LES PETITS CARNETS BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Pâtes Alimentaires Maison

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-vio6**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Les Pâtes Fraîches à l'Œuf

1. pâte fraîche classique aux œufs
2. pâte fraîche fine
3. pâte fraîche épaisse
4. tagliatelles
5. fettuccine
6. pappardelle
7. lasagnes maison
8. maltagliati
9. farfalle maison
10. spaghetti à la chitarra
11. trofie
12. cavatelli
13. orecchiette

Chapitre 2 — Les Pâtes Aromatisées

1. pâte aux épinards
2. pâte à la tomate concentrée
3. pâte au safran
4. pâte à l'encre de seiche
5. pâte au cèpe
6. pâte à la betterave
7. pâte aux herbes fines
8. pâte au pavot
9. pâte au sarrasin
10. pâte au curcuma
11. pâte au cacao salée
12. pâte tricolore

Chapitre 3 — Les Pâtes Farcies de Tradition

1. raviolis du Dauphiné
2. ravioles de Romans
3. raviolis du Royans
4. raviolis du Champsaur
5. raviolis niçois aux blettes
6. ravioles à la sauge
7. tortellini lyonnais
8. agnolotti du Piémont français
9. capelletti aux herbes
10. pansoti de Ligurie française
11. raviolis aux cèpes
12. raviolis de potiron
13. cannelloni Rossini

Chapitre 4 — Les Quenelles

1. quenelle lyonnaise
2. quenelle de brochet
3. quenelle de volaille
4. quenelle de veau
5. quenelle financière
6. godiveau lyonnais
7. panade de quenelle
8. quenelle mousseline
9. escalope de quenelle
10. sauce Nantua pour quenelles
11. sauce blanche pour quenelles
12. quenelles à la sauce homardine

Chapitre 5 — Les Gnocchis

1. gnocchis à la parisienne
2. gnocchis à la romaine
3. gnocchis à la niçoise
4. gnocchis au potiron
5. gnocchis aux herbes
6. gnocchis à la verte (épinards)
7. gnocchis du Piémont français
8. gnocchis au beurre noisette
9. gnocchis sauce gorgonzola adaptée
10. gnocchis gratinés
11. gnocchis à la sauge
12. gnocchis frits

Chapitre 6 — Les Crozets et Pâtes Régionales

1. crozets savoyards au sarrasin
2. crozets à la tomme
3. crozets gratinés à la fondue
4. spaetzle alsaciens
5. knepfle alsaciens
6. spaetzle au fromage
7. taloas basques
8. panisses provençales
9. socca niçoise
10. milhas occitan
11. fideuà adoptée à la française
12. nouilles d'Alsace au foie gras
13. macaronade marseillaise

Chapitre 7 — Les Sauces pour Pâtes Maison

1. sauce tomate maison pour pâtes
2. sauce bolognaise à la française
3. sauce carbonara à l'ancienne
4. sauce aux cèpes pour pâtes
5. sauce gorgonzola pour pâtes
6. sauce aux truffes pour pâtes
7. sauce alfredo
8. sauce pesto à la française
9. sauce arrabbiata adaptée
10. sauce putanesca adaptée
11. sauce aux fruits de mer
12. sauce vongole
13. sauce aux poivrons grillés

Chapitre 8 — Les Préparations Dérivées

1. gratin de macaronis classique
2. lasagnes à la française
3. cannellonis au four
4. timbale Milanaise
5. soufflé de pâtes
6. beignets de pâtes
7. salade de pâtes froides
8. pâté chaud aux pâtes
9. pâtes au four à la sicilienne
10. pâtes en cocotte
11. pâtes en croûte
12. pâtes en garniture style Escoffier

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l'Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

LES HUIT FAMILLES DE PÂTES ALIMENTAIRES

Pour les tagliatelles, fettuccine, pappardelle, lasagnes, les pâtes fraîches à l'œuf sont la base universelle. Recette canonique : 100 g de farine + 1 œuf entier + sel par personne. Le pétrissage de 10 minutes développe le réseau de gluten ; le repos de 30 minutes au frais détend la pâte. La cuisson est brève : 2-3 minutes dans l'eau bouillante salée.

Les pâtes fraîches à l'œuf (Chap I)

Les pâtes aromatisées (Chap II)

Pour varier les couleurs et les saveurs : pâte verte aux épinards, rouge à la tomate, jaune au safran, noire à l'encre de seiche, marron au cèpe. La règle technique : l'aromate doit être très concentré (épinards bien pressés, tomate concentrée, etc.) pour que sa couleur traverse la cuisson. Les liquides ajoutés diminuent la quantité d'œuf.

Les pâtes farcies de tradition (Chap III)

Pour les raviolis du Dauphiné (chèvre frais et persil), les ravioles de Romans (Comté et persil), les raviolis du Royans (chèvre et herbes), les tortellini lyonnais. La règle technique : la pâte doit être étalée fine (1 mm) — épaisse, elle devient indigeste. Le scellage des bords est non négociable (ils s'ouvrent à la cuisson sinon).

Les quenelles (Chap IV)

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi06-001. pâte fraîche classique aux œufs

15 min de préparation · 30 min de repos · 4 personnes

Ingrédients : 400 g de farine T55 ou semoule fine de blé dur, 4 œufs entiers très frais, 1 cuillerée à café de sel fin, 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive (facultatif).

Préparation : Verser la farine et le sel en fontaine sur le plan de travail. Casser les œufs au centre. Battre légèrement les œufs à la fourchette en incorporant peu à peu la farine. Lorsque la pâte est cohérente, pétrir vigoureusement 10 min jusqu'à obtenir une boule lisse et élastique. Filmer, reposer 30 min au frais. Étaler très finement (1 mm) au rouleau ou à la machine à pâtes (numéro le plus fin -1).

Observations : La pâte fraîche classique aux œufs est la base universelle de toutes les pâtes alimentaires maison françaises et italiennes. Carême dans son Pâtissier Royal Parisien (1815) en donne la recette canonique sous le nom de « pâte à italienne ». La règle absolue cardinale : 100 g de farine + 1 œuf entier par personne — proportion italienne traditionnelle qu'aucune cuisine sérieuse ne change. Le pétrissage de 10 minutes développe le réseau de gluten qui donne l'élasticité ; sans pétrissage suffisant, la pâte se déchire à l'étalage. Le repos de 30 minutes minimum est non négociable — il détend les fibres de gluten et permet à l'humidité de se répartir. La semoule de blé dur donne une pâte plus ferme et plus dorée que la T55 (préférée par les puristes italiens). L'huile d'olive facultative apporte souplesse. Conservation 24 heures au frais filmée, 1 mois congelée.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi06-002. pâte fraîche fine

15 min de préparation · 30 min de repos · 4 personnes

Ingrédients : 400 g de farine T55, 6 jaunes d'œufs, 1 œuf entier, 1 cuillerée à café de sel, 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive, 1 cuillerée à soupe d'eau si nécessaire.

Préparation : Procéder comme pour la pâte classique en remplaçant 3 œufs entiers par 6 jaunes (qui apportent la richesse et la couleur dorée). Pétrir 10 min jusqu'à obtention d'une boule lisse jaune intense. Filmer, reposer 30 min. Étaler très finement (au numéro le plus fin de la machine à pâtes).

Observations : La pâte fraîche fine, plus riche en jaunes que la classique, est la version professionnelle des grands restaurants français — Bocuse, Pic, Troisgros l'utilisent dans leurs raviolis et tagliolinis. Lenôtre dans Faites votre pâtisserie comme Lenôtre (1975) en donne la version. La règle technique : le jaune d'œuf apporte le gras et la couleur ; le blanc apporte la liaison. Augmenter les jaunes au détriment des blancs donne une pâte plus tendre, plus jaune, plus parfumée. À utiliser pour : les pâtes ultra-fines (tagliolini, capellini, cheveux d'ange), les pâtes farcies (qui demandent une pâte fine pour bien envelopper la farce), les pâtes en sauce blanche (où la couleur jaune est mise en valeur). La proportion 1 œuf entier + 6 jaunes pour 400 g est l'équilibre des grandes maisons. Conservation 24 heures au frais filmée.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi06-003. pâte fraîche épaisse

15 min de préparation · 30 min de repos · 4 personnes

Ingrédients : 400 g de farine T55 ou T65 (plus de force), 3 œufs entiers, 1 cuillerée à café de sel, 5 cl d'eau tiède, 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive.

Préparation : Procéder comme pour la pâte classique mais avec 3 œufs au lieu de 4 et de l'eau tiède pour compenser. Pétrir 10 min. Reposer 30 min. Étaler à 2-3 mm d'épaisseur (numéro 5 ou 6 de la machine à pâtes).

Observations : La pâte fraîche épaisse est destinée aux pâtes paysannes plus consistantes — pappardelle larges, lasagnes rustiques, maltagliati, pâtes pour soupe. La proportion réduite en œufs (3 au lieu de 4) compense par l'eau, donnant une pâte qui tient mieux à la cuisson dans les bouillons longs. Curnonsky dans La France Gastronomique (1923) la mentionne pour les soupes paysannes du Lyonnais et du Dauphiné. La règle technique : la farine T65 (moyennement forte) donne plus de tenue à la pâte épaisse que la T55. À utiliser pour : pappardelle aux cèpes (la pâte épaisse capte la sauce), lasagnes traditionnelles (l'épaisseur résiste à la cuisson au four longue), pâtes en soupe (où la pâte mince se dissoudrait). Conservation 24 heures au frais filmée.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi06-004. tagliatelles

30 min de préparation · 30 min de repos · 6 personnes

Ingrédients : Pâte fraîche classique (vi06-001) pour 4 personnes étalée au numéro 6 (1,5 mm), farine pour saupoudrer, semoule fine.

Préparation : Étaler la pâte en bandes de 30 cm × 12 cm. Saupoudrer généreusement de farine. Rouler chaque bande sur elle-même en cylindre lâche. Trancher au couteau bien aiguisé en lamelles de 6-8 mm de largeur. Dérouler délicatement les rubans formés. Saupoudrer de semoule pour empêcher de coller. Disposer sur un linge fariné en attendant la cuisson.

Observations : Les tagliatelles (« petits rubans » en italien, du verbe tagliare, couper) sont la pâte plate la plus emblématique de la cuisine italienne adoptée par la cuisine française. Carême en parle dans son Art de la Cuisine (1833) sous le nom de « rubans à l'italienne ». La règle technique : la largeur canonique italienne est 8 mm en Émilie-Romagne, 6 mm dans le reste de l'Italie ; la France suit la version 6 mm. Le rouleau lâche pour la coupe est essentiel — serré, les tranches se collent. La saupoudrée de farine entre étalage et coupe empêche le collage. À cuire 2-3 minutes dans l'eau bouillante salée (1 litre par 100 g de pâtes, 10 g de sel par litre). À servir avec sauce bolognaise (vi06-077), aux cèpes (vi06-079), au pesto (vi06-083). Conservation 1 jour au frais sur linge fariné, 1 mois sec à l'air, 1 mois congelées.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Pâtes Alimentaires Maison » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi06**.