rouennaise
24. anguille sainte-menehould
25. anguille soleil
26. anguille suffren
27. anguille tartare
28. tourte d'anguille à la saint-martin
29. anguille vénitienne
30. anguille vert (a) (froid)
31. anguille au vert à la flamande (B)
32. anguille villeroy
33. anguille au vert (A) — froide
34. anguille eel-pie (anglais)

Chapitre 5 — barbeau et barbillon

1. barbeau à la bourguignonne
2. barbeau grillé
3. barbeau meunière
4. barbeau à la mode du pêcheur
5. barbillon rôti
6. barbeau, sauces diverses

Chapitre 6 — bouillabaisse

1. marseillaise
2. morue bouillabaisse
3. parisienne
4. niçoise (bouillabaisse)
5. brème pécheur (mode du)

Chapitre 7 — brochets

1. brochet à l'anglaise
2. brochet benotton
3. brochet au bleu
4. brochet bordelaise
5. côtelettes de brochet
6. brochet au court-bouillon
7. filets de brochet régence
8. grenadins de brochet
9. grenadins de brochet à l'oseille
10. brochet grillé
11. brochet martinière
12. brochet en matelote
13. brochet matelote rémoise
14. brochet du meunier
15. brochet meunière
16. brochet montebello
17. brochet normande
18. brochet orly
19. pain de brochet
20. brochet persil
21. brochet persil (sauce)
22. brochet pompadour
23. brochet provençale
24. quenelles de brochet à la lyonnaise
25. quenelles de brochet morland
26. brochet aux sauces diverses
27. brochet valvins
28. brochet au persil (beurre noisette)
29. brochet sauce persil

Chapitre 8 — cabillaud ou morue fraîche

1. cabillaud boulangère
2. cabillaud flamande
3. cabillaud portugaise
4. cabillaud provençale

Chapitre 9 — carpe

1. carpe alsacienne
2. carpe à la bière
3. carpe au bleu
4. carpe canotière
5. carpe chambord
6. carpe à la juive
7. carpe en matelote
8. carpe polonaise
9. quenelles de carpe morland
10. carpe royale
11. carpe au curry
12. carpe au gratin
13. carpe Mornay
14. carpe nantaise
15. carpe ostendaise
16. carpe parisienne

Chapitre 10 — crevettes

1. crevettes en aspic
2. crevettes en coquilles
3. crevettes frites
4. crevettes mayonnaise
5. crevettes en mousse
6. crevettes nature
7. crevettes

Chapitre 11 — écrevisses

1. écrevisses en aspic
2. écrevisses à la bordelaise
3. écrevisses en buisson
4. coquilles d'écrevisses cardinal
5. écrevisses liégeoise
6. écrevisses magenta
7. mousse d'écrevisses
8. mousselines alexandra d'écrevisses
9. écrevisses à la nage
10. soufflé d'écrevisses florentine
11. petits soufflés froids d'écrevisses
12. soufflé d'écrevisses léopold de rothschild
13. soufflé d'écrevisses piémontaise
14. suprême d'écrevisses au champagne
15. timbale d'écrevisses marinière
16. timbale d'écrevisses nantua
17. timbale d'écrevisses parisienne
18. mousselines d'écrevisses alexandra

Chapitre 12 — éperlans

1. éperlans à l'anglaise
2. éperlans bercy
3. éperlans en buisson
4. éperlans en brochette
5. éperlans colbert
6. éperlans au gratin
7. éperlans grillés
8. éperlans meunière
9. mousseline d'éperlans
10. mousseline d'éperlans alexandra
11. mousseline d'éperlans tosca
12. mousse royale d'éperlans
13. éperlans orly
14. paupiettes d'éperlans
15. éperlans sur le plat
16. éperlans richelieu
17. éperlans au vin blanc

Chapitre 13 — escargots

1. escargots à la bourguignonne
2. escargots à la chablisienne
3. escargots à la dijonnaise
4. escargots en matelote
5. escargots mode de l'abbaye
6. omelette aux escargots
7. escargots vigneronne
8. escargots Villebernier

Chapitre 14 — esturgeon

1. esturgeon escalopes
2. esturgeon fricandeau
3. esturgeon normande
4. esturgeon tortue

Chapitre 15 — grenouilles

1. grenouilles à la chartreuse
2. grenouilles aux fines herbes
3. grenouilles frites
4. grenouilles au gratin
5. grenouilles meunière
6. grenouilles en mousseline
7. grenouilles nymphes
8. grenouilles poulette

Chapitre 16 — harengs

1. hareng calaisienne
2. hareng diable
3. hareng farcis
4. hareng grillés
5. hareng meunière
6. hareng nantaise
7. hareng paramé
8. hareng portière

Chapitre 17 — homards, langoustes, et langoustines

1. homard américaine
2. homard noia
3. homard en aspic (froid)
4. homard bordelaise
5. homard broché
6. homard brunetière
7. homard cardinal
8. homard carnot (froid)
9. homard chantecler
10. homard chevreuse (froid)
11. homard clarence
12. homard en coquilles (Mornay, Vin blanc, Parisienne, Cardinal)
13. côtelettes de homard
14. côtelettes de homard Arkangel (froid)
15. croquettes de homard
16. homard à la crème
17. homard majestic
18. homard mayonnaise à la sauce
19. homard mayonnaise
20. homard grammont (froid)
21. homard grillé
22. homard hollandaise
23. homard hongroise
24. homard au curry
25. homard dumas
26. homard à la française
27. homard mornay au gratin
28. mousse de homard
29. mousseline de homard
30. homard newburg à cru
31. homard newburg (cuit)
32. pain de homard
33. homard palestine
34. homard parisienne (froid)
35. homard phocéenne
36. homard pompadour
37. homard russe (froid)
38. soufflé de homard

39. homard suédoise
40. homard suchet
41. homard thermidor
42. homard tourville
43. homard turque
44. homard valençay
45. homard vanderbilt
46. homard victoria
47. homard washington
48. homard winthertur
49. homard mayonnaise en saladier

Chapitre 18 — huîtres

1. huîtres à l'américaine (A)
2. huîtres à l'anglaise
3. huîtres bercy
4. huîtres bretonne
5. huîtres favorite
6. huîtres florentine
7. huîtres frites
8. huîtres au gratin
9. huîtres mornay
10. huîtres nature
11. huîtres stewed
12. huîtres villeroy
13. huîtres Wladimir
14. huîtres
15. huîtres à l'américaine (B)
16. laitances aspic
17. laitances barquettes
18. laitances beignets

Chapitre 19 — maquereau

1. maquereau à l'anglaise (gooseberry fool)
2. maquereau batelière
3. maquereau au beurre noir
4. maquereau bonnefoy
5. maquereau bouillabaisse
6. maquereau boulonnaise
7. maquereau calaisienne
8. maquereau chanoine
9. maquereau à la crème
10. maquereau crème d'anchois
11. maquereau dieppoise
12. maquereau à l'eau de sel
13. maquereau aux fines herbes
14. maquereau flamande
15. maquereau francilien
16. maquereau grillé
17. maquereau indienne
18. maquereau meunière
19. maquereau orientale (froid)
20. maquereau ostendaise
21. maquereau en papillotes
22. maquereau au persil
23. maquereau printanière
24. maquereau provençale
25. maquereau rosalie
26. maquereau vénitienne et sauces diverses
27. maquereau vénitienne
28. maquereau aux sauces diverses

Chapitre 20 — matelotes

1. matelote canotière
2. matelote marinière
3. matelote meunière
4. matelote meurette
5. matelote normande
6. matelote pochouse
7. matelote waterzoi
8. matelote du pêcheur

Chapitre 21 — merlans

1. merlan à l'anglaise
2. merlan bercy
3. merlan boitelle
4. merlan bonne-femme
5. merlan cancalaise
6. merlan cécilia
7. merlan chauchat
8. merlan colbert
9. merlan en colère
10. merlan diplomate
11. merlan doria
12. merlan duguesclin
13. merlan aux fines herbes
14. merlan à la française
15. merlan frits
16. merlan au gratin
17. merlan hôtelière
18. merlan jackson
19. merlan à la juive
20. merlan en lorgnette
21. merlan lorgnette au gratin
22. merlan maître d'hôtel
23. merlan marchand de vins
24. merlan médicis
25. merlan meunière
26. merlan montreuil
27. merlan mousse et mousseline
28. merlan niçoise
29. merlan orly
30. paupiettes de merlan
31. merlan au plat
32. quenelles de merlan
33. merlan richelieu
34. merlan tabellion
35. merlan tyrolienne
36. merlan verdi
37. merlan au vin blanc
38. merlan frit

Chapitre 22 — morue

1. morue à l'anglaise
2. morue bamboche
3. morue bénédictine
4. morue benoîton
5. morue aux beurres (fondu, noisette ou noir)
6. morue biscaïenne
7. morue en bouillabaisse
8. brandade de morue
9. morue brandade à la crème
10. morue brandade truffée
11. morue chartreuse
12. morue à la crème
13. morue créole
14. morue aux épinards
15. morue espagnole
16. morue fish-balls
17. morue au gratin
18. morue hollandaise
19. morue indienne
20. morue italienne
21. morue lyonnaise
22. morue provençale
23. soufflé de morue
24. morue valencia
25. morue beurre fondu, noisette ou noir

Chapitre 23 — mostèle

1. mostèle côte-d'azur

Chapitre 24 — moules

1. moules à l'américaine
2. moules bonne-femme
3. moules catalane
4. moules frites
5. moules fruits de mer
6. moules marinière
7. moules marseillaise
8. moules poulette
9. moules rizotto toulonnaise
10. moules rochelaise
11. moules villeroy
12. aux moules
13. ombre chevalier potted char

Chapitre 25 — raie

1. raie beurre noir
2. raie coquilles
3. raie croûtes
4. raie fritot
5. raie gelée
6. raie gratin
7. raie provençale
8. raie sauces (aux différentes)

Chapitre 26 — rougets

1. rouget baron brisse
2. rouget beurre fondu
3. rouget bordelaise
4. rouget caisses à l'italienne
5. rouget caisses à l'américaine
6. rouget danicheff
7. rouget épicurienne
8. rouget fenouil
9. rouget francillon
10. rouget gratin
11. rouget grenobloise
12. rouget grillé
13. rouget italienne
14. rouget juive
15. rouget livournaise
16. rouget maréchale
17. rouget marseillaise
18. rouget montesquieu
19. rouget mousseline
20. rouget nantaise
21. rouget niçoise
22. rouget papillotes
23. rouget plat
24. rouget polonaise
25. rouget portugaise
26. rouget provençale
27. rouget théodore
28. rouget trouvillaise
29. rouget vénitienne
30. rouget villeroy
31. rouget en caisse à l'italienne
32. rouget en caisse à l'américaine
33. rouget au fenouil (en papillote)

Chapitre 27 — sardines et royans

1. sardines antiboise
2. sardines basque
3. sardines bonne-femme
4. sardines coulibiac
5. sardines courtisane
6. sardines dartois
7. sardines frites à l'italienne
8. sardines grillées
9. sardines havraise
10. sardines hyèroise
11. sardines ménagère
12. sardines meunière
13. sardines niçoise (A) — paupiettes en fleurs de courge
14. sardines niçoise (b) — gratinées aux épinards et moules
15. sardines pisane
16. sardines provençale
17. sardines saint-honorat
18. sardines sicilienne
19. sardines toulonnaise
20. sardines vivandière

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

cb1-1531. œufs de pluvier en aspic

Catégorie: Les Poissons, Coquillages et Crustacés | Difficulté: ★★☆ | Préparation: 30 min | Cuisson: 10 min | Pour 4 personnes

Ingrédients : 8 œufs de pluvier (l'espèce étant aujourd'hui protégée, prenez à défaut 8 œufs de caille), durcis et écalés. Pour la gelée : 50 cl de fumet de poisson clair, 6 g de gélatine en feuilles (3 feuilles), assaisonnement léger au citron. Pour le service : quelques feuilles de salade tendre, cerfeuil. Comptez aussi un moule à bordure ou 4 moules individuels.

Préparation : Faites tremper la gélatine à l'eau froide, essorez-la et faites-la fondre dans le fumet tiède ; ne prenez jamais une gelée de viande, qui écraserait le registre délicat de ces œufs. Chemisez le moule d'une fine couche de gelée et laissez prendre au froid quinze minutes. Disposez les œufs pointe vers le bas, pour que la bordure soit régulière au démoulage, puis coulez doucement le reste de gelée tiède pour combler sans déplacer les œufs. Réfrigérez au moins deux heures. Démoulez en trempant un instant le moule dans l'eau chaude, sur un lit de salade verte.

Conseil du Chef : Coulez la gelée tiède, jamais chaude : une gelée trop chaude fait blanchir et fendre le blanc des œufs. Si vous travaillez à l'œuf de caille, réduisez le temps de durcissement à quatre minutes — leur petite taille les rend vite caoutchouteux.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cb1-1532. œufs de pluvier à la danoise

Catégorie: Les Poissons, Coquillages et Crustacés | Difficulté: ★★☆ | Préparation: 35 min | Cuisson: 15 min | Pour 4 personnes

Ingrédients : 8 œufs de pluvier (ou de caille) pochés et refroidis. Pour les fonds : 8 tartelettes de pâte sablée cuites à blanc. Pour la purée de saumon : 150 g de saumon frais poché, 3 cuillerées à soupe de crème fouettée, le jus d'un demi-citron, sel. Pour la finition : 10 cl de gelée de poisson.

Préparation : Mixez le saumon poché refroidi en purée lisse, assaisonnez au citron et au sel, puis incorporez délicatement la crème fouettée pour lui donner du tenu sans l'alourdir. Garnissez généreusement chaque fond de tartelette de cette purée rose, en formant un léger dôme. Posez sur chacune un œuf poché bien épongé. Lustrez la surface d'un pinceau de gelée de poisson presque froide, en deux passages légers : la brillance fixe l'œuf et fait ressortir le contraste entre la purée rose et le blanc nacré. Réfrigérez jusqu'au service.

Conseil du Chef : Épongez les œufs pochés sur un linge avant de les poser : la moindre goutte d'eau empêche la gelée de prendre et la fait glisser. La purée de saumon se prépare la veille et se tient mieux après une nuit au froid.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cb1-1533. œufs de pluvier Gabrielle

Catégorie: Les Poissons, Coquillages et Crustacés | Difficulté: ★★★ | Préparation: 45 min | Cuisson: 15 min | Pour 4 personnes

Ingrédients : 8 œufs de pluvier (ou de caille) cuits mollets. Pour la purée de soles : 150 g de filets de sole pochés, 3 cuillerées à soupe de crème fouettée, sel, citron. Pour les fonds : 8 tartelettes sablées cuites à blanc. Pour le moulage : 15 cl de gelée de poisson, plus 8 petits moules à dariole.

Préparation : Préparez une purée de soles lisse et froide : mixez les filets pochés, assaisonnez et montez à la crème fouettée. Garnissez-en les tartelettes. Chemisez chaque moule à dariole d'une couche de gelée prise, posez-y un œuf mollet pointe en bas, puis comblez de gelée tiède ; laissez prendre au froid une heure. Démoulez chaque dôme gélifié et posez-le sur une tartelette garnie. Lustrez d'un voile de gelée tiède en deux passages légers plutôt qu'un seul épais, qui coulerait et noierait le décor. Réfrigérez jusqu'au dressage.

Conseil du Chef : Le mollet est la difficulté : trois minutes pour un œuf de caille, six pour un œuf de pluvier, puis arrêt immédiat dans l'eau glacée pour figer le jaune crémeux. Un œuf trop cuit perd tout l'intérêt du cœur fondant sous la gelée.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cb1-1534. œufs de pluvier Jeannette

Catégorie: Les Poissons, Coquillages et Crustacés | Difficulté: ★★☆ | Préparation: 35 min | Cuisson: 12 min | Pour 4 personnes

Ingrédients : 8 œufs de pluvier (ou de caille) pochés et refroidis. Pour la mousse de jambon : 150 g de jambon cuit, 4 cuillerées à soupe de crème fouettée, 8 cl d'aspic léger. Pour les fonds : 8 tartelettes sablées. Pour la finition : 10 cl de gelée de poisson hachée.

Préparation : Mixez le jambon en pâte fine, incorporez l'aspic à peine pris puis la crème fouettée, pour obtenir une mousse rose tendre et aérienne. Garnissez chaque tartelette de cette mousse en lissant une surface plane qui soutiendra l'œuf sans le faire basculer. Posez l'œuf poché épongé, lustrez-le d'un voile de gelée de poisson pour le fixer et le faire briller. Au dernier moment, parsemez le pourtour de gelée concassée au couteau : ce filet de gelée hachée accroche la lumière et signe la finition de la maison.

Conseil du Chef : Hachez la gelée bien froide sur une planche glacée et ne l'ajoutez qu'au moment de servir : à température ambiante, les dés fondent en quelques minutes et ternissent. Une mousse de jambon trop ferme se détend d'une cuillerée de crème.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cb1-1535. œufs de pluvier à la moderne

Catégorie: Les Poissons, Coquillages et Crustacés | Difficulté: ★★★ | Préparation: 50 min | Cuisson: 12 min | Pour 4 personnes

Ingrédients : 8 œufs de pluvier (ou de caille) pochés. Pour la mousse de saumon : 150 g de saumon poché, 4 cuillerées à soupe de crème fouettée, sel, citron. Pour le décor : 15 cl de gelée de poisson, 1 truffe noire ou 2 blancs d'œuf durs. Plus 8 moules à dariole.

Préparation : Chemisez les moules d'une couche de gelée prise. Découpez de fins motifs dans la truffe ou le blanc d'œuf dur et appliquez-les au fond et sur les parois, en chartreuse : ils apparaîtront sur le dessus au démoulage. Fixez-les d'un voile de gelée. Posez l'œuf poché pointe vers le fond, puis coulez la mousse de saumon en la lissant le long des parois. Réfrigérez deux heures pleines. Démoulez sur assiette froide. Le piège est de démouler trop tôt : la gelée doit être parfaitement prise, faute de quoi le décor se décolle avec elle.

Conseil du Chef : Travaillez les moules bien froids et posez le décor à la pointe d'un couteau humide, motif par motif : c'est minutieux, mais c'est tout l'effet du plat. Préparez les darioles la veille — une nuit au froid garantit un démoulage net.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Tome IV — Poissons I » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/beaulieu-tome4**.