NOS TERROIRS EN 1000 RECETTES (SÉRIE 2) · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

La Cuisine Bourguignonne en 1000 Recettes

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/bourgogne**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — kir et apéritifs bourguignons

1. kir traditionnel au cassis de dijon
2. kir royal au crémant de bourgogne
3. kir pêche aux vins blancs de bourgogne
4. kir framboise de côte-d'or
5. communard au vin rouge de bourgogne
6. blanc-cassis artisanal
7. apéritif au marc de bourgogne
8. vin de noix bourguignon
9. ratafia de cassis maison
10. hypocras aux épices dijonnaises
11. cocktail au chablis et sureau
12. vin d'orange à la bourguignonne
13. liqueur de poire williams de bourgogne
14. apéritif aux herbes du morvan
15. sangria bourguignonne estivale
16. punch au marc et fruits rouges
17. kir pétillant aux bulles de crémant
18. apéritif de bienvenue aux vins de chablis
19. cocktail vendanges au jus de raisin
20. tisane apéritive aux plantes du morvan

Chapitre 2 — gougères et amuse-bouches

1. gougères traditionnelles au gruyère
2. petites gougères à l'époisses
3. gougères au chaource et noix
4. gougères miniatures apéritives
5. gougères salées au jambon persillé
6. choux au fromage de cîteaux
7. allumettes au fromage bourguignon
8. feuilletés à la moutarde de dijon
9. croquants au comté et graines
10. tartelettes au roquefort et noix
11. rillettes de jambon à la moutarde
12. mousse d'époisses sur toasts
13. canapés au chaource et miel
14. croustillants aux rillettes bourguignonnes
15. bouchées au brillat-savarin
16. tartinade au fromage de soumaintrain
17. verrines de fromage blanc aux herbes
18. toasts au fromage fort bourguignon
19. mini croque-monsieur au jambon persillé
20. beignets de fromage à pâte molle

Chapitre 3 — escargots et entrées festives

1. escargots de bourgogne traditionnels
2. escargots à l'ail et persil de dijon
3. cassolettes d'escargots au chablis
4. feuilletés aux escargots et champignons
5. bouchées d'escargots à la crème
6. escargots en croûte de pain d'épices
7. tartelettes aux escargots et époisses
8. escargots aux morilles et vin jaune
9. vol-au-vent d'escargots forestiers
10. ramequins d'escargots gratinés
11. escargots en brioche bourguignonne
12. croquettes d'escargots panées
13. soufflé aux escargots et fromage
14. escargots façon bourguignonne revisités
15. fricassée d'escargots aux girolles
16. escargots au four en coquilles
17. beurre d'escargot traditionnel
18. toast d'escargots à la dijonnaise
19. escargots en sauce moutarde ancienne
20. petits pâtés aux escargots charolais

Chapitre 4 — pâtés et terrines

1. jambon persillé traditionnel
2. terrine de campagne au marc
3. pâté de foie de porc dijonnais
4. rillettes bourguignonnes au vin rouge
5. terrine de lapin aux herbes du morvan
6. pâté en croûte à la bourguignonne
7. ballotine de volaille aux morilles
8. fromage de tête aux cornichons
9. terrine de gibier aux baies de cassis
10. galantine de chapon aux pistaches
11. boudin blanc aux châtaignes
12. andouillette artisanale de chablis
13. pâté de lièvre au poivre vert
14. terrine de saumon aux herbes fraîches
15. mousse de jambon à l'ancienne
16. crépinettes de porc aux épices
17. saucisson à l'ail bourguignon
18. boudin noir aux pommes du morvan
19. pâté de canard aux figues
20. terrine végétale aux légumes racines

Chapitre 5 — œufs à la bourguignonne

1. œufs en meurette traditionnels
2. œufs pochés au vin rouge de gevrey
3. œufs brouillés aux escargots
4. omelette aux cèpes et persil plat
5. œufs cocotte au jambon persillé
6. œufs à la coque aux mouillettes beurrées
7. œufs durs sauce moutarde ancienne
8. œufs farcis à la bourguignonne
9. flan d'œufs aux herbes fraîches
10. quiche lorraine bourguignonne
11. œufs mollets en salade tiède
12. œufs au plat au lard fumé
13. œufs benedictine au jambon de bourgogne
14. frittata aux légumes de saison
15. œufs à la diable gratinés
16. œufs en gelée au porto
17. œufs de caille aux champignons
18. soufflé aux œufs et fromage
19. œufs paysans aux lardons
20. cassolette d'œufs aux morilles
21. œufs marinés aux échalotes
22. tortilla bourguignonne aux pommes de terre
23. œufs scramblés au fromage de chèvre
24. œufs sur le plat aux truffes
25. clafoutis salé aux œufs et lard
26. œufs en matelote au vin blanc
27. œufs florentine à la bourguignonne
28. tarte aux œufs et oignons
29. œufs au vin rouge et échalotes
30. œufs confits à l'huile d'olive
31. œufs de ferme au beurre noisette
32. pain perdu salé aux œufs
33. œufs gratinés au four
34. œufs en sauce tomate bourguignonne
35. œufs pochés en salade de pissenlit
36. œufs mimosa revisités
37. œufs à la russe bourguignonne
38. œufs au curry et pommes
39. œufs en croûte de pain
40. œufs aux champignons farcis

Chapitre 6 — salades et crudités

1. salade de pissenlit aux lardons
2. salade de mâche aux noix
3. salade tiède aux gésiers confits
4. salade de betteraves au fromage de chèvre
5. salade de cresson aux œufs durs
6. salade composée bourguignonne
7. salade de pommes de terre à la ciboulette
8. salade de haricots verts aux échalotes
9. salade de radis au beurre salé
10. salade de carottes râpées au cumin
11. salade de céleri rémoulade
12. salade de choux rouge aux pommes
13. salade de lentilles aux herbes
14. salade de roquette au parmesan
15. salade d'endives aux noix et roquefort
16. salade de fenouil à l'orange
17. salade de concombre à l'aneth
18. salade mixte aux graines germées
19. salade de quinoa aux légumes
20. salade de fruits et légumes crus

Chapitre 7 — soupes et potages

1. soupe à l'oignon gratinée bourguignonne
2. potage aux poireaux et pommes de terre
3. velouté de champignons au vin blanc
4. soupe de courge au lard fumé
5. bouillon de volaille aux vermicelles
6. soupe de légumes du jardin
7. potage parmentier à l'ancienne
8. crème de carottes au gingembre
9. soupe de haricots blancs au jambon
10. velouté de châtaignes aux marrons
11. soupe au pistou bourguignon
12. potage de potiron aux épices
13. soupe de tomates fraîches
14. bouillon d'os à moelle
15. soupe aux choux et saucisses
16. velouté d'asperges vertes
17. soupe de lentilles corail
18. potage cultivateur aux légumes
19. crème de brocolis au fromage
20. soupe de courgettes à la menthe
21. velouté de petits pois aux lardons
22. soupe à l'ail et au thym
23. potage de navets au canard
24. soupe de fèves fraîches
25. velouté de topinambours
26. soupe de betteraves rouges
27. potage saint-germain aux petits pois
28. soupe de pâtes au bouillon
29. velouté de céleri-rave
30. soupe de poissons d'eau douce
31. potage aux orties du morvan
32. soupe froide de concombre
33. gaspacho bourguignon aux tomates
34. velouté glacé de petits pois
35. soupe de melon au jambon cru
36. potage froid aux herbes
37. soupe de cerises à la menthe
38. velouté de courgettes glacé
39. soupe d'été aux légumes crus
40. bouillon rafraîchissant aux aromates

Chapitre 8 — pochouse et matelotes

1. pochouse traditionnelle de saône
2. matelote bourguignonne au vin rouge
3. matelote de sandre aux échalotes
4. pochouse au chablis et crème
5. matelote de brochet aux champignons
6. pochouse aux quatre poissons
7. matelote de perche aux herbes
8. pochouse de carpe à l'ancienne
9. matelote d'anguille aux pruneaux
10. pochouse festive aux crustacés
11. matelote de tanche au vin blanc
12. pochouse de barbeau et gardon
13. matelote mixte de rivière
14. pochouse aux légumes printaniers
15. matelote de truite aux amandes
16. pochouse de brème aux oignons
17. matelote de lotte de rivière
18. pochouse bourgeoise aux œufs
19. matelote d'été aux herbes fraîches
20. pochouse du pêcheur traditionnelle
21. matelote de chevesne au lard
22. pochouse aux champignons des bois
23. matelote de vandoise aux écrevisses
24. pochouse de goujon frit
25. matelote de rotengle aux câpres
26. pochouse aux quenelles de brochet
27. matelote de silure au curry
28. pochouse de poissons fumés
29. matelote aux morilles fraîches
30. pochouse de carpes et tanches
31. matelote de perches au safran
32. pochouse aux légumes d'automne
33. matelote d'hiver aux racines
34. pochouse aux fines herbes
35. matelote de poissons nobles
36. pochouse économique de famille
37. matelote de friture au vin
38. pochouse aux écrevisses de saône
39. matelote de brocheton aux petits légumes
40. pochouse de fête aux champagnes

Chapitre 9 — sandre et brochets

1. sandre au vin blanc de chablis
2. brochet au beurre blanc
3. sandre aux échalotes confites
4. brochet farci aux herbes
5. filets de sandre meunière
6. brochet en sauce hollandaise
7. sandre grillé aux aromates
8. quenelles de brochet lyonnaises
9. sandre poché au court-bouillon
10. brochet aux champignons
11. filets de sandre panés
12. brochet en papillote
13. sandre aux amandes effilées
14. brochet sauce nantua
15. sandre en croûte de sel
16. brochet au four aux légumes
17. sandre fumé maison
18. terrine de brochet aux pistaches
19. sandre en escabèche
20. mousse de brochet aux écrevisses

Chapitre 10 — autres poissons d'eau douce

1. truite aux amandes grillée
2. carpe à la bière de bourgogne
3. perche frite à la bourguignonne
4. anguille au vert traditionnelle
5. tanche aux petits légumes
6. ablette en friture dorée
7. chevesne en matelote rouge
8. barbeau grillé aux herbes
9. gardon en papillote
10. vandoise aux échalotes
11. goujon pané traditionnel
12. brème farcie aux champignons
13. rotengle aux câpres
14. vairon en friture croustillante
15. lotte de rivière au vin rouge
16. écrevisses à la nage
17. grenouilles sautées à l'ail
18. silure aux épices exotiques
19. omble chevalier grillé
20. féra du lac aux herbes fraîches

Chapitre 11 — bœuf bourguignon et daubes

1. bœuf bourguignon traditionnel authentique
2. daube bourguignonne au vin rouge
3. bœuf bourguignon aux lardons
4. estouffade de bœuf au marc
5. bœuf aux carottes glacées
6. daube de joue de bœuf
7. bœuf braisé aux champignons
8. carbonnade bourguignonne
9. pot-au-feu bourguignon
10. bœuf mode à l'ancienne
11. queue de bœuf aux légumes
12. paleron braisé au vin
13. gîte à la noix confit
14. jarret de bœuf aux épices
15. macreuse au vin de bourgogne
16. bœuf en daube froide
17. hachis parmentier bourguignon
18. rôti de bœuf aux échalotes
19. tournedos au vin rouge
20. entrecôte charolaise grillée
21. côte de bœuf aux os à moelle
22. bavette à l'échalote
23. filet de bœuf wellington
24. carpaccio de charolais
25. tartare de bœuf bourguignon
26. steaks hachés aux herbes
27. rôti de bœuf en croûte
28. bœuf sauté aux champignons
29. émincé de bœuf au gingembre
30. bœuf stroganoff à la française
31. bœuf au poivre vert
32. langue de bœuf aux cornichons
33. joues de bœuf confites
34. tendron de veau aux légumes
35. ris de veau à la dijonnaise
36. escalope de veau viennoise
37. blanquette de veau traditionnelle
38. osso buco bourguignon
39. médaillon de veau aux truffes
40. rognons de veau flambés
41. foie de veau aux oignons
42. tête de veau sauce gribiche
43. pieds de veau en gelée
44. cervelle de veau meunière
45. côtelettes de veau panées
46. paupiettes de veau farcies
47. épaule de veau confite
48. jarret de veau aux légumes
49. quasi de veau rôti
50. grenadins de veau aux câpres
51. fricassée de veau ancienne
52. veau marengo revisité
53. sauté de veau printanier
54. rôti de veau aux herbes
55. escalopes de veau à la crème
56. émincé de veau au curry
57. côtes de veau aux champignons
58. longe de veau aux échalotes
59. médaillons de veau au porto
60. ballotine de veau aux légumes

Chapitre 12 — coq au vin et volailles

1. coq au vin rouge traditionnel
2. coq au vin blanc de chablis
3. coq au chambertin et morilles
4. poule au pot bourguignonne
5. chapon aux marrons glacés
6. poulet aux écrevisses
7. suprêmes de volaille à la crème
8. fricassée de poulet aux champignons
9. poule aux œufs en meurette
10. volaille de bresse aux truffes
11. poulet fermier aux quarante gousses d'ail
12. canard aux cerises de bourgogne
13. magret de canard au cassis
14. confit de canard traditionnel
15. foie gras poêlé aux poires
16. oie farcie aux pommes
17. dinde de noël aux marrons
18. pintade aux raisins de bourgogne
19. pigeon aux petits pois
20. caille aux raisins muscats
21. faisan aux choux
22. perdreau rôti aux baies
23. lapin chasseur aux girolles
24. civet de lièvre
25. râble de lièvre aux airelles
26. terrine de gibier à plumes
27. salmis de palombe
28. bécasse aux genièvres
29. cailles farcies au foie gras
30. ballotine de pintade
31. fricassée de lapin à l'estragon
32. lapin aux pruneaux
33. gibelotte de lapin traditionnelle
34. râble de lapin aux herbes
35. cuissots de lapin confits
36. pâté de lapin en croûte
37. lapin à la moutarde ancienne
38. sauté de lapin au vin blanc
39. terrine de lapin aux noisettes
40. rillettes de lapin
41. lapin aux champignons sauvages
42. fricandeau de lapin au lard
43. cuisses de lapin aux échalotes
44. lapin en gelée à l'estragon
45. boudin blanc de volaille
46. galantine de chapon
47. poularde en vessie
48. chapon farci à l'ancienne
49. volaille pochée au bouillon
50. suprêmes de poulet aux morilles
51. émincé de volaille au curry
52. blancs de volaille farcis
53. ailerons de poulet confits
54. gésiers de volaille sautés
55. foies de volaille au vinaigre
56. crêtes de coq aux champignons
57. abattis de volaille en ragoût
58. cou de volaille farci
59. bouillon de poule enrichi
60. aspic de volaille aux légumes

Chapitre 13 — agneau et porc

1. gigot d'agneau aux herbes de provence
2. épaule d'agneau confite
3. carré d'agneau en croûte
4. côtelettes d'agneau grillées
5. navarin d'agneau printanier
6. agneau de pré-salé rôti
7. selle d'agneau aux flageolets
8. agneau aux haricots tarbais
9. épaule d'agneau farcie
10. tagine d'agneau aux abricots
11. rôti de porc aux pommes
12. côtes de porc charcutières
13. filet mignon aux pruneaux
14. échine de porc confite
15. travers de porc laqués
16. jambon à l'os glacé
17. palette de porc braisée
18. rôti de porc en croûte
19. poitrine de porc farcie
20. jarret de porc aux lentilles
21. saucisses de morteau grillées
22. boudin noir aux pommes
23. andouillette de troyes
24. cervelas de lyon
25. saucisson brioche
26. petit salé aux lentilles
27. potée bourguignonne
28. choucroute de bourgogne
29. cassoulet bourguignon
30. confit de porc maison
31. rillettes de porc pures
32. fromage de tête persillé
33. pâté de campagne
34. boudin blanc truffé
35. saucisse de morteau pochée
36. jésus de lyon tranché
37. rosette de lyon
38. coppa artisanale
39. lonza séchée
40. bresaola de bœuf

Chapitre 14 — abats et spécialités

1. tripes à la mode de caen
2. andouillette aaaa traditionnelle
3. boudin noir artisanal
4. cervelle de veau aux câpres
5. langue de bœuf sauce madère
6. rognons de veau au porto
7. foie de veau poêlé
8. ris de veau aux morilles
9. tête de veau gribiche
10. joues de porc confites
11. pieds de porc panés
12. queue de bœuf braisée
13. museau de porc vinaigrette
14. gras-double à la lyonnaise
15. cœur de veau farci
16. poumons de veau mijotés
17. rate de porc aux oignons
18. boudin blanc aux pistaches
19. pied de cochon grillé
20. jarret de porc aux haricots
21. côtes découvertes braisées
22. plat de côtes aux légumes
23. collier d'agneau navarin
24. tendrons de veau aux carottes
25. palette fumée aux choux
26. jambonneau cuit au foin
27. os à moelle grillés
28. sang de porc boudin maison
29. saindoux de porc traditionnel
30. graisse de rognon de bœuf
31. crépinettes de porc aux herbes
32. saucisse de toulouse grillée
33. merguez artisanales
34. chipolatas aux herbes
35. cervelas pistache
36. mortadelle de lyon
37. galantine de porc
38. ballotine de porc farcie
39. pâté en croûte richelieu
40. terrine de campagne aux noisettes

41. mousse de foie de porc
42. rillettes pur porc anciennes
43. confit de canard pattes
44. magret séché maison
45. jambon cru de bourgogne
46. coppa de porc noir
47. lonzo artisanal
48. pancetta roulée
49. guanciale italien
50. lardo di colonnata
51. bresaola de cerf
52. pastrami maison
53. viande des grisons
54. bündnerfleisch suisse
55. cecina de leon
56. khlii marocain
57. biltong sud-africain
58. jerky de bœuf
59. charqui péruvien
60. pemmican traditionnel

Chapitre 15 — champignons de bourgogne

1. morilles à la crème fraîche
2. cèpes sautés à l'ail
3. girolles au persil plat
4. champignons de paris farcis
5. pleurotes grillées aux herbes
6. shiitakes sautés au gingembre
7. chanterelles aux échalotes
8. trompettes de la mort sautées
9. lactaires délicieux grillés
10. pieds de mouton persillés
11. champignons sauvages en fricassée
12. omelette aux champignons des bois
13. crème de champignons forestiers
14. velouté de cèpes aux châtaignes
15. soupe aux morilles et vin jaune
16. tarte aux champignons et fromage
17. quiche aux girolles et lardons
18. feuilleté aux champignons
19. risotto aux cèpes et parmesan
20. gratin de champignons au gruyère
21. champignons à la grecque
22. conserve de cèpes à l'huile
23. champignons séchés maison
24. poudre de champignons
25. sel aux champignons
26. beurre de champignons
27. huile infusée aux champignons
28. vinaigre de champignons
29. ketchup aux champignons
30. sauce aux champignons forestiers
31. champignons farcis au fromage
32. champignons en papillote
33. champignons confits à l'huile
34. champignons marinés au vinaigre
35. champignons fumés maison
36. terrine de champignons
37. mousse de champignons
38. caviar de champignons
39. champignons en escabèche

40. champignons lacto-fermentés

Chapitre 16 — légumes traditionnels

1. carottes vichy traditionnelles
2. navets glacés au miel
3. petits pois à la française
4. haricots verts à l'échalote
5. épinards à la crème
6. endives braisées au jambon
7. choux de bruxelles aux lardons
8. chou rouge aux pommes
9. chou-fleur au gratin
10. brocolis sautés à l'ail
11. courgettes farcies au fromage
12. aubergines à la parmesane
13. tomates farcies à la viande
14. poivrons farcis au riz
15. ratatouille bourguignonne
16. tian de légumes provençal
17. gratin dauphinois
18. pommes de terre sarladaises
19. purée de pommes de terre
20. pommes de terre rissolées
21. frites de pommes de terre
22. pommes de terre au four
23. salade de pommes de terre
24. hachis parmentier végétarien
25. gnocchis de pommes de terre
26. galettes de pommes de terre
27. soufflé de pommes de terre
28. chips de pommes de terre
29. pommes de terre duchesse
30. pommes de terre anna
31. betteraves rouges cuites
32. panais rôtis au miel
33. topinambours sautés
34. salsifis à la crème
35. rutabaga en purée
36. radis noirs râpés
37. céleri-rave rémoulade
38. fenouil braisé à l'anis
39. artichaut à la barigoule
40. asperges sauce hollandaise

Chapitre 17 — légumineuses et céréales

1. lentilles vertes du puy
2. haricots blancs à la tomate
3. haricots rouges au vin
4. pois chiches à l'orientale
5. fèves à l'ancienne
6. flageolets verts fins
7. mogettes de vendée
8. lingots du nord
9. soissons géants
10. azuki japonais
11. riz pilaf aux épices
12. riz basmati parfumé
13. risotto crémeux
14. riz sauvage aux noix
15. quinoa aux légumes
16. boulgour à la menthe
17. épeautre aux champignons
18. orge perlé aux herbes
19. avoine crémeuse
20. millet doré

Chapitre 18 — époisses et fromages à pâte molle

1. époisses traditionnel au marc
2. époisses fondu en fondue
3. soufflé à l'époisses
4. tarte à l'époisses et oignons
5. quiche à l'époisses
6. gratin d'époisses aux pommes de terre
7. sauce à l'époisses pour viandes
8. chaource à la cuillère
9. chaource en salade tiède
10. feuilleté au chaource
11. mousse de chaource aux noix
12. brillat-savarin aux truffes
13. brillat-savarin en verrines
14. soumaintrain au four
15. soumaintrain en croûte
16. fromage de langres traditionnel
17. langres au champagne
18. munster fermier
19. maroilles artisanal
20. pont-l'évêque normand
21. camembert de normandie
22. brie de meaux
23. coulommiers crémeux
24. saint-nectaire fermier
25. reblochon de savoie
26. mont-d'or au four
27. vacherin du haut-doubs
28. livarot colonel
29. roquefort papillon
30. bleu d'auvergne

Chapitre 19 — fromages à pâte pressée

1. comté aux morilles
2. beaufort d'alpage
3. gruyère suisse
4. emmental français
5. abondance fermier
6. tomme de savoie
7. cantal entre-deux
8. salers tradition
9. laguiole aubrac
10. ossau-iraty brebis
11. pecorino romano
12. parmigiano reggiano
13. grana padano
14. mimolette extra-vieille
15. gouda hollandais
16. edam rouge
17. maasdam suisse
18. appenzeller suisse
19. tête de moine
20. sbrinz suisse

Chapitre 20 — fromages de chèvre

1. crottin de chavignol
2. selles-sur-cher
3. sainte-maure de touraine
4. valençay pyramide
5. pouligny-saint-pierre
6. rocamadour causses
7. cabécou du périgord
8. picodon ardèche
9. banon provence
10. pélardon cévennes
11. chavignol en salade
12. chèvre chaud au miel
13. tarte au chèvre frais
14. salade de chèvre aux noix
15. chèvre mariné à l'huile
16. fromage de chèvre en crottin
17. bûche de chèvre cendrée
18. chèvre fermier du morvan
19. fromage blanc de chèvre
20. faisselle de chèvre

Chapitre 21 — pain d'épices de dijon

1. pain d'épices traditionnel de dijon
2. nonnettes fourrées à la confiture
3. pain d'épices au miel de sapin
4. cake au pain d'épices
5. mousse au pain d'épices
6. tiramisu au pain d'épices
7. tarte au pain d'épices
8. glace au pain d'épices
9. crème brûlée au pain d'épices
10. soufflé au pain d'épices
11. charlotte au pain d'épices
12. pain d'épices aux fruits confits
13. financiers au pain d'épices
14. madeleines au pain d'épices
15. cookies au pain d'épices
16. truffes au pain d'épices
17. parfait glacé au pain d'épices
18. bavarois au pain d'épices
19. panna cotta au pain d'épices
20. flan au pain d'épices
21. clafoutis au pain d'épices
22. far breton au pain d'épices
23. pudding au pain d'épices
24. bread pudding au pain d'épices
25. trifle au pain d'épices
26. verrines au pain d'épices
27. entremet au pain d'épices
28. bûche de noël au pain d'épices
29. galette des rois au pain d'épices
30. croquant au pain d'épices

Chapitre 22 — desserts au cassis

1. sorbet au cassis de dijon
2. mousse au cassis
3. tarte au cassis
4. clafoutis aux cassis
5. confiture de cassis maison
6. confiture de cassis aux épices
7. sirop de cassis artisanal
8. liqueur de cassis
9. crème de cassis
10. cassis au vinaigre
11. charlotte aux cassis
12. bavarois aux cassis
13. panna cotta aux cassis
14. cheesecake aux cassis
15. tiramisu aux cassis
16. pavlova aux cassis
17. macarons aux cassis
18. financiers aux cassis
19. muffins aux cassis
20. scones aux cassis
21. pain aux cassis
22. brioche aux cassis
23. cake aux cassis
24. quatre-quarts aux cassis
25. madeleines aux cassis
26. cookies aux cassis
27. sablés aux cassis
28. tuiles aux cassis
29. crumble aux cassis
30. croustade aux cassis

Chapitre 23 — pâtisseries traditionnelles

1. tarte tatin aux pommes
2. tarte aux poires bourguignonnes
3. tarte aux prunes de monsieur
4. tarte aux cerises du morvan
5. tarte à la rhubarbe
6. tarte aux fraises des bois
7. tarte aux framboises
8. tarte aux myrtilles
9. tarte aux groseilles
10. tarte aux mûres sauvages
11. galette des rois frangipane
12. pithiviers aux amandes
13. choux à la crème
14. éclairs au chocolat
15. saint-honoré traditionnel
16. croquembouche de mariage
17. paris-brest aux noisettes
18. religieuses au café
19. gougères sucrées
20. pets de nonne
21. beignets aux pommes
22. churros à la cannelle
23. bugnes lyonnaises
24. oreillettes provençales
25. merveilles gasconnes
26. crêpes suzette
27. crêpes bretonnes
28. galettes de sarrasin sucrées
29. pancakes américains
30. blinis sucrés
31. gaufres de liège
32. gaufres flamandes
33. stroopwafels hollandais
34. biscuits de reims
35. madeleines de commercy
36. financiers aux amandes
37. cannelés bordelais
38. calissons d'aix
39. nougat de montélimar
40. macarons aux noix de bourgogne

Chapitre 24 — desserts à l'assiette

1. crème brûlée à la vanille
2. flan pâtissier traditionnel
3. œufs à la neige
4. îles flottantes
5. mousse au chocolat
6. chocolat liégeois
7. café liégeois
8. colonel au citron
9. vacherin glacé
10. omelette à la norvégienne
11. soufflé au grand marnier
12. soufflé au chocolat
13. fondant au chocolat
14. mi-cuit au chocolat
15. lava cake américain
16. brownie aux noix
17. cheesecake new-yorkais
18. tiramisu italien
19. panna cotta italiana
20. sabayon au marsala
21. zabaglione italien
22. trifle anglais
23. pudding anglais
24. crumble anglais
25. sticky toffee pudding
26. banoffee pie
27. key lime pie
28. pecan pie
29. apple pie américaine
30. pumpkin pie
31. mille-feuille traditionnel
32. opéra au chocolat
33. fraisier aux fraises
34. forêt noire
35. saint-honoré revisité
36. croquembouche individuel
37. entremet aux fruits
38. bavaroises aux fruits
39. charlottes aux fruits
40. verrines gourmandes
41. macarons parisiens
42. éclairs revisités
43. choux revisités
44. millefeuille revisité
45. tarte citron meringuée
46. tarte chocolat caramel
47. tarte fruits rouges
48. tarte normande
49. tarte alsacienne
50. tarte flamande

Chapitre 25 — vins de bourgogne

1. sauce au vin rouge de bourgogne
2. réduction de vin rouge
3. vin chaud aux épices
4. hypocras médiéval
5. sangria bourguignonne
6. cocktail au bourgogne rouge
7. marinade au vin rouge
8. gelée de vin rouge
9. sorbet au vin rouge
10. granité au bourgogne
11. sauce au vin blanc de chablis
12. réduction de chablis
13. beurre blanc au chablis
14. sabayon au chablis
15. cocktail au chablis
16. marinade au vin blanc
17. gelée de vin blanc
18. sorbet au vin blanc
19. granité au chablis
20. mousse de chablis
21. crémant de bourgogne cocktail
22. kir royal traditionnel
23. cocktail pétillant
24. sabayon au crémant
25. sorbet au crémant
26. granité pétillant
27. mousse au crémant
28. gelée pétillante
29. sauce au champagne
30. beurre de champagne
31. cocktail au beaujolais
32. marinade au beaujolais
33. sauce au beaujolais
34. gelée de beaujolais
35. sorbet au beaujolais
36. granité au beaujolais
37. cocktail au mâcon
38. marinade au mâcon
39. sauce au mâcon
40. gelée de mâcon

Chapitre 26 — marc et liqueurs

1. marc de bourgogne traditionnel
2. fine de bourgogne
3. eau-de-vie de prune
4. eau-de-vie de poire
5. eau-de-vie de mirabelle
6. eau-de-vie de quetsche
7. eau-de-vie de cerise
8. eau-de-vie de framboise
9. eau-de-vie de cassis
10. liqueur de cassis artisanale
11. crème de cassis de dijon
12. liqueur de cerise
13. liqueur de poire williams
14. liqueur de noix verte
15. ratafia de cerises
16. ratafia de cassis
17. ratafia de noix
18. hypocras aux épices
19. vin de noix
20. vin d'orange
21. vin de pêche
22. apéritif maison
23. digestif aux herbes
24. liqueur d'angélique
25. liqueur de verveine
26. liqueur de menthe
27. liqueur de thym
28. liqueur de lavande
29. liqueur de romarin
30. liqueur de sauge
31. liqueur de tilleul
32. liqueur de sureau
33. liqueur de genièvre
34. liqueur de houx
35. liqueur de miel
36. hydromel traditionnel
37. chouchen breton
38. cidre de pomme
39. poiré de poire
40. bière artisanale

Chapitre 27 — moutardes et condiments

1. moutarde de dijon traditionnelle
2. moutarde à l'ancienne
3. moutarde aux herbes
4. moutarde au cassis
5. moutarde au vin blanc
6. moutarde au miel
7. moutarde aux noix
8. moutarde à l'estragon
9. moutarde violette
10. moutarde aux graines
11. cornichons de bourgogne
12. cornichons au vinaigre
13. cornichons sucrés
14. petits oignons au vinaigre
15. câpres au vinaigre
16. pickles de légumes
17. chutney aux fruits
18. relish américain
19. sauce worcestershire
20. ketchup artisanal
21. mayonnaise maison
22. aïoli provençal
23. rouille marseillaise
24. tapenade d'olives
25. anchoïade provençale
26. pistou au basilic
27. pesto italien
28. harissa tunisienne
29. sauce chimichurri
30. sauce barbecue

Chapitre 28 — confitures et gelées

1. confiture de cerises du morvan
2. confiture d'abricots
3. confiture de fraises
4. confiture de framboises
5. confiture de cassis
6. confiture de groseilles
7. confiture de mûres
8. confiture de myrtilles
9. confiture de prunes
10. confiture de poires
11. confiture de pommes
12. confiture de coings
13. confiture de rhubarbe
14. confiture de figues
15. confiture d'orange
16. marmelade d'oranges
17. gelée de pommes
18. gelée de coings
19. gelée de groseilles
20. gelée de cassis
21. gelée de sureau
22. gelée de menthe
23. pâte de fruits
24. fruits confits
25. compote de pommes
26. compote de poires
27. compote de cerises
28. compote de prunes
29. compote de rhubarbe
30. compote de fruits mélangés
31. sirop de cassis maison
32. sirop de cerise
33. sirop de framboise
34. sirop de menthe
35. sirop de sureau
36. sirop d'érable
37. miel de sapin
38. miel de tilleul
39. miel d'acacia
40. miel toutes fleurs

Chapitre 29 — menus traditionnels

1. menu de fête bourguignon complet
2. repas de vendanges traditionnel
3. banquet de mariage bourguignon
4. déjeuner dominical en famille
5. repas de noël bourguignon
6. réveillon du nouvel an
7. menu de pâques au jambon persillé
8. repas de première communion
9. banquet de baptême
10. anniversaire bourguignon
11. repas de fête des mères
12. menu de la saint-vincent
13. repas de fin de moisson
14. banquet de confrérie
15. dîner de gala gastronomique
16. menu accord mets et vins
17. repas de chasse automnal
18. déjeuner de pêche
19. pique-nique bourguignon
20. buffet de réception
21. apéritif dînatoire
22. brunch dominical
23. goûter d'enfants
24. collation de fin d'après-midi
25. en-cas de travailleur
26. casse-croûte du vigneron
27. pause-café gourmande
28. petit-déjeuner bourguignon
29. déjeuner sur le pouce
30. dîner léger en semaine

Chapitre 30 — techniques et traditions

1. technique du bœuf bourguignon
2. art de préparer les escargots
3. secrets du jambon persillé
4. maîtrise de la pochouse
5. technique des œufs en meurette
6. art de faire les gougères
7. secrets du coq au vin
8. maîtrise de la moutarde
9. technique du pain d'épices
10. art des fromages bourguignons
11. secrets des vins en cuisine
12. technique de conservation
13. art de la dégustation
14. maîtrise des accords
15. secrets de grand-mère
16. technique moderne adaptée
17. art de recevoir à la bourguignonne
18. traditions de la table
19. savoir-vivre bourguignon
20. l'esprit de la bourgogne culinaire

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

La description des principaux produits du terroir bourguignon et de leurs labels de qualité (AOP/IGP) est un pilier de la compréhension de cette gastronomie

La Moutarde de Dijon est un condiment reconnu mondialement, originaire de Dijon, avec la marque Fallot fréquemment citée comme producteur.

Le Cassis et la Crème de Cassis sont des produits régionaux clés, la Crème de Cassis de Dijon étant un ingrédient traditionnel et essentiel, notamment dans le cocktail Kir.

La Volaille de Bresse (AOC/AOP) est reconnue comme la seule volaille au monde à détenir une appellation AOC/AOP.25 Elle est réputée pour son élevage en plein air et son alimentation spécifique, contribuant à sa saveur distincte.

Le Bœuf Charolais est une race bovine blanche ou crème distinctive, très appréciée pour sa croissance rapide, sa teneur élevée en viande et sa qualité supérieure. C'est un ingrédient central des plats bourguignons classiques comme le Bœuf Bourguignon.

Les Escargots de Bourgogne sont une délicatesse bourguignonne par excellence, traditionnellement préparée avec du beurre à l'ail et au persil.

Le Jambon Persillé est un jambon persillé traditionnel, souvent servi en entrée.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Notre Vision

En créant cette encyclopédie, nous avons été guidés par plusieurs convictions fortes :

La cuisine est mémoire vivante. Chaque recette raconte une histoire – celle d'un terroir, d'une époque, d'une famille, d'une rencontre culturelle. En les compilant, nous préservons non seulement des techniques et des combinaisons d'ingrédients, mais aussi des récits humains qui constituent notre identité collective.

La tradition n'est féconde que lorsqu'elle dialogue avec l'innovation. Si nous accordons une place centrale aux recettes historiques et régionales qui forment le socle de notre patrimoine, nous valorisons également leurs évolutions, adaptations et métamorphoses contemporaines. La cuisine française a toujours su se réinventer tout en restant fidèle à son essence.

Notre patrimoine culinaire est à la fois national et universel. La cuisine française s'est construite au fil des siècles par un jeu constant d'influences, d'échanges et d'emprunts avec d'autres cultures. Nous célébrons cette porosité créative en incluant dans notre corpus les fusions et adaptations qui témoignent du dialogue permanent entre la France et le monde.

La transmission est notre responsabilité collective. Face à l'uniformisation des pratiques alimentaires, à l'industrialisation de la nourriture et à l'effacement progressif de certains savoir-faire, nous considérons cette encyclopédie comme un acte de résistance bienveillante et un legs aux générations futures.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Une Structure Éditoriale Cohérente

La collection "Une Encyclopédie Culinaire Française" est organisée en quatre grandes catégories complémentaires qui, ensemble, offrent une cartographie complète de notre patrimoine culinaire :

Par type de plat – Ces volumes explorent les grandes catégories qui structurent traditionnellement les repas français, des soupes aux desserts, en passant par les entrées, les plats principaux et les accompagnements.

Par ingrédient principal – Ces ouvrages se concentrent sur un ingrédient ou une famille d'ingrédients, révélant la diversité stupéfiante des préparations qu'ils peuvent inspirer, des plus simples aux plus sophistiquées.

Par région – Ces volumes cartographient la richesse gastronomique de nos terroirs, de l'Alsace à la Provence, de la Bretagne au Sud-Ouest, documentant les spécificités locales tout en révélant les influences et parentés entre traditions régionales.

Par technique ou concept – Ces livres adoptent une approche transversale, explorant certains aspects spécifiques de notre culture culinaire : méthodes de conservation, recettes express, menus complets, réinterprétations modernes de classiques…

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

I. L'Art de Vivre Bourguignon – Une Symphonie des Sens et de la Convivialité

Ce chapitre explore les dimensions culturelles et sociales qui définissent le mode de vie bourguignon, démontrant comment la nourriture et le vin sont au cœur de son identité.

Les Dimensions Culturelles et Sociales de la Vie Bourguignonne

L'« art de vivre » en Bourgogne est profondément ancré dans les repas partagés et l'hospitalité. Les établissements de restauration de la région, des auberges traditionnelles aux tables étoilées, mettent en avant les produits locaux, les menus de saison et une atmosphère accueillante, renforçant ainsi le sentiment de communauté et de plaisir partagé.

Le vin n'est pas qu'une simple boisson, mais un pilier culturel omniprésent dans les repas quotidiens, les célébrations et même les dictons traditionnels, reflétant son influence profonde sur la psyché locale. Par exemple, le dicton « Quand le vin est tiré, il faut le boire » illustre un engagement à mener les choses à terme, directement lié à la pratique viticole. De même, la superstition « Ne jamais trinquer avec de l'eau, ça porte malheur » souligne l'importance culturelle du vin dans les rituels sociaux.

Même l'architecture locale reflète la centralité de la production et de la consommation de vin dans la vie quotidienne. Les maisons bourguignonnes, avec leurs toits hauts nécessaires à l'actionnement des pressoirs verticaux et leurs rez-de-chaussée souvent réservés aux caves, illustrent cette intégration profonde.

Le Rôle de l'Hospitalité et de la Célébration

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

II. Terroir et Saveur – L'Empreinte Culinaire des Vignobles

Le sol de la Bourgogne est une mosaïque complexe de types, incluant le calcaire (dominant en Côte d'Or, conférant acidité et minéralité), l'argile (retenant l'eau, produisant des vins aux tanins plus riches et aux arômes plus robustes, comme à la Romanée-Conti), et la marne (un mélange d'argile et de calcaire, courant en Côte de Nuits et Côte de Beaune, équilibrant richesse et finesse). Cette diversité géologique influence directement les caractéristiques des raisins cultivés. Les moines cisterciens, dès le XIIe siècle, ont joué un rôle crucial dans la délimitation et l'amélioration des vignobles bourguignons, grâce à des observations rigoureuses du sol et du climat, jetant ainsi les bases de cette viticulture exceptionnelle.

Ce chapitre explore l'influence profonde des terroirs viticoles uniques de la Bourgogne sur ses ingrédients locaux et ses traditions culinaires, mettant en lumière la relation symbiotique entre le vin et la nourriture.

Le Concept Unique des « Climats » et leur Signification Géologique

En Bourgogne, un « Climat » ne se réfère pas simplement aux conditions météorologiques, mais désigne une parcelle de vignoble précisément délimitée, reconnue depuis des siècles, souvent depuis le Moyen Âge. Chaque Climat possède des caractéristiques géologiques, hydrométriques et d'exposition particulières. Le vin produit à partir d'un seul cépage dans un Climat donné prend le nom de ce Climat, exprimant ainsi sa personnalité unique.

Comment les Régions Viticoles Spécifiques Influencent les Ingrédients Locaux et les Accords Culinaires

La connaissance intime de ces « climats » et des vins qui en résultent a conduit au développement de traditions culinaires et d'accords spécifiques, où la nourriture est conçue pour compléter les vins régionaux.

Chablis : Connu pour ses vins blancs minéraux et iodés (Chardonnay) issus de sols argilo-calcaires. Ces vins sont des partenaires idéaux pour les fruits de mer et les huîtres.

Poursuivre la lecture & cuisiner l’intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « La Cuisine Bourguignonne en 1000 Recettes » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/bourgogne**.