LA CUISINE BEAULIEU (SÉRIE 13) · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Tome V — Poissons II

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-tome5**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — saumon

1. saumon amiral
2. saumon amiral Courbet
3. saumon anglaise
4. saumon à l'artois
5. saumon froid beurre de Montpellier
6. saumon Brillat-Savarin
7. saumon cadgery
8. saumon Chambord
9. saumon Condorcet
10. saumon coquilles Edward VII
11. saumon coquilles Mornay
12. saumon coquilles Victoria
13. saumon côtelettes (en)
14. saumon côtelettes d'Artois
15. saumon côtelettes Clarence
16. saumon côtelettes Italienne
17. saumon côtelettes Maréchale
18. saumon côtelettes Pojarsky
19. saumon côtelettes Soubise
20. saumon coulibiac
21. saumon court-bouillon
22. saumon darne
23. darne de saumon danoise
24. darne de saumon Daumont
25. darne de saumon Dieppoise
26. darne de saumon écossaise
27. darne de saumon grillée
28. darne de saumon Lucullus
29. darne de saumon Nesselrode
30. darne de saumon Radziwill
31. darne de saumon Régence
32. darne de saumon Royale
33. darne de saumon Suzette
34. darne de saumon Valois
35. darne de saumon Varnet
36. darne de saumon Victoria
37. saumon escalopes, médaillons ou suprêmes
38. saumon froid en darnes ou entier
39. saumon froid Belle-Vue
40. saumon froid Chambertin
41. saumon froid Champagne
42. saumon froid en côtelettes Alaska
43. saumon froid en côtelettes Arkangel
44. saumon froid en côtelettes suédoises
45. saumon Marcel Prévost
46. saumon mayonnaise
47. saumon médaillons Médicis
48. saumon médaillons Metternich
49. saumon médaillons Parisienne
50. saumon médaillons Turenne
51. saumon mousse et mousselines
52. saumon froid Moscovite
53. saumon froid Norvégienne
54. saumon froid Parisienne
55. saumon froid Royale
56. saumon froid Riga
57. saumon en salade (froid)
58. saumon froid Santos-Dumont
59. saumon froid Sévigné
60. darne de saumon — présentation et cuisson de base
61. saumon — escalopes, médaillons et suprêmes

Chapitre 2 — soles et filets de soles

1. Adrienne
2. Aiglon
3. Alexandra
4. Alice
5. Alphonse XIII
6. alsacienne
7. ambassade
8. ambassadeur
9. ambassadrice
10. Amélie
11. américaine
12. amiral
13. ancienne
14. andalouse
15. anglaise
16. archiduc
17. archiduc en paupiettes
18. Argenteuil
19. arlésienne
20. Armenonville
21. armoricaine
22. aspic (froid)
23. Bagration (chaud)
24. Bagration (froid)
25. baron Brisse
26. batelière
27. Béatrice
28. Beaumanoir
29. Bedfort
30. belles de nuit
31. Bénédictine
32. Bercy
33. Biron
34. Boieldieu
35. Boistelle
36. Bolivar
37. Bonaparte
38. bonne-femme
39. bordelaise
40. bosniaque
41. Bouillard
42. bourguignonne
43. Breteuil
44. bretonne
45. Bréval
46. café de Paris
47. Calypso (froide)
48. Campanoff
49. cancalaise
50. caprice
51. cardinal
52. Carême
53. Carlier
54. Carmen
55. Casanova
56. Castiglione
57. catalane
58. Cecil Rhodes
59. Cécilia
60. Chambertin
61. Champagne
62. champignons
63. Charlotte (froide)
64. Chauchat
65. Chauchart
66. Cherbourg
67. Chèrubin
68. chevalière
69. Chivry
70. Choiseul
71. Choisy
72. cingalaise
73. Clara-Wart
74. Claremont
75. Clarence
76. Claudinette
77. Cléopâtre (B)
78. Colbert
79. Condé
80. Coquelin
81. Cooch-Behar

82. Cornelain
83. courgettes
84. court-bouillon
85. Crécy
86. sole aux crevettes
87. Cubât
88. czarine
89. Dartois
90. Daumont (A)
91. dauphine
92. deauvillaise
93. DéJazet
94. demi-deuil
95. Desmoulins
96. dieppoise
97. diplomate
98. dominos (froid)
99. Donia
100. dorée
101. doria
102. dragomiroff
103. dubois
104. duglèré
105. duguesclin
106. duge
107. éléonore
108. emmanuel II
109. épigramme
110. escoffier (froid)
111. espagnole
112. étouffé
113. excelsior
114. favorite
115. fécampoise
116. fermière
117. fines herbes
118. flaubert
119. floréal
120. florentine
121. foyot
122. françois Ier (A)
123. frite (A)
124. gallia
125. gallièra
126. george Sand
127. georgette
128. gillet
129. giselle
130. goujons
131. gourmets
132. grand-Duc
133. granville
134. gratin
135. grecque
136. grenobloise
137. grillée
138. grimaldi
139. gringoire
140. havraise
141. héléne
142. héliopolis
143. héloïse
144. henriette
145. hollandaise
146. hongroise
147. horley
148. hôtelière
149. impératrice
150. impériale

Chapitre 3 — thon

1. thon grillé
2. thon indienne
3. thon meunière
4. thon orly
5. thon provençale

Chapitre 4 — terrapènes et tortues

1. terrapène baltimore
2. terrapène maryland
3. nageoires de tortue américaine
4. nageoires de tortue madère
5. nageoires de tortue à la tortue

Chapitre 5 — truites

1. truite américaine
2. truite belle-vue (froid)
3. truite au bleu
4. truite bretonne
5. truite cambacérès
6. truite caruso
7. truite Chambertin (froide)
8. truite Champagne (froide)
9. truite cléopâtre
10. truite Coubiac
11. truite coulis
12. truite au court-bouillon
13. truite doria
14. truite écossaise
15. truite farcie (rivière)
16. truite félix
17. truite frite
18. truite gavarnie
19. truite genevoise
20. truite george sand
21. truite grenobloise
22. truite hollandaise
23. truite hôtelière
24. truite hussarde
25. truite Impérial
26. truite ivanhoë
27. truite juive
28. truite juive froide
29. truite mantoué
30. truite médicis
31. truite meunière
32. truite montgolfier
33. truite monseigneur
34. truite mousse et mousselines
35. truite nansen (froid)
36. truite nantua
37. truite norvégienne (froid)
38. truite ondines (froid)
39. truite piémontaise
40. truite régence

41. truite rothschild
42. truite royale
43. truite suchet
44. truite vauclusienne
45. truite vin blanc et vin rouge
46. truite yvette
47. truite coulibiac (saumonée)
48. truite impériale
49. truite nansen (variante individuelle)
50. truite piémontaise (filets)

Chapitre 6 — turbot et turbotin

1. turbot Aida
2. turbot Ambassade
3. turbot Américaine
4. turbot Amiral
5. turbotin Andalouse
6. turbot Arlésienne
7. turbot Boistelle
8. turbot Bonne-Femme
9. turbot Cadgery
10. turbot Chambertin
11. turbot Champagne
12. turbot Chauchat
13. turbot Commodore
14. turbot en coquilles
15. turbot Coumeig (froid)
16. turbot Coumeig (chaud)
17. turbot Crème Gratin
18. turbot D'Antin
19. turbot Daumont
20. turbot Dieppoise
21. turbot Diplomate
22. turbot Dugléré
23. turbot Empire
24. turbot Fermière
25. turbot Feuillantine
26. turbot Française
27. turbot François Ier
28. turbot Gavarnie
29. turbot Gratin
30. turbotin Mode de Hollande
31. turbot Hollandaise
32. turbot Hongroise
33. turbot aux huîtres
34. turbot Impérial
35. turbot Kléber
36. turbot Laguipierre
37. turbot Joinville
38. turbot Marquise
39. turbotin Meunière
40. turbot Mirabeau

41. turbot Nelson
42. turbot Ostendaise
43. turbot Parisienne
44. turbot Polignac
45. turbot Prince de Galles
46. turbot Rachel
47. turbot Régence
48. turbot Reynière
49. turbot Richmond
50. turbot Rostand
51. turbot Royale
52. turbot Russe
53. turbotin Saint-Malo
54. turbotin Suédoise
55. turbot Valentino
56. turbot Vatel
57. turbot Wladimir

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

cb1-1961. saumon amiral

Catégorie: Les Poissons, Coquillages et Crustacés | Difficulté: ★★★ | Préparation: 45 min | Cuisson: 35 min | Pour 8 personnes

Ingrédients : 1 saumon entier de 2 à 2,5 kg, vidé et écaillé. Garniture aromatique pour le braisage : 1 oignon, 1 carotte, bouquet garni, 20 cl de vin blanc sec, 20 cl de fumet de poisson. Pour la garniture Amiral : 1 homard de 600 g cuit au court-bouillon, escalopé (queues et pinces) et réchauffé au beurre ; 8 têtes de champignons cannelés étuvés au beurre citronné ; 8 huîtres creuses panées à l'anglaise (farine, œuf battu, chapelure fine) et frites à 180 °C au dernier moment ; 8 écrevisses troussées cuites au court-bouillon court épicé ; 8 lames de truffe noire chauffées au beurre de cuisson. 30 cl de sauce Homard chaude (velouté de poisson au beurre de homard, crème). Sel, poivre blanc.

Préparation : Braisez le saumon entier : posez-le dans une grande braisière sur la garniture aromatique, mouillez de vin blanc et de fumet de poisson — le liquide ne doit remonter qu'au tiers du poisson. Couvrez et cuisez au four à 180 °C, trente à trente-cinq minutes, en arrosant deux fois. Testez la cuisson en enfonçant une sonde dans la partie la plus épaisse : 55 à 58 °C au cœur, la chair est rosée mais cuite. Dépouiller délicatement la peau dès la sortie du four, pendant que la chair est encore chaude — attendez, la peau se dessèche et emporte la chair avec elle. Dressez sur le long plat. Nappez de sauce Homard chaude. Disposez autour la garniture : escalopes de homard, champignons cannelés, écrevisses, lames de truffe — les huîtres panées frites en tout dernier, à la minute, pour conserver leur croustillant.

Conseil du Chef : Organisez la garniture comme une mise en place militaire avant de servir : les éléments qui peuvent attendre (homard, champignons, écrevisses, truffes) se réchauffent doucement au beurre pendant que les huîtres frient. La garniture Amiral ne tolère pas l'improvisation — c'est un plat de grand service qui récompense l'organisation.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cb1-1962. saumon amiral Courbet

Catégorie: Les Poissons, Coquillages et Crustacés | Difficulté: ★★★ | Préparation: 60 min | Cuisson: 35 min | Pour 8 personnes

Ingrédients : 1 saumon entier de 2 kg, dépouillé à cru. 200 g de farce fine de poisson blanc (merlan ou sole mixé, blanc d'œuf, crème froide, assaisonnée) pour masquer le dos. 100 g de truffes noires en tranches fines taillées en croissants pour les écailles. 25 cl de Champagne brut pour le braisage. Pour la garniture Courbet : 12 quenelles de farce de poisson en forme de croissants pochées ; 8 têtes de champignons cannelés étuvés ; 4 grosses truffes entières glacées au beurre ; 12 éperlans frits croustillants (farinés, frits à 180 °C au dernier moment) ; 8 écrevisses troussées cuites court-bouillon épicé. 30 cl de sauce Normande (velouté de poisson monté au beurre, crème, réduit). Sel, poivre blanc.

Préparation : Dépouiller le saumon à cru soigneusement, en retirant la peau sans endommager la chair. Enduisez uniformément tout le dos d'une fine couche de farce de poisson lissée à la spatule mouillée. Disposez les croissants de truffe en écailles régulières en les faisant légèrement se chevaucher dans le sens de la tête vers la queue — la farce qui cuit va les souder. Posez le saumon paré dans une braisière sur un lit d'oignons en rondelles et de beurre. Versez le Champagne brut. Couvrez et cuisez au four à 180 °C, trente minutes, en arrosant régulièrement. Dressez délicatement sur le grand plat de service. Nappez de sauce Normande. Disposez la garniture tout autour : quenelles en croissants, champignons cannelés, truffes entières glacées, écrevisses troussées — les éperlans frits en tout dernier, à la minute.

Conseil du Chef : L'armure de truffes doit être posée sur la farce froide encore crue : c'est la farce qui cuit et colle les écailles. Si vous travaillez avec des truffes surgelées, dégelez-les complètement et séchez-les dans un linge avant de les tailler — des truffes trop humides glissent sur la farce.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cb1-1963. saumon anglaise

Catégorie: Les Poissons, Coquillages et Crustacés | Difficulté: ★★☆ | Préparation: 20 min | Cuisson: 8 min | Pour 4 personnes

Ingrédients : 4 suprêmes de saumon de 160 g chacun, levés sur filet désarêté — tranches épaisses taillées en biais, d'épaisseur régulière. Panure à l'anglaise : 4 cuillerées à soupe de farine, 2 œufs battus salés, 80 g de mie de pain fraîche finement émiettée et pressée contre les suprêmes. 3 cuillerées à soupe d'huile neutre pour huiler la grille. 600 g de pommes de terre cuites à l'anglaise (pommes entières, cuits à l'eau salée, fermes). 60 g de beurre fondu à part. Sel, poivre blanc.

Préparation : Passez les suprêmes à la panure à l'anglaise dans l'ordre : farinez légèrement en tapotant l'excédent, plongez dans l'œuf battu salé en les retournant pour bien enrober, roulez dans la mie de pain fraîche en appuyant fermement avec la paume — la mie doit adhérer sur toute la surface sans zones nues. Réfrigérez dix minutes pour affermir la panure. Huilez généreusement la grille bien chaude à blanc avec un papier absorbant imbibé — une grille mal huilée fait brûler la mie et coller le poisson. Posez les suprêmes et grillez à feu vif deux à trois minutes par face : la mie doit être dorée et légèrement croustillante, la chair encore nacrée au cœur. Retournez une seule fois avec une palette large. Servez aussitôt avec les pommes à l'anglaise et le beurre fondu chaud en saucière à part.

Conseil du Chef : Utilisez de la mie de pain fraîche préparée le jour même, pas de la chapelure en boîte : la mie fraîche gonfle légèrement à la chaleur du gril et donne une croûte aérée et dorée plutôt que dure et sèche. Pressez-la fermement contre le suprême — une panure qui se détache à la cuisson n'était pas assez adhérente.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cb1-1964. saumon à l'artois

Catégorie: Les Poissons, Coquillages et Crustacés | Difficulté: ★★★ | Préparation: 40 min | Cuisson: 20 min | Pour 6 personnes

Ingrédients : 6 darnes de saumon de 160 g chacune. Court-bouillon de poisson pour le pochage : eau, vin blanc, oignon, carotte, bouquet garni, sel. 6 croûtons de mie de pain longs, taillés aux dimensions des darnes, beurrés et dorés au four. Pour la décoration : 50 g de farce de poisson en cornet ou 5 cl de coulis de crevettes en poche. Pour la garniture : 12 grosses quenelles de farce de poisson pochées, 6 petites tartelettes cuites à blanc, chacune garnie d'une tête de champignon étuvé, d'une lame de truffe et d'une crevette rose entière piquée debout. 25 cl de sauce Crevettes chaude (velouté de poisson lié, beurre de crevettes, crevettes décortiquées). Sel, poivre.

Préparation : Pochez les darnes au court-bouillon frémissant — jamais bouillant, la chair se défait à gros bouillons — six à huit minutes selon l'épaisseur. Égouttez soigneusement et dépouiller dès l'égouttage : la peau se retire facilement quand la darne est encore chaude. Posez chaque darne sur son croûton de mie de pain doré. Décorez le dessus de chaque darne d'un cordon de farce de poisson ou d'un filet de coulis de crevettes à la poche, et passez trente secondes à l'entrée du four pour figer la garniture. Nappez généreusement de sauce Crevettes. Disposez autour, en alternance : une grosse quenelle, une tartelette garnie de champignon, truffe et crevette dressée. L'alternance régulière est aussi importante que les éléments eux-mêmes.

Conseil du Chef : Les croûtons de mie de pain dorés servent de support et absorbent les sucs de la darne — ne les remplacez pas par une simple tranche de pain grillé qui resterait sèche. Beurrez-les généreusement et dorez-les au four à 160 °C jusqu'à couleur blonde avant de poser les darnes dessus.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cb1-1965. saumon froid beurre de Montpellier

Catégorie: Les Poissons, Coquillages et Crustacés | Difficulté: ★★★ | Préparation: 50 min | Cuisson: 15 min | Pour 8 personnes

Ingrédients : 4 darnes de saumon de 200 g chacune, pochées au court-bouillon et refroidies. Pour le beurre de Montpellier : 100 g de beurre doux pommade, 1 cuillerée à soupe de persil haché, 1 cuillerée à soupe d'estragon haché, 1 cuillerée à soupe de ciboulette hachée, 1 filet d'anchois dessalé, 1 cuillerée à café de câpres, 1 cornichon haché, 1 jaune d'œuf dur passé au tamis, huile d'olive, quelques gouttes de jus de citron — le tout mixé en beurre vert homogène. Pour le décor : lames de truffes, rondelles d'œufs durs, filets d'anchois dessalés, olives vertes dénoyautées, câpres, feuilles d'estragon. 30 cl de gelée de poisson fondue et légèrement refroidie (à 35 °C environ) pour lustrer.

Préparation : Pochez les darnes au court-bouillon frémissant, laissez-les refroidir entièrement dans le liquide de cuisson — ce refroidissement dans le bouillon garde la chair moelleuse et évite qu'elle ne durcisse au contact de l'air. Égouttez, dépouiller délicatement. Tempérez le beurre de Montpellier jusqu'à ce qu'il soit souple et facile à étaler à la spatule — trop froid, il se fissure et arrache la chair ; trop chaud, il fond et glisse. Masquez uniformément chaque darne d'une couche régulière de beurre vert. Disposez les décors : lames de truffes, rondelles d'œufs durs, filets d'anchois, olives, câpres, feuilles d'estragon blanchies une seconde. Nappez à la gelée fondue à 35 °C en deux couches successives en réfrigérant entre chaque. Entourez de gelée hachée et de croûtons de gelée nette.

Conseil du Chef : La gelée de lustrage doit être à 35 °C exactement — testez en posant une goutte sur le dos de la main : elle doit rester liquide mais légèrement visqueuse. Trop chaude, elle dissout le beurre vert et emporte les décors. Travaillez vite et avec un pinceau large.

Poursuivre la lecture & cuisiner l’intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Tome V — Poissons II » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/beaulieu-tome5**.