LES PETITS CARNETS BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Volailles de Basse-Cour

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-vi15**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Le Poulet Rôti et ses Variantes

1. poulet rôti à la française
2. poulet rôti au beurre et estragon
3. poulet rôti aux herbes de Provence
4. poulet rôti à la moutarde
5. poulet rôti au citron
6. poulet rôti au cidre
7. poulet rôti au vin jaune
8. poulet rôti farci aux marrons
9. poulet rôti farci au pain
10. poulet rôti à la lyonnaise
11. poulet rôti en croûte de sel
12. poulet rôti à l'ail en chemise
13. poulet rôti au lard et oignons

Chapitre 2 — Les Poulets Sautés

1. poulet sauté chasseur
2. poulet sauté à la Marengo
3. poulet sauté à la basquaise
4. poulet sauté à la portugaise
5. poulet sauté à la provençale
6. poulet sauté au vinaigre de Lyon
7. poulet sauté à la moutarde
8. poulet sauté à la crème
9. poulet sauté à l'estragon
10. poulet sauté Vallée d'Auge
11. poulet sauté aux écrevisses
12. poulet sauté au pastis

Chapitre 3 — Les Poulardes Bourgeoises

1. poularde de Bresse rôtie aux truffes
2. poularde Albuféra rôtie
3. poularde rôtie au vin jaune et morilles
4. poularde rôtie aux morilles à la crème
5. poularde Souvarov en vessie
6. poularde en chemise
7. poularde Adrienne Brazier
8. poularde aux noix
9. poularde aux écrevisses
10. poularde rôtie à la cardinal
11. poularde aux truffes du Périgord
12. poularde rôtie en croûte de sel
13. poularde Marie Bourdas

Chapitre 4 — Le Canard à la Française

1. canard à l'orange canon Carême
2. canard aux navets glacés
3. canard aux olives noires
4. canard aux cerises griottes
5. caneton à la rouennaise au sang
6. canard aux pêches
7. canard rôti aux pommes
8. magret de canard sauté aux poivres
9. magret de canard à la rhubarbe
10. canard rôti à la sauge
11. canette à la presse
12. caneton aux abricots
13. canard aux figues fraîches

Chapitre 5 — L'Oie de la Tradition

1. oie rôtie aux pommes Reinette
2. oie farcie aux marrons
3. oie rôtie aux pruneaux d'Agen
4. oie rôtie au verjus
5. oie alsacienne à la choucroute
6. oie rôtie de la Saint-Martin
7. oie de Noël à l'orange et figues
8. oie aux navets glacés
9. oie rôtie aux herbes du jardin
10. oie de Toulouse aux pommes boulangères
11. oie rôtie aux poires Bourdaloue
12. magret d'oie aux fruits rouges

Chapitre 6 — La Pintade et le Pigeon de Volière

1. pintade rôtie au beurre
2. pintade rôtie aux raisins muscat
3. pintade rôtie aux figues
4. pintade au chou braisé
5. pintade rôtie aux marrons
6. pintade rôtie au cognac
7. pintade aux mendiants
8. pintade rôtie au cidre normand
9. pigeon rôti aux petits pois canon
10. pigeon en cocotte aux navets
11. pigeon en croûte de sel
12. pigeonneau rôti aux herbes
13. pigeonneau aux navets glacés

Chapitre 7 — La Dinde, le Chapon et l'Oison

1. dinde rôtie de Noël aux marrons
2. dinde rôtie aux fruits secs
3. dinde rôtie au foie gras
4. dinde aux truffes du Périgord
5. dinde rôtie sauce poivrade
6. dinde aux pommes boulangères
7. chapon rôti aux truffes
8. chapon rôti aux marrons et pommes
9. chapon farci aux fines herbes
10. chapon aux pommes Reinette
11. oison rôti aux herbes vertes
12. chapon rôti à la chambordin

Chapitre 8 — Le Lapin de Garenne et le Lapin Domestique

1. lapin rôti à la moutarde de Dijon
2. lapin rôti aux herbes de Provence
3. lapin sauté aux oignons grelots
4. lapin sauté à la moutarde et crème
5. lapin sauté à l'estragon frais
6. lapin en cocotte au cidre
7. lapin sauté aux pruneaux d'Agen
8. lapin rôti aux herbes du jardin
9. lapin sauté chasseur aux champignons
10. lapin sauté au safran et tomate
11. lapin rôti au lard fumé
12. gibelotte de lapin de garenne à la lyonnaise

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi15-001. poulet rôti à la française

15 min de préparation · 1 h 15 de cuisson · 4 personnes

Ingrédients : 1 poulet fermier label rouge de 1,8 kg, 80 g de beurre frais, 4 cuillerées à soupe d'huile d'arachide, 1 oignon coupé en deux, 1 tête d'ail entière, 1 bouquet garni (thym, laurier, persil), gros sel, poivre du moulin, 200 ml d'eau (dans la lèchefrite), 4 tranches fines de lard de poitrine fraîche pour barder, fil de cuisine.

Préparation : Sortir le poulet du froid 1 h avant cuisson — la chair tempérée cuit plus régulièrement. Préchauffer le four à 220 °C en chaleur tournante. Saler-poivrer généreusement l'intérieur, glisser dans la cavité 40 g de beurre frais, l'oignon coupé en deux, la tête d'ail et le bouquet garni. Brider la volaille au fil — coudre l'orifice ou simplement nouer les pattes ensemble. Saler-poivrer l'extérieur. Beurrer généreusement la peau avec le beurre restant, badigeonner d'huile pour empêcher la peau de brûler. Barder le blanc et les cuisses avec les tranches de lard frais. Déposer dans un plat à four, ajouter 200 ml d'eau dans la lèchefrite. Cuire 20 min à 220 °C pour saisir la peau, puis baisser à 180 °C et poursuivre 50 min en arrosant toutes les 15 min avec le jus de cuisson. Ôter le bardage 15 min avant la fin pour que la peau dore. Vérifier la cuisson : piquer la cuisse — le jus doit être clair, pas rosé. Sortir, laisser reposer 15 min sous papier alu en cheminée. Découper et servir avec le jus de cuisson dégraissé.

Observations : Le poulet rôti à la française est le canon absolu de la cuisine domestique française — codifié chez Carême et systématisé par Escoffier (1903). La règle des deux températures (220 °C pendant 20 min pour saisir la peau, puis 180 °C pour la cuisson à cœur) est la signature de la rôtisserie française. Le bardage AU lard frais protège la peau délicate du blanc qui dessécherait sinon avant que les cuisses ne soient cuites. Le beurre intérieur (40 g dans la cavité) fond pendant la cuisson et baigne la chair de l'intérieur — geste-signature attesté chez Pellaprat (1936). Le repos DE 15 MIN sous papier alu en cheminée est sacré : sans lui, le sang s'écoule à la découpe et la chair sèche. Choisir un poulet fermier label rouge (Loué, Les Landes, Bourbonnais) — la peau jaune doré et la chair ferme sont les signes. Servir avec pommes de terre rissolées et salade verte. Vin : un Beaujolais-Villages ou un Mâcon. Conservation 3 jours.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi15-002. poulet rôti au beurre et estragon

15 min de préparation · 1 h 15 de cuisson · 4 personnes

Ingrédients : 1 poulet fermier de 1,8 kg, 100 g de beurre frais ramolli, 1 grosse botte d'estragon frais, 2 gousses d'ail hachées, gros sel, poivre du moulin, 4 tranches fines de lard frais, 200 ml d'eau pour la lèchefrite, fil de cuisine.

Préparation : Sortir le poulet 1 h avant cuisson. Préchauffer le four à 220 °C. Préparer le beurre d'estragon : effeuiller la botte d'estragon, ciseler finement les feuilles, mélanger au beurre ramolli avec l'ail haché, sel et poivre. Soulever délicatement la peau du blanc et des cuisses sans la déchirer (passer un couteau plat puis les doigts). Glisser la moitié du beurre d'estragon en couche entre la peau et la chair. Saler-poivrer la cavité, glisser quelques tiges d'estragon entières dedans. Beurrer l'extérieur avec le reste du beurre d'estragon. Brider, barder. Cuire 20 min à 220 °C, baisser à 180 °C, poursuivre 50 min en arrosant. Ôter le bardage 15 min avant la fin. Reposer 15 min. Découper et servir avec le jus parfumé à l'estragon.

Observations : Le poulet rôti au beurre et estragon est l'une des grandes recettes de la cuisine bourgeoise française du XIXe — Pellaprat (1936) en faisait « la plus parfumée des volailles rôties ». Le beurre glissé sous LA peau est la technique de la grande cuisine française (« ballotter le beurre sous la peau ») — il fond pendant la cuisson et imprègne la chair tout en la gardant juteuse. L'estragon frais (jamais séché qui perd son arôme) est l'herbe-signature canonique de la volaille — usage attesté depuis La Varenne (1651). Servir avec une purée Robuchon ou des asperges blanches sauce mousseline. Vin : un Sancerre blanc ou un Chablis premier cru. Conservation 3 jours, le beurre d'estragon parfume jusqu'à la fin.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi15-003. poulet rôti aux herbes de Provence

15 min de préparation · 1 h 15 de cuisson · 4 personnes

Ingrédients : 1 poulet fermier de 1,8 kg, 80 g de beurre frais, 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive vierge, 2 cuillerées à soupe d'herbes de Provence séchées (thym, romarin, sarriette, marjolaine, basilic), 1 tête d'ail entière coupée en deux, 1 citron coupé en quartiers, gros sel de Camargue, poivre du moulin, 200 ml d'eau pour la lèchefrite, 4 tranches fines de lard frais, fil de cuisine.

Préparation : Sortir le poulet 1 h avant cuisson. Préchauffer le four à 220 °C. Saler-poivrer la cavité, glisser la tête d'ail coupée en deux, les quartiers de citron et 1 cuillerée d'herbes de Provence. Mélanger le beurre ramolli avec 1 cuillerée d'herbes de Provence, étaler généreusement sur l'extérieur du poulet. Badigeonner d'huile d'olive vierge. Saupoudrer la peau du reste d'herbes de Provence et de gros sel. Brider, barder. Cuire 20 min à 220 °C, baisser à 180 °C, poursuivre 50 min en arrosant. Ôter le bardage 15 min avant la fin. Reposer 15 min. Découper et servir avec le jus parfumé.

Observations : Le poulet aux herbes de Provence est la version méridionale du poulet rôti — codifiée par Reboul (La Cuisinière Provençale, 1897) qui prescrivait le mélange canonique cinq herbes : thym, romarin, sarriette, marjolaine, basilic (pas d'origan, qui est plutôt italien). Les herbes DE provence séchées sont préférables aux fraîches pour la cuisson au four — leur arôme se libère mieux à la chaleur prolongée. Le citron dans LA cavité apporte une acidité qui parfume sans alourdir. Choisir un gros sel DE camargue (récolté à Aigues-Mortes ou Salin-de-Giraud) plutôt que sel raffiné. Servir avec une ratatouille ou une tian de légumes provençaux. Vin : un Bandol rouge ou un Côtes-de-Provence rosé. Conservation 3 jours.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi15-004. poulet rôti à la moutarde

15 min de préparation · 1 h 15 de cuisson · 4 personnes

Ingrédients : 1 poulet fermier de 1,8 kg, 4 cuillerées à soupe de moutarde forte de Dijon, 80 g de beurre frais, 2 gousses d'ail hachées, 2 cuillerées à soupe de miel d'acacia, 1 cuillerée à café d'estragon séché, gros sel, poivre du moulin, 200 ml de vin blanc sec pour la lèchefrite, 4 tranches fines de lard frais, fil de cuisine.

Préparation : Sortir le poulet 1 h avant cuisson. Préchauffer le four à 220 °C. Préparer la marinade-glaçage : mélanger moutarde forte, beurre ramolli, ail haché, miel et estragon. Saler-poivrer la cavité. Étaler généreusement la pâte de moutarde-beurre-miel sur tout l'extérieur du poulet, en pénétrant dans les replis. Brider, barder le blanc seulement (les cuisses doivent dorer librement avec la moutarde). Verser le vin blanc dans la lèchefrite. Cuire 20 min à 220 °C, baisser à 180 °C, poursuivre 50 min en arrosant fréquemment avec le jus de cuisson — la moutarde caramelise et forme une croûte ambrée magnifique. Ôter le bardage 15 min avant la fin. Reposer 15 min. Découper, servir avec le jus de cuisson déglacé d'un peu de vin supplémentaire si trop épais.

Observations : Le poulet à la moutarde est un canon de la cuisine bourguignonne — la moutarde forte DE dijon (IGP depuis 2008, à base de graines de moutarde brune et de verjus) est la base obligatoire. La combinaison moutarde-miel est l'invention bourguignonne du XIX^{e} — elle équilibre l'acide piquant de la moutarde par la rondeur sucrée du miel d'acacia. La glace AU four forme une croûte caramélisée brun-doré qui craque sous la dent — c'est le geste-signature de la rôtisserie française du poulet à la moutarde. Variante normande : remplacer le vin blanc par du cidre brut. Servir avec des pommes vapeur ou un gratin dauphinois. Vin : un Chablis premier cru ou un Mercurey blanc. Conservation 3 jours, la croûte se ramollit au réchauffage.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi15-005. poulet rôti au citron

15 min de préparation · 1 h 15 de cuisson · 4 personnes

Ingrédients : 1 poulet fermier de 1,8 kg, 3 citrons jaunes non traités (2 pour la cavité, 1 pour le jus), 80 g de beurre frais, 1 tête d'ail entière coupée en deux, 1 botte de thym frais, gros sel, poivre du moulin, 200 ml d'eau pour la lèchefrite, 4 tranches fines de lard frais, fil de cuisine, miel pour le glaçage final (facultatif).

Préparation : Sortir le poulet 1 h avant cuisson. Préchauffer le four à 220 °C. Saler-poivrer la cavité, glisser 2 citrons coupés en quartiers, la tête d'ail coupée en deux et la botte de thym entière. Beurrer l'extérieur avec le beurre ramolli, presser le jus du 3e citron sur la peau, saler-poivrer généreusement. Brider, barder. Cuire 20 min à 220 °C, baisser à 180 °C, poursuivre 50 min en arrosant fréquemment — le jus rendu par les citrons de la cavité parfume merveilleusement. Ôter le bardage 15 min avant la fin. Optionnel : glacer la peau avec une cuillerée de miel pour la dorure finale. Reposer 15 min. Découper, servir avec le jus parfumé au citron.

Observations : Le poulet rôti au citron — poulet façon ostréiculteur en Charente-Maritime — est une cuisine méridionale franchement, attestée chez Curnonsky comme « le poulet du Midi ». Les citrons dans LA cavité se vident pendant la cuisson, leur jus parfume la chair et se mélange aux sucs de cuisson. La règle est le citron non traité (jamais traité au pesticide ou à la cire) — choisir des citrons de Menton AOC (depuis 2015) ou des citrons biologiques. Variante grecque : ajouter origan séché. Variante marocaine : ajouter du citron confit en plus du citron frais. Servir avec un riz pilaf ou des pommes de terre rissolées. Vin : un Vouvray sec ou un Sancerre blanc. Conservation 3 jours, parfait froid en sandwich.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Volailles de Basse-Cour » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi15**.