LES PETITS CLASSIQUES D'HISTOIRE & TERROIRS · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Tavernes Médiévales

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-tm2**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — La table du vilain (pain, porée, bouillie)

1. La grosse soupe de pain bis au bouillon de couenne
2. La porée verte aux blettes et au lard
3. La porée blanche de poireaux au lait
4. Le brouet de fèves dépouillées du carême
5. La bouillie de gruau d'avoine au lait
6. Le millet cuit au lait du vilain
7. La soupe de pois au lard maigre
8. Le pain perdu du pauvre, frit au saindoux
9. La trempée d'ail et de pain au vin aigre
10. La porée de courge au lait d'amande maigre
11. Le potage de choux verts au gras de salaison
12. La galette d'orge cuite sous la cendre
13. Le brouet d'oignons au pain et au sel
14. La fromentée de blé au lait, plat des grands jours du vilain

Chapitre 2 — Viandes du commun (salaisons)

1. Le lard salé bouilli aux choux
2. La couenne et le jambonneau au pois cassé
3. Le petit salé de porc aux raves
4. Le hâtelet de tripes de porc salées, grillé
5. Le boudin de sang du cochon de la Saint-Martin
6. La saucisse de porc aux herbes du jardin
7. Le museau et l'oreille de porc au vinaigre
8. La fressure de porc en sauce brune
9. Le hareng saur grillé du jour maigre
10. Les pieds de porc salés à la moutarde du vilain

Chapitre 3 — Entrées du banquet seigneurial

1. Le brouet de Savoie aux foies de chapon
2. Les tuiles de chair de chapon au sucre et pignons
3. Le potage jaunet au safran et œufs
4. Le cretonnée de pois nouveaux à la crème
5. Le bouilli-lardé de veau aux fines épices
6. Le frumenty au lait et jaunes d'œufs des seigneurs
7. Les rissoles de moelle et fruits confits
8. Le brouet d'Allemagne aux amandes et clous de girofle
9. Le potage de soringue d'anguilles au gingembre
10. Le blanc-manger de chapon aux amandes et grenade
11. Les œufs au lait lardé en entrée d'apparat
12. Le comminée de poulaille au lait d'amande

Chapitre 4 — Grands rôts & venaisons

1. Le cuissot de cerf rôti à la broche, sauce poivrade
2. Le hanap de sanglier en venaison au vin et épices
3. Le quartier de chevreuil rôti à la cameline
4. La hure de sanglier dorée au safran
5. Le pâté de venaison de cerf en croûte d'apparat
6. La longe de bœuf rôtie aux épices fines
7. Le gigot de mouton de pré-salé à l'ail vert
8. Le cochon de lait farci rôti, sauce vert-jus
9. Le lièvre en rôt lardé, sauce au sang
10. Le filet de daim rôti aux baies de genièvre
11. Le râble de lièvre piqué de lard, poivre noir
12. Le veau de lait à la broche, sauce dorée
13. L'épaule de sanglier braisée au vin de Beaune
14. Le carré de chevreuil mariné à la sauce noire

Chapitre 5 — Volailles & gibiers d'apparat

1. Le paon revêtu de ses plumes, rôti en majesté
2. Le cygne paré et rôti du grand banquet
3. Le chapon rôti au jus de gingembre
4. Le héron rôti à la sauce cameline
5. Les perdrix rôties à l'orange et au verjus
6. Le faisan doré au safran et lardé
7. La grue rôtie, sauce galantine au gingembre
8. Les bécasses rôties sur canapé d'épices
9. Le butor rôti à la dodine au lait d'amande
10. Les ramiers en civé au vin clairet
11. La dodine blanche de canards de rivière
12. Les alouettes et petits oiseaux en pâté chaud

Chapitre 6 — Poissons nobles

1. L'esturgeon poché, sauce verte au persil
2. Le brochet au bleu, sauce jance au gingembre
3. Le saumon frais à la sauce cameline
4. La lamproie de Loire à la sauce au sang et au vin
5. La carpe farcie en pâté de poisson d'apparat
6. La truite saumonée au verjus et persil
7. La tanche frite, sauce galantine
8. Le turbot poché, sauce verte aux herbes
9. L'anguille renversée à la sauce poivre jaunet
10. Le congre rôti à la sauce à l'ail et au vin

Chapitre 7 — Sauces & épices de prestige

1. La sauce cameline des grandes tables
2. La sauce poivre jaunet au safran de la table seigneuriale
3. La sauce verte au persil et au gingembre
4. La sauce jance à l'amande et au gingembre
5. La sauce galantine au pain grillé et clous de girofle
6. La dodine au lait d'amande pour les rôts
7. La poudre fine d'épices du dressoir seigneurial
8. La sauce au sang de venaison, dite saupiquet
9. Le verjus de grain composé aux fines herbes
10. La moutarde fine au moût et au miel des seigneurs

Chapitre 8 — Entremets spectaculaires

1. Le hérisson d'œufs et de chair, paré de ses piquants d'amande
2. Le coq chevauchant un cochon, entremets de table
3. La tour de pâte dorée au safran
4. Le pâté d'oiseaux vivants pour le dressoir
5. La gelée de poisson colorée en trois teintes
6. Le blanc-manger parti d'or et d'azur
7. Le faux poisson de jour maigre en chair d'amande
8. Le château de pâte feuilletée doré, dressé en surprise

Chapitre 9 — Dragées, hypocras & desserts

1. L'hypocras rouge aux fines épices du seigneur
2. L'hypocras blanc au gingembre et à la cannelle
3. Les dragées d'anis et de coriandre confits
4. Le gingembre confit du dessert d'apparat
5. Les poires confites au vin et aux épices
6. La tarte de fromage et d'œufs au sucre
7. Les darioles à la crème et aux jaunes d'œufs
8. Le flan de lait d'amande au safran
9. Les nèfles et noix au miel de la fin de banquet
10. La talmouse au fromage frais, douceur du dressoir

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l'Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

tm2-001. la grosse soupe de pain bis au bouillon de couenne

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

Ingrédients: 500 g de pain bis rassis, 300 g de couennes de lard salé, 2 oignons, 2 poireaux, 1 navet, un brin de sauge, sel, pain pour le service.

Préparation: Cette grosse soupe est le fond de la table du vilain, telle que la laisse entrevoir le Ménagier de Paris : on tirait le bouillon de ce que le porc avait de plus vil, les couennes, et l'on y noyait le pain. Mettez les couennes à l'eau froide, écumez, et menez à petits bouillons une bonne heure avec les oignons, les poireaux et le navet taillés gros. Quand le bouillon a pris goût et que les couennes sont fondantes, salez avec mesure, car la salaison en a déjà chargé l'eau. Taillez le pain bis en larges tranches au fond de l'écuelle, et versez par-dessus le bouillon brûlant et les couennes tranchées. Laissez le pain boire le gras un instant avant de porter à table. C'était là, pour le pauvre, un repas entier.

Conseil du Chef: Le pain bis, fait de seigle et de froment mêlés, était le pain du commun ; rassis, il tenait mieux à la soupe que la mie fraîche. Rien ne se perdait du cochon : la couenne, dédaignée des seigneurs, faisait au vilain un bouillon roboratif. Nulle liaison ici — le pain seul épaissit, à la manière de tout le Moyen Âge.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

tm2-002. la porée verte aux blettes et au lard

Catégorie: Entrée | Difficulté: Très facile | Préparation: 20 min | Cuisson: 40 min | Pour 6 personnes

Ingrédients: 1,5 kg de blettes, 200 g de lard demi-sel, 2 oignons, 1 litre de bouillon, un peu de gingembre, sel, pain bis pour le service.

Préparation: La porée verte est nommément donnée par le Ménagier de Paris parmi les potages d'herbes que tout ménage savait faire. Lavez les blettes avec soin, séparez le vert des côtes, et hachez le vert menu. Taillez le lard en petits dés et faites-le fondre doucement dans le pot avec les oignons émincés, jusqu'à ce qu'ils blondissent dans la graisse. Jetez-y le vert de blettes, laissez-le tomber et rendre son eau, puis mouillez du bouillon et menez à frémissement une demi-heure. Relevez d'une pointe de gingembre, salez selon que le lard l'a permis. La porée doit rester épaisse et bien verte, presque un brouet d'herbes. Servez-la sur de larges tranches de pain bis, qui s'imbiberont du bouillon vert et lardé.

Conseil du Chef: Le Ménagier distingue la porée verte, aux herbes, de la porée blanche, aux poireaux : ce sont les deux piliers du potage médiéval. Gardez les côtes de blettes pour un autre plat, où on les cuit comme légume à part. Le gingembre, seule épice ici, suffit à relever sans masquer le goût franc de l'herbe.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

tm2-003. la porée blanche de poireaux au lait

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

Ingrédients: 2 kg de poireaux (le blanc surtout), 1 litre de lait, 1 litre de bouillon, 50 g de saindoux, sel, pain bis pour le service.

Préparation: La porée blanche est, dans le Ménagier de Paris, le pendant doux de la porée verte : on y prend le blanc du poireau, et le lait en fait toute la suavité. Fendez les poireaux, lavez-les de leur sable, et taillez le blanc en fines rondelles. Faites-les fondre tout doucement dans le saindoux, sans qu'ils prennent couleur, car la porée blanche doit rester pâle. Mouillez de bouillon, salez, et menez à frémissement jusqu'à ce que le poireau soit fondant. Versez alors le lait et laissez tirer un quart d'heure encore à petit feu, en veillant qu'il ne tourne ni n'attache. La porée doit napper la cuiller. Dressez-la sur des tranches de pain bis, et portez chaude : c'était le potage des jours où le vilain avait du lait à sa vache.

Conseil du Chef: Le blanc de poireau seul donne la porée blanche ; gardez le vert pour la porée verte ou le pot du lendemain. Le lait s'ajoute en fin de cuisson et ne doit jamais bouillir à gros bouillons, sous peine de se séparer. Point de roux pour lier : le poireau fondu et le pain suffisent à donner du corps.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

tm2-004. le brouet de fèves dépouillées du carême

Catégorie: Entrée | Difficulté: Facile | Préparation: 20 min | Cuisson: 1 h 30 | Pour 6 personnes

Ingrédients: 500 g de fèves sèches dépouillées, 2 oignons, 1 poireau, un brin de sarriette, 100 g d'amandes mondées, une pincée de safran, sel, huile pour le carême.

Préparation: Au carême, quand le lard était défendu, le vilain tirait du brouet de fèves un potage gras sans graisse animale, à la manière que suggère le Ménagier pour les jours maigres. Faites tremper les fèves dépouillées une nuit entière, puis cuisez-les longuement à l'eau avec les oignons, le poireau et la sarriette, jusqu'à ce qu'elles se défassent en purée. Pilez les amandes au mortier, délayez-les d'un peu de cuisson et passez-les pour en tirer un lait d'amande, qui tiendra lieu du lait défendu. Mêlez ce lait aux fèves, relevez d'un peu de safran qui dore, salez, et menez à frémissement le temps que tout se lie. Le brouet doit être épais et nourrissant. Servez-le brûlant, arrosé d'un filet d'huile, comme on faisait les jours sans chair.

Conseil du Chef: Les fèves dépouillées de leur peau cuisent plus vite et donnent un brouet plus fin ; le Moyen Âge en faisait grande consommation, jours gras comme maigres. Le lait d'amande est la grande ressource du carême médiéval, qui remplaçait le lait et le beurre interdits. Le safran, même chez le pauvre, marquait le soin et la fête.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

tm2-005. la bouillie de gruau d'avoine au lait

Catégorie: Entrée | Difficulté: Très facile | Préparation: 5 min | Cuisson: 40 min | Pour 6 personnes

Ingrédients: 300 g de gruau d'avoine, 1,5 litre de lait, un peu de miel, une pincée de sel, beurre si l'on en a.

Préparation: La bouillie de gruau était le déjeuner du vilain et de ses enfants, plat de peu de prix que le Moyen Âge connaissait sous mille formes. Faites chauffer le lait avec une pincée de sel, et versez-y le gruau d'avoine en pluie, sans cesser de remuer pour qu'il ne fasse point de grumeaux. Menez à petit feu et tournez sans relâche avec la cuiller de bois, jusqu'à ce que le gruau ait bu le lait et que la bouillie nappe épaisse et lisse. Comptez une bonne demi-heure de patience, car c'est elle qui rend la bouillie crémeuse. Sucrez-la d'un peu de miel pour les enfants, et si la maison a du beurre, fondez-en une noix par-dessus. Servez chaud, dans l'écuelle de bois, au lever du jour.

Conseil du Chef: Le gruau d'avoine, grain du pauvre, faisait au Nord ce que le millet faisait ailleurs. Remuez sans cesse au début : c'est là que la bouillie prend ou attache. Le miel, et non le sucre, adoucissait la table du commun, car le sucre était denrée de seigneur, vendue chez l'apothicaire.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Tavernes Médiévales » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/mgt-tm2**.