LA CUISINE BEAULIEU (SÉRIE 13) · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Tome VII — Abats 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-tome7**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — barquettes et tartelettes

1. barquettes Châtillon
2. barquettes Diane
3. barquettes filets de sole
4. barquettes Gauloise
5. barquettes Gnoki
6. barquettes Joinville
7. barquettes laitances Florentine
8. barquettes laitances Parmesan
9. barquettes Marly
10. barquettes Nantua
11. barquettes Olga
12. barquettes Ostendaise
13. barquettes Victoria

Chapitre 2 — entrées volantes diverses — bouchées

1. bouchées Bohémienne
2. bouchées Diane
3. bouchées Grand-Duc
4. bouchées Hollandaise
5. bouchées Isabelle
6. bouchées Joinville
7. bouchées Marie-Rose
8. bouchées Mogador
9. bouchées Monseigneur
10. bouchées Montglas
11. bouchées Nantua
12. bouchées Périgourdine
13. bouchées Princesse
14. bouchées Reine
15. bouchées Saint-Hubert
16. bouchées Stuart
17. bouchées Victoria

Chapitre 3 — brochettes

1. brochettes — formule type

Chapitre 4 — croustades

1. croustades Dartois

Chapitre 5 — hachis et émincés

1. hachis Américaine
2. corned beef hash
3. hachis Bonne-Femme
4. chicken hash (émincé de volaille)
5. hachis Fermière
6. hachis Grand'Mère
7. hachis Gratin
8. hachis Maintenon
9. hachis Marianne
10. hachis Moussaka
11. hachis Parmentier
12. hachis Portefeuille
13. hachis Portugaise

Chapitre 6 — mousses, mousselines et soufflés

1. formule type des mousses froides
2. formule type des mousses chaudes
3. formule type des soufflés chauds
4. mousse de jambon au paprika rose
5. mousse de volaille Périgord

Chapitre 7 — pilaw et rizots

1. préparation du riz (formule de base)
2. pilaw d'agneau
3. pilaw de cailles
4. pilaw de mouton
5. pilaw de volaille à la Grecque
6. pilaw de volaille à l'Orientale
7. pilaw de volaille à la Parisienne
8. pilaw de foie de volaille à la Turque

Chapitre 8 — timbales

1. timbale Bontoux
2. timbale Milanaise

Chapitre 9 — gibier — alouettes et mauviettes

1. alouettes et mauviettes — préparation
2. alouettes et mauviettes — rôties à la broche
3. alouettes en aspic
4. alouettes et mauviettes bonne-femme
5. alouettes en caisse
6. alouettes au gratin
7. alouettes et mauviettes Marianne
8. alouettes et mauviettes Normande
9. alouettes et mauviettes Paysanne
10. alouettes et mauviettes Père Philippe
11. alouettes et mauviettes Piémontaise
12. pâté de Pithiviers de mauviettes

Chapitre 10 — bécasses et bécassines

1. bécasse et bécassine — préparation
2. bécasse Alcantara
3. bécasse à l'ancienne
4. bécasse en aspic
5. bécasse belle-vue (froid)
6. bécasse Bengalines
7. bécasse Carême
8. bécasse Cécilia (froid)
9. bécasse en chaufroid
10. bécasse écaillère
11. bécasse Esclarmonde (froide)
12. bécasse à la Financière
13. bécasse flambée
14. bécasse grillée
15. bécasse Hongroise
16. bécasse Impériale
17. bécasse Marivaux (froide)
18. mousse et mousseline de bécasse
19. bécasse Nagornoff
20. salmis de bécasse (chaud ou froid)
21. bécasse Sanhard
22. bécasse sautée au Champagne
23. bécasse sautée aux Truffes
24. bécasse soufflé Favart
25. bécasse Souvaroff
26. timbale Diane de bécasse
27. timbale Metternich de bécasse
28. timbale Nesselrode de bécasse

Chapitre 11 — becs-figues et béguinettes

1. becs-figues et béguinettes bonne-femme
2. becs-figues et béguinettes Liégeoise
3. becs-figues et béguinettes à la polenta

Chapitre 12 — cailles

1. caille — préparation de base
2. caille Alexandra
3. caille Alexis
4. caille Archiduc
5. caille belle-vue (froide)
6. caille à la broche
7. cailles en caisses (chaud)
8. cailles en caisses (froid)
9. caille Carmen (froid)
10. caille à la casserole
11. caille Cécilia (froid)
12. caille à la cendre
13. caille aux cerises (chaud)
14. caille aux cerises (froid)
15. caille en chaudfroid
16. caille Clermont
17. caille en cocotte
18. caille aux coings
19. caille Dauphinoise (A)
20. caille Dauphinoise (B)
21. caille Demidoff
22. caille Diane
23. caille Dodinette
24. caille Félix
25. caille Figaro
26. caille feuilles de vigne
27. caille à la Grecque
28. caille Judic
29. caille Julie
30. caille Lucullus
31. caille aux Mandarines (froid)
32. caille Maryland (froid)
33. caille Milanaise
34. caille Minute
35. caille Mousse et Mousseline
36. caille aux Muscats
37. caille Nelson
38. caille en Nid (A)
39. caille en Nid (B)
40. caille en Nid (C)
41. caille Normande
42. caille Périgourdine
43. caille Petit-Duc
44. caille Petite Reine
45. caille Polonaise
46. caille Pompadour
47. caille Portugaise
48. caille Prévost
49. caille Richelieu
50. caille Richemond
51. caille Rissolées
52. caille Romanoff
53. caille Sand
54. caille Salvini
55. caille Singapour
56. caille Souvaroff
57. caille Tzarine (froid)
58. caille Valencienne
59. caille Vendangeuse

Chapitre 13 — chevreuil — noisettes, côtelettes et filets mignons

1. côtelettes de chevreuil Badoise
2. côtelettes de chevreuil aux cerises
3. côtelettes de chevreuil Chasseur
4. côtelettes de chevreuil Conti
5. côtelettes de chevreuil Diane
6. côtelettes de chevreuil Forestière
7. côtelettes de chevreuil au genièvre
8. côtelettes de chevreuil Hongroise
9. côtelettes de chevreuil Minute
10. côtelettes de chevreuil Napolitaine
11. côtelettes de chevreuil Nesselrode
12. côtelettes de chevreuil Pauvre Homme
13. côtelettes de chevreuil Poivrade
14. côtelettes de chevreuil Romanoff
15. côtelettes de chevreuil Smitanne
16. côtelettes de chevreuil aux truffes et champignons
17. côtelettes de chevreuil Valencia
18. côtelettes de chevreuil Venaison
19. côtelettes de chevreuil Villeneuve
20. côtelettes de chevreuil Walkyrie

Chapitre 14 — faisan — salmis, suprêmes et sautés

1. suprêmes de faisan Archiduc
2. suprêmes de faisan Berchoux
3. faisan sauté aux champignons
4. faisan sauté Chasseur
5. suprêmes de faisan Châtelaine (froid)
6. faisan en chaudfroid
7. faisan sauté à la crème
8. faisan Gastronomes (froid)
9. suprêmes de faisan Louisette
10. suprêmes de faisan Lucullus
11. suprêmes de faisan Smitanne
12. faisan sauté aux fruits (ananas, mandarine, orange)
13. soufflé de faisan

Chapitre 15 — grives et merles

1. grives et merles à l'ancienne
2. grives et merles en bellevue (froid)
3. grives et merles bonne-femme
4. grives et merles en caisses
5. grives et merles en chaudfroid
6. grives et merles Cherville (froid)
7. grives et merles en croûtes
8. grives et merles en gratin
9. grives et merles Liégeoise
10. grives et merles Moderne (froid)
11. grives et merles au nid
12. grives et merles paysanne
13. grives et merles au rizotto
14. grives et merles Sanhard
15. grives et merles sous la cendre

Chapitre 16 — grouses et gélinottes

1. grouse et gélinotte Grand-Mère
2. grouse et gélinotte Gourmets
3. grouse et gélinotte Savoy

Chapitre 17 — lapins, levrauts et lièvres — râbles et filets

1. râble de lièvre à l'allemande
2. râble de lièvre Badoise
3. râble de lièvre aux cerises
4. râble de lièvre à la choucroute
5. civet de lapin
6. côtelettes de lièvre Champignons
7. côtelettes de lièvre Diane
8. côtelettes de lièvre Mirza
9. côtelettes de lièvre Morland
10. côtelettes de lièvre Pojarski
11. filets de lièvre Dampierre
12. lièvre farci Beauval (froid)
13. râble de lièvre au genièvre
14. gibelotte de lapin
15. râble de lièvre Grand-Veneur
16. lapin à la moutarde
17. râble de lièvre Morand
18. escalopes de filets de lièvre Mornay
19. escalopes de filets de lièvre Mortemart
20. mousses et mousselines de lièvre
21. râble de lièvre Navarraise
22. lièvre à la périgoudine
23. râble de lièvre Pompadour
24. râble de lièvre au raifort et groseilles
25. râble de lièvre Saint-Hubert
26. soufflé de lièvre
27. filets de lièvre Sully
28. filets de lièvre Vendôme

Chapitre 18 — ortolans

1. aspic d'ortolans
2. ortolans en brochette
3. ortolans en caisses
4. ortolans Lucullus
5. ortolans Mandarine (froid)
6. ortolans Marianne
7. ortolans aux Quetsches
8. ortolans Rothschild (froid)
9. ortolans Suc d'Ananas
10. ortolans Sylphides
11. timbale d'ortolans Rothschild (froid)
12. timbale d'ortolans Tzarine (froid)
13. ortolans Vendangeuse (froid)

Chapitre 19 — perdreaux et perdrix

1. perdreau Alcantara
2. perdreau Alexis
3. aspic de perdreau (froid)
4. ballottines de perdreau
5. perdreau Berrichonne
6. perdreau Bonne-Femme
7. perdreau Bonne-Maman
8. perdreau Bordelaise
9. perdreau Bourguignonne
10. perdreau Carême
11. perdreau en casserole
12. perdreau en Chartreuse (formule traditionnelle)
13. perdreau en Chartreuse (formule rapide)
14. perdreau en Chaufroid (froid)
15. perdreaux aux choux
16. civet de perdrix
17. coquilles de perdreau
18. côtelettes de perdreau (formule type)
19. côtelettes de perdreau en chaudfroid
20. côtelettes de perdreau Morland
21. côtelettes de perdreau en papillote
22. perdreau en Couveuse
23. perdreau à la Crapaudine
24. côtelettes de perdreau à la Crème
25. crépinettes de perdreau
26. croquettes de perdreau
27. daube de perdreau
28. perdreau Demi-Deuil
29. perdreau à la Diable
30. épigrammes de perdreau
31. perdreau en Estouffade
32. perdreau en Étuvée
33. farce de perdreau
34. perdreau Fermière
35. perdreau Forestière
36. galantine de perdreau (froid)
37. perdreau en gelée (froid)
38. perdreau Grand'Mère
39. perdreau à la Grenobloise
40. perdreau Karapanésa
41. perdreau Kotschoubey
42. perdreau Lady Clifford
43. perdreau Lautrec
44. perdreau aux lentilles
45. perdreau Marly
46. mousse froide de perdreau
47. mousse chaude de perdreau
48. mousseline de perdreau
49. perdreau à la Normande
50. perdreau aux olives
51. parfait froid de perdreau
52. pâté chaud de perdreau
53. pâté froid de perdreau en croûte
54. perdreau Périgueux
55. perdreau à la Polonaise
56. perdreau Prince Victor
57. perdreau à la Provençale
58. purée de perdreau
59. quenelles de perdreau
60. perdreau aux raisins
61. perdreau rôti (formule)
62. perdreau Saint-Germain
63. perdreau Saint-Hubert
64. salmis de perdreau
65. perdreau à la Smitane
66. soufflé de perdreau
67. perdreau Souvaroff
68. suprêmes de perdreau (formule type)
69. suprêmes de perdreau Diane
70. suprêmes de perdreau Magenta
71. suprêmes de perdreau Saint-Clair
72. suprêmes de perdreau aux truffes
73. suprêmes de perdreau Véron
74. terrine de perdreau (froide)
75. perdreau truffé
76. perdreau à l'Alsacienne
77. perdreau à la Basquaise
78. perdreau Châtelaine
79. perdreau au genièvre
80. perdreau à la Landaise
81. perdreau aux morilles

82. perdreau à la Périgourdine
83. perdreau en papillote (entier)
84. saupiquet de perdreau
85. perdreau à la Portugaise
86. perdreau sauté (formule)
87. perdreau en cocotte (formule)
88. vieille perdrix aux choux (formule)
89. vieille perdrix à la Catalane
90. vieille perdrix au genièvre
91. vieille perdrix aux pruneaux
92. vieille perdrix à la Berrichonne
93. côtelettes de perdreau Sévigné

Chapitre 20 — poulets sautés

1. poulet sauté — technique de base
2. poulet sauté Alexandra
3. poulet sauté Algérienne
4. poulet sauté Annette
5. poulet sauté Anversoise
6. poulet sauté Archiduc
7. poulet sauté Arlésienne
8. poulet sauté Armagnac
9. poulet sauté Armenonville
10. poulet sauté Artois (D')
11. poulet sauté Bagatelle
12. poulet sauté Bazard
13. poulet sauté Beaulieu
14. poulet sauté BéHanzin
15. poulet sauté Bercy
16. poulet sauté Bergère
17. poulet sauté Biarrotte
18. poulet sauté Belle-Gabrielle
19. poulet sauté Blanc
20. poulet sauté Bohémienne
21. poulet sauté Boivin
22. poulet sauté Bonne-Femme
23. poulet sauté Bordelaise
24. poulet sauté Bourguignonne
25. poulet sauté Bretonne
26. poulet sauté Cacciatora
27. poulet sauté Capilotade
28. poulet sauté Catalane
29. poulet sauté Cécil
30. poulet sauté Cèpes
31. poulet sauté Champeaux
32. poulet sauté Chandon
33. poulet sauté Chasseur
34. poulet sauté Crécy
35. poulet sauté au curry
36. poulet sauté à l'orange et au curaçao
37. poulet sauté Côte-D'Azur
38. poulet sauté Danoise
39. poulet sauté Dauphine
40. poulet sauté Demidoff

41. poulet sauté Doria
42. poulet sauté Durand
43. poulet sauté Duroc
44. poulet sauté Écossaise
45. poulet sauté Égyptienne
46. poulet sauté Escurial
47. poulet sauté Espagnol
48. poulet sauté Estragon
49. poulet sauté Fédora
50. poulet sauté au fenouil
51. poulet sauté Fermière
52. poulet sauté Fines Herbes
53. poulet sauté Forestière
54. poulet sauté Frou-Frou
55. poulet sauté George Sand
56. poulet sauté Georgina
57. poulet sauté Hermione
58. poulet sauté Hongroise
59. poulet sauté aux huîtres
60. poulet sauté Indienne
61. poulet sauté Italienne
62. poulet sauté Japonaise
63. poulet sauté Jeanne Granier
64. poulet sauté Joséphine
65. poulet sauté Judic
66. poulet sauté Jurassienne
67. poulet sauté Languedocienne
68. poulet sauté Lapérouse
69. poulet sauté Lathuile
70. poulet sauté Léopold
71. poulet sauté Lyonnaise
72. poulet sauté Madras
73. poulet sauté Marengo
74. poulet sauté Marie-Louise
75. poulet sauté Marigny
76. poulet sauté Marocaine
77. poulet sauté Marseillaise
78. poulet sauté Mascotte
79. poulet sauté Mathilde
80. poulet sauté Mexicaine
81. poulet sauté Monselet
82. poulet sauté aux morilles
83. poulet sauté Niçoise
84. poulet sauté Normande
85. poulet sauté Nouveau Siècle
86. poulet sauté Orléanaise
87. poulet sauté Otéro
88. poulet sauté Paprika
89. poulet sauté Parmentier
90. poulet sauté Paysanne
91. poulet sauté Périgord
92. poulet sauté Petit-Duc
93. poulet sauté Piémontaise
94. poulet sauté Portugaise
95. poulet sauté Provençale
96. poulet sauté Rivoli
97. poulet sauté Romaine
98. poulet sauté Rostand
99. poulet sauté Saint-James
100. poulet sauté Saint-Mandé
101. poulet sauté au vin de Samos
102. poulet sauté aux spatzélis
103. poulet sauté Stanley
104. poulet sauté aux truffes
105. poulet sauté Van Dyck
106. poulet sauté Vendéenne
107. poulet sauté Verdi
108. poulet sauté Vichy
109. poulet sauté Viennoise (A)
110. poulet sauté Viennoise (B)
111. poulet en Waterzoï

Chapitre 21 — suprêmes de volaille

1. suprêmes de volaille Agnès Sorel
2. suprêmes de volaille Albuféra
3. suprêmes de volaille Alexandra
4. suprêmes de volaille Ambassadrice
5. suprêmes de volaille Archiduc
6. suprêmes de volaille Arlésienne
7. suprêmes de volaille Belle Hélène
8. suprêmes de volaille Boitelle
9. suprêmes de volaille aux champignons
10. suprêmes de volaille Chimay
11. suprêmes de volaille Cussy
12. suprêmes de volaille Doria
13. suprêmes de volaille Dreux
14. suprêmes de volaille Écarlate
15. suprêmes de volaille Écossaise
16. suprêmes de volaille Élisabeth
17. suprêmes de volaille Favorite
18. suprêmes de volaille Financière
19. suprêmes de volaille Florentine
20. suprêmes de volaille aux fonds d'artichauts
21. suprêmes de volaille Georgette
22. suprêmes de volaille Henri IV
23. suprêmes de volaille Hongroise
24. suprêmes de volaille Impériale
25. suprêmes de volaille Indienne
26. suprêmes de volaille Italienne
27. suprêmes de volaille Jardinière
28. suprêmes de volaille Maréchale
29. suprêmes de volaille Marie-Louise
30. suprêmes de volaille Marie-Thérèse
31. suprêmes de volaille Maryland
32. suprêmes de volaille Mireille
33. suprêmes de volaille Montpensier
34. suprêmes de volaille Orientale
35. suprêmes de volaille Orly
36. suprêmes de volaille en papillotes
37. suprêmes de volaille Paprika
38. suprêmes de volaille Parisienne
39. suprêmes de volaille Périgueux
40. suprêmes de volaille Pojarski
41. suprêmes de volaille Polignac
42. suprêmes de volaille Porto
43. suprêmes de volaille Princesse
44. suprêmes de volaille Régence
45. suprêmes de volaille Richelieu
46. suprêmes de volaille Rimini
47. suprêmes de volaille Rossini
48. suprêmes de volaille Talleyrand
49. suprêmes de volaille Toulousaine
50. suprêmes de volaille Valençay
51. suprêmes de volaille Valois
52. suprêmes de volaille Verneuil
53. suprêmes de volaille Villeroy
54. suprêmes de volaille Wolseley

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

cb1-3010. barquettes Châtillon

Catégorie: Les Abats et Petites Pièces | Difficulté: ★★☆ | Préparation: 30 min | Cuisson: 35 min | Pour 4 personnes (12 barquettes)

Ingrédients : 12 fonds de barquette en pâte à foncer, cuits à blanc jusqu'à coloration blonde sèche. Pour la garniture aux champignons : 300 g de champignons de Paris finement émincés, 15 cl de crème double, beurre, sel, poivre. Pour la farce fine de volaille : 200 g de chair de volaille fine (filets, parures), 1 blanc d'œuf, 12 cl de crème liquide très froide, sel, poivre blanc.

Préparation : Faites suer les champignons émincés dans le beurre à feu vif jusqu'à évaporation totale de leur eau végétale — la garniture doit être parfaitement sèche pour ne pas détremper la pâte cuite. Liez à la crème double réduite jusqu'à consistance très serrée ; assaisonnez. Préparez la farce fine : mixez la chair de volaille avec le blanc d'œuf, passez au tamis fin, incorporez la crème très froide en filet sur glace — la farce doit être souple, lisse et blanche. Remplissez chaque barquette de champignons jusqu'à mi-hauteur. Masquez la surface d'une couche de farce fine aplanie à la spatule mouillée, sans débordement sur les bords. Pochez au four en bain-marie à 170 °C, vingt à vingt-cinq minutes, jusqu'à ce que la farce soit ferme, légèrement rebondie et dorée pâle. Servez chaud.

Conseil du Chef : Si la farce gonfle et craquelle à la surface en cours de pochage, c'est un signe de chaleur trop vive ou de bain-marie insuffisant — ajoutez de l'eau chaude dans le bain-marie ou baissez de dix degrés. Une farce bien pochée reste lisse, légèrement soulevée, d'un blanc ivoire sans craquelure ni coloration excessive.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cb1-3011. barquettes Diane

Catégorie: Les Abats et Petites Pièces | Difficulté: ★★★ | Préparation: 45 min + réfrigération | Cuisson: 35 min | Pour 4 personnes (12 barquettes)

Ingrédients : 12 fonds de barquette en pâte à foncer, cuits à blanc. Pour la garniture : 2 perdreaux rôtis saignants et refroidis, filets tranchés finement, 20 g de truffes noires en lames fines, 20 cl de sauce Salmis bien réduite, froide, quasi solide. Pour la farce de gibier : 150 g de chair de perdreau (cuisses et parures), 1 blanc d'œuf, 10 cl de crème liquide froide, sel, poivre.

Préparation : Rôtissez les perdreaux à four vif, sortez-les saignants et laissez refroidir complètement. Levez les filets, tranchez-les finement. Mélangez avec les lames de truffes et la sauce Salmis froide très réduite — testez la consistance : pressez une cuillerée contre le bord du bol, elle doit tenir sa forme sans couler. Une liaison trop fluide détrempe la pâte cuite ; si elle coule, remettez à réduire. Garnissez les barquettes de cette préparation froide serrée jusqu'à mi-hauteur. Préparez la farce de gibier comme la farce de volaille, en remplaçant la chair par celle du perdreau. Masquez d'une couche de farce lissée à la spatule mouillée. Enfournez à 190 °C, pas en bain-marie cette fois, jusqu'à coloration brun blond de la farce, quinze à dix-huit minutes. Servez chaud.

Conseil du Chef : La sauce Salmis de la garniture doit être incorporée absolument froide et quasi gélatineuse — une sauce chaude fait fondre immédiatement la pâte cuite et crée une barquette détrempée avant même d'arriver à table. Préparez la liaison la veille et conservez-la au froid jusqu'à consistance de gelée souple. Au dernier moment, réchauffez délicatement pour la travailler, puis laissez refroidir avant d'assembler.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cb1-3012. barquettes filets de sole

Catégorie: Les Abats et Petites Pièces | Difficulté: ★★☆ | Préparation: 30 min | Cuisson: 30 min | Pour 4 personnes (12 barquettes)

Ingrédients : 12 fonds de barquette en pâte à foncer, cuits à blanc. Pour la garniture : 400 g de filets de sole (2 soles de portion), pochés dans un fumet blanc léger et refroidis ; 100 g de champignons de Paris finement émincés, sautés au beurre à sec ; 20 g de truffes noires en lames fines. Sauce Normande pour liaison : 20 cl de velouté de poisson, 5 cl de crème fraîche épaisse, 30 g de beurre froid, sel, poivre blanc.

Préparation : Pochez les filets de sole dans un fumet blanc léger à frémissement doux — jamais à ébullition, qui les défait en filasses. Égouttez, laissez tiédir, taillez en dés réguliers de 8 mm. Faites sauter les champignons émincés au beurre à feu vif jusqu'à perte totale d'eau ; refroidissez. Mélangez dés de sole, champignons et lames de truffes ; liez serrés à la sauce Normande bien réduite jusqu'à consistance nappante et ferme — vérifiez avant d'assembler que la garniture tient sa forme, non qu'elle coule. Garnissez les barquettes cuites à blanc en dôme léger. Pour servir chaud, réchauffez à four doux couvert d'un papier beurré, jamais à four vif qui dessèche les filets et fait rendre l'eau aux champignons.

Conseil du Chef : La sauce Normande doit être suffisamment réduite avant d'incorporer les garnitures — une sauce trop liquide mouille le fond de pâte en quelques secondes. Testez la consistance sur le bord d'une assiette froide : si elle se fige en trente secondes en couche nacrée, elle est à point. Assemblez à la dernière minute.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cb1-3013. barquettes Gauloise

Catégorie: Les Abats et Petites Pièces | Difficulté: ★★★ | Préparation: 1 h | Cuisson: 40 min | Pour 4 personnes (12 barquettes)

Ingrédients : 12 fonds de barquette en pâte à foncer, cuits à blanc. Pour la garniture : 12 crêtes de coq blanchies deux fois et cuites dans un fond blanc jusqu'à tendreté ; 8 rognons de coq blanchis de même. Pour la liaison : 15 cl de glace de viande montée au beurre froid. Pour la farce de couronnement : 150 g de farce fine de volaille, 50 g de foie gras d'oie passé au tamis fin, sel, poivre.

Préparation : Blanchissez les crêtes deux fois à l'eau froide, pelez-les soigneusement peau à peau, cuisez dans un fond blanc à frémissement jusqu'à ce qu'elles soient tendres — comptez quarante minutes. Taillez crêtes et rognons en morceaux réguliers. Montez la glace de viande hors du feu avec le beurre froid en petits dés en secouant la casserole : elle doit être nacrée et liée, jamais grasse. Liez les crêtes et rognons à cette glace montée. Garnissez les barquettes jusqu'à mi-hauteur. Mélangez la farce de volaille et le foie gras tamisé jusqu'à coloration légèrement fauve et homogène. Masquez la surface d'une couche de cette farce lissée à la spatule mouillée. Pochez au four en bain-marie à 170 °C, vingt-cinq minutes, jusqu'à prise ferme.

Conseil du Chef : La liaison à la glace de viande est délicate : si elle tranche avant emploi — devenant grasse et brillante —, réchauffez très doucement en montant à nouveau avec un petit dé de beurre froid hors du feu. Une glace tranchée ne se récupère jamais à feu vif ; seule la chaleur très douce et le beurre frais la remontent.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cb1-3014. barquettes Gnoki

Catégorie: Les Abats et Petites Pièces | Difficulté: ★★☆ | Préparation: 30 min | Cuisson: 35 min | Pour 4 personnes (12 barquettes)

Ingrédients : 12 fonds de barquette en pâte à foncer, cuits à blanc. Gnocchis à la parisienne : 25 cl d'eau, 80 g de beurre, 100 g de farine, 2 œufs entiers, sel, noix de muscade — pâte à chou ferme. Sauce Mornay pour napper : 25 cl de béchamel, 2 jaunes d'œufs, 60 g de gruyère râpé fin, sel, muscade.

Préparation : Préparez les gnocchis à la parisienne : faites bouillir l'eau avec le beurre et le sel, versez la farine en une fois, desséchez en remuant vivement jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole. Hors du feu, incorporez les œufs un à un jusqu'à consistance souple. Pochez à l'eau frémissante légèrement salée en pressant la pâte par petites noix : les gnocchis remontent en surface et se tiennent quand ils sont cuits, trois à quatre minutes. Égouttez soigneusement et épongez sur linge. Garnissez les barquettes de gnocchis en couche serrée. Préparez la Mornay : liez la béchamel chaude aux jaunes, incorporez le gruyère. Nappez généreusement en laissant légèrement déborder sur les bords. Glacez sous la salamandre jusqu'à coloration blond uniforme.

Conseil du Chef : La salamandre est préférable au four pour ce gratin : elle colore la surface en deux minutes sans réchauffer excessivement la pâte en dessous ni durcir les gnocchis. Un four trop long ramollit la barquette et dessèche les gnocchis. Si vous n'avez pas de salamandre, passez sous le gril en position haute, porte entrouverte, surveillez de près.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Tome VII — Abats II » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/beaulieu-tome7**.