LES PETITS CARNETS BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Beurres Composés et Sauces Froides

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-vio3**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — La Mayonnaise et ses Variantes

1. mayonnaise classique
2. mayonnaise au citron
3. mayonnaise à la moutarde douce
4. mayonnaise verte aux herbes
5. mayonnaise rose
6. mayonnaise au yaourt
7. mayonnaise allégée à l'huile et eau
8. mayonnaise minute au mixeur
9. mayonnaise gélifiée pour aspics
10. mayonnaise au safran
11. mayonnaise au curry
12. mayonnaise au piment d'Espelette

Chapitre 2 — Les Sauces Mayonnaises Composées

1. sauce tartare
2. sauce rémoulade
3. sauce gribiche
4. sauce andalouse froide
5. sauce verte aux herbes
6. sauce cocktail
7. sauce mille-îles
8. sauce Louis
9. sauce chantilly salée
10. sauce mousquetaire
11. sauce printanière
12. sauce Vincent
13. sauce ravigote froide

Chapitre 3 — Les Vinaigrettes Classiques

1. vinaigrette classique 3-pour-1
2. vinaigrette à la moutarde
3. vinaigrette à l'échalote
4. vinaigrette aux fines herbes
5. vinaigrette à l'estragon
6. vinaigrette à l'ail
7. vinaigrette au xérès
8. vinaigrette balsamique
9. vinaigrette au cidre
10. vinaigrette à la framboise
11. vinaigrette à l'huile de noix
12. vinaigrette au citron

Chapitre 4 — Les Vinaigrettes Régionales et Spéciales

1. vinaigrette lyonnaise
2. vinaigrette à la crème normande
3. vinaigrette périgourdine à l'huile de noix
4. vinaigrette ravigote froide
5. vinaigrette aux anchois
6. vinaigrette aux truffes
7. vinaigrette au roquefort
8. vinaigrette au miel
9. vinaigrette César
10. vinaigrette à l'orange et grenadine
11. vinaigrette tiède au lard
12. vinaigrette au piment d'Espelette

Chapitre 5 — Les Beurres Composés Salés Classiques

1. beurre maître d'hôtel
2. beurre marchand de vin
3. beurre Bercy froid
4. beurre d'anchois
5. beurre à l'ail
6. beurre d'escargot bourguignon
7. beurre hôtelier
8. beurre Café de Paris
9. beurre Colbert
10. beurre Montpellier
11. beurre noisette refroidi
12. beurre à la moutarde
13. beurre au roquefort

Chapitre 6 — Les Beurres Aromatiques

1. beurre d'estragon
2. beurre de cerfeuil
3. beurre de ciboulette
4. beurre de basilic
5. beurre de menthe
6. beurre au poivre vert
7. beurre au paprika doux
8. beurre au curry
9. beurre à la sauge
10. beurre au safran
11. beurre au citron
12. beurre à l'orange amère

Chapitre 7 — Les Beurres Marins

1. beurre d'écrevisses
2. beurre de homard
3. beurre de crevettes
4. beurre de saumon fumé
5. beurre de truite fumée
6. beurre d'anchois aux câpres
7. beurre Cancalais aux huîtres
8. beurre d'oursins
9. beurre de Saint-Jacques
10. beurre de palourdes
11. beurre de sardine
12. beurre d'algues
13. beurre nantais à l'eau de Loire

Chapitre 8 — Les Sauces Froides Singulières

1. aïoli classique provençal
2. rouille marseillaise
3. sauce verte à la crème
4. sauce raifort
5. sauce moutarde froide à la crème
6. sauce au yaourt aux herbes
7. sauce au fromage blanc battu
8. sauce à l'avocat français
9. sauce tartare allégée au yaourt
10. chantilly salée au safran
11. chantilly salée au paprika
12. sauce romesco française
13. sauce verte au yaourt grec

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l'Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

LES BEURRES COMPOSÉS — LA SIGNATURE DU SAUCIER

L'invention française

Le beurre composé — beurre travaillé à la spatule avec un ingrédient savoureux pour donner une note signée — est une invention française du XIXe siècle codifiée par Carême et perfectionnée par Escoffier. Les beurres composés se servent en général froids, posés en noix sur une viande grillée juste avant le service ; ils fondent au contact de la chaleur et apportent à la fois sauce et garniture.

Les grandes signatures

Les grands beurres composés français portent des noms signés : maître d'hôtel (le plus célèbre, beurre + persil + citron), marchand de vin (beurre + échalote au vin rouge), Bercy (beurre + échalote + vin blanc + moelle), Colbert (beurre + maître d'hôtel + glace de viande + estragon), Montpellier (le plus complexe, herbes + œufs durs + cornichons + câpres + filets d'anchois). Chaque grand restaurant parisien du XIXe siècle codifiait ses propres beurres signés — pratique qu'on retrouve encore dans les palaces.

Les beurres aromatiques et marins

Au-delà des classiques, la cuisine française a développé une infinité de beurres aromatiques (estragon, cerfeuil, ciboulette, basilic, sauge, paprika, curry, safran) et de beurres marins (écrevisses, homard, oursin, anchois, sardine). Ces beurres servent à enrichir les sauces chaudes (monter au beurre composé donne une signature unique) ou à servir tels quels sur viande grillée, poisson au four, légumes vapeur.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

LES TROIS RÈGLES INVIOLABLES

Tous les ingrédients d'une mayonnaise doivent être à température ambiante (jaunes, huile, moutarde). Un jaune froid sortant du réfrigérateur ne se monte pas correctement, et la mayonnaise tranche au moment de l'incorporation de l'huile. Vingt minutes à l'air libre avant la préparation suffisent.

La température de la mayonnaise

L'huile en filet

L'huile doit être ajoutée en filet très fin au début de l'émulsion, puis plus généreusement quand la base est prise. Verser trop vite la première partie de l'huile fait tourner irrémédiablement la mayonnaise. Cette règle technique est partagée par tous les codificateurs depuis Carême.

Le sel en finition

Le sel ne doit jamais être ajouté en début de préparation pour les mayonnaises et les beurres composés — il fait sortir l'eau des œufs et perturbe l'émulsion. Toujours saler en finition, après que l'émulsion est prise.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi03-001. mayonnaise classique

10 min de préparation · 0 cuisson · 50 cl

Ingrédients : 2 jaunes d'œufs très frais à température ambiante, 1 cuillerée à café de moutarde de Dijon forte, 50 cl d'huile d'arachide ou de tournesol à température ambiante, 1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin blanc ou jus de citron, sel fin, poivre blanc moulu.

Préparation : Sortir tous les ingrédients du réfrigérateur vingt minutes avant la préparation pour qu'ils soient à la même température. Mettre les jaunes dans un cul-de-poule sec avec la moutarde, fouetter quelques secondes pour homogénéiser. Verser l'huile en filet très fin au début, en fouettant constamment d'un même mouvement régulier — la mayonnaise commence à prendre après le premier quart de l'huile incorporée. Continuer à verser plus généreusement une fois la base prise, sans cesser de fouetter. En finition, ajouter le vinaigre ou le citron, le sel et le poivre. Goûter et rectifier.

Observations : La mayonnaise classique est l'une des grandes inventions de la cuisine française — codifiée par Carême dans son Cuisinier Parisien (1828) sous la forme qu'on lui connaît aujourd'hui. L'origine est disputée : Mahón en 1756 lors de la prise de Minorque par le duc de Richelieu, ou Bayonne dans les cuisines royales de Versailles — les historiens culinaires français privilégient aujourd'hui l'hypothèse Mahón sans pouvoir trancher. La règle technique cardinale est la température : jaunes, huile et moutarde doivent être à la même température ambiante, sinon l'émulsion ne prend pas. Le filet d'huile très fin au début est non négociable — verser plus généreusement avant que l'émulsion soit prise fait tourner la mayonnaise irrémédiablement. En cas de tournage : recommencer dans un nouveau cul-de-poule avec un jaune frais et incorporer la mayonnaise tournée comme on aurait incorporé l'huile.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi03-002. mayonnaise au citron

10 min de préparation · 0 cuisson · 50 cl

Ingrédients : 2 jaunes d'œufs, 1 cuillerée à café de moutarde de Dijon, 50 cl d'huile d'arachide ou d'huile d'olive douce, le jus d'un citron entier (3 cuillerées à soupe), le zeste râpé d'un demi-citron, sel fin, poivre blanc.

Préparation : Préparer la mayonnaise selon la technique classique en remplaçant le vinaigre par le jus de citron. Ajouter le jus en deux temps : la moitié au moment de la finition, l'autre moitié à la dégustation pour ajuster l'acidité au palais. Incorporer le zeste râpé en fin de préparation pour parfumer.

Observations : La mayonnaise au citron est plus fraîche et plus légère que la mayonnaise au vinaigre — elle s'impose particulièrement avec les fruits de mer, les asperges blanches, les artichauts pochés. Curnonsky dans La Cuisine et Vins de France (1953) la recommande spécifiquement pour le service des langoustines à la nage et des écrevisses pochées. Le citron de Menton, plus parfumé et moins acide que les autres, donne une mayonnaise particulièrement délicate quand il est de saison. L'huile d'olive douce (pas une huile fruitée intense qui jurerait avec le citron) peut remplacer l'huile d'arachide pour une signature méridionale. La règle d'usage : à préparer juste avant le service, le citron oxydant la mayonnaise en quelques heures et la faisant verdir légèrement.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi03-003. mayonnaise à la moutarde douce

10 min de préparation · 0 cuisson · 50 cl

Ingrédients : 2 jaunes d'œufs, 3 cuillerées à soupe de moutarde douce à l'ancienne (en grains entiers), 50 cl d'huile d'arachide, 1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin blanc, sel fin, poivre blanc.

Préparation : Préparer la mayonnaise selon la technique classique avec une quantité de moutarde triplée par rapport à la version standard. La moutarde douce à l'ancienne (avec ses grains entiers visibles) donne une mayonnaise rustique au caractère affirmé.

Observations : Plus marquée que la mayonnaise classique, cette version à la moutarde douce est la signature des viandes froides — rosbif tranché, jambon braisé, langue de bœuf en gelée. Curnonsky dans La France Gastronomique (1923) la mentionne comme « mayonnaise des buffets bourgeois ». La moutarde de Meaux à l'ancienne (Pommery ou équivalent) est traditionnelle pour cette préparation — ses grains entiers donnent une texture légèrement granuleuse qui distingue la sauce. À ne pas confondre avec la mayonnaise à la moutarde forte de Dijon, qui est la mayonnaise classique. La quantité de moutarde tripled rend l'émulsion plus stable — la moutarde à l'ancienne contient des composés émulsifiants puissants. Une variante alsacienne ajoute une cuillerée à soupe de raifort fraîchement râpé en finition.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Beurres Composés et Sauces Froides » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi03**.