LES CUISINIERS DE LÉGENDE · MAISON BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

L'Art du Cuisinier

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/cuisiniers-beauvilliers**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Sauces et fonds de base (recettes ABE-001 à ABE-046)

1. ABE-001. grande sauce
2. ABE-002. espagnole
3. ABE-003. espagnole travaillée
4. ABE-004. velouté, ou coulis blanc
5. ABE-005. sauce à la béchamelle
6. ABE-006. sauce Sainte-Menéhould
7. ABE-007. sauce à la poulette
8. ABE-008. grand aspic
9. ABE-009. sauce blanche ou au beurre
10. ABE-010. sauce hollandaise
11. ABE-011. sauce au beurre d'anchois
12. ABE-012. sauce à l'allemande
13. ABE-013. sauce italienne rousse
14. ABE-014. sauce au suprême
15. ABE-015. sauce poivrade
16. ABE-016. sauce hachée
17. ABE-017. sauce piquante
18. ABE-018. sauce à la Nompareille ou à l'Arlequine
19. ABE-019. sauce aux truffes ou à la Périgueux
20. ABE-020. sauce à la purée de champignons
21. ABE-021. sauce tomate
22. ABE-022. sauce ravigote blanche
23. ABE-023. sauce ravigote cuite
24. ABE-024. sauce Robert
25. ABE-025. sauce au beurre d'écrevisses
26. ABE-026. sauce aux homards
27. ABE-027. sauce à la purée d'oignons blancs
28. ABE-028. sauce à la purée d'oseille
29. ABE-029. sauce pois verts, pour entrées et entremets
30. ABE-030. purée de gibier
31. ABE-031. sauce au pauvre homme
32. ABE-032. glace ou consommé réduit
33. ABE-033. poêle
34. ABE-034. blanc
35. ABE-035. sauce au fumet de gibier
36. ABE-036. sauce mayonnaise
37. ABE-037. roux
38. ABE-038. pâte à frire
39. ABE-039. sauces aux hatelets
40. ABE-040. brède-sauce
41. ABE-041. court-bouillon
42. ABE-042. marinade cuite
43. ABE-043. eau de sel
44. ABE-044. la ducelle
45. ABE-045. beurre lié
46. ABE-046. verjus, et la manière de le faire pour qu'il se conserve

Garnitures, ragoûts et farces (recettes ABE-047 à ABE-073)

1. ABE-047. bords de plats
2. ABE-048. crêtes de coqs
3. ABE-049. foies gras et demi-gras pour garnitures
4. ABE-050. carottes pour garnitures
5. ABE-051. navets pour garnitures
6. ABE-052. petits oignons pour garnitures
7. ABE-053. laitues pour garnitures
8. ABE-054. culs d'artichauts tournés
9. ABE-055. salpicon ordinaire
10. ABE-056. ragoût de ris de veau
11. ABE-057. ragoût de laitances de carpes
12. ABE-058. ragoût aux truffes
13. ABE-059. ragoût aux truffes et à l'espagnole
14. ABE-060. ragoût aux champignons
15. ABE-061. ragoût de champignons au blanc
16. ABE-062. ragoût d'épinards
17. ABE-063. vert d'épinards
18. ABE-064. ragoût à la chipolata
19. ABE-065. ragoût de pois au lard
20. ABE-066. godiveau
21. ABE-067. farces cuites
22. ABE-068. chair à petits pâtés et pâte à la ciboulette
23. ABE-069. gratin
24. ABE-070. panade
25. ABE-071. mie de pain
26. ABE-072. croquettes de lapereaux
27. ABE-073. quenelles de merlans

Potages, bouillons et consommés (recettes ABE-074 à ABE-088)

1. ABE-074. grand bouillon
2. ABE-075. grand consommé pour potage et sauces
3. ABE-076. blond de veau
4. ABE-077. potage croûtes au pot
5. ABE-078. potage à la Crécy
6. ABE-079. potage au riz
7. ABE-080. potage à la julienne
8. ABE-081. potage à la brunoise
9. ABE-082. potage aux choux
10. ABE-083. potage à la Condé
11. ABE-084. potage à la bisque d'écrevisse
12. ABE-085. potage à la reine
13. ABE-086. potage au macaroni
14. ABE-087. bouillon de poulet
15. ABE-088. bouillon de mou de veau

Bœuf (recettes ABE-089 à ABE-105)

1. ABE-089. pièce de bœuf au pain perdu
2. ABE-090. pièce de bœuf à l'écarlate
3. ABE-091. rosbif, rond-bif ou corne-bif
4. ABE-092. aloyau à la broche
5. ABE-093. aloyau à la Godard
6. ABE-094. noix de bœuf braisée
7. ABE-095. entre-côte de bœuf
8. ABE-096. filet de bœuf au vin de Madère
9. ABE-097. filets de bœuf sautés dans leur glace
10. ABE-098. bifteck
11. ABE-099. langue de bœuf fourrée
12. ABE-100. langue de bœuf en papillote
13. ABE-101. langue de bœuf à l'italienne ou au parmesan
14. ABE-102. palais de bœufs à l'italienne
15. ABE-103. palais de bœufs à la poulette
16. ABE-104. croquettes de palais de bœufs
17. ABE-105. palais de bœufs à la lyonnaise

Veau (recettes ABE-106 à ABE-135)

1. ABE-106. tête de veau au naturel, ou à la bourgeoise
2. ABE-107. oreilles de veaux farcies
3. ABE-108. oreilles de veaux en marinade
4. ABE-109. oreilles de veaux à l'italienne
5. ABE-110. cervelles en marinade
6. ABE-111. foie de veau à la poêle
7. ABE-112. foie de veau à l'italienne
8. ABE-113. mou de veau à la poulette
9. ABE-114. mou de veau au roux
10. ABE-115. fraise de veau
11. ABE-116. ris de veau à la dauphine
12. ABE-117. hatelet de ris de veau
13. ABE-118. petit aspic de ris de veau
14. ABE-119. queues de veaux à la poulette
15. ABE-120. amourettes de veau
16. ABE-121. quartier de veau de derrière
17. ABE-122. grenadins de veau
18. ABE-123. hâtereaux
19. ABE-124. popiettes de veau
20. ABE-125. escalopes de veau à la manière anglaise
21. ABE-126. tendons de veau à la poulette ou au blanc
22. ABE-127. tendons de veau à la ravigote
23. ABE-128. tendons de veau à la marinade
24. ABE-129. côtelettes de veau au naturel
25. ABE-130. côtelettes de veau à la Chingara
26. ABE-131. côtelettes de veau sautées
27. ABE-132. côtelettes de veau en papillotes
28. ABE-133. carré de veau à la broche
29. ABE-134. carré de veau piqué
30. ABE-135. noix de veau à la gendarme

Mouton et agneau (recettes ABE-136 à ABE-160)

1. ABE-136. gigot braisé ou à la braise
2. ABE-137. gigot à la gasconne
3. ABE-138. gigot en chevreuil
4. ABE-139. selle de mouton à la Sainte-Menéhould
5. ABE-140. petites selles de mouton ou carbonnades
6. ABE-141. rouchis de mouton
7. ABE-142. épaule de mouton en ballon
8. ABE-143. côtelettes de mouton au naturel
9. ABE-144. côtelettes de mouton à la minute
10. ABE-145. côtelettes de mouton à la jardinière
11. ABE-146. carré de mouton en fricandeau
12. ABE-147. hachis de mouton à la portugaise
13. ABE-148. haricot de mouton à la bourgeoise
14. ABE-149. collets de moutons à la Sainte-Menéhould
15. ABE-150. queues de moutons au soleil
16. ABE-151. terrine de queues de moutons
17. ABE-152. rognons de moutons à la brochette
18. ABE-153. rognons de moutons au vin de Champagne ou à l'italienne
19. ABE-154. langues de moutons à la bretonne ou en crépine
20. ABE-155. langues de moutons au parmesan
21. ABE-156. têtes d'agneaux à la poulette
22. ABE-157. oreilles d'agneaux, farcies et frites
23. ABE-158. rosbif d'agneau
24. ABE-159. côtelettes d'agneau panées
25. ABE-160. tendons d'agneau à la Villeroi

Cochon et charcuterie (recettes ABE-161 à ABE-176)

1. ABE-161. hure de cochon
2. ABE-162. hure de cochon à la manière de Troyes
3. ABE-163. jambon braisé
4. ABE-164. oreilles de cochons en menu-de-roi
5. ABE-165. pieds de cochon à la Sainte-Menéhould
6. ABE-166. petit salé
7. ABE-167. échinée de cochon
8. ABE-168. sain-doux
9. ABE-169. cochon de lait
10. ABE-170. cochon de lait à l'anglaise
11. ABE-171. boudin blanc
12. ABE-172. boudin d'écrevisses
13. ABE-173. saucisses
14. ABE-174. andouilles de cochon
15. ABE-175. andouilles à la béchamelle
16. ABE-176. andouilles de veau

Volailles (recettes ABE-177 à ABE-216)

1. ABE-177. ramereaux poêlés
2. ABE-178. ramereaux à l'étouffade
3. ABE-179. pigeons aux petits pois
4. ABE-180. compote de pigeons
5. ABE-181. pigeons au blanc
6. ABE-182. pigeons au basilic
7. ABE-183. poulets en entrée de broche
8. ABE-184. poulets en lézard
9. ABE-185. poulets aux pois
10. ABE-186. poulets à la tartare
11. ABE-187. poulets à la Périgueux
12. ABE-188. poulets à la crème
13. ABE-189. poulets en friteau
14. ABE-190. marinade de poulets
15. ABE-191. poulets à la Saint-Cloud
16. ABE-192. poulets à la provençale
17. ABE-193. chapon au gros sel
18. ABE-194. chapon au riz
19. ABE-195. chapon aux truffes
20. ABE-196. poularde en entrée de broche
21. ABE-197. poularde à la broche pour rôt
22. ABE-198. émincée de filets de poulardes aux concombres
23. ABE-199. ailes de poulardes à la maréchale
24. ABE-200. croquettes de poularde
25. ABE-201. filets de poularde à la Chingara
26. ABE-202. cuisses de poulardes à la Livernois
27. ABE-203. ailerons de poulardes en haricots vierges
28. ABE-204. foies gras à la Périgueux
29. ABE-205. foies gras au gratin
30. ABE-206. coquilles de foies gras
31. ABE-207. dinde en daube
32. ABE-208. oison à la broche
33. ABE-209. oie à l'anglaise
34. ABE-210. cuisses et ailes d'oies à la façon de Baïonne
35. ABE-211. oie à la daube ou à la flamande
36. ABE-212. filets de canards sauvages à l'orange
37. ABE-213. salmi de canards sauvages au chasseur
38. ABE-214. caneton de Rouen, sauce à l'orange
39. ABE-215. canards au verjus
40. ABE-216. canards aux navets à la bourgeoise

Gibier à poil (recettes ABE-217 à ABE-231)

1. ABE-217. quartier de derrière de chevreuil à la broche
2. ABE-218. civet de chevreuil
3. ABE-219. levraut à la broche
4. ABE-220. levraut à l'anglaise
5. ABE-221. escalopes de levraut au sang
6. ABE-222. filets de levrauts à la provençale
7. ABE-223. filets de levrauts en serpent
8. ABE-224. côtelettes de levraut
9. ABE-225. sauté ou escalopes de lapereaux
10. ABE-226. filets de lapereaux piqués et glacés
11. ABE-227. hachis de lapereaux à la portugaise
12. ABE-228. filets de lapereaux à la Vopallière
13. ABE-229. lapereaux en fricassée de poulet
14. ABE-230. gibelotte de lapereaux
15. ABE-231. terrine de lapereaux

Gibier à plume (recettes ABE-232 à ABE-257)

1. ABE-232. faisan à la broche
2. ABE-233. faisan aux truffes ou à la Périgueux
3. ABE-234. faisan à la chou-croûte
4. ABE-235. perdreaux rouges à la Périgueux
5. ABE-236. perdreaux rouges ou gris à l'espagnole
6. ABE-237. perdreaux grillés
7. ABE-238. perdreaux à l'anglaise
8. ABE-239. salmi de perdreaux
9. ABE-240. salmi chaud ou froid
10. ABE-241. salmi de chasseur
11. ABE-242. perdreaux à la Monglat ou salpicon en cuvette
12. ABE-243. mayonnaise de perdreaux
13. ABE-244. perdreaux à la Cussy
14. ABE-245. soufflé de perdreaux
15. ABE-246. hachis de perdreaux
16. ABE-247. sauté de perdreaux aux truffes
17. ABE-248. perdreaux, entrée de broche à l'italienne
18. ABE-249. bécasses aux truffes
19. ABE-250. bécasses en entrée de broche
20. ABE-251. pluviers au gratin
21. ABE-252. pluviers en entrée de broche
22. ABE-253. cailles au laurier
23. ABE-254. cailles aux truffes
24. ABE-255. cailles aux petits pois
25. ABE-256. cailles aux laitues
26. ABE-257. sauté de mauviettes aux truffes

Poissons d'eau douce (recettes ABE-258 à ABE-281)

1. ABE-258. brochet à l'allemande
2. ABE-259. brochet à l'arlequine
3. ABE-260. filets de brochet à la béchamel
4. ABE-261. anguille à la Sainte-Ménéhould
5. ABE-262. anguille à la poulette
6. ABE-263. perches au beurre
7. ABE-264. perches au vin
8. ABE-265. perches à la Vassefiche
9. ABE-266. tanches en matelote
10. ABE-267. darde de saumon grillée
11. ABE-268. saumon à la genevoise
12. ABE-269. saumon à la hollandaise
13. ABE-270. sauté de saumon, ou escalopes de saumon à la maître-d'hôtel ou à l'espagnole
14. ABE-271. saumon salé
15. ABE-272. alose à l'oseille
16. ABE-273. alose au court-bouillon
17. ABE-274. alose grillée à la sauce aux câpres
18. ABE-275. esturgeon entier au court-bouillon
19. ABE-276. kavia
20. ABE-277. carpe à la Chambord
21. ABE-278. carpe au bleu ou au couji-bouillon
22. ABE-279. matelote de carpes et d'anguilles
23. ABE-280. fricandeau de carpes
24. ABE-281. laitances de carpes frites

Poissons de mer et préparations maigres (recettes ABE-282 à ABE-313)

1. ABE-282. bouillon de pois
2. ABE-283. jus maigre
3. ABE-284. espagnole maigre
4. ABE-285. potage à la reine en maigre
5. ABE-286. potage à la julienne maigre
6. ABE-287. potage au riz et au lait
7. ABE-288. braise maigre
8. ABE-289. cabillaud, ou morue fraîche, à la hollandaise
9. ABE-290. morue à la provençale
10. ABE-291. morue à la bourguignote
11. ABE-292. morue à la maître-d'hôtel
12. ABE-293. turbotins sur le plat
13. ABE-294. soles pour rôt
14. ABE-295. filets de soles à la Orly
15. ABE-296. sauté de filets de soles à la maître-d'hôtel
16. ABE-297. merlans frits
17. ABE-298. merlans grillés
18. ABE-299. merlans aux fines herbes
19. ABE-300. filets de merlans à la hors-d'œuvre
20. ABE-301. filets de merlans en turban
21. ABE-302. filets de merlans au gratin
22. ABE-303. vives, sauce aux câpres
23. ABE-304. vives à l'italienne
24. ABE-305. vives à l'allemande
25. ABE-306. maquereaux à la flamande
26. ABE-307. filets de maquereaux à la maître-d'hôtel
27. ABE-308. maquereaux au beurre noir
28. ABE-309. raie bouclée, sauce aux câpres
29. ABE-310. raieton frit à cru
30. ABE-311. harengs frais, sauce à la moutarde
31. ABE-312. caisse de laitances de harengs
32. ABE-313. harengs pecs pour hors d'œuvre

Crustacés et coquillages (recettes ABE-314 à ABE-320)

1. ABE-314. écrevisses, et manière de les faire cuire
2. ABE-315. écrevisses à la poulette
3. ABE-316. homard
4. ABE-317. moules au naturel ou à la flamande
5. ABE-318. moules à la poulette
6. ABE-319. huîtres en coquilles
7. ABE-320. huîtres sur le gril

Légumes, truffes et champignons (recettes ABE-321 à ABE-353)

1. ABE-321. beignets de céleri
2. ABE-322. beignets de salsifis et de scorsonères
3. ABE-323. pois d'entremets à la française
4. ABE-324. pois à l'anglaise
5. ABE-325. haricots verts à la poulette
6. ABE-326. choux-fleurs, sauce au beurre
7. ABE-327. choux-fleurs au Parmesan
8. ABE-328. artichauts à la sauce blanche
9. ABE-329. artichauts à la barigoule
10. ABE-330. artichauts à l'italienne
11. ABE-331. artichauts braisés
12. ABE-332. artichauts à la bretonne
13. ABE-333. asperges au beurre
14. ABE-334. asperges aux petits pois
15. ABE-335. fèves de Marais
16. ABE-336. fèves de Marais au jus
17. ABE-337. haricots blancs à la maître-d'hôtel
18. ABE-338. concombres farcis
19. ABE-339. concombres à la poulette
20. ABE-340. cardons au parmesan
21. ABE-341. navets à la sauce blanche
22. ABE-342. choux-raves et choux-navets
23. ABE-343. choux brocolis
24. ABE-344. choux rouges à la flamande
25. ABE-345. croûtes aux champignons
26. ABE-346. croûtes aux morilles
27. ABE-347. truffes au vin de Champagne, à la serviette
28. ABE-348. truffes en croustade
29. ABE-349. truffes à la cendre
30. ABE-350. pommes de terre à la maître-d'hôtel
31. ABE-351. pommes de terre à l'anglaise, dites mache-potetesse
32. ABE-352. aubergines sur le gril
33. ABE-353. comment accommoder le giromon

Œufs, beignets, crèmes et gelées (recettes ABE-354 à ABE-377)

1. ABE-354. beignets de pommes
2. ABE-355. beignets soufflés
3. ABE-356. beignets de blanc-manger
4. ABE-357. beignets de surprise
5. ABE-358. beignets d'oranges
6. ABE-359. beignets ou croquettes de riz
7. ABE-360. crème frite
8. ABE-361. crème au café blanc
9. ABE-362. crème au café, sans gésier
10. ABE-363. œufs au café blanc
11. ABE-364. œufs au thé
12. ABE-365. œufs en surprise
13. ABE-366. œufs à la neige
14. ABE-367. crème à l'anglaise
15. ABE-368. œufs à l'aurore
16. ABE-369. œufs à la polonaise
17. ABE-370. œufs à la tripe
18. ABE-371. œufs à la sauce Robert
19. ABE-372. œufs sur le plat, dits au miroir
20. ABE-373. œufs brouillés
21. ABE-374. omelette au naturel
22. ABE-375. gelée d'oranges
23. ABE-376. gelée de fleurs d'oranges au vin de Champagne
24. ABE-377. blanc-manger

Pâtisserie (recettes ABE-378 à ABE-424)

1. ABE-378. pâtes à nouilles
2. ABE-379. feuilletage
3. ABE-380. pâte à dresser
4. ABE-381. pâte brisée
5. ABE-382. petits pâtés à la mancelle
6. ABE-383. tourte d'entrée de godiveau
7. ABE-384. pâté à la ciboulette
8. ABE-385. pâté de pigeons à l'anglaise
9. ABE-386. vol-au-vent
10. ABE-387. pâté de jambon
11. ABE-388. pâté de Pithiviers
12. ABE-389. pâte à brioche
13. ABE-390. pâte d'échaudés
14. ABE-391. pâte royale
15. ABE-392. pâte à ramecain
16. ABE-393. talmouses sans fromage
17. ABE-394. gâteau de Compiègne
18. ABE-395. crème pâtissière
19. ABE-396. crème frangipane
20. ABE-397. plumbuting
21. ABE-398. tourte de frangipane
22. ABE-399. tourte de pêches
23. ABE-400. feuilletage à l'anglaise, ou de minimes
24. ABE-401. gâteau de carottes
25. ABE-402. gâteau aux pistaches
26. ABE-403. flanc de nouilles meringuées
27. ABE-404. flanc suisse
28. ABE-405. gâteau de mille-feuilles
29. ABE-406. pâte d'amandes
30. ABE-407. pâte à la génoise
31. ABE-408. bouchées de dame
32. ABE-409. génoises glacées à l'italienne
33. ABE-410. mirlitons de Rouen
34. ABE-411. gâteau à la reine
35. ABE-412. gâteau d'amandes
36. ABE-413. gâteau de Pithiviers
37. ABE-414. fanchonnettes
38. ABE-415. cannelons
39. ABE-416. petites tartelettes bandées
40. ABE-417. darioles
41. ABE-418. omelette soufflée
42. ABE-419. omelette soudée et moulée
43. ABE-420. soufflé de fécule de pommes de terre
44. ABE-421. riz soufflé
45. ABE-422. pommes au beurre
46. ABE-423. chartreuse de pommes
47. ABE-424. pommes à la polonaise

Biscuits et massepains (recettes ABE-425 à ABE-439)

1. ABE-425. biscuits légers en caisse, au citron
2. ABE-426. biscuits de pistaches
3. ABE-427. biscuits légers aux avelines
4. ABE-428. biscuits à la fleur d'orange
5. ABE-429. biscuits manqués à la fleur d'orange
6. ABE-430. biscuits soufflés à la fleur d'orange
7. ABE-431. massepains royaux
8. ABE-432. petits biscuits en éventail ou dents de loup
9. ABE-433. pain de marrons
10. ABE-434. massepains seringues
11. ABE-435. massepains de pistaches
12. ABE-436. meringues secs à la fleur d'orange
13. ABE-437. pain de Manheim
14. ABE-438. biscuits de mer
15. ABE-439. bâtons de vanille

Glaces et mousses (recettes ABE-440 à ABE-453)

1. ABE-440. glace de fraises
2. ABE-441. glace de groseilles
3. ABE-442. glace de fleur d'orange à l'eau
4. ABE-443. glace de pêches
5. ABE-444. glace de crème à la rose
6. ABE-445. glace de crème aux pistaches
7. ABE-446. glace de chocolat à la crème
8. ABE-447. crème blanche au café, à l'italienne
9. ABE-448. glace au café à l'eau
10. ABE-449. glace aux avelines
11. ABE-450. glace d'ananas
12. ABE-451. mousse à la crème
13. ABE-452. mousse de café
14. ABE-453. mousse au chocolat

Compotes, fruits confits et sirops (recettes ABE-454 à ABE-490)

1. ABE-454. compote de cerises sans noyaux
2. ABE-455. gelée de groseilles
3. ABE-456. confiture de framboises
4. ABE-457. compote d'abricots
5. ABE-458. abricots à oreilles
6. ABE-459. marmelade d'abricots
7. ABE-460. pâte d'abricots
8. ABE-461. gelée de pommes
9. ABE-462. pêches à l'eau-de-vie
10. ABE-463. sirop d'épine-vinette
11. ABE-464. confiture de verjus
12. ABE-465. verjus pelé
13. ABE-466. pâte de verjus
14. ABE-467. compote de marrons
15. ABE-468. compote de marrons à l'italienne
16. ABE-469. marmelade de fleurs d'oranges
17. ABE-470. oranges confites au sucre
18. ABE-471. conserve de citron
19. ABE-472. conserve de cédrat
20. ABE-473. conserve de roses
21. ABE-474. conserve de chocolat
22. ABE-475. gâteaux de fleur d'orange
23. ABE-476. candi de violettes
24. ABE-477. fleur d'orange
25. ABE-478. conserve de fleur d'orange
26. ABE-479. petit candi à la rose
27. ABE-480. cerises au caramel
28. ABE-481. cochenille préparée
29. ABE-482. sirop de violettes
30. ABE-483. sirop de capillaire
31. ABE-484. sirop de citron
32. ABE-485. sirop d'orgeat
33. ABE-486. sirop de verjus
34. ABE-487. sirop de mûres
35. ABE-488. sirop de fleur d'orange
36. ABE-489. sirop de grenades
37. ABE-490. sirop de vinaigre au muscat

Liqueurs, office et économie domestique (recettes ABE-491 à ABE-514)

1. ABE-491. clarification du sucre
2. ABE-492. ratafia de fleur d'orange
3. ABE-493. ratafia de framboises
4. ABE-494. eau d'anis par infusion
5. ABE-495. ratafia d'œillets
6. ABE-496. eau de fleur d'orange
7. ABE-497. eau de fleur d'orange double
8. ABE-498. eau de rose double
9. ABE-499. eau ardente de rose
10. ABE-500. crème de cédrats distillée
11. ABE-501. parfait-amour
12. ABE-502. fine-orange
13. ABE-503. cannelle fine
14. ABE-504. cinamomum
15. ABE-505. huile de girofle
16. ABE-506. eau d'anis, ou anisette de Bordeaux
17. ABE-507. eau cordiale
18. ABE-508. crème de noyaux
19. ABE-509. crème de moka
20. ABE-510. liqueur d'angélique
21. ABE-511. scubac
22. ABE-512. liqueur de menthe distillée
23. ABE-513. bigarreaux au vinaigre
24. ABE-514. canapés pour hors-d'œuvre

Glossaire

1. Glossaire

Index des recettes

1. Index des recettes

Dans la même collection

1. Dans la même collection

Autres collections AB Éditions

1. La Collection «Une Encyclopédie Culinaire Française»
2. Notre Vision
3. Une Structure Éditoriale Cohérente
4. Un Ouvrage Accessible à Tous
5. Une Collection en Évolution
6. La Collection « La France des Cinq Océans »
7. Notre Vision
8. Pour qui

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

ABE-001. grande sauce

Sauces et fonds de base (recettes ABE-001 à ABE-046)

Catégorie: Sauces et fonds de base | Difficulté: ★★★ | Préparation: 30 min | Cuisson: 180 min | Pour environ 75 cl

Ingrédients : Prenez 800 g de noix de veau coupée en morceaux, 80 g de jambon cru en lames, 20 g de beurre, deux carottes tournées et un gros oignon. Ayez 10 cl de bouillon pour commencer, autant de bouillon froid pour détacher la glace, 1,5 litre de grand bouillon (voir ABE-074), 5 cl de jus de bœuf si la couleur manque, et un roux brun de 50 g de beurre et 50 g de farine (voir ABE-037).

Préparation : Beurrez une casserole, foncez-la des lames de jambon, rangez-y le veau, les carottes et l’oignon, que vous retirerez quand il sera cuit ; mouillez de 10 cl de bouillon. Quand le veau est tombé à glace, laissez très peu de feu sous la casserole pour la faire descendre ; dès qu’elle a pris sa couleur, détachez-la du bouillon froid, puis remplissez la casserole du grand bouillon. Le veau cuit, environ une heure et demie, retirez-le et passez le blond à la serviette. Délayez-y votre roux, pas trop épais, faites partir, retirez sur le bord du fourneau et remuez de temps en temps trois quarts d’heure. Dégraissez à parfaite cuisson, passez à l’étamine sans exprimer ; sassez et vannez jusqu’à refroidissement.

Conseil du Chef : Observez qu’il se formera, durant la cuisson, une peau dessus : ne l’ôtez pas, et ne dégraissez qu’à parfaite cuisson, au moment de passer. Si la couleur manque, perfectionnez-la d’un peu de jus de bœuf. Elle sert pour les petites sauces brunes.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

ABE-002. espagnole

Sauces et fonds de base (recettes ABE-001 à ABE-046)

Catégorie: Sauces et fonds de base | Difficulté: ★★★ | Préparation: 30 min | Cuisson: 200 min | Pour environ 1 litre

Ingrédients : Prenez une noix de veau de 700 g, 100 g de jambon cru et 50 g de lard gras, trois carottes tournées et trois oignons. Ayez 15 cl de consommé bien corsé pour commencer, 1,5 litre de consommé de volaille ou de viande pour mouiller (voir ABE-075), et un bouquet de persil et ciboules assaisonné de deux clous de girofle, d'une demi-feuille de laurier, d'une gousse d'ail, d'un peu de basilic et de thym. Pour lier : un roux de 50 g de beurre et 50 g de farine (voir ABE-037).

Préparation : Procédez comme pour la grande sauce (voir ABE-001) : foncez une casserole des lames de jambon et de lard, rangez-y la noix, les carottes et les oignons, mouillez du consommé corsé, faites partir, puis tomber à glace sur feu doux, jusqu'à ce que le fond soit d'un beau jaune. Piquez alors la noix du couteau, pour que le reste du jus s'en exprime ; mouillez du consommé, joignez le bouquet, faites bouillir, retirez sur le bord du fourneau et dégraissez. Au bout de deux heures, liez avec le roux, plus claire qu'épaisse ; laissez bouillir trois quarts d'heure, pour que le roux s'incorpore. Dégraissez, passez à l'étamine, faites réduire d'un quart : elle servira pour tous les ragoûts au brun.

Conseil du Chef : Ma coutume, dit Beauvilliers, n'est pas de mettre le vin dans l'espagnole générale : elle s'aigrirait du jour au lendemain, si tout n'était pas employé dans la journée. Faites réduire le vin avec la sauce, jamais seul, jusqu'à une demi-glace : seul, il prend un goût d'alambic.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

ABE-003. espagnole travaillée

Sauces et fonds de base (recettes ABE-001 à ABE-046)

Catégorie: Sauces et fonds de base | Difficulté: ★★☆ | Préparation: 10 min | Cuisson: 15 min | Pour environ 20 cl

Ingrédients : Prenez 20 cl d'espagnole (deux à trois cuillerées à pot ; voir ABE-002), 7 cl de consommé, une vingtaine de grammes de parures de truffes bien lavées, 30 g de queues de champignons et, si la couleur manque, deux cuillerées à soupe de blond de veau (voir ABE-076).

Préparation : Lorsque vous voudrez vous servir de l'espagnole pour des sautés, ou comme simple sauce, mettez dans une casserole l'espagnole, le consommé, les parures de truffes et les queues de champignons ; faites réduire le tout sur un grand feu, en remuant, et dégraissez avec soin. Si votre espagnole manque de couleur, donnez-lui-en avec le blond de veau ; faites-la réduire à consistance de sauce, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'elle nappe la cuiller, en dix minutes environ. Passez-la à l'étamine, puis mettez-la dans un bain-marie, pour vous en servir au besoin.

Conseil du Chef : Lavez les parures de truffes avant de les employer : le moindre grain de terre gâterait la sauce. Tenue au bain-marie, elle attend l'instant de servir sans attacher ni prendre de peau, pourvu que vous la vanniez une dernière fois.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

ABE-004. velouté, ou coulis blanc

Sauces et fonds de base (recettes ABE-001 à ABE-046)

Catégorie: Sauces et fonds de base | Difficulté: ★★★ | Préparation: 40 min | Cuisson: 120 min | Pour environ 1 litre

Ingrédients : Prenez 800 g de noix ou de sous-noix de veau, 60 g de jambon cru en lames, 30 g de beurre, trois carottes, trois oignons, deux échalotes et 50 g de queues de champignons (sans citron, de crainte d'aigrir votre sauce). Ayez 20 cl de consommé bien corsé, 1,5 litre de consommé (voir ABE-075) et un bouquet assaisonné comme pour l'espagnole (voir ABE-002). Pour le roux blanc : 50 g de beurre clarifié et 50 g de fleur de farine de froment.

Préparation : Mettez dans une casserole beurrée le veau, le jambon, les carottes, les oignons et le consommé corsé ; faites partir sur un feu assez vif et, quand le mouillement est réduit, mouillez du reste du consommé. Bouillant, retirez sur le bord du fourneau ; joignez échalotes, champignons et bouquet. Retirez le bouquet en l'exprimant entre deux cuillers, puis les viandes, cuites en une heure et demie. Pendant ce temps, faites le roux blanc : beurre clarifié, farine jusqu'à ce qu'il la boive, feu doux, en remuant sans cesse, sans couleur ; lorsque vous flairez que la farine est cuite, délayez-le avec le mouillement. Tournez continuellement, dégraissez, passez à l'étamine, remettez sur le feu, dégraissez de nouveau, faites réduire ; passez et vannez, de crainte qu'il ne forme une peau.

Conseil du Chef : Observez que vos champignons ne doivent recevoir aucun citron, qui ferait aigrir la sauce, et que le roux blanc ne doit prendre aucune couleur. Flairez-le : il est cuit quand la farine a perdu son odeur crue.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

ABE-005. sauce à la béchamelle

Sauces et fonds de base (recettes ABE-001 à ABE-046)

Catégorie: Sauces et fonds de base | Difficulté: ★★☆ | Préparation: 10 min | Cuisson: 35 min | Pour environ 30 cl

Ingrédients : Mettez de votre velouté, en raison de vos besoins : 30 cl de velouté (voir ABE-004), soit le tiers de la pinte du maître, et 8 cl de consommé, le tiers de son demi-setier. Ayez encore 30 cl de crème double, c'est-à-dire le tiers de la pinte de crème, et une étamine bien blanche.

Préparation : Mettez le velouté et le consommé dans une casserole, et faites aller votre sauce sur un grand feu, en la tournant avec soin, jusqu'à ce qu'elle se réduise d'un tiers de son volume. En même temps, faites réduire au tiers la crème double dans une autre casserole ; incorporez-la peu à peu dans votre sauce, que vous tournerez jusqu'à ce qu'elle soit réduite au point où elle était avant d'y avoir mis la crème. La béchamelle a alors la consistance d'une légère bouillie, c'est-à-dire qu'elle nappe la cuiller sans la charger. Tordez-la dans l'étamine, puis mettez-la au bain-marie, pour vous en servir au besoin.

Conseil du Chef : Le maître avertit, à l'article suivant, que la pinte de crème, chez le crémier, n'est qu'une chopine : mesurez votre crème au litre, non à la pinte. Pressez l'étamine à force de bras, sans hâte : c'est ce passage qui fait la sauce lisse, et le bain-marie la garde sans qu'elle prenne de peau, pourvu que vous la vanniez avant de servir.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « L'Art du Cuisinier » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/cuisiniers-beauvilliers**.