LES PETITS CLASSIQUES D'HISTOIRE & TERROIRS · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Bouillons Parisiens

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/mgt-bp1**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Les potages et bouillons (le plat fondateur)

1. Le bouillon gras de pot-au-feu
2. Le consommé de bœuf clarifié
3. La soupe aux légumes
4. Le potage Saint-Germain (purée de pois)
5. Le potage Parmentier
6. Le potage Crécy (carottes)
7. Le potage julienne
8. La soupe au vermicelle
9. Le potage purée de lentilles
10. Le potage cresson
11. Le velouté de volaille
12. Le potage tapioca au consommé
13. La panade au lait et croûtons
14. Le potage aux choux

Chapitre 2 — Les hors-d'œuvre et entrées froides

1. L'œuf mayonnaise
2. Le céleri rémoulade
3. Les poireaux vinaigrette
4. Le pâté de campagne
5. Le hareng pommes à l'huile
6. Les sardines à l'huile et beurre
7. Les radis au beurre et au sel
8. La salade de pommes de terre
9. La betterave en salade
10. Le concombre à la crème
11. Le saucisson à l'ail et beurre
12. La macédoine de légumes mayonnaise

Chapitre 3 — Les œufs

1. L'omelette aux fines herbes
2. Les œufs brouillés
3. L'œuf poché en meurette
4. L'omelette au lard
5. Les œufs sur le plat au jambon
6. L'œuf cocotte à la crème

Chapitre 4 — Les entrées chaudes (sans abats)

1. La quenelle de brochet sauce Nantua
2. Le gratin de macaroni
3. La bouchée à la reine
4. Le vol-au-vent de volaille
5. Le croque-monsieur
6. Le soufflé au fromage
7. Les gnocchi à la parisienne
8. Les croquettes de volaille

Chapitre 5 — Les poissons (le maigre du vendredi)

1. La raie au beurre noir et câpres
2. La morue à la provençale
3. Le maquereau grillé maître d'hôtel
4. Le merlan frit en colère
5. La sole meunière
6. La limande frite sauce tartare
7. La brandade de morue
8. Le cabillaud poché sauce hollandaise
9. Le hareng grillé sauce moutarde
10. Le colin mayonnaise
11. Le lieu jaune au four
12. Le carrelet meunière
13. Le merlan au gratin

Chapitre 6 — Le bouilli, le pot-au-feu et deux signatures de Chartier

1. Le bœuf bouilli gros sel et cornichons
2. Le pot-au-feu complet, os à moelle
3. Le hachis Parmentier de bouilli
4. Le bœuf gros sel
5. La salade de bœuf bouilli
6. Le bœuf bourguignon
7. La petite marmite à la parisienne
8. L'andouillette à la moutarde

Chapitre 7 — Veau, mouton, agneau (hors abats)

1. La blanquette de veau à l'ancienne
2. Le sauté de veau Marengo
3. L'escalope de veau panée
4. Le navarin d'agneau printanier
5. Le ragoût de mouton aux pommes de terre
6. Le gigot d'agneau aux flageolets
7. Les côtelettes de mouton grillées
8. La poitrine de veau farcie
9. Le sauté d'agneau aux haricots
10. La blanquette d'agneau
11. Le fricandeau de veau à l'oseille

Chapitre 8 — Porc et petit salé

1. Le petit salé aux lentilles
2. La saucisse de Toulouse purée
3. Le jambon braisé au madère
4. La potée aux choux
5. Le rôti de porc aux pruneaux
6. Les côtes de porc charcutière
7. Le chou farci
8. Le petit salé aux choux

Chapitre 9 — Volailles et lapin

1. La poule au pot farcie
2. Le poulet rôti et son jus
3. Le coq au vin
4. Le confit de canard
5. La fricassée de poulet à l'ancienne
6. Le lapin à la moutarde
7. Le civet de lapin au vin rouge
8. Le poulet sauté chasseur
9. La poule au riz sauce suprême
10. Le canard aux navets
11. La pintade aux choux
12. La blanquette de volaille

Chapitre 10 — Légumes, garnitures et desserts

1. Les frites fraîches
2. Le gratin dauphinois
3. Les haricots verts au beurre
4. La mousse au chocolat
5. Le riz au lait
6. La crème caramel
7. Les œufs à la neige (île flottante)
8. La salade de fruits frais

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

VI. Quinze Recettes Signatures des Bouillons Parisiens

5. La Soupe à l'Oignon Gratinée. Oignons fondus dans le beurre jusqu'à caramélisation complète — au moins quarante minutes à feu très doux — bouillon de bœuf, croûton de pain et gruyère râpé passés sous le grill. Un plat de pauvre devenu plat de fête par la seule alchimie du temps et du feu. La soupe à l'oignon gratinée des bouillons est servie dans une soupière individuelle en terre cuite ou en porcelaine à oreilles, dont le fromage gratiné sur les bords est la marque de fabrique.

Les bouillons parisiens ont construit leur réputation sur un répertoire de plats sobres, honnêtes et parfaitement maîtrisés. Voici les quinze recettes qui définissent le mieux l'identité culinaire de ces institutions.

1. Le Pot-au-Feu du Bouillon. La pièce fondatrice, la raison d'être du bouillon. Plat de bœuf — paleron, macreuse ou gîte selon l'approvisionnement — cuit longuement dans un bouillon clair avec carottes, navets, poireaux, céleri et oignons brûlés. Servi en deux temps : le bouillon d'abord, clarifié et aromatique ; puis la viande et les légumes, avec gros sel, cornichons et moutarde. La recette du bouillon Duval, réputée pour la qualité de son fond de cuisson, est à la base de toute leur cuisine.

2. La Blanquette de Veau. Carré de veau poché dans un bouillon blanc, sauce liée à la farine et enrichie d'œufs et de crème, champignons de Paris et petits oignons perlés. La blanquette du bouillon est une blanquette honnête, sans prétention, dont la sauce doit être onctueuse sans être lourde, parfumée sans être exubérante. C'est l'un des plats qui distinguent les bons bouillons des médiocres : une blanquette ratée, avec une sauce grumeleuse ou un veau trop cuit, est une déception inoubliable.

3. Le Bœuf Bourguignon. Joues ou paleron de bœuf braisés au vin rouge de Bourgogne, lardons, champignons, carottes et petits oignons. La cuisson longue — au moins trois heures à feu très doux — transforme la viande en morceaux tendres à souhait, et la sauce en un concentré de goût que l'on trempe avec un morceau de pain blanc. Le bœuf bourguignon des bouillons, servi dans des assiettes creuses profondes, est une version populaire et généreuse d'un plat qui peut être grand dans les grandes maisons.

4. L'Entrecôte aux Pommes Sautées. Simple, direct, sans ambages : une entrecôte de bœuf saisie sur une plancha de fonte, saignante selon la tradition des bouillons (les clients qui veulent leur viande bien cuite font l'objet d'une légère incompréhension), accompagnée de pommes de terre sautées à l'huile et au beurre dans une poêle de fer. La sauce : jus de la viande, déglacé d'un filet de vin rouge.

6. Les Œufs Mayonnaise. Deux œufs durs, coupés en deux dans leur longueur, nappés d'une mayonnaise franche à la moutarde de Dijon. Un des plats les plus simples et les plus majestueux du répertoire français, dont la qualité dépend entièrement de celle de la mayonnaise. Celle du bouillon doit être jaune pâle, légèrement piquante, d'une texture ferme sans être compacte.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

bp1-001. bouillon gras de pot-au-feu

Catégorie: Entrée | Difficulté: Facile | Préparation: 20 min | Cuisson: 3 h 30 | Pour 8 personnes

Ingrédients: 1,5 kg de gîte et de plat-de-côtes de bœuf, 1 os à moelle, 2 carottes, 2 navets, 2 poireaux, 1 oignon piqué de 2 clous de girofle, 1 branche de céleri, 1 gousse d'ail, 1 bouquet garni, gros sel, poivre en grains.

Préparation: Mettez la viande et l'os à moelle dans une grande marmite, couvrez largement d'eau froide et portez tout doucement à frémissement, puis écumez patiemment la mousse grise qui monte à la surface jusqu'à ce que le bouillon devienne clair. Salez au gros sel, ajoutez les grains de poivre et laissez frémir à découvert une demi-heure avant de plonger les légumes nettoyés, l'oignon clouté, l'ail et le bouquet garni. Maintenez ensuite un frémissement à peine perceptible, jamais une grosse ébullition qui troublerait le liquide, pendant trois heures, en écumant de temps à autre la graisse de surface. Filtrez le bouillon au chinois, dégraissez-le à demi pour lui garder son œil d'or, et servez-le brûlant, éventuellement versé sur de fines tranches de pain rassis.

Conseil du Chef: Tout est dans le départ à l'eau froide : c'est lui qui fait sortir le suc de la viande dans le liquide. Une viande jetée dans l'eau bouillante garde sa saveur pour elle et ne vous laisse qu'un bouillon plat. Aux comptoirs Duval comme chez Chartier, ce bouillon gras était l'âme de la maison, tiré du grand pot-au-feu du jour ; gardez-en toujours quelques louches pour mouiller vos potages, ils n'en seront que meilleurs.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

bp1-002. consommé de bœuf clarifié

Catégorie: Entrée | Difficulté: Moyenne | Préparation: 30 min | Cuisson: 1 h 30 | Pour 6 personnes

Ingrédients: 2 litres de bouillon de pot-au-feu dégraissé et bien froid, 300 g de bœuf maigre haché, 1 blanc de poireau, 1 carotte, 1 branche de céleri, 2 blancs d'œufs, quelques pluches de cerfeuil, sel, poivre.

Préparation: Hachez finement les légumes et réunissez-les dans une casserole avec le bœuf maigre haché et les blancs d'œufs à peine battus. Versez par-dessus le bouillon bien froid, fouettez pour tout mêler, puis portez sur feu doux en remuant sans cesse jusqu'aux premiers frémissements. Cessez alors de remuer : la viande et les blancs coagulent et remontent en formant un radeau qui emprisonne les impuretés et clarifie le liquide. Laissez frémir tout doucement une heure et demie sans jamais faire bouillir, puis percez délicatement le radeau d'un côté et filtrez le consommé à travers une étamine mouillée. Rectifiez l'assaisonnement et servez-le limpide et ambré, parsemé de cerfeuil.

Conseil du Chef: Un consommé se juge à sa transparence : on doit pouvoir lire au travers. Le secret tient en un mot, ne jamais remuer une fois la clarification commencée, sous peine de briser le radeau et de troubler tout votre ouvrage. Servi tel quel dans une tasse, c'est l'entrée la plus élégante qu'on puisse offrir pour quelques sous.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

bp1-003. soupe aux légumes

Catégorie: Entrée | Difficulté: Très facile | Préparation: 20 min | Cuisson: 45 min | Pour 6 personnes

Ingrédients: 2 carottes, 2 pommes de terre, 2 navets, 1 blanc de poireau, 1 oignon, 1 branche de céleri, 50 g de beurre, 1,5 litre de bouillon ou d'eau, 1 cuillère à soupe de cerfeuil ciselé, sel, poivre.

Préparation: Épluchez et taillez tous les légumes en petits dés réguliers. Faites fondre le beurre dans une cocotte, jetez-y l'oignon et le blanc de poireau émincés et laissez-les suer doucement, sans coloration, jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajoutez les carottes, les navets et le céleri, remuez deux minutes pour les enrober de beurre, puis mouillez avec le bouillon chaud. Portez à frémissement, salez, poivrez et laissez cuire vingt minutes avant d'ajouter les pommes de terre, qui se déliteraient si on les mettait trop tôt. Poursuivez la cuisson un quart d'heure, jusqu'à ce que tous les légumes cèdent sous la pointe du couteau. Rectifiez l'assaisonnement et parsemez de cerfeuil frais au moment de servir.

Conseil du Chef: C'est la soupe de tous les jours du bouillon parisien, celle qu'on sert encore aujourd'hui chez Chartier. Sa réussite tient à deux riens : la taille régulière des dés et l'ordre d'ajout des légumes, les plus fermes d'abord, les pommes de terre en dernier. Remplacez l'eau par un bon bouillon de pot-au-feu et elle change de monde.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

bp1-004. potage Saint-Germain

Catégorie: Entrée | Difficulté: Facile | Préparation: 15 min | Cuisson: 30 min | Pour 6 personnes

Ingrédients: 800 g de petits pois frais écossés (ou 400 g surgelés), 1 cœur de laitue, 1 blanc de poireau, 40 g de beurre, 1 litre de bouillon, 1 pincée de sucre, quelques croûtons frits, sel, poivre.

Préparation: Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez le blanc de poireau émincé et la laitue ciselée, et laissez-les fondre doucement deux ou trois minutes sans coloration. Versez les petits pois, la pincée de sucre, salez légèrement, puis mouillez avec le bouillon chaud. Portez à frémissement et laissez cuire vingt à vingt-cinq minutes, jusqu'à ce que les pois s'écrasent sous la fourchette. Passez le tout au moulin à légumes puis au tamis fin pour obtenir une purée parfaitement lisse, débarrassée des peaux. Remettez sur le feu, détendez à la consistance d'une crème légère avec un peu de bouillon, rectifiez l'assaisonnement et montez d'une noix de beurre frais hors du feu. Servez bien chaud avec une poignée de croûtons dorés au beurre.

Conseil du Chef: La couleur d'un beau Saint-Germain doit être d'un vert tendre, presque printanier ; pour la fixer, ne laissez jamais les pois bouillir à gros bouillons et passez votre purée tant qu'elle est chaude. Une cuillerée de crème fraîche en fin de cuisson l'adoucit et lui donne tout son velouté.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Bouillons Parisiens » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/mgt-bp1**.