LA CUISINE BEAULIEU (SÉRIE 13) · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Tome IX — Légumes & Salades

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-tome9**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Artichauts

1. artichauts à la barigoule
2. artichauts en beignets Colbert
3. artichauts à la boulangère
4. artichauts Cavour
5. artichauts Clamart
6. artichauts en cromesquis et croquettes
7. artichauts Cussy
8. artichauts Diétrich
9. artichauts à la Florentine
10. artichauts Favorite
11. artichauts Grand-Duc
12. artichauts au gratin
13. artichauts à la hollandaise
14. artichauts à l'italienne
15. artichauts à la juive
16. artichauts Lucullus
17. artichauts à la lyonnaise
18. artichauts à la maraîchère
19. artichauts à la paysanne
20. artichauts à la provençale
21. purée d'artichauts
22. artichauts Stanley
23. artichauts à la vinaigrette

Chapitre 2 — Asperges

1. asperges (cuisson)
2. asperges à la flamande
3. asperges froides
4. asperges au gratin
5. asperges à l'italienne
6. asperges à la milanaise
7. asperges Mornay
8. asperges à la polonaise
9. asperges à la sibérienne
10. pointes d'asperges (préparation de base)
11. pointes d'asperges au beurre
12. pointes d'asperges à la crème
13. pointes d'asperges royale

Chapitre 3 — Aubergines

1. aubergines à l'andalouse
2. aubergines châtelaine
3. aubergines à la crème
4. aubergines à l'égyptienne
5. aubergines farcies
6. aubergines frites
7. aubergines au gratin
8. aubergines grillées à la provençale
9. aubergines à l'italienne
10. aubergines nimoises
11. aubergines à l'orientale
12. aubergines provençale
13. aubergines sautées à la niçoise
14. aubergines soufflées
15. aubergines à la turque

Chapitre 4 — Betteraves

1. betteraves (cuisson au four)
2. betteraves en salade à la crème

Chapitre 5 — Carottes

1. carottes (garniture, glacées)
2. carottes à la crème
3. purée de carottes
4. carottes Vichy

Chapitre 6 — Céleri

1. céleris (mode de traitement et de cuisson)
2. céleris-rave

Chapitre 7 — Cèpes, Morilles et Oronges

1. cèpes (mode de traitement et de cuisson)
2. cèpes à la bordelaise
3. cèpes à la crème
4. cèpes au gratin
5. cèpes gribouis
6. cèpes à la provençale
7. cèpes ranini
8. cèpes à la toulousaine
9. cèpes à la tourangelle

Chapitre 8 — Champignons

1. champignons de couche (mode de traitement et de cuisson)
2. champignons sautés
3. champignons farcis
4. champignons grillés
5. champignons grillés à la bourguignonne
6. champignons à la périgoudine
7. purée de champignons
8. champignons à la crème
9. champignons en croûte
10. champignons en tartelettes
11. champignons tournés et cannelés

Chapitre 9 — Chicorée

1. endives (mode de préparation et de cuisson)
2. endives ardennaises à la crème
3. endives ardennaises au jus
4. endives ardennaises mornay
5. endives ardennaises nature

Chapitre 10 — Choux

1. choux (mode de traitement et braisage)
2. chou à l'anglaise
3. choucroute braisée
4. choux farcis
5. choux rouges à la flamande
6. choux rouges à la limousine
7. chou sou-fassum
8. choux rouges à la valencienne
9. chou à la vivaraise
10. choux rouges à la westphalienne

Chapitre 11 — Choux de Bruxelles

1. choux de Bruxelles (mode de cuisson)
2. choux de Bruxelles à l'anglaise
3. choux de Bruxelles au beurre
4. choux de Bruxelles à la crème
5. choux de Bruxelles bonne-femme
6. choux de Bruxelles au gratin
7. choux de Bruxelles à la limousine
8. choux de Bruxelles milanaise
9. choux de Bruxelles polonaise
10. purée de choux de Bruxelles

Chapitre 12 — Choux-Fleurs

1. chou-fleur — mode de cuisson
2. chou-fleur à l'anglaise
3. chou-fleur dubarry
4. chou-fleur en fritot
5. chou-fleur au gratin
6. chou-fleur à l'italienne
7. chou-fleur milanaise
8. chou-fleur polonaise
9. purée de chou-fleur

Chapitre 13 — Choux de Mer

1. choux de mer

Chapitre 14 — Concombres

1. concombres à la crème
2. concombres farcis
3. concombres glacés

Chapitre 15 — Crosnes du Japon

1. crosnes en beignets
2. crosnes à la crème
3. crosnes en croquettes
4. crosnes au gratin
5. crosnes milanaise
6. crosnes polonaise
7. crosnes en purée
8. crosnes sautées
9. crosnes au velouté

Chapitre 16 — Épinards

1. épinards à l'anglaise
2. épinards à la crème
3. épinards aux croûtons
4. épinards aux fleurons
5. épinards garniture — pour farces et timbales
6. épinards au gratin
7. épinards aux œufs durs
8. épinards soufflé
9. épinards subrics
10. épinards Viroflay

Chapitre 17 — Fenouil Tubéreux

1. fenouil tubéreux

Chapitre 18 — Haricots Flageolets

1. haricots flageolets

Chapitre 19 — Haricots Blancs

1. haricots blancs américaine
2. haricots blancs au beurre
3. boston beans
4. haricots blancs bretonne
5. haricots blancs au gratin
6. haricots blancs lyonnaise
7. haricots blancs en purée
8. purée bretonne
9. purée Musard

Chapitre 20 — Haricots Verts

1. haricots verts à l'allemande
2. haricots verts à l'anglaise
3. haricots verts au beurre
4. haricots verts panachés
5. haricots verts en purée
6. haricots verts Tourangelle

Chapitre 21 — Laitues et Chicorées Braisées

1. laitues braisées
2. laitues farcies
3. laitues grecques
4. chicorée braisée

Chapitre 22 — Maïs

1. maïs à la crème
2. polenta

Chapitre 23 — Marrons

1. marrons braisés
2. marrons étuvés
3. marrons en purée

Chapitre 24 — Navets

1. navets — apprêts généraux
2. navets glacés

Chapitre 25 — Oignons

1. oignons farcis
2. oignons frits
3. oignons glacés à blanc
4. oignons glacés à brun
5. oignons lyonnaise

Chapitre 26 — Oseille

1. oseille braisée

Chapitre 27 — Petits Pois

1. petits pois à l'anglaise
2. petits pois à la française
3. petits pois au beurre
4. petits pois bonne-femme
5. petits pois étuvée
6. petits pois flamande
7. petits pois garniture — purée pour farces
8. petits pois aux laitues
9. petits pois à la menthe
10. petits pois paysanne
11. purée de petits pois
12. pommes de terre algérienne
13. pommes de terre allemande
14. pommes de terre allumette
15. pommes de terre Alphonse
16. pommes de terre alsacienne
17. pommes de terre ambassadeur
18. pommes de terre anglaise
19. pommes de terre Anna
20. pommes de terre Arlie
21. pommes de terre bataille
22. pommes de terre Bénédictine
23. pommes de terre berrichonne
24. pommes de terre Berny
25. pommes de terre Biarritz
26. pommes de terre Bignon
27. pommes de terre bohémienne
28. pommes de terre bonne-femme
29. pommes de terre bordelaise
30. pommes de terre boulangère
31. pommes de terre bretonne
32. pommes de terre brune
33. pommes de terre brioche
34. pommes de terre bussy
35. pommes de terre byron
36. pommes de terre cendrillon
37. pommes de terre chambéry
38. pommes de terre chamonix
39. pommes de terre champignol
40. pommes de terre château

41. pommes de terre chatouillard
42. pommes de terre cheveu
43. pommes de terre chip
44. pommes de terre cocotte
45. pommes de terre collerette
46. pommes de terre colombine
47. pommes de terre copeaux
48. pommes de terre à la crème
49. pommes de terre crétan
50. pommes de terre croquettes
51. pommes de terre dauphin
52. pommes de terre dauphine
53. pommes de terre dauphinoise
54. pommes de terre delmonico
55. pommes de terre duchesse
56. pommes de terre élisabeth
57. pommes de terre farcies
58. pommes de terre flamande
59. pommes de terre fondantes
60. pommes de terre au four
61. pommes de terre frites
62. pommes de terre galette
63. pommes de terre gastronome
64. pommes de terre gaufrettes
65. pommes de terre gratinées
66. pommes de terre grillées
67. pommes de terre hongroise
68. pommes de terre idéale
69. pommes de terre irlandaise
70. pommes de terre jacquette
71. pommes de terre jetée-promenade
72. pommes de terre au lard
73. pommes de terre en liard
74. pommes de terre lorette
75. pommes de terre loulou
76. pommes de terre lyonnaise
77. pommes de terre macaire
78. pommes de terre maire
79. pommes de terre maître d'hôtel
80. pommes de terre marquise
81. pommes de terre ménagère
82. pommes de terre à la menthe
83. pommes de terre mignonnette
84. pommes de terre mireille
85. pommes de terre mirette
86. pommes de terre monselet
87. pommes de terre montgolienne
88. pommes de terre mousseline
89. pommes de terre nana
90. pommes de terre nature
91. pommes de terre au nid
92. pommes de terre noisette
93. pommes de terre normande
94. pommes de terre paille
95. pommes de terre panama
96. pommes de terre parisienne
97. pommes de terre o'brien
98. pommes de terre ortiz
99. pommes de terre paysanne
100. pommes de terre persillées
101. pommes de terre pont-neuf
102. pommes de terre provençale
103. pommes de terre purée
104. pommes de terre quelin
105. pommes de terre rissolées
106. pommes de terre robert
107. pommes de terre robe de chambre
108. pommes de terre rosette
109. pommes de terre roxelane
110. pommes de terre royale
111. pommes de terre saint-florentin
112. pommes de terre sablées
113. pommes de terre sautées
114. pommes de terre savoyarde
115. pommes de terre schneider
116. pommes de terre soufflées
117. pommes de terre surprise
118. pommes de terre suzette
119. pommes de terre vapeur
120. pommes de terre villa des fleurs
121. pommes de terre voisin

Chapitre 28 — salsifis et scorsonères

1. salsifis et scorsonères — cuisson au blanc
2. salsifis à la crème
3. salsifis frits
4. salsifis au gratin
5. salsifis aux fines herbes
6. salsifis à la polonaise
7. salsifis sautés

Chapitre 29 — topinambours

1. topinambours à l'anglaise
2. topinambours frits
3. topinambours purée

Chapitre 30 — tomates

1. tomates ancienne
2. tomates carmélite
3. tomates concassées
4. tomates farcies
5. tomates à la hussarde
6. tomates à l'italienne
7. tomates ménagère
8. tomates navarraise
9. tomates provençale
10. tomates portugaise
11. tomates rivoli (froid)
12. tomates sautées
13. tomates soufflé

Chapitre 31 — truffes

1. truffes sous la cendre
2. truffes au champagne
3. truffes à la crème
4. truffes au porto
5. truffes d'amour
6. truffes en serviette

Chapitre 32 — Les Salades

1. salades simples
2. vinaigrette
3. vinaigrette aux œufs
4. vinaigrette au lard
5. vinaigrette à la crème
6. vinaigrette à la crème moutardée
7. mayonnaise de salade
8. salade aïda
9. salade alice (A)
10. salade allemande
11. salade alsacienne
12. salade américaine (A)
13. salade américaine (B)
14. salade andalouse
15. salade archiduc
16. salade augustin
17. salade bagatelle
18. salade bagration
19. salade béatrix
20. salade beaucaire
21. salade belles de nuit
22. salade canaille
23. salade caprice
24. salade caprice de reine
25. salade carmen
26. salade cendrillon
27. salade châtelaine
28. salade chicago
29. salade crémone
30. salade créole
31. salade cressonnière
32. salade dalila
33. salade danicheff
34. salade délices
35. salade demi-deuil
36. salade égyptienne
37. salade éléonora
38. salade d'estrées
39. salade espagnole
40. salade ève

41. salade fanchette
42. salade favorite
43. salade florida (A)
44. salade francillon
45. salade gauloise (A)
46. salade gauloise (B)
47. salade des gobelins
48. salade grande duchesse
49. salade hermine
50. salade hollandaise
51. salade hongroise
52. salade impériale
53. salade irma
54. salade indienne
55. salade isabelle
56. salade italienne
57. salade japonaise
58. salade javanaise
59. salade jockey club
60. salade lakmé
61. salade lapérouse
62. salade légumes
63. salade lords
64. salade lorette
65. salade louisette
66. salade manon
67. salade maraîchère
68. salade marie stuart
69. salade mariette
70. salade mascotte
71. salade mercédés
72. salade mignon
73. salade mignonne
74. salade mignonnette
75. salade midinette
76. salade mikado
77. salade mimosa
78. salade monégasque
79. salade monte-carlo
80. salade monte-cristo
81. salade montfermeil
82. salade montmorency
83. salade moscovite
84. salade mousmé
85. salade muguette
86. salade nélusko
87. salade niçoise
88. salade ninon
89. salade noël
90. salade noémi
91. salade nonnes
92. salade nouvelle japonaise
93. salade opéra
94. salade orange
95. salade orientale
96. salade paloise
97. salade parisienne
98. salade paulette
99. salade piémontaise
100. salade de poisson
101. salade polonaise
102. salade provençale
103. salade rachel
104. salade régence
105. salade réjane
106. salade russe
107. salade saint jean
108. salade saint sylvestre
109. salade sicilienne
110. salade tanagra
111. salade tourangelle
112. salade tosca
113. salade tredern
114. salade de truffes
115. salade victoria
116. salade viennoise
117. salade vigneronne
118. salade waldorf
119. salade windsor
120. salade yam yam
121. salade ainsée
122. salade alexandra

123. salade algonquin
124. salade alice (B)
125. salade allan
126. salade alma
127. salade arlésian
128. salade beach
129. salade bellevue
130. salade bismarck
131. salade bombay
132. salade brésilien
133. salade bruxelles
134. salade chiffonade
135. salade danicheff (américaine)
136. salade delmonico
137. salade fantaisie
138. salade fédora
139. salade figaro
140. salade florentine
141. salade florida (B)
142. salade fushimi
143. salade gadski
144. salade globe
145. salade gracia
146. salade harvey
147. salade havanaise
148. salade hélène
149. salade impératrice
150. salade indienne (américaine)

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

cb1-4034. artichauts à la barigoule

Catégorie: Les Légumes et Accompagnements | Difficulté: ★★☆ | Préparation: 35 min | Cuisson: 55 min | Pour 4 personnes

Ingrédients : Préparez 4 gros artichauts de même calibre. Pour la duxelles de farce : 250 g de champignons de Paris, 2 échalotes et 1 gousse d'ail finement hachés, 80 g de jambon cru haché fin et un bouquet de persil plat ciselé. Pour le braisage : 20 cl de vin blanc sec, 30 cl de demi-glace, 1 cuillère à soupe de concentré de tomate, 40 g de beurre et quelques tranches fines de lard de poitrine pour barder. Sel, poivre.

Préparation : Retirez les premières feuilles extérieures dures, tournez les fonds à vif et blanchissez cinq minutes à l'eau salée — ce passage initial est indispensable pour attendrir les feuilles restantes et faciliter le retrait du foin à la cuillère. Préparez la duxelles : hachez les champignons très finement, faites-les étuver au beurre avec les échalotes jusqu'à évaporation complète de leur eau — la duxelles doit être bien sèche et légèrement dorée. Incorporez le jambon haché, le persil ciselé, assaisonnez. Farcissez généreusement les cavités. Bardez chaque artichaut de lard, ficelez. Rangez dans une braisière sur un fond d'aromates, mouillez au vin blanc, cuisez couverts à four doux (160 °C) 45 minutes. Retirez les bardes, dressez. Passez le fond de braisage au chinois, réduisez, liez à la demi-glace légèrement tomatée, montez au beurre hors du feu et nappez aussitôt.

Conseil du Chef : La duxelles doit être parfaitement desséchée avant le farcissage — une duxelles encore humide détrempera l'artichaut en cours de braisage et rendra la farce molle et sans saveur. Pressez-la dans un linge si nécessaire avant de garnir les cavités.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cb1-4035. artichauts en beignets Colbert

Catégorie: Les Légumes et Accompagnements | Difficulté: ★★★ | Préparation: 40 min | Cuisson: 20 min | Pour 4 personnes

Ingrédients : 8 petits fonds d'artichauts. Pour la farce : 150 g de champignons de Paris, 1 échalote, 2 cuillères à soupe de farce à gratin et 15 g de beurre pour la duxelles. Pour la pâte à frire légère : 150 g de farine, 1 jaune d'œuf, 20 cl de bière blonde, 1 pincée de sel et 1 blanc d'œuf monté en neige ferme. Huile de friture abondante. Sauce Colbert tiède à part.

Préparation : Cuisez les petits fonds dans un blanc — eau salée additionnée d'une cuillerée de farine délayée et du jus d'un demi-citron — à frémissement doux jusqu'à tendreté. Égouttez soigneusement, épongez sur un linge, parez les surfaces pour obtenir une assise propre. Préparez une duxelles serrée avec les champignons et l'échalote hachés, desséchée au beurre, mélangez à la farce à gratin, assaisonnez. Déposez une couche de farce sur la face plane de chaque fond en restant légèrement en retrait du bord. Assemblez deux fonds face à face en pressant pour que la farce colle hermétiquement. Préparez la pâte à frire en mélangeant farine, jaune d'œuf et bière, puis incorporez délicatement le blanc monté ferme. Trempez chaque beignet dans la pâte, égouttez l'excédent. Fritez en grande friture à 180 °C jusqu'à dorure blonde et croustillante. Égouttez sur papier absorbant, salez fin aussitôt. Sauce Colbert à part.

Conseil du Chef : Si la farce dépasse du bord des fonds, la pâte à frire ne peut pas sceller l'assemblage et les deux fonds s'ouvrent à la friture. Une couche de farce légèrement en retrait du bord garantit une étanchéité parfaite — le beignet tient jusqu'au service.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cb1-4036. artichauts à la boulangère

Catégorie: Les Légumes et Accompagnements | Difficulté: ★★☆ | Préparation: 30 min | Cuisson: 65 min | Pour 4 personnes

Ingrédients : 4 gros artichauts. Pour la farce : 400 g de chair à saucisses bien assaisonnée de thym, ail haché, noix de muscade, sel et poivre généreux. Pour l'enveloppe : 400 g de pâte à pain (achetée chez le boulanger ou préparée la veille) et un peu de farine pour le plan de travail.

Préparation : Tournez les artichauts en retirant toutes les feuilles extérieures dures, ne conservez que le fond et les feuilles les plus tendres. Blanchissez cinq minutes à l'eau salée, égouttez. Retirez le foin à la cuillère, creusez la cavité généreusement. Assaisonnez l'intérieur de sel et poivre. Remplissez de chair à saucisses bien tassée — la farce se rétracte légèrement à la cuisson, forcez la quantité. Abaissez la pâte à pain en disques assez grands pour envelopper chaque artichaut. Posez l'artichaut farci au centre, remontez les bords tout autour, soudez par pincement ferme en dessous sans humidifier les soudures. La pâte à pain convient ici mieux que la brisée : sa densité résiste à la graisse de la farce et cuit à la vapeur interne sans se décomposer. Posez sur une plaque, cuisez à four moyen (175 °C) environ une heure. L'artichaut est cuit quand la croûte sonne creux et quand une brochette rencontre une résistance souple à travers la pâte.

Conseil du Chef : Percez la croûte d'un petit trou au couteau en début de cuisson pour laisser s'échapper la vapeur — sans ce geste, la pression interne gonfle la pâte et la fait éclater. Chaque convive brise sa propre croûte à table, découvrant l'artichaut cuit dans sa vapeur.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cb1-4037. artichauts Cavour

Catégorie: Les Légumes et Accompagnements | Difficulté: ★★★ | Préparation: 25 min | Cuisson: 30 min | Pour 4 personnes

Ingrédients : 8 petits artichauts très tendres (violets de Provence ou poivrade). 25 cl de consommé blanc pour la cuisson. 60 g de beurre fondu et 80 g de parmesan fraîchement râpé pour l'enrobage. Pour le beurre polonais final : 80 g de beurre, 2 œufs durs et 4 filets d'anchois à l'huile (ou 1 cuillère à café d'essence d'anchois). Sel, poivre blanc.

Préparation : Tournez les petits artichauts en forme d'ovoïdes réguliers, citronnez aussitôt chaque pièce. Cuisez dans le consommé blanc frémissant jusqu'à ce qu'une lame de couteau pénètre sans résistance. Égouttez, pressez délicatement chaque artichaut dans un linge pour éliminer l'humidité résiduelle — sans ce pressage, le beurre et le fromage glissent et ne tiennent pas à la cuisson. Trempez dans le beurre fondu, roulez dans le parmesan râpé pour enrober uniformément. Rangez en plat à gratin beurré. Colorez à four vif (200 °C) cinq minutes jusqu'à surface légèrement dorée et croustillante. Faites fondre le reste du beurre à feu moyen jusqu'à noisette ambrée, incorporez les jaunes d'œufs durs finement hachés et les anchois écrasés à la fourchette. Versez ce beurre mousseux et parfumé sur les artichauts juste avant de dresser.

Conseil du Chef : L'anchois — ou l'essence d'anchois, quelques gouttes suffisent — n'est pas perceptible comme tel en bouche, mais apporte un fond iodé et salin qui distingue nettement ce plat d'un simple gratin fromager. C'est précisément ce détail discret qui signe la Cavour.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

cb1-4038. artichauts Clamart

Catégorie: Les Légumes et Accompagnements | Difficulté: ★☆☆ | Préparation: 20 min | Cuisson: 30 min | Pour 4 personnes

Ingrédients : 8 cœurs d'artichauts parés (ou 4 grosses têtes, cœurs seulement). 4 carottes nouvelles. 350 g de petits pois frais écossés (ou surgelés). 1 citron. 50 g de beurre doux. 2 cuillères à soupe d'eau. Sel fin, une pincée de sucre.

Préparation : Parez les cœurs d'artichauts en retirant toutes les feuilles et le foin au couteau, citronnez aussitôt chaque cœur pour prévenir le noircissement à l'air. Tournez les carottes nouvelles en gousse d'ail de taille similaire aux cœurs — cette uniformité des morceaux garantit une cuisson simultanée sans que les uns surpassent les autres. Beurrez généreusement une cocotte en fonte ou en cuivre. Rangez les cœurs d'artichauts, les carottes et les petits pois frais en couches serrées. Salez, ajoutez la pincée de sucre, mouillez de deux cuillères à soupe d'eau seulement — les légumes dégageront leur propre humidité. Couvrez hermétiquement, cuisez à feu très doux trente minutes en secouant la cocotte à mi-chemin pour uniformiser la cuisson. L'eau doit être presque entièrement absorbée en fin de cuisson : trop de liquide résiduel noie les légumes et donne une cocotte détrempée plutôt que confite et fondante. Montez au beurre frais hors du feu.

Conseil du Chef : Si vous utilisez des petits pois surgelés, incorporez-les seulement pour les dix dernières minutes — ils n'ont besoin que de décongeler doucement et de s'imprégner du beurre, et leur couleur vert vif reste éclatante quand on évite toute surcuisson.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Tome IX — Légumes & Salades » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/beaulieu-tome9**.