LES PETITS CARNETS BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Hors d'Œuvre Chauds

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-vio9**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Les Bouchées et Vol-au-Vent

1. bouchée à la reine financière
2. vol-au-vent au homard
3. vol-au-vent aux ris de veau
4. vol-au-vent aux fruits de mer
5. timbale Milanaise (chaude)
6. bouchée aux champignons
7. bouchée aux quenelles
8. mini-bouchées aux escargots
9. vol-au-vent aux écrevisses
10. bouchée à la florentine
11. vol-au-vent à la financière classique
12. mini bouchée au foie de volaille

Chapitre 2 — Les Feuilletés Salés

1. feuilleté au fromage
2. feuilleté aux champignons
3. feuilleté aux escargots
4. friand à la viande
5. friand au saumon
6. friand aux épinards
7. chaussons aux légumes
8. feuilleté aux poireaux
9. feuilleté aux asperges
10. feuilleté aux Saint-Jacques
11. feuilleté aux truffes
12. feuilleté Lorraine au lardon
13. mille-feuille de légumes

Chapitre 3 — Les Croquettes et Friands

1. croquettes de pomme de terre
2. croquettes de volaille
3. croquettes de poisson
4. croquettes de jambon
5. croquettes de morue
6. croquettes de fromage
7. friand au foie de volaille
8. cromesquis lyonnais
9. boulettes de poisson
10. boulettes de viande
11. arancini à la française
12. croquettes de riz au safran

Chapitre 4 — Les Beignets Salés

1. beignets de fleurs de courgette
2. beignets de calamars
3. beignets de morue
4. beignets d'aubergine
5. beignets de fromage
6. beignets de gambas
7. beignets de cervelle
8. beignets de poulet
9. beignets de fruits de mer en tempura
10. beignets de légumes assortis
11. beignets soufflés (pets-de-nonne salés)
12. beignets aux herbes
13. beignets de scampis

Chapitre 5 — Les Quiches et Tartes Salées

1. quiche lorraine classique
2. quiche au saumon
3. quiche aux légumes
4. quiche aux champignons
5. flamiche aux poireaux
6. pissaladière niçoise
7. tarte fine à la tomate
8. tarte aux oignons alsacienne
9. tarte aux poireaux
10. tarte au chèvre et miel
11. tarte feuilletée aux asperges
12. tarte au reblochon

Chapitre 6 — Les Soufflés Chauds

1. soufflé au fromage classique
2. soufflé au gruyère
3. soufflé au comté
4. soufflé aux épinards
5. soufflé aux champignons
6. soufflé au saumon
7. soufflé au homard
8. soufflé aux fruits de mer
9. soufflé aux truffes
10. soufflé Suissesse
11. soufflé Roquefort
12. soufflé aux asperges
13. mini-soufflés individuels

Chapitre 7 — Les Escargots et Cuisses de Grenouille

1. escargots de Bourgogne
2. escargots à la chablisienne
3. escargots à la provençale
4. cassolette d'escargots
5. escargots aux noix
6. cuisses de grenouille à la lyonnaise
7. cuisses de grenouille persillées
8. cuisses de grenouille en beignets
9. fricassée de grenouilles
10. grenouilles à la crème
11. escargots en croûte
12. grenouilles aux herbes

Chapitre 8 — Les Préparations Chaudes Modernes

1. mini-pizzas individuelles
2. brochettes de gambas
3. calamars frits
4. mini-tartelettes de chèvre chaud
5. toasts au foie gras poêlé
6. ravioles chaudes au beurre
7. verrines chaudes printanières
8. cassolette de fruits de mer
9. mini-burgers de bœuf
10. mini-cassolettes de morilles
11. mini-tatins d'oignons
12. ravioles royales en bouillon
13. cassolette de Saint-Jacques

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l'Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

LES HUIT FAMILLES DE HORS D'ŒUVRE CHAUDS

Les créations contemporaines — mini-pizzas individuelles, brochettes de gambas, mini-tartelettes, mini-cassolettes, mini-burgers. L'esthétique « petite portion » de Robuchon et l'Atelier de Paris.

Les bouchées et vol-au-vent (Chap I)

Les grandes pièces de la pâte feuilletée garnie — bouchée à la reine financière (Carême), vol-au-vent au homard, vol-au-vent aux ris de veau, à la florentine, à la financière. Plats festifs et cérémoniels.

Les feuilletés salés (Chap II)

Les variations modernes du feuilleté — au fromage, aux champignons, aux escargots, aux Saint-Jacques, aux truffes, friands à la viande et au saumon. Inventés au XIX^{e} par les boulangers et adoptés par les pâtissiers-traiteurs modernes.

Les croquettes et friands (Chap III)

L'art des restes magnifiés — croquettes de pomme de terre, de volaille, de poisson, de jambon, de morue, de fromage. Les cromesquis lyonnais (croquettes en forme de cigare). Les arancini italo-français.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi09-001. bouchée à la reine financière

45 min de préparation · 25 min de cuisson · 6 personnes

Ingrédients : 6 bouchées feuilletées de 10 cm (vi04 du Livre 04 ou industrielles), 200 g de blanc de poulet pochée en cubes, 100 g de quenelles de volaille (vi06-041) en cubes, 100 g de champignons de Paris en quartiers sautés, 100 g de ris de veau cuits en cubes, 50 cl de sauce velouté de volaille (vi01 du Livre 01) très onctueuse, 1 truffe émincée (facultatif), 1 jaune d'œuf, 5 cl de crème fraîche, sel, poivre blanc, muscade.

Préparation : Réchauffer les bouchées feuilletées 5 min au four à 180 °C. Pendant ce temps, faire revenir tous les éléments de garniture (poulet, quenelles, champignons, ris de veau) dans la sauce velouté chaude 5 min. Hors du feu, lier au jaune d'œuf battu avec crème. Saler, poivrer, muscader. Garnir les bouchées chaudes de la financière. Couvrir d'un chapeau de pâte feuilletée. Décorer de truffe émincée. Servir aussitôt.

Observations : La bouchée à la reine est l'invention signature de Marie Leszczyńska, reine de France et épouse de Louis XV (XVIII^{e} siècle, à la cour de Versailles) — codifiée par Carême dans son Pâtissier Royal Parisien (1815) et son Art de la Cuisine (1833). Escoffier la reprend dans le Guide Culinaire (1903) comme « pièce maîtresse de la cuisine bourgeoise française ». La règle technique cardinale : LA garniture financière (poulet + quenelles + champignons + ris de veau + truffe) est le canon — toute simplification trahit le plat. La sauce velouté doit être épaisse (consistance crème) et liée au jaune. À servir : aux dîners cérémoniels, aux mariages bourgeois, aux fêtes de fin d'année. Plat-totem festif. Conservation impossible — minute. Variantes : bouchée à la Béarn (au pied de porc), à la florentine (vi09-010 aux épinards).

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi09-002. vol-au-vent au homard

60 min de préparation · 25 min de cuisson · 6 personnes

Ingrédients : 1 grand vol-au-vent de 24 cm (vi04 ou industriel), 1 homard breton de 800 g cuit décortiqué en médaillons, 200 g de fonds d'artichauts cuits en quartiers, 100 g de champignons de Paris sautés, 50 cl de sauce homardine (vi01 ou vi02 du Livre 02), 25 cl de crème fraîche, 5 cl de Cognac, sel, poivre, paprika, persil.

Préparation : Réchauffer le grand vol-au-vent 8 min au four. Faire chauffer la sauce homardine avec crème, Cognac, paprika. Ajouter homard, artichauts, champignons. Mijoter 3 min sans bouillir. Garnir le vol-au-vent. Couvrir du chapeau. Persil. Servir aussitôt.

Observations : Le vol-au-vent au homard est une grande pièce de cérémonie de la cuisine bourgeoise française — Escoffier dans le Guide Culinaire (1903) en donne le canon parmi les « grandes entrées chaudes ». La règle technique : LE homard doit être décortiqué EN médaillons entiers (queue tranchée en rondelles épaisses, pinces entières) — déchiqueté en miettes, il perd sa noblesse. La sauce homardine faite à partir des carapaces est essentielle. À servir : aux dîners cérémoniels (mariages, anniversaires), aux fêtes de fin d'année. Plat festif majeur. Conservation impossible — minute. Variantes : à la langouste (équivalent), aux écrevisses (vi09-009 plus petites).

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi09-003. vol-au-vent aux ris de veau

60 min de préparation · 30 min de cuisson · 6 personnes

Ingrédients : 1 vol-au-vent de 24 cm, 600 g de ris de veau pochés et dégorgés en cubes, 200 g de champignons sautés, 100 g de carottes en julienne cuites, 50 cl de sauce financière (vi06-043 du Livre 06), 25 cl de Madère, 5 cl de Cognac, persil, sel, poivre.

Préparation : Faire dégorger les ris de veau 4 h dans eau froide (changer plusieurs fois). Pocher dans bouillon 20 min. Détailler en cubes. Faire chauffer la sauce financière avec Madère et Cognac. Ajouter ris, champignons, carottes. Mijoter 5 min. Réchauffer le vol-au-vent. Garnir.

Observations : Le vol-au-vent aux ris de veau est une grande spécialité bourgeoise française — Carême en parle abondamment dans son Art de la Cuisine (1833) sous le nom de « vol-au-vent à la financière ». La règle technique cardinale : LE dégorgement des ris DE veau 4 heures (eau changée plusieurs fois) est essentiel pour éliminer le sang. La sauce financière au Madère est le canon. À servir : aux dîners cérémoniels, aux fêtes bourgeoises, aux mariages. Plat festif. Conservation impossible — minute. Variantes : à la périgourdine (avec truffes), à la chambord (avec quenelles ajoutées).

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi09-004. vol-au-vent aux fruits de mer

60 min de préparation · 25 min de cuisson · 6 personnes

Ingrédients : 1 vol-au-vent de 24 cm, 400 g de fruits de mer mêlés (Saint-Jacques, langoustines décortiquées, moules cuites, gambas), 100 g de champignons sautés, 50 cl de sauce Nantua (vi06-048 du Livre 06) ou sauce velouté de poisson, 25 cl de crème, 5 cl de Cognac, persil, sel, poivre.

Préparation : Faire saisir brièvement les Saint-Jacques et gambas (1 min par face). Faire chauffer la sauce avec crème et Cognac. Ajouter tous les fruits de mer et champignons. Mijoter 3 min sans bouillir. Garnir le vol-au-vent réchauffé.

Observations : Le vol-au-vent aux fruits de mer est une grande pièce de cérémonie maritime — Curnonsky dans La France Gastronomique (1923) en parle pour la cuisine de Bretagne et de Normandie adoptée par les brasseries parisiennes. La règle technique : les fruits DE mer doivent être saisis brièvement (1 min) puis ajoutés à la sauce — sur-cuits, ils deviennent caoutchouteux. La sauce nantua aux écrevisses est le canon ; à défaut, sauce velouté de poisson. À servir : aux fêtes de fin d'année, aux dîners maritimes cérémoniels. Plat festif. Conservation impossible — minute. Variantes : à la sauce safran (méridionale), à la sauce homardine (luxe).

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Hors d'Œuvre Chauds » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi09**.