LES FONDAMENTAUX DE LA CUISINE (SÉRIE 1) · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Entrées 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/les-entrees**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Terrines Rustiques

1. terrine de campagne aux pistaches
2. terrine de lapin aux pruneaux
3. terrine forestière aux champignons
4. terrine de faisan aux cranberries
5. terrine aux trois viandes
6. terrine de canard aux figues
7. terrine de lièvre au genièvre
8. terrine de chevreuil aux airelles
9. terrine de pintade aux morilles
10. terrine de veau aux herbes de provence
11. terrine de lapereau à la moutarde ancienne

Chapitre 2 — Terrines et Pâtés

1. terrine de sanglier aux myrtilles
2. terrine de poulet aux pistaches et abricots secs
3. terrine de porc aux noisettes et calvados
4. terrine de canard à l'orange
5. pâté en croûte traditionnel
6. pâté en croûte au foie gras et volaille
7. pâté en croûte de gibier aux fruits secs
8. pâté en croûte de canard aux pistaches
9. pâté en croûte de veau à la truffe

Chapitre 3 — Pâtés en Croûte et Terrines

1. pâté en croûte de volaille aux morilles
2. pâté en croûte de poisson aux herbes fraîches
3. pâté en croûte de lapin à la moutarde ancienne
4. pâté en croûte de queue de bœuf et foie gras
5. pâté en croûte végétal aux champignons et truffes
6. terrine de faisan aux airelles et cognac
7. terrine de homard au safran et agrumes
8. terrine de chevreuil aux airelles et genièvre
9. terrine de caille aux raisins et pistaches
10. pâté en croûte aux fruits secs et gibier

Chapitre 4 — Terrines, Mousses et Verrines

1. terrine de saumon aux herbes fraîches
2. terrine de saint-jacques et crevettes
3. terrine de sardines à la tapenade
4. terrine de cabillaud et chorizo
5. terrine de maquereau aux agrumes
6. terrine de thon aux tomates confites et basilic
7. terrine de rouget et fenouil au safran
8. terrine de lotte au curry et lait de coco
9. terrine arc-en-ciel aux trois poissons
10. terrine de crabe et avocat au pamplemousse

Chapitre 5 — Terrines de Poisson Élaborées

1. terrine de bar aux pistaches et estragon
2. terrine de sole et langoustines au champagne
3. terrine de turbot aux asperges et morilles
4. terrine de loup de mer aux petits légumes et basilic
5. terrine tricolore mer et jardin
6. terrine de daurade aux agrumes et fenouil
7. terrine de sandre au riesling et écrevisses
8. terrine de flétan aux herbes et citron confit
9. terrine de cabillaud et haddock aux algues marines
10. terrine de rouget et langoustines au safran

Chapitre 6 — Spécialités Régionales

1. terrine d'agneau des Pyrénées au piment d'Espelette
2. terrine d'escargots de Bourgogne au Chablis
3. terrine de canard landais aux cèpes
4. terrine d'esturgeon au riesling d'Alsace
5. terrine de lapin à la moutarde de Meaux
6. terrine de pintade façon vendéenne
7. pâté de campagne normand au calvados
8. terrine catalane au piment de ceret
9. terrine savoyarde au beaufort et genépi
10. terrine méditerranéenne aux olives

Chapitre 7 — Mousses Délicates

1. mousse de foie de volaille au cognac
2. mousse de saumon fumé et aneth
3. mousse de canard à l'orange
4. mousse de chèvre frais au mascarpone, ciboulette et persil
5. mousse de foie gras aux figues
6. mousse de saint-jacques à la vanille
7. mousse d'avocat et crabe au pamplemousse
8. mousse de betteraves au raifort
9. mousse de jambon à l'italienne
10. mousse de champignons et truffes
11. mousse de petits pois à la menthe fraîche
12. mousse de courgettes au basilic et pignons de pin
13. mousse de crabe et avocat au combava
14. mousse de volaille aux morilles et vin jaune
15. mousse d'asperges blanches à l'oseille et œuf de caille

Chapitre 8 — Rillettes Maison

1. rillettes de porc traditionnelles
2. rillettes de canard confites
3. rillettes de lapin aux noisettes
4. rillettes de maquereau au citron confit
5. rillettes d'oie au foie gras
6. rillettes de truite fumée aux baies roses
7. rillettes de gibier aux airelles
8. rillettes de sardines au citron vert et coriandre
9. rillettes de homard à l'estragon
10. rillettes d'agneau aux épices orientales
11. rillettes de poulet au citron confit et olives vertes
12. rillettes de saumon aux agrumes
13. rillettes de tofu fumé aux champignons
14. rillettes de jarret de veau à la sauge
15. rillettes de thon aux câpres

Chapitre 9 — Préparations Crémeuses

1. crème de roquefort aux noix
2. mousse de chèvre frais façon Philadelphia à la ciboulette
3. pâté de campagne aux pistaches
4. tartinade d'aubergines à la grenade
5. crème de saumon fumé au raifort
6. mousse de foie de canard au porto
7. crème d'artichauts aux amandes
8. houmous de betterave à la feta
9. rillettes de champignons et noisettes
10. mousse d'avocat au crabe et pamplemousse
11. crème de poivrons rouges rôtis aux pignons
12. terrine de canard aux noisettes et armagnac
13. mousse de céleri-rave aux pommes et noix
14. terrine de lentilles vertes au jambon fumé
15. crème d'artichauts au mascarpone

Chapitre 10 — Spécialités Modernes

1. rillettes végétariennes aux lentilles
2. mousse de betterave et chèvre
3. tartare d'algues aux crevettes nordiques
4. cappuccino de champignons à l'huile de truffe
5. tarama maison aux œufs de cabillaud
6. velouté glacé d'asperges vertes au yuzu
7. chips de légumes et dip d'herbes fraîches
8. œuf parfait, crème de petits pois et éclats de noisette
9. ceviche de légumes d'été au leche de tigre
10. panna cotta d'asperges blanches, caviar d'aubergine fumée
11. millefeuille de légumes grillés et ricotta aux herbes
12. tartare d'algues au sésame et tofu fumé
13. burrata, gel de tomates et poivre de timut
14. gaspacho vert aux amandes et raisins blancs
15. mousse légère d'avocat et wasabi

Chapitre 11 — Tartares de Poisson

1. tartare de thon rouge aux agrumes
2. tartare de daurade royale à la mangue
3. tartare de bar au fenouil et citron confit
4. tartare de saumon à l'aneth et baies roses
5. tartare de sardines fraîches au basilic et pignons
6. tartare de loup de mer aux câpres et citron vert
7. tartare de saumon aux agrumes et avocat
8. tartare de cabillaud aux pommes vertes et curry
9. tartare de dorade au fruit de la passion et gingembre
10. tartare de rouget au safran et fenouil
11. tartare de maquereau au citron caviar et aneth
12. tartare de turbot à la truffe noire et champagne
13. tartare de saint-pierre aux algues et yuzu
14. tartare de sole aux herbes de provence et tomates confites
15. tartare de saint-jacques à la vanille

Chapitre 12 — Tartares de Viande

1. tartare de bœuf classique
2. tartare d'agneau à la menthe
3. tartare de porc aux pommes et calvados
4. tartare de veau aux herbes fraîches
5. tartare de canard aux cerises et porto
6. tartare de chevreuil aux airelles et genièvre
7. tartare de sanglier aux figues et romarin
8. tartare de cerf aux myrtilles et poivre long
9. tartare de cheval au raifort et grenade
10. tartare de pigeon aux pistaches et cardamome
11. tartare de bœuf façon thaï
12. tartare de bœuf fumé aux câpres et olives
13. tartare de bœuf à l'italienne
14. tartare de bœuf façon bistrot parisien
15. tartare de veau aux câpres et parmesan

Chapitre 13 — Carpaccios

1. carpaccio de bœuf au basilic
2. carpaccio de saint-jacques aux agrumes
3. carpaccio de veau au parmesan et truffe
4. carpaccio de betterave et chèvre frais
5. carpaccio de tomates anciennes, burrata et basilic frais
6. carpaccio de saumon mariné aux baies roses
7. carpaccio de homard aux agrumes
8. carpaccio de cerf aux myrtilles et genièvre
9. carpaccio de canard au foie gras et figues
10. carpaccio d'ananas aux épices et sorbet coco
11. carpaccio de poulpe à la galicienne
12. carpaccio d'aubergines à la menthe et féta
13. carpaccio de magret fumé aux figues et noisettes
14. carpaccio de radis noir au wasabi et sésame
15. carpaccio de betteraves multicolores
16. carpaccio de chou-fleur aux truffes et noisettes
17. carpaccio d'ananas et magret fumé
18. carpaccio de saint-jacques et truffe blanche
19. carpaccio de cèpes au vinaigre de xérès et jambon ibérique
20. carpaccio de bar à l'huile de combava et gingembre

Chapitre 14 — Créations Contemporaines

1. carpaccio de lotte au curry et lait de coco
2. carpaccio de kumquats et langoustines
3. carpaccio de fenouil au haddock fumé et pommes vertes
4. carpaccio de champignons sauvages et morilles
5. carpaccio d'espadon à la sicilienne
6. carpaccio de légumes d'hiver à l'huile de truffe
7. carpaccio de cantaloup et jambon de bayonne
8. carpaccio de sole et caviar de citron
9. carpaccio de mangue verte et crabe royal
10. carpaccio fusion aux saveurs asiatiques

Chapitre 15 — Salades Gourmandes

1. salade périgourdine au foie gras
2. salade gourmande terre et mer
3. salade de homard aux asperges et truffes
4. salade de ris de veau aux champignons des bois
5. salade de canard confit et pommes sarladaises
6. salade royale au caviar et saint-jacques
7. salade de caille rôtie aux figues et raisins
8. salade de homard bleu et avocat
9. salade de foie gras poêlé aux agrumes
10. salade aux gésiers confits et noix

Chapitre 16 — Salades du Monde

1. salade niçoise revisitée
2. salade césar au poulet grillé
3. salade thaï au bœuf et citronnelle
4. salade grecque à la feta aop
5. salade japonaise de sashimi et wakame
6. salade marocaine aux agrumes et dattes
7. salade russe olivier revisitée
8. salade mexicaine de haricots noirs et avocat
9. salade libanaise fattoush
10. salade vietnamienne au bœuf et papaye verte

Chapitre 17 — Salades Créatives

1. salade de quinoa aux légumes rôtis
2. salade de lentilles au haddock fumé
3. salade de fenouil et orange sanguine
4. salade de pois chiches et grenade au zaatar
5. salade de radicchio et poire au bleu d'auvergne
6. salade d'épeautre aux petits légumes et herbes fraîches
7. salade de légumes lacto-fermentés et saumon gravlax
8. salade tiède de légumes racines rôtis et chèvre frais
9. salade de frégola sarde aux fruits de mer
10. salade de figues rôties au chèvre et jambon de pays
11. salade de chou-fleur rôti aux épices et grenade
12. salade de patate douce au tahini et citron confit
13. salade de pamplemousse et avocats au crabe
14. salade de burrata aux asperges vertes et pêches
15. salade tiède de lentilles corail et légumes grillés
16. salade de pissenlit aux lardons et œuf poché
17. salade de riz noir vénéré aux crevettes et mangue
18. salade de haricots blancs au thon et olives
19. salade de boulgour aux herbes et citron confit
20. salade tiède de pommes de terre violettes et hareng fumé

Chapitre 18 — Salades Festives

1. salade de homard aux agrumes
2. salade de ris de veau aux girolles
3. salade de langouste et mangue
4. salade de foie gras aux figues rôties
5. salade tiède de caille et foie gras
6. salade d'écrevisses et asperges blanches
7. salade de saint-jacques et truffe noire
8. salade de crustacés à l'ananas et combava
9. salade de légumes oubliés au canard fumé
10. salade tiède de chapon et morilles

Chapitre 19 — Aspics et Gelées - Aspics Classiques

1. aspic d'œufs mimosa
2. aspic de volaille à l'estragon
3. aspic de queue de bœuf
4. aspic de saumon et crevettes
5. aspic de foie gras aux figues
6. aspic de légumes du potager
7. aspic de langue de veau aux cornichons
8. aspic de lapin aux pruneaux
9. aspic de crabe à l'avocat
10. aspic de caille aux raisins

Chapitre 20 — Gelées Raffinées

1. gelée de tomates au basilic
2. gelée de champagne aux fruits
3. gelée de consommé au porto
4. gelée de concombre et menthe
5. gelée de betterave et chèvre frais
6. gelée de melon au porto et jambon ibérique
7. gelée de pamplemousse au sauternes
8. gelée de vin rouge aux épices
9. gelée de thé vert au jasmin et litchi
10. gelée de wasabi et saint-jacques

Chapitre 21 — Chaud-Froid

1. œufs en chaud-froid
2. chaud-froid de volaille
3. chaud-froid de langoustines
4. chaud-froid de cailles aux raisins
5. chaud-froid de sole aux écrevisses
6. chaud-froid de foie gras aux figues
7. chaud-froid de homard à l'estragon
8. chaud-froid de pigeonneau aux cerises
9. chaud-froid de légumes printaniers
10. chaud-froid de veau à la royale

Chapitre 22 — Présentations en Gelée

1. terrine transparente aux légumes
2. ballotine de volaille en gelée claire
3. médaillons de lotte en gelée d'agrumes
4. terrine de lapereau aux pistaches en gelée
5. saumon en bellevue
6. jardinière de légumes en gelée parfumée
7. pressé de foie gras et figues en gelée de sauternes
8. terrine de saint-jacques et saumon fumé en gelée marine
9. œufs mimosa en gelée de tomate
10. dodine de canard en gelée au porto

Chapitre 23 — Soufflés salés

1. soufflé au fromage classique
2. soufflé aux épinards et ricotta
3. soufflé au chèvre et miel
4. soufflé aux champignons des bois
5. soufflé au saumon fumé et aneth
6. soufflé au roquefort et poires
7. soufflé aux asperges et parmesan
8. soufflé à la truffe et foie gras
9. soufflé aux morilles et vin jaune
10. soufflé au crabe, bisque de homard et cognac
11. soufflé aux poireaux et lardons fumés
12. soufflé au potimarron et noisettes
13. soufflé aux cèpes et huile de truffe
14. soufflé au saumon et fenouil
15. soufflé au bleu d'auvergne et noix
16. soufflé aux petits pois et menthe
17. soufflé au comté et jambon de bayonne
18. soufflé à la courge butternut et curry
19. soufflé aux artichauts et ricotta
20. soufflé aux écrevisses et ciboulette

Chapitre 24 — Gratins raffinés

1. gratin de fruits de mer
2. gratin dauphinois revisité
3. gratin de courgettes à la provençale
4. gratin de fenouil au safran
5. gratin d'aubergines à la parmesane
6. gratin de poireaux au roquefort
7. gratin de chou-fleur à la truffe
8. gratin de homard au cognac
9. gratin de ravioles du dauphiné
10. gratin de courge au bleu d'auvergne

Chapitre 25 — Soufflés individuels

1. petits soufflés au saumon
2. soufflés au roquefort en ramequins
3. mini-soufflés aux épinards et chèvre
4. petits soufflés au comté et jambon
5. soufflés au potiron et curry en ramequins
6. petits soufflés à la truffe
7. soufflés au crabe et citronnelle
8. mini-soufflés au chèvre et miel
9. soufflés aux champignons en ramequins
10. petits soufflés au foie gras
11. soufflés à la tomate et basilic
12. petits soufflés aux asperges
13. soufflés au jambon et emmental
14. mini-soufflés au saumon fumé et poireaux
15. soufflé au crabe et bisque de homard (version allégée à 4 œufs)

Chapitre 26 — Gratins originaux

1. gratin de panais au lard fumé
2. gratin de blettes au parmesan
3. gratin d'endives au jambon revisité
4. gratin de patates douces et épinards
5. gratin de céleri-rave et pommes
6. gratin de châtaignes et champignons
7. gratin de potimarron aux noisettes
8. gratin d'artichauts à la barigoule
9. gratin de poivrons et feta
10. gratin de topinambours aux noisettes
11. gratin de fenouil au safran et orange
12. gratin de légumes racines et fromage de chèvre
13. gratin de brocolis au gorgonzola
14. gratin de cardons à la moelle
15. gratin de courge butternut au bleu d'Auvergne
16. gratin de légumes d'hiver au comté
17. gratin de chou-fleur au curry et lait de coco
18. gratin de courgettes à la ricotta et basilic
19. gratin d'asperges au jambon de Parme
20. gratin de crabe et crevettes au safran
21. gratin dauphinois aux truffes noires
22. gratin de fruits de mer aux épinards
23. gratin de salsifis au jambon fumé
24. gratin d'aubergines au chèvre et miel
25. gratin de poireaux au lard et comté
26. gratin de courge butternut aux noisettes
27. gratin de gnocchis aux épinards et gorgonzola
28. gratin de carottes au cumin et coriandre
29. gratin de navets caramélisés au sirop d'érable
30. gratin de choux de Bruxelles au lard et Reblochon
31. gratin de polenta crémeuse aux champignons sauvages
32. gratin d'endives au chèvre et noix
33. gratin dauphinois aux cèpes
34. gratin de courge et châtaignes au romarin
35. gratin de ravioles aux asperges et morilles
36. gratin de topinambours à la truffe
37. gratin de blettes à la feta et pignons
38. gratin de cardons à la moelle et parmesan

39. gratin de céleri-rave aux fruits de mer
40. gratin d'aubergines à la sicilienne
41. gratin de fenouil au parmesan et agrumes
42. gratin de potimarron aux champignons des bois
43. gratin de choux de bruxelles au maroilles
44. gratin de crosnes au jambon de pays
45. gratin de salsifis à la noisette et sauge

Chapitre 27 — Tourtes traditionnelles

1. tourte lorraine au lard et échalotes
2. tourte aux poireaux et saint-marcellin
3. tourte auvergnate aux cèpes et bleu
4. tourte alsacienne au munster et cumin
5. tourte périgourdine aux girolles et foie gras
6. tourte de la mer aux fruits de mer et safran
7. tourte ardéchoise aux châtaignes et champignons
8. tourte bretonne au sarrasin et andouille
9. tourte savoyarde au reblochon et pommes
10. tourte vigneronne aux escargots et champignons
11. tourte rustique aux légumes oubliés
12. tourte basque au piment d'espelette et brebis
13. tourte provençale aux légumes du soleil
14. tourte forestière aux cèpes et marrons
15. tourte au poulet et estragon

Chapitre 28 — Feuilletés élégants

1. feuilleté de saint-jacques à la fondue de poireaux
2. feuilleté d'asperges sauce mousseline
3. feuilleté de foie gras aux pommes caramélisées
4. feuilleté de gambas au curry vert
5. feuilleté d'escargots à la crème d'ail
6. feuilleté de ris de veau aux morilles
7. feuilleté de saumon à l'oseille
8. feuilleté de légumes primeurs au chèvre frais
9. feuilleté de canard aux figues
10. feuilleté d'épinards au chèvre et pignons
11. feuilleté de homard sauce américaine
12. feuilleté d'artichaut à la tapenade
13. feuilleté de champignons sauvages et jambon fumé
14. feuilleté de rouget à la provençale
15. feuilleté forestier aux morilles

Chapitre 29 — Tartes salées fines

1. tarte fine aux tomates Roma confites, parmesan et basilic
2. tarte aux oignons caramélisés et roquefort
3. tarte fine aux asperges vertes, parmesan et crème citronnée
4. tarte fine à la ratatouille et chèvre frais
5. tarte fine aux champignons de Paris et forestiers au comté
6. tarte fine aux endives caramélisées et jambon fumé
7. tarte fine aux poireaux et haddock
8. tarte fine au potimarron et lardons
9. tarte fine à la tapenade et légumes grillés
10. tarte fine aux figues, chèvre frais et miel de thym
11. tarte fine aux pommes de terre et truffes
12. tarte fine aux épinards et pignons
13. tarte fine au fenouil et oranges
14. tarte fine aux courgettes et menthe
15. tarte fine aux légumes d'été

Chapitre 30 — Spécialités en croûte

1. bouchées à la reine
2. vol-au-vent de fruits de mer
3. feuilleté de saumon en croûte d'herbes
4. koulibiac de saumon
5. pâté en croûte au foie gras et fruits secs
6. croustade de ris de veau aux morilles
7. croustillant de gambas à la citronnelle
8. croustade d'escargots à la bourguignonne
9. feuilleté de caille aux raisins
10. coulibiac de cabillaud aux épinards
11. pithiviers de canard aux champignons
12. tourte de pigeon aux figues
13. feuilleté de pintade aux morilles
14. tourte aux épices et canard confit
15. pithiviers aux ris de veau et morilles

Chapitre 31 — Beignets légers

1. beignets de fleurs de courgettes
2. beignets de crevettes croustillants
3. beignets d'aubergines à la menthe
4. beignets de morue à la portugaise
5. beignets de légumes en kadaïf
6. beignets de potimarron au curry
7. beignets de calamars à la romaine
8. beignets de fromage de chèvre au miel
9. beignets de coquilles saint-jacques au safran
10. beignets de risotto aux champignons
11. beignets de brandade de morue
12. beignets soufflés au comté
13. beignets d'huîtres au champagne
14. beignets de courgettes à la menthe
15. beignets de fromage et herbes

Chapitre 32 — Tempura et panures japonaises

1. tempura de légumes de saison
2. tempura de saint-jacques
3. tempura de crevettes à la japonaise
4. tempura de légumes racines et purée de courge
5. tempura d'huîtres et champignons enoki
6. tempura de tofu et légumes verts
7. tempura de champignons shiitake et shimeji
8. tempura d'asperges vertes et sauce ponzu
9. karaage de poulet à la japonaise
10. tonkatsu de porc pané à la japonaise
11. tatsuta-age de poulet au gingembre
12. ebi-furai (crevettes panées japonaises)
13. agedashi tofu (tofu frit sauce dashi)
14. kakiage de légumes et crevettes
15. tempura aux herbes fraîches

Chapitre 33 — Acras et spécialités

1. acras de morue antillais
2. pakoras de légumes à l'indienne
3. accras de crevettes aux épices créoles
4. beignets de potiron à la jamaïcaine
5. accras de crabe au gingembre
6. bhajis d'oignons à l'indienne
7. beignets de manioc à l'antillaise
8. beignets de patate douce épicés
9. accras de morue traditionnels
10. beignets de crevettes au lait de coco
11. acras de légumes aux herbes fraîches
12. beignets de crabe à la citronnelle
13. beignets d'aubergine à la feta
14. acras d'espadon fumé
15. beignets de maïs au piment doux

Chapitre 34 — Frittures croustillantes

1. tempura de légumes à la japonaise
2. pakoras de légumes au curry
3. beignets de fleurs de courgette farcies
4. croquettes de jambon ibérique et manchego
5. mozzarella panée aux herbes italiennes
6. nuggets de poulet marinés au buttermilk
7. falafels à la coriandre et au cumin
8. cromesquis de foie gras aux épices
9. bâtonnets de poisson pané aux agrumes
10. samossas aux légumes du soleil
11. arancini au safran et parmesan
12. churros à l'espagnole et sauce chocolat
13. beignets de fleurs d'acacia
14. nems de canard confit aux champignons
15. beignets de pomme de terre à la truffe

Chapitre 35 — Quiches classiques

1. quiche lorraine traditionnelle
2. quiche aux poireaux et chèvre frais
3. quiche aux épinards et pignons de pin
4. quiche au saumon fumé et aneth
5. quiche aux champignons et lardons
6. quiche aux asperges et jambon cru
7. quiche au thon et tomates cerises
8. quiche aux oignons caramélisés et lardons
9. quiche aux poivrons et chorizo
10. quiche aux brocolis et bleu d'auvergne
11. quiche à la ratatouille provençale
12. quiche aux fruits de mer
13. quiche aux courgettes et menthe
14. quiche aux endives et noix
15. quiche aux tomates confites et basilic

Chapitre 36 — Tartes salées innovantes

1. tarte fine aux figues, chèvre frais, miel et romarin
2. tarte tatin d'oignons rouges caramélisés
3. tarte au potimarron et lard fumé
4. tarte aux asperges blanches et morilles
5. tarte au chou kale, bacon et comté
6. tarte fine à la betterave et au chèvre frais
7. tarte au fenouil confit et saumon fumé
8. tarte aux brocolis, citron et amandes
9. tarte rustique aux panais et miel
10. tarte aux patates douces et chorizo
11. tarte au chou rouge et pommes caramélisées
12. tarte aux asperges vertes et parmesan
13. tarte aux champignons et noisettes
14. tarte aux artichauts et tapenade
15. tarte aux légumes grillés et fromage de chèvre

Chapitre 37 — Flans et tartes

1. flan aux poireaux et lardons
2. flan de légumes méditerranéens
3. flan au saumon et aneth
4. flan aux champignons et noisettes
5. flan d'asperges vertes au parmesan
6. flan à la tomate et au basilic
7. flan aux épinards et pignons de pin
8. flan au potiron et curry
9. flan aux poivrons et feta
10. flan aux carottes et cumin
11. flan aux artichauts et parmesan
12. flan à la courgette et menthe
13. flan au thon et câpres
14. flan au brocoli et comté
15. flan aux moules et safran

Chapitre 38 — Tartes rustiques

1. tarte rustique aux pommes de terre et lardons
2. tarte rustique aux oignons caramélisés et anchois
3. tarte rustique aux courgettes et fromage de chèvre
4. tarte rustique aux champignons des bois
5. tarte rustique à la butternut et au bleu
6. tarte rustique aux poireaux et lardons
7. tarte rustique aux tomates cerises et herbes de provence
8. tarte rustique aux betteraves et chèvre frais
9. tarte rustique aux asperges et jambon de pays
10. tarte rustique aux endives caramélisées
11. tarte rustique aux poivrons et chorizo
12. tarte rustique au fenouil et saumon fumé
13. tarte rustique aux aubergines et feta
14. tarte rustique aux courgettes et ricotta
15. tarte rustique aux carottes et cumin

Chapitre 39 — Crêpes salées

1. crêpes à la farine de sarrasin et jambon-gruyère
2. crêpes aux épinards et ricotta
3. crêpes aux champignons et comté
4. crêpes au saumon fumé et aneth
5. crêpes aux courgettes et féta
6. crêpes au chèvre et miel
7. crêpes aux asperges et parmesan
8. crêpes aux poireaux et lardons
9. crêpes à la ratatouille et chèvre
10. crêpes aux légumes d'automne et comté
11. crêpes aux épinards et saumon fumé
12. crêpes au thon et légumes du soleil
13. crêpes au fromage de chèvre et miel
14. crêpes aux crevettes et curry
15. crêpes façon pizza

Chapitre 40 — Galettes de sarrasin

1. galette complète (jambon, œuf, fromage)
2. galette forestière aux champignons
3. galette aux épinards et chèvre
4. galette aux fruits de mer
5. galette paysanne (pommes de terre et lardons)
6. galette au saumon fumé et crème d'aneth
7. galette aux poireaux et saint-jacques
8. galette aux légumes grillés et féta
9. galette au confit de canard et pommes sarladaises
10. galette aux asperges et œuf poché
11. galette aux champignons et œuf miroir
12. galette aux tomates confites et chèvre
13. galette aux rillettes de maquereau et pickles
14. galette aux poivrons confits et chorizo
15. galette nordique (saumon, concombre, crème anethée)

Chapitre 41 — Blinis et pancakes salés

1. blinis au sarrasin et crème aux herbes
2. blinis aux épinards et saumon fumé
3. blinis au potimarron et graines de courge
4. pancakes salés aux herbes et fromage de chèvre
5. pancakes aux carottes et cumin
6. pancakes aux courgettes et féta
7. blinis au saumon fumé et concombre
8. pancakes aux betteraves et raifort
9. blinis au sarrasin et caviar d'aubergine
10. pancakes au maïs et avocat
11. blinis aux champignons et comté
12. pancakes au potiron et épices
13. blinis à la betterave et chèvre frais
14. pancakes à la courgette et ricotta
15. pancakes aux poireaux et lardons

Chapitre 42 — Rouleaux et cannellonis de crêpes

1. rouleaux de crêpes au saumon fumé
2. rouleaux de crêpes aux légumes grillés
3. cannelloni de crêpes aux épinards et ricotta
4. rouleaux de crêpes à la ratatouille et chèvre frais
5. cannelloni de crêpes aux champignons et jambon de parme
6. rouleaux de crêpes au saumon gravlax et fenouil
7. mille-feuille de crêpes aux légumes méditerranéens
8. rouleaux de crêpes à la mousse de volaille et pistaches
9. cannelloni de crêpes aux crevettes et poireaux
10. rouleaux de crêpes aux asperges et parmesan
11. cannelloni de crêpes au chèvre et miel
12. mille-feuille de crêpes au foie gras et confit d'oignons
13. rouleaux de crêpes au homard et avocat
14. cannelloni de crêpes aux aubergines et feta
15. mille-feuille de crêpes au saumon et épinards

Chapitre 43 — Crevettes et Gambas

1. cocktail de crevettes revisité
2. gambas flambées au pastis
3. ceviche de crevettes au lait de coco
4. tempura de gambas, sauce aigre-douce
5. salade thaï de crevettes à la citronnelle
6. tartare de gambas à l'avocat et mangue
7. ravioles de crevettes à la vapeur
8. carpaccio de gambas, huile de truffe et parmesan
9. crevettes au lait de coco et curry
10. papillotes de gambas au fenouil et pastis
11. nems de crevettes à la menthe et sauce nuoc-mâm
12. risotto de crevettes au safran
13. verrines d'avocat et crevettes à la coriandre
14. gambas à l'ail et chorizo croustillant
15. brochettes de crevettes marinées aux agrumes

Chapitre 44 — Homard et Langouste

1. demi-homard en bellevue
2. médaillons de langouste à la vanille
3. tartare de homard aux agrumes
4. soupe froide de homard au lait de coco
5. carpaccio de langouste à l'huile de truffe
6. homard rôti au beurre d'agrumes
7. ravioles de homard, émulsion au corail
8. salade tiède de langouste aux légumes croquants
9. crème brûlée au homard
10. risotto de homard au safran
11. millefeuille d'avocat et homard
12. cannelloni de homard à la ricotta et basilic
13. capuccino de bisque de langouste
14. salade de langouste à la mangue et avocat
15. queue de homard aux agrumes

Chapitre 45 — Crabes et tourteaux

1. chair de crabe en rémoulade
2. tourteau à la parisienne
3. tartare de crabe au pamplemousse
4. feuilletés au crabe royal
5. salade tiède de tourteau et haricots verts
6. crabe mou frit à l'américaine
7. cassolette de crabe au fenouil
8. raviolis de tourteau aux herbes
9. velouté de tourteau aux amandes
10. croustillants de crabe au curry
11. mousse de crabe aux asperges
12. millefeuille de tourteau à l'avocat
13. soufflé au crabe et au safran
14. galettes de crabe au gingembre
15. crabe farci à la provençale

Chapitre 46 — Écrevisses et langoustines

1. écrevisses en nage safranée
2. langoustines rôties au beurre d'agrumes
3. tartare d'écrevisses et pomme verte
4. soupe froide de langoustines au lait de coco
5. bisque d'écrevisses en croûte

Chapitre 47 — Saumon et poissons fumés

1. gravlax de saumon aux baies roses
2. roulés de saumon fumé à la mousse d'avocat
3. terrine de saumon aux deux couleurs
4. tataki de saumon au sésame
5. blinis au saumon fumé et crème acidulée
6. poke bowl au saumon mariné
7. carpaccio de saumon à l'huile de truffe
8. tarte fine à la truite fumée et aux poireaux
9. œufs pochés au haddock fumé
10. maki de saumon fumé au fromage frais
11. feuilleté de saumon fumé aux asperges
12. verrine de mousse de hareng fumé
13. tartare de maquereau fumé aux agrumes
14. cannellonis d'espadon fumé à la ricotta
15. pressé de poissons fumés aux herbes

Chapitre 48 — Terrines et mousses

1. terrine de saint-pierre aux petits légumes
2. mousse de brochet aux écrevisses
3. terrine de sole et saumon en damier
4. mousse de bar au champagne
5. terrine de rouget aux poivrons confits
6. pressé de lotte et légumes croquants
7. terrine de sandre à l'oseille
8. mousse de langoustines et saint-jacques
9. terrine de merlan aux épinards
10. mousse d'esturgeon au caviar
11. terrine tricolore aux trois poissons
12. mousse de truite fumée en croûte de sésame
13. terrine de loup à la provençale
14. charlotte de saumon à l'avocat

Chapitre 49 — Préparations chaudes

1. terrine de poissons en tricolore
2. roulés de sole au saumon
3. papillote de lotte au safran
4. quenelles de brochet sauce homardine
5. coquilles saint-jacques gratinées à la bretonne
6. feuilleté de fruits de mer sauce safranée
7. cocotte de saumon aux petits légumes
8. gratin de fruits de mer au chablis
9. œufs cocotte au saumon fumé
10. ballotine de turbot aux épinards et beurre blanc
11. soufflé de cabillaud au curry et coriandre
12. médaillons de lotte au bacon et petits légumes
13. fricassée de saint-pierre aux morilles
14. brandade de morue aux truffes
15. papillotes de dorade au fenouil et pastis
16. brochettes de poisson et fruits de mer
17. ceviche de dorade à la péruvienne
18. tartare de bar aux agrumes
19. rougets en croûte d'herbes à la provençale
20. carpaccio de daurade royale à l'huile de noisette
21. carpaccio de saint-jacques à la vanille

Chapitre 50 — Huîtres

1. huîtres gratinées au champagne
2. huîtres en gelée de citron vert
3. huîtres pochées au beurre d'algues
4. huîtres frites à la japonaise
5. velouté d'huîtres à la brioche toastée
6. huîtres à la crème de poireaux et au caviar
7. huîtres chaudes au sabayon d'agrumes
8. huîtres pochées au velouté de poisson
9. huîtres à la fondue de poireaux et lardons
10. huîtres à la crème d'oseille
11. huîtres gratinées au curry et lait de coco
12. huîtres au sabayon de champagne
13. huîtres au beurre d'échalotes et vin rouge
14. huîtres tiédies à la crème de yuzu
15. carpaccio d'huîtres au wasabi

Chapitre 51 — Moules

1. moules farcies à la provençale
2. cannelloni de moules au safran
3. moules à la marinière revisitées
4. crème de moules au curry
5. timbales de moules au safran
6. moules gratinées à l'ail et au citron
7. clafoutis de moules aux herbes fraîches
8. risotto de moules au safran
9. moules en vinaigrette à l'estragon
10. velouté glacé de moules au concombre
11. millefeuille de moules et pommes vertes
12. croustillants de moules au chorizo
13. terrine de moules aux poivrons confits
14. soupe thaï aux moules et lait de coco
15. moules en escabèche

Chapitre 52 — Saint-Jacques

1. noix de saint-jacques poêlées au beurre d'agrumes
2. carpaccio de saint-jacques à la truffe
3. saint-jacques rôties, émulsion de corail
4. ravioles de saint-jacques au basilic
5. velouté de potiron aux saint-jacques
6. tartare de saint-jacques à la mangue
7. coquilles saint-jacques au champagne
8. saint-jacques en croûte d'herbes
9. risotto noir aux saint-jacques
10. saint-jacques en nage de légumes
11. feuilletés de saint-jacques à la fondue de poireaux
12. crème brûlée aux saint-jacques et curry
13. soupe de saint-jacques à la citronnelle
14. cromesquis de saint-jacques
15. saint-jacques au foie gras poêlé

Chapitre 53 — Coquillages variés

1. salade de coques et couteaux marinés
2. palourdes farcies aux herbes
3. risotto aux coques et safran
4. timbale de fruits de mer à l'estragon
5. méli-mélo de coquillages au safran

Chapitre 54 — Marinades et ceviche

1. ceviche de bar à la coriandre
2. maquereau mariné à l'orientale
3. crevettes marinées au lait de coco et citron vert
4. carpaccio de saint-jacques au yuzu
5. tartare de dorade aux fruits de la passion
6. gravlax de saumon aux agrumes
7. carpaccio de bœuf mariné au wasabi
8. ceviche de daurade à la mangue
9. tartare de thon aux baies roses
10. saumon mariné à l'aneth et vodka
11. tataki de bœuf à la sauce ponzu
12. ceviche de coquilles saint-jacques aux agrumes
13. carpaccio de lotte au citron confit
14. tartare de veau aux câpres et anchois
15. thon rouge mariné à la japonaise

Chapitre 55 — Fumés maison

1. saumon fumé maison au bois de hêtre
2. anguille fumée sur salade de pommes
3. maquereau fumé aux épices
4. poitrine de porc fumée maison
5. magret de canard fumé au thé
6. saumon fumé au citron et à l'aneth
7. truite fumée aux épices nordiques
8. filet de bœuf fumé aux herbes
9. foie gras fumé au bois de pommier
10. poulet fumé aux épices cajun
11. crevettes fumées au thé vert
12. fromage de chèvre fumé aux herbes
13. légumes fumés pour antipasti
14. œufs fumés au foin
15. truite fumée aux agrumes

Chapitre 56 — Préparations à l'aneth

1. saumon gravlax traditionnel
2. cabillaud mariné à l'aneth
3. hareng mariné à l'aneth façon suédoise
4. tartare de saumon à l'aneth et citron vert
5. rillettes de maquereau à l'aneth
6. terrine de légumes à l'aneth
7. blinis à l'aneth et citron
8. crème d'avocat à l'aneth
9. sauce yaourt et aneth pour poissons
10. truite marinée façon gravlax

Chapitre 57 — Préparations exotiques

1. poke bowl au thon mariné
2. tiradito de daurade à la péruvienne
3. lomi lomi saumon hawaïen
4. larb de poisson à la thaïlandaise
5. aguachile de crevettes mexicain
6. carpaccio de bœuf à la thaï
7. ceviche caraïbe aux fruits exotiques
8. tataki de bœuf au miso et sésame
9. kokoda fidjien au lait de coco
10. tataki de thon au sésame

Chapitre 58 — Tomates et poivrons

1. tomates farcies à la ricotta et basilic
2. poivrons farcis au quinoa et feta
3. tomates farcies à la méditerranéenne
4. poivrons farcis au risotto de champignons
5. tomates farcies aux herbes et pignons
6. poivrons farcis à la grecque
7. tomates farcies au couscous et légumes
8. mini poivrons farcis au fromage frais
9. tomates confites farcies à la tapenade
10. poivrons farcis aux légumineuses
11. tomates farcies au taboulé
12. poivrons rôtis farcis à l'houmous
13. tomates farcies au risotto de petit épeautre
14. poivrons farcis à la ratatouille
15. tomates cerises farcies au chèvre frais

Chapitre 59 — Courgettes et aubergines

1. courgettes rondes farcies aux herbes
2. aubergines farcies à la méditerranéenne
3. rouleaux de courgettes farcis au fromage frais
4. ggratin d'aubergines de saison à la parmesane
5. courgettes farcies au fromage de chèvre et miel
6. aubergines farcies à la grecque
7. bateaux de courgettes à la méditerranéenne
8. involtini d'aubergines à la ricotta
9. tian de courgettes et tomates
10. millefeuille d'aubergines et mozzarella
11. ratatouille farcie en aubergines
12. curry de légumes en courgettes
13. caponata en aubergines
14. courgettes farcies à la provençale
15. rouleaux d'aubergines grillées au fromage

Chapitre 60 — Champignons

1. champignons farcis aux herbes
2. portobello farcis aux légumes grillés
3. champignons farcis au fromage bleu
4. pleurotes farcis à l'orientale
5. shiitakes farcis à l'asiatique
6. champignons farcis à la grecque
7. champignons farcis au pesto et pignons
8. champignons farcis façon pizza
9. champignons farcis au risotto
10. champignons farcis au beurre d'escargot (sans escargot)

Chapitre 61 — Légumes d'hiver

1. pommes de terre farcies aux champignons
2. oignons farcis à la provençale
3. navets farcis au quinoa et épices
4. choux de bruxelles farcis au fromage frais
5. betteraves farcies au chèvre et noix
6. carottes farcies aux lentilles et épices
7. panais farcis aux champignons et noisettes
8. céleri-rave farci aux pommes et noisettes
9. potimarron farci aux châtaignes et champignons
10. choux farcis aux marrons

Chapitre 62 — Tartes fines

1. tarte fine aux légumes de provence
2. tarte fine aux asperges vertes, ricotta et parmesan au zeste de citron
3. tarte fine à la ratatouille
4. tarte fine aux oignons caramélisés et chèvre
5. tarte fine aux poireaux et bleu d'auvergne
6. tarte fine aux champignons, pleurotes et shiitakes au comté
7. tarte fine aux tomates Roma caramélisées à l'ail et basilic
8. tarte fine aux courgettes et feta
9. tarte fine aux aubergines et ricotta
10. tarte fine aux poivrons et chorizo végétal
11. tarte fine aux légumes racines
12. tarte fine aux artichauts et olives
13. tarte fine aux légumes verts et pesto
14. tarte fine aux endives caramélisées
15. tarte fine aux tomates multicolores

Chapitre 63 — Quiches végétariennes

1. quiche aux légumes grillés et pesto
2. quiche aux champignons des bois
3. quiche aux asperges et chèvre
4. quiche aux épinards et feta
5. quiche aux poireaux et comté
6. quiche aux tomates cerises et basilic
7. quiche aux courgettes, menthe et citron
8. quiche aux champignons et noisettes
9. quiche aux oignons caramélisés et thym
10. quiche aux artichauts et olives
11. quiche provençale aux légumes d'été
12. quiche aux brocolis et amandes
13. quiche aux petits pois, menthe et féta
14. quiche aux carottes et cumin
15. quiche sans pâte aux légumes du soleil

Chapitre 64 — Tourtes et feuilletés

1. tourte aux épinards et pignons
2. feuilleté aux asperges et ricotta
3. tarte soleil aux légumes grillés
4. tourte aux champignons et poireaux
5. Feuilleté aux épinards et ricotta
6. tourte rustique aux courgettes et herbes fraîches
7. tourte briochée aux carottes et cumin
8. pithiviers aux poireaux et lardons
9. chausson aux aubergines et mozzarella
10. fougasse aux olives et thym

Chapitre 65 — Spécialités internationales

1. empanadas aux légumes grillés
2. spanakopita grecque
3. börek turc aux courgettes et fromage
4. quiche lorraine revisitée aux légumes
5. tarte flambée alsacienne aux légumes d'été
6. coca espagnole aux légumes grillés
7. pissaladière niçoise aux légumes confits
8. khachapuri géorgien aux légumes
9. sfogliata italienne aux légumes rôtis
10. vatroushka russe aux petits légumes
11. carpaccio de betteraves aux agrumes
12. carpaccio de courgettes à la menthe
13. carpaccio de radis noir au sésame
14. tartare de tomates anciennes au basilic
15. tartare d'asperges aux herbes fraîches

Chapitre 66 — Carpaccios et tartares

1. tartare de légumes croquants
2. carpaccio de champignons et parmesan
3. tartare de fenouil et agrumes
4. carpaccio de céleri-rave aux pommes
5. tartare de légumes racines
6. carpaccio de tomates anciennes, burrata et vinaigre balsamique
7. tartare d'artichaut au citron confit
8. carpaccio de légumes confits à l'huile d'olive
9. tartare de chou-fleur multicolore
10. carpaccio de radis noir à l'huile de noisette

Chapitre 67 — Millefeuilles et terrines

1. millefeuille de légumes grillés
2. terrine de légumes arc-en-ciel
3. pressé de légumes méditerranéens
4. millefeuille de betteraves et chèvre frais
5. terrine provençale aux légumes d'été
6. millefeuille d'aubergines au parmesan
7. tatin de légumes caramélisés
8. terrine de légumes à l'estragon
9. charlotte de légumes du soleil
10. croustillant de légumes aux épices
11. cannellonis de courgettes aux herbes
12. strudel de légumes racines au miel
13. mille-feuille de légumes d'automne
14. terrine de légumes verts au wasabi
15. pressé de légumes racines

Chapitre 68 — Crèmes et veloutés froids

1. velouté d'asperges blanches
2. crème froide de petits pois à la menthe
3. soupe froide de concombre au yaourt
4. velouté glacé de carottes au lait de coco
5. gaspacho vert aux herbes fraîches
6. crème glacée de betteraves et framboises
7. vichyssoise aux poireaux et truffe
8. crème d'artichauts au citron confit
9. velouté glacé de courgettes et basilic
10. gaspacho de tomates multicolores

Chapitre 69 — Légumes rôtis et marinés

1. légumes rôtis au balsamique
2. antipasti de légumes marinés
3. tian provençal de légumes confits
4. tartines de légumes grillés à la feta
5. ratatouille confite au four
6. jardinière de légumes laqués au miel
7. légumes confits à l'huile d'olive et aux herbes
8. légumes rôtis aux épices orientales
9. petits légumes confits à la méditerranéenne
10. plateau de légumes grillés au zaatar

Chapitre 70 — Champignons sauvages

1. fricassée de girolles au persil
2. poêlée de cèpes à l'ail
3. velouté de morilles fraîches
4. carpaccio de bolets au vinaigre de framboise
5. omelette aux chanterelles et fines herbes
6. tarte fine aux trompettes de la mort
7. risotto aux pleurotes sauvages
8. crème de champignons des bois
9. salade tiède de champignons des bois et foie de volaille
10. timbale de ris de veau aux mousserons
11. soufflé aux champignons sauvages
12. feuilleté d'épinards aux champignons sauvages
13. velouté de champignons sauvages et châtaignes
14. ravioles de champignons des bois et ricotta
15. cassolette de champignons des bois

Chapitre 71 — Champignons cultivés

1. portobello grillé au fromage de chèvre
2. champignons de paris à la grecque
3. shiitake sautés au gingembre et soja
4. risotto aux champignons cultivés
5. champignons farcis à la provençale
6. velouté crémeux aux champignons de paris
7. cannellonis aux pleurotes et ricotta
8. stroganoff de champignons
9. tarte fine aux champignons cultivés et comté
10. carpaccio de champignons à l'italienne
11. vol-au-vent aux champignons et asperges
12. quiche aux champignons cultivés et lardons fumés
13. velouté de champignons au curry
14. salade tiède de champignons de paris au bacon
15. shiitake sautés au gingembre

Chapitre 72 — Tartares et carpaccios

1. carpaccio de champignons à l'huile de truffe
2. tartare de champignons aux herbes
3. carpaccio de cèpes et huile de noisette
4. tartare de pleurotes à la méditerranéenne
5. carpaccio de champignons de paris au balsamique
6. tartare de champignons et radis au wasabi
7. carpaccio de shiitake au sésame
8. tartare de champignons aux saveurs d'automne
9. carpaccio de portobellos au comté
10. champignons crus marinés à l'italienne

Chapitre 73 — Préparations gourmandes

1. crème de champignons et truffes
2. duxelles de champignons en feuilleté
3. velouté de champignons aux éclats de noisettes
4. terrine forestière aux cèpes
5. risotto aux morilles séchées et parmesan
6. millefeuille de polenta aux champignons sauvages
7. royale aux pleurotes et écrevisses
8. cannelloni de portobello au chèvre frais
9. flan de girolles au lard fumé
10. tarte aux cèpes et foie gras

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Structure et Organisation

L'ouvrage est structuré en 73 chapitres thématiques, chacun explorant un aspect particulier de l'art des entrées. La progression est méticuleuse, du classique au contemporain, du simple au sophistiqué. Chaque chapitre est subdivisé en sections cohérentes qui regroupent des recettes partageant des techniques ou des ingrédients similaires. Cette organisation permet au lecteur de naviguer aisément à travers le vaste répertoire des entrées françaises.

Les recettes sont numérotées de E-001 à E-1000, créant ainsi un système de référence clair et efficace. Cette numérotation facilite l'indexation et permet des renvois précis entre différentes préparations apparentées ou complémentaires.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Diversité des Préparations

La richesse de cet ouvrage réside dans sa diversité impressionnante. Le lecteur y découvrira :

Des classiques intemporels comme la quiche lorraine (E-481) et le pâté en croûte traditionnel (E-016)

Des créations régionales emblématiques telles que la tourte lorraine au lard et échalotes (E-361) et la tourte bretonne au sarrasin et andouille (E-368)

Des recettes contemporaines innovantes comme le carpaccio fusion aux saveurs asiatiques (E-180)

Des adaptations modernes de recettes traditionnelles, à l'image du cocktail de crevettes revisité (E-601)

Des préparations végétariennes imaginatives, notamment les carpaccios de légumes (E-901 à E-915)

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Précision des Recettes

Dans l'édition Collector, les recettes se terminent en outre par un "Conseil du Chef", une recommandation professionnelle qui offre une astuce, une suggestion de présentation, une variante possible ou une explication technique approfondie. Ces conseils élèvent les préparations et transmettent un savoir-faire authentique.

Chaque recette est présentée avec une rigueur exemplaire. L'en-tête fournit immédiatement des informations essentielles : catégorie, niveau de difficulté, temps de préparation, temps de cuisson, temps de repos et nombre de personnes. Cette présentation normalisée permet au lecteur d'évaluer rapidement si la recette convient à ses compétences, son équipement et ses contraintes de temps.

La liste des ingrédients est détaillée et précise, mentionnant les quantités exactes et les spécificités des produits. Les instructions de préparation sont rédigées en paragraphes clairs, avec une progression logique des étapes, facilitant ainsi la réalisation même pour les cuisiniers amateurs.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Une Vision Encyclopédique

Plus qu'un simple recueil de recettes, "Le Grand Livre des 1000 Entrées" constitue une véritable encyclopédie de la gastronomie française. Il documente à la fois le patrimoine culinaire traditionnel et les évolutions contemporaines, offrant ainsi un panorama complet des entrées dans toute leur diversité.

L'ouvrage inclut également un index à quatre entrées (par nom, par ingrédient principal, par technique et par région d'origine) qui transforme cette somme impressionnante en un outil de référence quotidien adapté à tous les besoins et toutes les occasions.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

E-001. terrine de campagne aux pistaches

Catégorie: Entrées froides - Terrines | Difficulté: Moyenne | Préparation: 30 min | Cuisson: 1h30 | Repos: 24h | Pour 8 personnes

Ingrédients: 400 g d'échine de porc hachée, 200 g de foie de porc, 200 g de gorge de porc, 100 g de lard gras, 2 échalotes finement ciselées, 2 gousses d'ail écrasées, 50 g de pistaches non salées, 1 œuf entier, 5 cl de cognac, 5 cl de vin blanc sec, 1 bouquet garni (thym, laurier, persil), 1 cuillère à café de quatre-épices, 10 tranches fines de lard fumé (bardage), sel, poivre noir fraîchement moulu

Préparation: Coupez les viandes en morceaux et passez-les au hachoir grille moyenne (sauf le lard de bardage). Dans un saladier, mélangez les viandes hachées, l'ail, les échalotes, l'œuf, le cognac, le vin blanc, les épices, le sel et le poivre. Mélangez énergiquement à la main pendant 5 minutes pour lier la préparation. Incorporez délicatement les pistaches. Laissez reposer la farce 1 heure au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 180°C. Tapissez une terrine d'environ 1 litre de tranches de lard fumé en les laissant dépasser sur les bords. Remplissez avec la farce en tassant bien pour éviter les poches d'air. Rabattez les tranches de lard sur le dessus et couvrez d'une feuille de papier aluminium. Fermez la terrine avec son couvercle. Placez-la dans un bain-marie et enfournez pour 1h30. Vérifiez la cuisson en piquant la terrine avec une aiguille à tricoter : le jus qui s'écoule doit être clair, non rosé. À la sortie du four, posez un poids sur la terrine et laissez refroidir complètement. Réservez 24 heures au réfrigérateur avant de servir.

Conseil du chef: Cette terrine se conserve jusqu'à 5 jours au réfrigérateur. Pour un démoulage parfait, plongez rapidement le fond de la terrine dans l'eau chaude. Servez avec des cornichons, du pain de campagne grillé et un confit d'oignons. Pour une version plus festive, ajoutez 50 g de foie gras en dés à la préparation.

Poursuivre la lecture & cuisiner l’intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Entrées en 1000 Recettes » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/les-entrees**.