LES PETITS CARNETS BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Hors d'Œuvre Froids

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-vio8**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Les Crudités et Salades de Tradition

1. carottes râpées vinaigrette
2. céleri rémoulade
3. betterave râpée vinaigrette
4. concombre à la crème
5. radis au beurre demi-sel
6. tomates à la mozzarella et basilic
7. salade de chou rouge aux pommes
8. salade de pommes de terre vinaigrette
9. salade russe à la française
10. macédoine de légumes à la mayonnaise
11. taboulé à la française
12. salade de lentilles vertes du Puy
13. crudités à l'anchoïade

Chapitre 2 — Les Œufs Froids et Œufs Mimosa

1. œufs mimosa classiques
2. œufs mayonnaise
3. œufs en gelée
4. œufs farcis aux anchois
5. œufs farcis au saumon fumé
6. œufs farcis aux fines herbes
7. œufs durs sauce verte
8. œufs à la russe
9. œufs en cocotte froids
10. œufs farcis au thon
11. œufs en chemise tomate
12. œufs durs aux crevettes

Chapitre 3 — Les Terrines et Pâtés en Croûte

1. terrine de campagne classique
2. terrine de gibier
3. terrine de canard
4. terrine de foie de volaille
5. terrine de poisson
6. terrine de saumon
7. terrine de légumes
8. pâté en croûte de Volaille
9. pâté en croûte Richelieu
10. pâté en croûte de gibier
11. rillettes du Mans
12. rillettes de canard
13. rillettes de saumon

Chapitre 4 — Les Aspics et Préparations en Gelée

1. aspic de légumes
2. aspic de jambon
3. aspic de saumon
4. aspic d'œufs en gelée
5. aspic de volaille
6. aspic de foie gras
7. jambon persillé de Bourgogne
8. langue en gelée
9. cervelas en gelée
10. escabèche d'anchois
11. saumon en gelée à l'oseille
12. fromage de tête bourguignonne

Chapitre 5 — Les Poissons Marinés et Tartares

1. saumon mariné gravlax à la française
2. saumon fumé maison
3. maquereaux marinés au vin blanc
4. sardines marinées à l'huile
5. anchois marinés à la catalane
6. hareng à l'huile
7. thon mariné en escabèche
8. tartare de saumon
9. tartare de daurade
10. tartare de thon
11. carpaccio de saint-jacques
12. ceviche à la française
13. truite fumée maison

Chapitre 6 — Les Crustacés Froids

1. mayonnaise de homard
2. cocktail de crevettes
3. langoustines à la mayonnaise
4. huîtres au naturel
5. plateau de fruits de mer
6. araignée de mer mayonnaise
7. tourteau farci
8. langouste mayonnaise
9. crabe rémoulade
10. mousse de crabe
11. cocktail de crabe
12. bisque froide en verrine

Chapitre 7 — Les Mousses et Verrines Froides

1. mousse de foie de volaille
2. mousse de saumon
3. mousse de jambon
4. mousse de thon
5. mousse d'avocat aux crevettes
6. mousse de chèvre frais aux herbes
7. verrine concombre saumon
8. verrine tomate mozzarella
9. verrine betterave chèvre
10. verrine asperges sauce blanche
11. verrine taboulé crevettes
12. verrine guacamole
13. verrine légumes croquants

Chapitre 8 — Les Canapés et Bouchées d'Apéritif

1. canapés au saumon fumé
2. canapés au foie gras
3. canapés aux œufs de saumon
4. canapés au tartare de bœuf
5. canapés aux anchois
6. canapés aux légumes
7. toasts au pâté de campagne
8. bouchées aux crevettes
9. brochettes apéritif
10. verrines apéritif assorties
11. mini-tartines de chèvre frais
12. plateau cocktail apéritif

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l'Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

LES HUIT FAMILLES DE HORS D'ŒUVRE FROIDS

L'apéritif français à son meilleur — canapés au saumon fumé, foie gras, œufs de saumon, tartare de bœuf, anchois ; toasts au pâté ; bouchées aux crevettes ; mini-tartines de chèvre frais. Le grand art de l'apéritif bourgeois.

Les crudités et salades de tradition (Chap I)

Pour les déjeuners simples et bourgeois : carottes râpées, céleri rémoulade, betterave, concombre à la crème, radis au beurre demi-sel. Ces préparations rapides demandent peu mais exigent beaucoup — fraîcheur des produits, vinaigrette équilibrée, dressage soigné.

Les œufs froids et œufs mimosa (Chap II)

L'œuf est l'ingrédient-roi des hors d'œuvre froids. Œufs mimosa (jaunes émiettés sur les blancs comme des fleurs de mimosa), œufs mayonnaise, œufs en gelée, œufs farcis aux anchois ou au saumon fumé. Plat simple, bourgeois, universel.

Les terrines et pâtés en croûte (Chap III)

L'art bourgeois français par excellence — terrine de campagne, de gibier, de canard, de foie de volaille. Pâtés en croûte (Volaille, Richelieu, gibier). Rillettes du Mans, de canard, de saumon. Le grand classique des buffets et des plateaux.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vio8-001. carottes râpées vinaigrette

15 min de préparation · 6 personnes

Ingrédients : 800 g de carottes nouvelles bien fraîches, 4 cuillerées à soupe d'huile de tournesol ou colza, 2 cuillerées à soupe de vinaigre de vin blanc, 1 cuillerée à café de moutarde, 1 cuillerée à soupe de persil plat haché, sel, poivre.

Préparation : Éplucher les carottes, les râper fin (râpe à carottes ou robot avec disque râpe). Préparer la vinaigrette : fouetter moutarde, vinaigre, sel, poivre, puis monter à l'huile en filet. Mélanger les carottes et la vinaigrette. Ajouter persil. Réfrigérer 30 min avant service pour que les carottes s'imprègnent.

Observations : Les carottes râpées vinaigrette sont l'icône absolue du hors d'œuvre français — la « carotte râpée » de la cantine française, du bistrot de quartier, du restaurant scolaire. Carême déjà dans son Art de la Cuisine (1833) en parle. La règle technique cardinale : les carottes doivent être râpées fin (1 mm) — épaisses, elles sont caoutchouteuses ; en purée, elles deviennent flasques. Les carottes nouvelles (printemps-été) donnent infiniment plus de saveur que les carottes industrielles d'hiver. La vinaigrette doit être juste (1/3 vinaigre, 2/3 huile) — trop acide, elle masque la carotte. Le repos de 30 min permet l'imprégnation. À servir : en hors d'œuvre simple, en accompagnement de viandes blanches, en salade composée. Plat populaire universel. Conservation 24-48 h au frais. Variantes : aux raisins secs (sucrée), au cumin (moderne), à la moutarde de Dijon (forte).

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vio8-002. céleri rémoulade

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

Ingrédients : 1 céleri-rave de 800 g, jus de 1 citron, 1 cuillerée à café de sel, pour la rémoulade : 25 cl de mayonnaise (vio3), 2 cuillerées à soupe de moutarde forte, 2 cuillerées à soupe de câpres hachées, 2 cuillerées à soupe de persil haché, sel, poivre.

Préparation : Éplucher le céleri-rave, le râper en julienne (julienne plus longue que la râpe fine). Verser jus de citron et sel, mélanger. Laisser dégorger 15 min. Préparer la rémoulade : mélanger mayonnaise, moutarde, câpres, persil. Égoutter le céleri (presser légèrement), mélanger à la rémoulade. Saler, poivrer.

Observations : Le céleri rémoulade est l'icône-totem du hors d'œuvre français — adopté par tous les bistrots, brasseries et cafés de France. Carême codifie la rémoulade dans son Art de la Cuisine (1833) ; Escoffier la classe parmi les sauces froides du Guide Culinaire (1903). La règle technique cardinale : LE céleri-rave doit être dégorgé au sel-citron 15 min minimum — sinon il rend son eau dans la mayonnaise, qui devient liquide. Le citron empêche aussi l'oxydation (le céleri brunit à l'air). La julienne (et non la râpe fine) donne une texture plus consistante. À servir : en hors d'œuvre bistrot (canonique), en accompagnement de poissons fumés, dans les buffets bourgeois. Plat populaire français. Conservation 48 h au frais. Variantes : aux pommes (douces, sucrées), aux noix concassées (croquantes).

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vio8-003. betterave râpée vinaigrette

15 min de préparation · 6 personnes

Ingrédients : 600 g de betteraves cuites (sous vide ou maison), 2 cuillerées à soupe d'huile de noix, 2 cuillerées à soupe de vinaigre balsamique, 1 cuillerée à soupe de moutarde, 1 cuillerée à soupe de ciboulette ciselée, sel, poivre.

Préparation : Éplucher les betteraves cuites. Les râper en julienne ou en petits cubes. Préparer la vinaigrette : fouetter moutarde, vinaigre balsamique, sel, poivre, monter à l'huile de noix. Mélanger betteraves et vinaigrette. Parsemer de ciboulette.

Observations : Les betteraves à la vinaigrette sont l'un des grands classiques bourgeois français — traditionnellement servies dans les cantines, brasseries et tables d'hôtes. La règle technique : les betteraves cuites (au four ou sous vide) donnent un meilleur résultat que les betteraves crues (qui demandent une cuisson de 1 h 30 — temps prohibitif). L'huile DE noix et le vinaigre balsamique équilibrent merveilleusement la note terreuse de la betterave. Sans noix ni balsamique, la betterave reste fade. À servir : en hors d'œuvre simple, en mâche-betterave (mariage canonique), en buffet. Plat populaire bourgeois. Conservation 48 h au frais. Variantes : aux pommes Granny Smith (acidulées), au chèvre frais émietté (luxe), aux noix concassées (croquantes).

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vio8-004. concombre à la crème

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

Ingrédients : 2 concombres, 1 cuillerée à café de sel, 25 cl de crème fraîche épaisse, 2 cuillerées à soupe de vinaigre de vin blanc, 2 cuillerées à soupe de ciboulette ciselée, 1 cuillerée à soupe d'aneth haché, sel, poivre blanc.

Préparation : Éplucher les concombres, les couper en très fines tranches au mandoline (1-2 mm). Saupoudrer de sel, laisser dégorger 30 min. Égoutter, presser légèrement. Mélanger crème, vinaigre, sel, poivre. Verser sur les concombres, mélanger. Parsemer de ciboulette et aneth. Réfrigérer.

Observations : Le concombre à la crème est le classique d'été français — frais, simple, élégant. Curnonsky dans La France Gastronomique (1923) en parle. La règle technique cardinale : LE concombre doit être dégorgé au sel 30 min minimum — sinon il rend son eau dans la crème, qui devient liquide. La mandoline est essentielle pour des tranches fines et uniformes. La crème fraîche épaisse (et non la liquide) est requise pour la consistance. L'aneth est l'arôme canonique scandinave-français. À servir : en hors d'œuvre estival, avec saumon fumé, en accompagnement de poissons frais. Plat saisonnier (mai-septembre). Conservation 24 h au frais. Variantes : à la menthe (moderne), au yaourt grec (allégé), à l'aigre-doux asiatique (fusion).

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Hors d'Œuvre Froids » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vio8**.