LES PETITS CLASSIQUES D'HISTOIRE & TERROIRS · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Relais de Poste

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-rp2**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Route de Lyon (Bourgogne, Lyonnais)

1. Les œufs en meurette au vin de Bourgogne
2. Le jambon persillé de Bourgogne
3. La pochouse des mariniers de Saône
4. Les escargots à la bourguignonne
5. La gougère de Tonnerre au comté
6. Le coq au vin de Chambertin
7. La potée bourguignonne au lard et choux
8. Les quenelles de brochet à la lyonnaise
9. Le saucisson chaud lyonnais pommes à l'huile
10. Le poulet au vinaigre à la lyonnaise des grandes routes
11. La salade de groin d'âne aux lardons
12. Les grattons et la rosette de l'étape
13. La galette de pommes de terre du Morvan
14. Les bugnes lyonnaises de la halte

Chapitre 2 — Route de Bordeaux (Sologne, Périgord)

1. Le tourin à l'ail du Périgord
2. La soupe de potiron de Sologne
3. Le confit d'oie du Périgord
4. Les pommes sarladaises à la graisse d'oie
5. Le salmis de palombe des bois landais
6. La matelote d'anguille de Sologne
7. Le civet de lièvre à la périgourdine
8. La poule farcie au pot du Quercy
9. L'entrecôte à la bordelaise sauce à la moelle
10. La lamproie à la bordelaise au vin rouge
11. Le cèpes à la bordelaise persillés
12. Les haricots blancs aux confits de Sologne
13. La tarte aux pruneaux d'Agen
14. Le millas de maïs du relais gascon

Chapitre 3 — Route de l'Est (Champagne, Lorraine)

1. La potée champenoise au jambon
2. Le pied de porc à la Sainte-Menehould
3. La quiche lorraine de l'étape
4. La potée lorraine au lard et légumes
5. La tourte à la viande de la vallée de la Meuse
6. Les grenouilles sautées à la champenoise
7. Le boudin blanc de Rethel
8. La salade au lard chaud des Vosges
9. La truite des Vosges au bleu
10. Le brochet au beurre blanc de la Marne
11. La tarte au sucre de Lorraine
12. Les mirabelles de Lorraine en clafoutis

Chapitre 4 — Route de Normandie

1. La soupe normande au cidre et aux légumes
2. Les tripes à la mode de Caen des grandes routes
3. Le poulet vallée d'Auge à la crème et au cidre
4. Le canard à la rouennaise au sang
5. La sole normande au cidre et aux moules
6. La marmite dieppoise aux poissons de la Manche
7. Le gigot d'agneau de pré-salé du Cotentin
8. L'escalope de veau à la normande à la crème
9. Les moules à la crème de la côte
10. La teurgoule de riz au lait normande
11. La tarte aux pommes à la crème du pays d'Auge
12. La douillon de poire au four normand

Chapitre 5 — Route du Midi (Provence, Languedoc)

1. L'aïgo boulido provençal à l'ail et à l'huile
2. La soupe au pistou des relais provençaux
3. La bourride sétoise à l'aïoli
4. La daube provençale au vin et aux olives
5. Le cassoulet de Castelnaudary
6. La brandade de morue nîmoise
7. Les pieds et paquets à la marseillaise des grandes routes
8. La ratatouille niçoise des légumes du Midi
9. Le lapin à la provençale aux herbes et tomates
10. La morue à la languedocienne aux tomates
11. Les anchois marinés et tapenade d'olives
12. Le gratin d'aubergines à la provençale
13. Le gâteau de semoule au miel et au lait du Midi
14. Les croquants aux amandes du relais languedocien

Chapitre 6 — Route de Bretagne

1. La soupe aux poissons de la côte bretonne
2. Le kig ha farz du Léon au lard et far
3. La cotriade des marins bretons
4. Le homard à l'armoricaine
5. Les huîtres de Cancale du relais
6. Le gigot d'agneau aux haricots à la bretonne
7. Le canard de Challans aux navets
8. La galette de sarrasin garnie de l'étape
9. Les coquilles Saint-Jacques de la rade de Brest
10. Le far breton aux pruneaux
11. La crêpe de froment au beurre salé
12. Le quatre-quarts breton au beurre

Chapitre 7 — Plats communs des relais (le fond de table de toute diligence)

1. La fricassée de poulet au lard de la maîtresse de poste
2. Le veau en cocotte aux carottes de l'étape
3. La saucisse grillée et purée du postillon
4. Le lapin en gibelotte au vin blanc des grandes routes
5. La côtelette de porc aux lentilles
6. La soupe au lard et au pain de la halte du soir
7. L'omelette du voyageur au jambon de pays
8. Le bœuf en daube de la table d'hôte
9. La poularde bardée à la broche du relais
10. Les pommes de terre sautées au lard de la cuisine de poste
11. La salade de saison à l'huile de noix
12. Le café noir et l'eau-de-vie du départ matinal

Chapitre 8 — Spécialités & desserts de pays

1. Le pain d'épices de Dijon
2. Les calissons d'Aix-en-Provence
3. Les bêtises de Cambrai du relais du Nord
4. Le nougat de Montélimar de la route du Midi
5. Les macarons de Nancy
6. La galette des rois briochée du relais
7. Le clafoutis aux cerises du Limousin
8. Les pruneaux fourrés de Tours
9. La confiture de lait et les crêpes de la halte
10. Le vin chaud aux épices du relais d'hiver

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

rp2-001. les œufs en meurette au vin de bourgogne

Catégorie: Entrée | Difficulté: Moyenne | Préparation: 20 min | Cuisson: 30 min | Pour 4 personnes

Ingrédients: 8 œufs très frais, 75 cl de vin rouge de Bourgogne, 150 g de lardons, 12 petits oignons, 200 g de champignons, 1 échalote, 1 gousse d’ail, du beurre, de la farine, 1 bouquet garni, du pain, du vinaigre, du sel, du poivre.

Préparation: Austin de Croze tient les œufs en meurette pour le salut du voyageur arrivé transi au relais bourguignon, où le vin de pays servait à tout, même à pocher les œufs. Faites rissoler les lardons, les petits oignons et les champignons au beurre, et réservez. Dans la même casserole, faites un roux brun, mouillez du vin rouge où vous aurez fait fondre l’échalote et l’ail, ajoutez le bouquet garni et laissez réduire de moitié, la sauce devant napper. Pochez les œufs dans un peu de ce vin frémissant additionné de vinaigre, jusqu’à ce que le blanc enrobe le jaune resté coulant. Frottez d’ail des croûtons frits au beurre, dressez les œufs égouttés dessus, parsemez de la garniture et nappez de la sauce meurette brillante et corsée. Servez brûlant : le vin réchauffe deux fois.

Conseil du Chef: La sauce meurette doit napper sans masquer : réduisez-la patiemment, elle gagne en velours. Pochez les œufs dans le vin même pour qu’ils en prennent la teinte pourpre. Un bourgogne franc, jamais un vin trop fin : la meurette est plat de cuisine, non de cave.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

rp2-002. le jambon persillé de bourgogne

Catégorie: Entrée | Difficulté: Moyenne | Préparation: 40 min | Cuisson: 2 h 30 | Pour 8 personnes

Ingrédients: 1 kg de jambon, 2 pieds de veau, du vin blanc de Bourgogne (Aligoté), des échalotes, de l'ail, du persil plat en abondance, du vinaigre, 1 bouquet garni, du sel, du poivre.

Préparation: Le jambon persillé, gloire des relais de Dijon, paraissait à Pâques et sur les tables d'hôte bourguignonnes ; Austin de Croze en donne la formule classique. Dessalez et cuisez le jambon avec les pieds de veau dans un court-bouillon de vin blanc d'Aligoté, échalotes, ail et bouquet garni, jusqu'à ce que la chair se défasse, deux heures et demie. Égouttez et effeuillez le jambon en gros morceaux. Clarifiez et réduisez le bouillon, relevez-le d'un trait de vinaigre, et mêlez-y une grande quantité de persil plat haché. Dans une terrine, alternez le jambon concassé et le bouillon persillé, et faites prendre au frais sous presse légère. Démoulez froid : la gelée verte de persil emprisonne le rose du jambon, et l'on tranche cette mosaïque marbrée que tout voyageur emportait en souvenir de Dijon.

Conseil du Chef: Les pieds de veau donnent la gelée ; le persil, à profusion, en fait toute l'âme et la couleur. Une pointe de vinaigre réveille l'ensemble et tranche le gras. Servez bien froid, tranché épais, avec la moutarde de la ville voisine.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

rp2-003. la pochouse des mariniers de saône

Catégorie: Plat principal | Difficulté: Moyenne | Préparation: 30 min | Cuisson: 40 min | Pour 6 personnes

Ingrédients: 1,5 kg de poissons de rivière (brochet, anguille, tanche, perche), du vin blanc de Bourgogne, 150 g de lardons, 2 oignons, de l'ail, du beurre manié, du marc, des croûtons aillés, du sel, du poivre.

Préparation: La pochouse — matelote au vin blanc des mariniers de la Saône — nourrissait l'étape fluviale autant que la route ; Favre la décrit parmi les ragoûts de poisson de rivière. Taillez les poissons en tronçons. Faites fondre les lardons et les oignons au beurre dans la cocotte, rangez les poissons fermes en premier (anguille, brochet), les délicats ensuite, mouillez de vin blanc à hauteur, ajoutez l'ail et flambez d'un trait de marc. Menez à frémissement vif vingt-cinq minutes. Retirez les poissons, liez le fond au beurre manié jusqu'à consistance nappante, et rectifiez. Remettez les poissons un instant dans la sauce. Servez sur des croûtons frottés d'ail, la pochouse fumante dans son vin lié, comme on la mangeait au bord de l'eau, le filet à peine remonté.

Conseil du Chef: La pochouse se fait au vin blanc, la meurette au rouge : ne les confondez pas. Le beurre manié lie sans roux et garde la sauce claire. Rangez les poissons par fermeté pour qu'aucun ne se défasse. Le marc flambé est la signature des mariniers.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

rp2-004. les escargots à la bourguignonne

Catégorie: Entrée | Difficulté: Moyenne | Préparation: 40 min | Cuisson: 15 min | Pour 6 personnes

Ingrédients: 4 douzaines d'escargots préparés, 300 g de beurre, du persil, de l'ail en abondance, de l'échalote, du sel, du poivre, un peu de vin blanc.

Préparation: Les escargots à la bourguignonne sont la spécialité que tout voyageur réclamait à l'étape de Côte-d'Or, et Austin de Croze en fixe le beurre fameux. Préparez le beurre dit d'escargot : travaillez le beurre en pommade avec une grande quantité d'ail et d'échalote hachés très fin, du persil ciselé, du sel et du poivre, jusqu'à une pâte verte et parfumée. Remettez chaque escargot dans sa coquille, bouchez généreusement de beurre, et rangez-les ouverture en l'air dans le plat à escargots. Arrosez d'un filet de vin blanc et passez au four chaud un quart d'heure, jusqu'à ce que le beurre grésille et déborde en moussant. Servez brûlant, à la pince et à la pique, avec du pain pour saucer le beurre fondu : nul ne quittait la Bourgogne sans cette douzaine-là.

Conseil du Chef: Tout est dans le beurre : ail et persil à profusion, travaillés en pommade lisse. Bouchez les coquilles à pleine cuiller, le beurre doit déborder. Servez sans attendre, le beurre figé perd tout. Le pain à saucer fait partie du rite, autant que la pince.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

rp2-005. la gougère de tonnerre au comté

Catégorie: Entrée | Difficulté: Moyenne | Préparation: 25 min | Cuisson: 35 min | Pour 6 personnes

Ingrédients: une pâte à choux (eau, beurre, farine, œufs), 150 g de comté en dés et râpé, du sel, du poivre, de la muscade.

Préparation: La gougère, couronne de pâte à choux au fromage, accueillait le voyageur en Basse-Bourgogne du côté de Tonnerre, où on la servait avec le vin de la cave ; c'est le répertoire bourguignon classique. Faites une pâte à choux ferme : portez l'eau, le beurre et le sel à ébullition, jetez la farine d'un coup et desséchez sur le feu, puis incorporez les œufs un à un jusqu'à une pâte lisse et brillante. Mêlez-y le comté en petits dés et une part râpée, la muscade, le poivre. Dressez à la cuiller en couronne sur la plaque, ou en petits choux soudés, dorez à l'œuf et poudrez de fromage. Cuisez à four moyen trente-cinq minutes sans ouvrir, jusqu'à ce que la gougère soit gonflée, dorée et creuse. Servez tiède, au sortir du four : elle se mange avec les doigts et le vin blanc du pays.

Conseil du Chef: Desséchez bien la pâte avant les œufs, sinon la gougère ne gonfle pas. N'ouvrez jamais le four en cours de cuisson, elle retomberait. Le comté en dés fait les poches fondantes, le râpé la croûte. Tiède, accompagnée d'un Aligoté, c'est l'accueil bourguignon même.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Relais de Poste » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/mgt-rp2**.