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-bp2**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — Les potages standardisés de la chaîne (Duval/Boulant)

1. Le potage purée de pommes de terre aux poireaux
2. Le potage purée de haricots blancs (Soissonnais)
3. Le potage purée de pois cassés à la bonne femme
4. Le potage aux pâtes d'Italie au consommé
5. Le potage semoule au gras
6. Le potage purée de navets à la Freneuse
7. Le potage tapioca aux carottes nouvelles
8. Le potage riz au bouillon de volaille
9. Le potage purée de citrouille à la crème
10. La soupe à la bonne femme (poireaux pommes de terre)

Chapitre 2 — Les hors-d'œuvre du prix fixe (élargis)

1. Les tomates en salade à l'huile
2. Les carottes râpées au citron
3. Le museau de porc en salade
4. Les filets de hareng à la russe
5. La rillette du Mans sur pain
6. Le thon à l'huile et oignons
7. Les œufs durs à la mayonnaise verte
8. Les artichauts à la vinaigrette
9. La salade de museau et cornichons
10. Les anchois marinés au persil
11. La macédoine russe en gelée
12. Le saucisson sec et beurre demi-sel

Chapitre 3 — Les poissons et fruits de mer du bouillon

1. Les moules marinière de la chaîne Duval
2. Le hareng saur grillé pommes vapeur
3. La morue à la bénédictine
4. Les harengs frais à la diable
5. Le congre au court-bouillon sauce blanche
6. Le maquereau au vin blanc
7. La barbue au gratin
8. Les filets de merlan Bercy
9. La morue en brandade au gratin
10. Les moules à la poulette de la chaîne Duval
11. Le cabillaud à la boulangère
12. Les éperlans frits en buisson de la chaîne Duval

Chapitre 4 — Les plats mijotés de la chaîne (sautés, fricassées)

1. Le sauté de veau à la bourgeoise
2. La fricassée de poulet à la crème
3. Le sauté de mouton aux navets
4. Le veau sauté chasseur
5. Le sauté de veau à l'oseille
6. La fricassée de mouton aux petits oignons
7. Le sauté de veau aux champignons de la chaîne Duval
8. Le ragoût de veau aux carottes
9. La fricassée de lapin aux pruneaux de la chaîne Duval
10. Le sauté d'agneau aux tomates
11. Le veau Marengo à la tomate
12. La fricassée de poulet aux morilles

Chapitre 5 — Les viandes blanches et volailles

1. Le rôti de veau aux carottes nouvelles
2. Le poulet en cocotte bonne femme
3. La dinde aux marrons
4. Le rôti de porc à la dijonnaise
5. Le canard aux petits pois
6. La longe de veau braisée à la jardinière
7. Le poulet à l'estragon
8. Le rôti de porc aux marrons
9. Le lapin sauté à la crème
10. Le carré de porc aux choux de Bruxelles

Chapitre 6 — Les plats régionaux entrés au bouillon

1. Le cassoulet à la languedocienne
2. La garbure béarnaise au lard
3. Le bœuf à la mode de Provence aux olives
4. La poule au pot à la béarnaise
5. Le hochepot des Flandres
6. La estouffade de mouton à la catalane
7. Le poulet basquaise aux poivrons
8. La piperade au jambon de Bayonne
9. La aligot de l'Aubrac
10. Le veau aux quenelles à la lyonnaise
11. La brandade nîmoise aux truffes
12. Le poulet vallée d'Auge à la normande

Chapitre 7 — Les légumes et plats économiques

1. Les lentilles au lard à la lyonnaise
2. Les haricots blancs à la bretonne
3. Les pommes de terre à la boulangère
4. Les choux de Bruxelles au beurre
5. Les épinards à la crème au gratin
6. Les flageolets au beurre persillé
7. Les petits pois à la française
8. La purée de marrons au lait

Chapitre 8 — Les pâtes, riz et gratins

1. Le riz pilaf à la tomate
2. Les coquillettes au jambon gratinées
3. Le gratin de chou-fleur sauce Mornay
4. Le riz au gras à la milanaise
5. Les nouilles au beurre et fromage
6. Le gratin de courge au lait de la chaîne Duval
7. Le riz à l'indienne au curry
8. Les macaronis à la napolitaine

Chapitre 9 — Les entremets et crèmes de masse

1. La crème renversée au caramel à la vanille
2. Le pain perdu au sucre
3. La semoule au lait moulée aux fruits confits
4. Le blanc-manger aux amandes de la chaîne Duval
5. La crème au chocolat à la cuiller
6. Le gâteau de riz aux raisins
7. La compote de pommes au four
8. La crème au café renversée

Chapitre 10 — Les desserts et pâtisseries du prix fixe

1. Le baba au rhum
2. La tarte aux pommes à l'alsacienne
3. Le clafoutis aux cerises de la chaîne Duval
4. Les choux à la crème pâtissière
5. La tarte au flan parisienne
6. Le far breton aux pruneaux de la chaîne Duval
7. Les beignets de pommes au sucre de la chaîne Duval
8. La brioche parisienne au sucre

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

bp2-001. le potage purée de pommes de terre aux poireaux

Catégorie: Entrée | Difficulté: Très facile | Préparation: 15 min | Cuisson: 35 min | Pour 6 personnes

Ingrédients: 700 g de pommes de terre farineuses, 4 blancs de poireaux, 50 g de beurre, 1,3 litre de bouillon de pot-au-feu, 10 cl de lait, quelques croûtons frits, cerfeuil, sel, poivre blanc.

Préparation: Émincez finement les blancs de poireaux et faites-les fondre tout doucement dans le beurre, sans la moindre coloration, jusqu'à ce qu'ils rendent leur eau et s'attendrissent. Ajoutez les pommes de terre épluchées et coupées en gros morceaux, remuez un instant pour les enrober, puis mouillez avec le bouillon chaud. Salez, poivrez et laissez frémir une demi-heure, jusqu'à ce que les pommes de terre s'écrasent sans la moindre résistance sous la fourchette. Passez le tout au moulin à légumes, jamais au mixeur qui rendrait la purée élastique et collante, pour obtenir une texture parfaitement soyeuse. Remettez sur le feu, détendez avec le lait chaud à la consistance d'une crème légère et rectifiez l'assaisonnement. Servez brûlant, parsemé de croûtons dorés et d'une pointe de cerfeuil.

Conseil du Chef: C'était le potage de fond des comptoirs Duval, celui que la marmite tenait au chaud du matin au soir pour le servir à la louche sans attendre. Sa réussite tient au moulin à légumes : le mixeur libère l'amidon et transforme votre velouté en colle. Un bon bouillon de pot-au-feu, et il change de monde.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

bp2-002. le potage purée de haricots blancs

Catégorie: Entrée | Difficulté: Facile | Préparation: 15 min (trempage la veille) | Cuisson: 2 h | Pour 6 personnes

Ingrédients: 350 g de haricots blancs secs de Soissons, 1 oignon piqué d'un clou de girofle, 1 carotte, 1 bouquet garni, 40 g de beurre, 10 cl de crème, croûtons, sel, poivre.

Préparation: La veille, mettez les haricots à tremper dans une grande quantité d'eau froide. Le lendemain, égouttez-les et placez-les dans une marmite avec l'oignon clouté, la carotte et le bouquet garni, couvrez largement d'eau froide et portez tout doucement à frémissement. Laissez cuire deux heures à petit feu, sans saler avant la fin sous peine de durcir les peaux, jusqu'à ce que les haricots s'écrasent entre deux doigts. Retirez l'oignon et le bouquet, puis passez le tout au moulin à légumes en mouillant d'un peu de cuisson pour obtenir une purée lisse. Remettez sur le feu, détendez à la consistance voulue, montez d'une noix de beurre et de la crème hors du feu, rectifiez l'assaisonnement. Servez avec des croûtons frits.

Conseil du Chef: Le haricot de Soissons, gros et fondant, faisait la réputation de ce potage nourrissant qu'on servait l'hiver dans toute la chaîne. Ne salez jamais l'eau de cuisson trop tôt : le sel resserre les peaux et vos haricots resteront fermes des heures durant. Un soupçon de crème en finale lui donne tout son velouté.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

bp2-003. le potage purée de pois cassés à la bonne femme

Catégorie: Entrée | Difficulté: Facile | Préparation: 15 min | Cuisson: 1 h 30 | Pour 6 personnes

Ingrédients: 400 g de pois cassés, 1 blanc de poireau, 1 carotte, 1 oignon, 50 g de poitrine fumée, 40 g de beurre, 1,5 litre de bouillon, croûtons, cerfeuil, sel, poivre.

Préparation: Rincez les pois cassés à l'eau froide sans les faire tremper, car ils cuisent vite. Faites fondre le beurre dans une marmite et faites-y suer doucement le blanc de poireau, l'oignon et la carotte émincés avec la poitrine taillée en lardons, sans coloration. Versez les pois, remuez un instant, puis mouillez avec le bouillon chaud. Portez à frémissement, écumez la première mousse, puis laissez cuire à couvert une heure et demie, jusqu'à ce que les pois se défassent complètement. Passez au moulin à légumes pour obtenir une purée onctueuse, remettez sur le feu et détendez d'un peu de bouillon si elle a trop épaissi. Rectifiez l'assaisonnement, montez d'une noix de beurre et servez avec des croûtons et du cerfeuil.

Conseil du Chef: Les lardons fondus au départ donnent à ce potage du petit peuple toute sa profondeur, sans qu'on ait besoin de rien d'autre. Surveillez la fin de cuisson : le pois cassé attache vite au fond et se brûle en un instant. Remuez de temps à autre avec une cuiller de bois jusqu'au talon de la marmite.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

bp2-004. le potage aux pâtes d'Italie au consommé

Catégorie: Entrée | Difficulté: Très facile | Préparation: 10 min | Cuisson: 15 min | Pour 6 personnes

Ingrédients: 1,5 litre de consommé de bœuf bien dégraissé, 120 g de petites pâtes d'Italie (étoiles ou alphabet), 1 cuillère à soupe de cerfeuil ciselé, fromage râpé, sel, poivre.

Préparation: Portez le consommé à frémissement franc dans une casserole et goûtez-le pour rectifier l'assaisonnement avant d'y verser les pâtes. Jetez les petites pâtes en pluie en remuant aussitôt pour les empêcher de s'agglutiner au fond, et maintenez une ébullition légère pendant le temps indiqué sur le paquet, généralement une dizaine de minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais encore fermes sous la dent. Surveillez l'épaisseur, car les pâtes boivent le liquide et le potage se resserre : ajoutez au besoin une louche de consommé chaud pour lui garder sa fluidité. Parsemez de cerfeuil frais au moment de servir et présentez le fromage râpé à part, chacun s'en servant à sa convenance.

Conseil du Chef: Ce potage tout simple était la rapidité même au comptoir : un consommé toujours prêt, une poignée de pâtes, et l'on servait en un quart d'heure. Tout son charme tient à la qualité du bouillon, car rien ne se cache derrière. Versez les pâtes au dernier moment, jamais à l'avance, sous peine de les voir gonfler et se défaire.

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-bp2**.