LES CUISINIERS DE LÉGENDE · MAISON BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Le Répertoire de la Cuisine

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-saulnier**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitres et matières de l'ouvrage

1. Fonds de Cuisine (recettes rb1-0001 à rb1-0074)
2. Beurres Composés (recettes rb1-0075 à rb1-0109)
3. Garnitures (recettes rb1-0110 à rb1-0313)
4. Sauces (recettes rb1-0314 à rb1-0467)
5. Hors-d'œuvre (recettes rb1-0468 à rb1-0610)
6. Glossaire
7. Index alphabétique
8. Cuisine
9. Histoire et culture
10. Pensée et littérature
11. Saulnier, Escoffier et la naissance d'un livre
12. Ce que représente le Répertoire
13. Ce que contient réellement ce répertoire
14. Un monument, et l'épreuve du temps
15. L'architecture de cette édition
16. Comment lire ce répertoire
17. rb1-0001. appareil à cromesquis et à croquettes
18. rb1-0002. appareil Maintenon
19. rb1-0003. appareil Montglas
20. rb1-0004. appareil à mousse et mousseline (chaud)
21. rb1-0005. appareil à mousse et mousseline (froid)
22. rb1-0006. appareil à pommes Dauphine, Duchesse et Marquise
23. rb1-0007. aspic
24. rb1-0008. bordures
25. rb1-0009. chaud-froid (apprêt)
26. rb1-0010. consommés blancs
27. rb1-0011. consommés clarifiés
28. rb1-0012. procédé de clarification
29. rb1-0013. consommé de volaille, de gibier
30. rb1-0014. coulis d'écrevisses et de homard
31. rb1-0015. coulis de tomates
32. rb1-0016. court-bouillon (au vin)
33. rb1-0017. court-bouillon (au lait)
34. rb1-0018. court-bouillon (au vinaigre)
35. rb1-0019. croûtons
36. rb1-0020. duxelles à la bonne femme
37. rb1-0021. duxelles pour garnitures diverses
38. rb1-0022. duxelles pour légumes farcis
39. rb1-0023. duxelles sèche
40. rb1-0024. essences
41. rb1-0025. farce à l'américaine
42. rb1-0026. farce à gibier
43. rb1-0027. farce à gratin pour croûtons
44. rb1-0028. farce à gratin pour gibier
45. rb1-0029. farce à gratin pour pâtés chauds
46. rb1-0030. farce à pâté (maigre)
47. rb1-0031. farce à pâté (fine)
48. rb1-0032. farce à quenelles

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l'Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Le Répertoire de la Cuisine

Extrait de l'ouvrage

Avant les sauces, avant tout : les fonds. Ce sont les bouillons, roux, fumets, farces, gelées et marinades sur lesquels repose la cuisine entière — la matière première de la matière première. Rien, dans les pages et les volumes qui suivent, ne se comprend sans eux. C'est ici que commence le métier.

rb1-0001. appareil à cromesquis et à croquettes

L'appareil de base des croquettes et cromesquis : un salpicon serré dans une sauce épaisse, qu'on façonne une fois froid. Liez un salpicon (volaille, jambon, champignon, poisson…) d'une sauce très réduite — allemande, béchamel ou velouté épais — jusqu'à ce que le mélange se tienne à la cuillère. Étalez sur un plat beurré et laissez complètement refroidir : c'est le froid qui permet de façonner sans que tout s'effondre. Le détail qui décide : une sauce trop lâche, et la croquette éclate à la friture.

Voir le chapitre des Entrées volantes pour le façonnage, la panure et la cuisson.

Pour masquer et gratiner côtelettes et volailles « à la Maintenon ». Mêlez à parts égales une béchamel soubisée (à l'oignon fondu) et une purée de champignons, liez aux jaunes d'œufs, puis ajoutez quelques champignons émincés. On en nappe la pièce avant de la passer à la salamandre. L'appareil doit être assez ferme pour tenir sur la viande sans couler.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Le Répertoire de la Cuisine » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/cuisiniers-saulnier**.