LES PETITS CARNETS BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Fonds de Cuisine

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/pb-vio2**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Les Fonds Blancs

1. fond blanc de veau ordinaire
2. fond blanc de volaille
3. fond blanc de poularde
4. fond blanc d'agneau
5. fond blanc de mouton
6. fond blanc corsé pour blanquette
7. fond blanc rapide
8. fond blanc aux légumes seuls
9. fond blanc de pintade
10. fond blanc de lapin
11. fond blanc de chevreau
12. fond blanc de jarret pour suprême

Chapitre 2 — Les Fonds Bruns

1. fond brun de veau classique
2. fond brun de bœuf
3. fond brun de gibier
4. fond brun de canard
5. fond brun d'agneau
6. fond brun de mouton
7. fond brun aux truffes
8. fond brun lié à la maïzena
9. fond brun express en deux heures
10. fond brun de carcasses rôties
11. fond brun aux champignons
12. fond brun à la moelle
13. fond brun pour gibier marinaire

Chapitre 3 — Les Fumets et Fonds de Poisson

1. fumet de poisson blanc classique
2. fumet de sole
3. fumet de turbot
4. fumet de saumon
5. fumet de brochet
6. fumet de rougets
7. fumet rapide aux têtes de poisson
8. fond de homard
9. fond d'écrevisses
10. fond de crevettes
11. fond de moules
12. fond de coquilles Saint-Jacques

Chapitre 4 — Les Courts-Bouillons et Marinades

1. court-bouillon classique au vin blanc
2. court-bouillon au vinaigre
3. court-bouillon au lait pour cabillaud
4. court-bouillon aux herbes
5. court-bouillon de truite au bleu
6. court-bouillon pour gros poissons
7. nage de poisson
8. marinade crue de gibier
9. marinade cuite de gibier
10. marinade au vin rouge bourguignon
11. marinade aux aromates de Provence
12. saumure pour confit

Chapitre 5 — Les Bouillons et Consommés Clarifiés

1. bouillon de pot-au-feu
2. bouillon de poule au pot
3. bouillon court de viande
4. consommé clarifié de bœuf
5. consommé de volaille
6. consommé de gibier
7. consommé madrilène
8. consommé Brunoise
9. consommé Royale
10. consommé en gelée
11. consommé tomaté
12. consommé clair aux quenelles
13. bouillon de légumes pour potager

Chapitre 6 — Les Glaces de Viande, Volaille, Poisson

1. glace de viande de bœuf
2. glace de veau
3. glace de volaille
4. glace de gibier
5. glace de poisson
6. glace de homard
7. glace de canard
8. glace mixte pour grandes sauces
9. demi-glace réduite à servir
10. glace de jambon
11. glace de tomate
12. glace de truffe

Chapitre 7 — Les Gelées et Aspics

1. gelée de viande blanche
2. gelée de volaille
3. gelée de gibier
4. gelée de poisson
5. gelée au madère
6. gelée au porto
7. gelée au champagne
8. aspic de jambon
9. aspic d'œufs
10. aspic de saumon
11. aspic de foie gras
12. gelée tomatée
13. gelée végétale claire

Chapitre 8 — Les Essences et Réductions Aromatiques

1. essence de champignons
2. essence de truffe
3. essence de tomate
4. essence de céleri
5. essence d'estragon
6. réduction au vin rouge bordelais
7. réduction au vin blanc Loire
8. réduction au madère pour sauce
9. réduction au cognac flambée
10. réduction au porto rouge
11. réduction de fond de canard
12. réduction de carcasses de gibier
13. fumet d'arêtes de saumon réduit

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

vi02-001. fond blanc de veau ordinaire

30 min de préparation · 4 h de cuisson · 4 litres

Ingrédients : 2 kg d’os de veau de lait (jarret, tendron, paleron) blanchis et rincés, 200 g de mirepoix de carotte, oignon, poireau et céleri, 1 bouquet garni renforcé (thym, laurier, queues de persil), 5 litres d’eau froide, sel fin avec mesure.

Préparation : Mettre les os blanchis dans une grande marmite, couvrir d’eau froide, porter à frémissement très doux. Écumer patiemment trente minutes — l’écume monte par vagues, retirer chacune. Ajouter la mirepoix et le bouquet garni, cuire à frémissement quatre heures sans couvercle en écumant régulièrement. Passer au chinois étamine, dégraisser à froid en retirant la couche solide qui se forme.

Observations : Le fond blanc de veau est la base universelle de la cuisine bourgeoise française — celui dont toutes les sauces blanches descendent, du velouté ordinaire à la sauce suprême, de la blanquette à la fricassée. Carême, dans son Art de la Cuisine de 1833, le tient pour « le pilier de la cuisine moderne » et le préfère au fond de volaille pour sa neutralité parfumée qui ne marque pas la sauce qu’il porte. Escoffier confirme cette préférence en 1903 dans le Guide Culinaire. Le choix des os détermine tout : le veau de lait libère une gélatine plus fine et donne une base limpide, là où le veau adulte donne un fond plus marqué et plus trouble. Le pied de veau ajouté dans la marmite (50 g pour cette quantité) renforce la gélatine sans modifier le goût — astuce du saucier d’Escoffier qu’on retrouve dans toutes les brigades sérieuses. Conservation : trois jours au frais, deux mois au congélateur en portions de 500 ml.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi02-002. fond blanc de volaille

20 min de préparation · 3 h de cuisson · 3 litres

Ingrédients : 1 carcasse de poulet ou poularde, 500 g d'ailes ou pattes de volaille blanchies, 200 g de mirepoix légère (oignon, poireau, céleri, jamais de carotte), 1 bouquet garni, 4 litres d'eau froide, sel fin.

Préparation : Concasser la carcasse au couperet pour libérer la moelle des os. Blanchir trois minutes à l'eau frémissante, rincer abondamment. Couvrir d'eau froide, porter à frémissement et écumer vingt minutes en retirant chaque vague. Ajouter mirepoix et bouquet, cuire trois heures à frémissement très doux sans coloration. Passer au chinois fin, dégraisser à froid.

Observations : Plus rapide à préparer que le fond de veau et plus marqué en saveur, le fond blanc de volaille porte la suprême classique (vi01-035), tous les pochés de volaille à blanc, les blanquettes de poulet et les fricassées. Escoffier le sépare strictement du fond de veau dans sa nomenclature : ils ne sont pas interchangeables, le veau étant neutre et la volaille marquée. Une volaille de Bresse Label Rouge donne un fond distinctement supérieur à un poulet industriel — la qualité du produit de base se retrouve trait pour trait dans le fond. Curnonsky, dans sa Cuisine et Vins de France de 1953, prescrit l'usage exclusif d'une poularde de Bresse pour les sauces de cérémonie. La règle du saucier : ne jamais ajouter de carotte dans la mirepoix d'un fond de volaille — elle apporte une note sucrée qui dépare la finesse.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi02-003. fond blanc de poularde

30 min de préparation · 3 h 30 de cuisson · 3 litres

Ingrédients : 1 poularde de Bresse de 2,5 kg vidée, 200 g de mirepoix, 1 bouquet garni, 1 oignon clouté de 2 girofles, 4 litres d'eau froide, sel fin.

Préparation : Pocher la poularde entière dans l'eau froide salée, porter à frémissement, écumer scrupuleusement la première heure. Ajouter mirepoix, bouquet et oignon clouté. Cuire trois heures et demie à frémissement très doux, vérifier la cuisson à la cuisse (le jus doit couler clair). Retirer la poularde (chair pour autre usage), réduire le bouillon de moitié à découvert pour concentrer, passer au chinois étamine.

Observations : Le fond de poularde est la base des grandes suprêmes des dîners de cérémonie — celui qui transforme un velouté de volaille standard en sauce de cour. La technique consiste à pocher la poularde entière plutôt que ses os : la chair libère ses sucs dans le bouillon pendant la cuisson, ce qui donne un fond infiniment plus riche que celui obtenu d'une carcasse seule. Cette double économie — la chair pour un poulet en gelée tiède, le fond pour la suprême — était la règle des cuisines bourgeoises avant l'industrialisation. Carême la mentionne dans son Cuisinier Parisien de 1828. La poularde de Bresse est non négociable : c'est sa graisse fondante et sa chair serrée qui donnent au fond son caractère ivoire. Réduit, ce fond fait base d'une sauce ivoire (vi01-031) ou d'une suprême Régence (vi01-038) sans rival.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi02-004. fond blanc d'agneau

30 min de préparation · 3 h de cuisson · 3 litres

Ingrédients : 1,5 kg d'os d'agneau (carcasse, manche, paleron) blanchis, 200 g de mirepoix, 1 bouquet garni, 1 gousse d'ail écrasée, 4 litres d'eau froide, sel fin.

Préparation : Os blanchis et rincés, mettre à l'eau froide, porter à frémissement, écumer la mousse blanche grise abondante. Ajouter mirepoix, bouquet et ail. Cuire trois heures sans coloration à frémissement très doux. Passer au chinois fin, dégraisser à froid scrupuleusement — l'agneau dépose une couche grasse importante.

Observations : Le fond d'agneau est la base spécifique des préparations d'agneau qui assument son caractère — navarin printanier, blanquette d'agneau aux légumes nouveaux, côtelettes pochées en sauce courte, épaule farcie. À ne jamais mélanger avec un fond de veau qui en serait masqué. Reboul, dans La Cuisinière Provençale de 1897, le mentionne sous le nom de « bouillon d'agneau pascal » — l'agneau étant traditionnellement consommé à Pâques dans le Midi. La gousse d'ail dans la cuisson est une signature provençale ; les écoles parisiennes (Carême, Escoffier) la préfèrent absente. Les deux versions sont défendables. Conservation courte, deux mois maximum au congélateur.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi02-005. fond blanc de mouton

30 min de préparation · 4 h de cuisson · 3 litres

Ingrédients : 1,5 kg d'os de mouton bien dégraissés et blanchis, 200 g de mirepoix, 1 bouquet garni, 1 cuillerée à soupe de baies de genièvre concassées au couperet, 4 litres d'eau froide, sel fin.

Préparation : Os blanchis avec attention car le mouton mousse beaucoup — opération à faire deux fois si nécessaire en jetant les eaux successives. Porter à frémissement, écumer trente minutes patiemment. Ajouter mirepoix, bouquet et genièvre. Cuire quatre heures à découvert. Passer au chinois étamine, dégraisser scrupuleusement à froid.

Observations : Le fond de mouton est puissant et demande le genièvre pour s'apprivoiser — règle traditionnelle des cuisines de l'Est et du Centre où le mouton se mangeait plus qu'ailleurs. Le genièvre n'est pas un parfum gratuit : il agit chimiquement sur les composés sulfurés du mouton qui lui donnent son caractère de bergerie, et les transforme en notes plus discrètes. Carême ne traite pas du fond de mouton dans son Art de la Cuisine — il le considérait comme rustique. Escoffier le réintègre dans le Guide Culinaire avec mention spécifique du genièvre. Le dégraissage à froid est non négociable : sans lui, la sauce serait grasse et trouble. À réserver aux préparations spécifiques (navarin, ragoût printanier d'agneau adulte, gigot de mouton braisé).

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Fonds de Cuisine » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi02**.