LES PETITS CARNETS BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Viandes Rouges Classiques

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-vi16**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Avant-propos

1. rôti de bœuf à la française au jus
2. rôti de bœuf à l'anglaise au yorkshire pudding
3. côte de bœuf rôtie au four
4. côte de bœuf à la moelle bordelaise
5. filet de bœuf rôti aux échalotes confites
6. filet de bœuf en croûte Wellington
7. filet de bœuf Richelieu
8. filet de bœuf à la périgourdine aux truffes
9. filet de bœuf en cocotte aux légumes nouveaux
10. contrefilet rôti à la dijonnaise
11. faux-filet rôti à la fleur de sel
12. rôti de bœuf en chevreuil

Chapitre 2 — Les Grillades de Bœuf

1. entrecôte grillée maître d'hôtel
2. entrecôte marchand de vin
3. entrecôte bordelaise à la moelle
4. entrecôte à l'échalote lyonnaise
5. entrecôte au roquefort
6. entrecôte au poivre vert
7. tournedos Rossini
8. tournedos Henri IV
9. tournedos Choron
10. tournedos Masséna
11. chateaubriand grillé sauce béarnaise
12. chateaubriand sauce Choron
13. côte de bœuf grillée à la plancha

Chapitre 3 — Les Sautés et Plats Express de Bœuf

1. steak au poivre canon Escoffier
2. steak à cheval à l'œuf au plat
3. steak frites canon brasserie
4. tartare de bœuf à la parisienne
5. carpaccio de bœuf adopté
6. tagliata di manzo adoptée
7. bavette à l'échalote
8. onglet à l'échalote
9. hampe grillée à l'échalote
10. araignée grillée maître d'hôtel
11. émincé de filet aux trois poivres
12. pavé de rumsteck à la moutarde

Chapitre 4 — Les Rôtis de Veau

1. rôti de veau Orloff canon Carême
2. rôti de veau à la jardinière
3. rôti de veau aux carottes nouvelles
4. rôti de veau au lait adopté d'Italie
5. longe de veau rôtie aux herbes
6. carré de veau bourgeois Pellaprat
7. carré de veau à la nivernaise
8. carré de veau aux truffes du Périgord
9. quasi de veau rôti aux échalotes
10. noix de veau rôtie au beurre
11. noix de veau Prince Orloff
12. selle de veau Orloff canon Carême-Escoffier
13. côte de veau rôtie aux champignons

Chapitre 5 — Les Escalopes et Sautés de Veau

1. escalope de veau milanaise adoptée
2. escalope de veau viennoise adoptée
3. escalope de veau normande au cidre et crème
4. escalope de veau aux champignons à la crème
5. escalope de veau à l'estragon
6. paupiettes de veau au jus court
7. cordon bleu de veau adopté de Suisse
8. grenadin de veau aux morilles
9. grenadin de veau à l'oseille
10. médaillon de veau aux fines herbes
11. côte de veau à la dijonnaise
12. côte de veau Foyot canon Carême

Chapitre 6 — Les Gigots et Grands Rôtis d'Agneau

1. gigot d'agneau pascal au thym
2. gigot d'agneau à l'ail en chemise
3. gigot d'agneau de pré-salé du Mont-Saint-Michel
4. gigot d'agneau aux flageolets
5. gigot d'agneau aux herbes de Provence
6. gigot d'agneau à la boulangère
7. gigot d'agneau farci à l'ail et au persil
8. gigot d'agneau au cumin
9. gigot d'agneau à la moutarde de Dijon
10. gigot d'agneau de lait des Pyrénées
11. gigot rôti à la dauphinoise
12. gigot rôti à la fleur de sel de Guérande
13. gigot rôti à la persillade

Chapitre 7 — Les Côtes, Selles et Carrés d'Agneau

1. carré d'agneau persillé canon Pellaprat
2. carré d'agneau en croûte d'herbes
3. carré d'agneau à la provençale
4. carré d'agneau aux herbes du jardin
5. selle d'agneau rôtie aux herbes
6. selle d'agneau à la cardinal canon Carême
7. selle d'agneau aux pruneaux d'Agen
8. côtelettes d'agneau Champvallon canon
9. côtelettes d'agneau grillées maître d'hôtel
10. côtelettes d'agneau à la Villeroi
11. côtelettes d'agneau panées au beurre
12. filet mignon d'agneau aux herbes

Chapitre 8 — Le Mouton et les Pièces Patrimoniales

1. selle de mouton à l'anglaise
2. épaule de mouton boulangère
3. épaule de mouton aux haricots tarbais
4. épaule d'agneau aux herbes du jardin
5. carré de mouton aux herbes vertes
6. noisette de mouton à la lyonnaise
7. côtelettes de mouton grillées au beurre
8. côtelettes de mouton Champvallon
9. baron d'agneau rôti aux herbes de cérémonie
10. baron de mouton à l'anglaise
11. méchoui d'agneau à la française
12. côtes d'agneau en crépine de Sologne
13. noisette d'agneau aux truffes du Périgord

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi16-001. rôti de bœuf à la française au jus

15 min de préparation · 35 min de cuisson · 6 personnes

Ingrédients : 1 rôti de bœuf de 1,5 kg dans la côte première désossée et roulée (race Limousine, Charolaise ou Bazadaise), 60 g de beurre frais, 4 cuillerées à soupe d'huile d'arachide, 1 oignon coupé en quatre, 2 carottes coupées en rondelles, 1 bouquet garni (thym, laurier, persil), gros sel, poivre du moulin, 200 ml de vin rouge de Bourgogne pour le jus, 200 ml d'eau pour la lèchefrite, 1 cuillerée à soupe de farine pour lier (facultatif), fil de cuisine.

Préparation : Sortir le rôti du froid 1 h avant cuisson — la chair tempérée à 18-20 °C cuit régulièrement, la chair froide reste rouge à cœur et grise en surface. Préchauffer le four à 220 °C en chaleur tournante. Sécher la pièce au papier absorbant (l'humidité empêche la saisie). Saler et poivrer généreusement toutes les faces. Faire chauffer l'huile et la moitié du beurre dans un plat à four en fonte, saisir le rôti sur toutes ses faces 2 min par face — la croûte doit prendre une belle couleur ambrée brun-doré (réaction de Maillard). Disposer l'oignon, les carottes et le bouquet garni autour. Ajouter 200 ml d'eau dans la lèchefrite. Enfourner 20 min à 220 °C, baisser à 180 °C, poursuivre 15 min en arrosant toutes les 10 min avec le jus rendu. Vérifier au thermomètre à viande : 50 °C à cœur pour saignant, 55 °C pour rosé. Sortir, déposer sur une planche de découpe, recouvrir lâchement de papier aluminium en cheminée, laisser reposer 15 min — pendant ce temps, déglacer le plat avec le vin rouge sur feu vif, gratter les sucs caramélisés à la cuillère en bois, réduire de moitié, ajouter le beurre frais restant en parcelles en fouettant pour lier. Saler-poivrer, passer au chinois fin. Trancher le rôti en tranches de 1 cm contre le sens des fibres, dresser sur plat chaud, servir le jus en saucière à part.

Observations : Le rôti de bœuf à la française au jus est le canon absolu de la rôtisserie bourgeoise — codifié par Carême puis par Pellaprat (1936) qui prescrit les deux températures (220 °C pendant 20 min pour saisir la croûte, 180 °C pour la cuisson à cœur sans dessécher). Le calcul canonique des temps : 15 min par kilo + 15 min de saisie initiale, soit 35 min pour une pièce de 1,5 kg en cuisson saignante. La coupe contre LE sens des fibres est non négociable — elle raccourcit les fibres musculaires et rend la chair tendre sous la dent. Le déglaçage AU vin rouge DE bourgogne (Mâcon, Beaujolais-Villages, Côtes-de-Beaune-Villages) est le geste-signature : sans lui, le jus

reste fade. Servir avec des pommes dauphine, un gratin dauphinois ou une jardinière de légumes nouveaux. Vin : un Pommard, un Gigondas ou un Saint-Joseph rouge. Conservation 3 jours au frais, à manger froid en sandwich avec un cornichon et une moutarde.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi16-002. rôti de bœuf à l'anglaise au yorkshire pudding

15 min de préparation · 1 h de cuisson · 6 personnes

Ingrédients : 1 rôti de bœuf de 1,5 kg dans la côte première (Charolaise ou Hereford anglais), 4 cuillerées à soupe de saindoux ou de graisse de bœuf rendue, gros sel anglais Maldon, poivre du moulin, 1 cuillerée à soupe de farine pour le saupoudrage, 1 cuillerée à soupe de moutarde anglaise Colman ; pour le yorkshire pudding (8 individuels) : 150 g de farine T55, 4 œufs, 250 ml de lait entier, 250 ml d'eau, 1 cuillerée à café de sel, 4 cuillerées à soupe de graisse de bœuf récupérée du rôti ; pour la sauce : 200 ml de vin rouge anglais (ou Bordeaux), 200 ml de fond brun de veau réduit, 1 cuillerée à soupe de gelée de cassis (touche anglaise), sel, poivre.

Préparation : Sortir le rôti 1 h avant cuisson. Préparer le yorkshire pudding 30 min à l'avance : fouetter farine, œufs, lait, eau et sel jusqu'à pâte lisse, laisser reposer 30 min au froid. Préchauffer le four à 230 °C. Sécher le rôti, enduire de moutarde anglaise sur toutes les faces, saler-poivrer. Faire fondre le saindoux dans un plat à four, saisir le rôti 2 min par face. Saupoudrer la croûte de farine pour fixer les sucs. Enfourner 20 min à 230 °C, baisser à 180 °C, poursuivre 30 min pour saignant ou 40 min pour rosé. Pendant ce temps, faire chauffer le four à 230 °C dans une seconde plaque (ou attendre la sortie du rôti pour exécuter les yorkshire). Sortir le rôti, déposer sur planche, couvrir d'aluminium, repos 15 min. Pendant le repos : récupérer 4 cuillerées à soupe de graisse de bœuf du plat, répartir dans les alvéoles d'une plaque à yorkshire (ou ramequins individuels), faire chauffer la plaque vide à 230 °C jusqu'à ce que la graisse fume (5 min). Verser la pâte fluidement aux trois quarts des alvéoles, remettre 20 min à 230 °C sans ouvrir le four — les yorkshire doivent gonfler comme des soufflés et brunir. Pour la sauce : déglacer le plat de cuisson au vin rouge sur feu vif, ajouter le fond brun, réduire de moitié, lier à la gelée de cassis, saler-poivrer. Trancher le rôti, dresser avec yorkshire pudding, sauce en saucière.

Observations : Le rôti de bœuf à l'anglaise est l'adoption canonique en France de la Sunday roast beef anglaise — Curnonsky en faisait « la signature de la table britannique adoptée chez nous ». Le yorkshire pudding (créé au XVIII^{e} siècle dans le comté du Yorkshire) est un appareil à crêpes salées cuit dans la graisse de bœuf brûlante — le secret est la graisse fumante qui fait gonfler la pâte par choc thermique, comme un soufflé. La moutarde anglaise colman (créée 1814 à Norwich) est plus

piquante que la dijonnaise et apporte un mordant typique. Servir avec des pommes de terre rôties à la graisse de bœuf, des choux de Bruxelles, et une sauce au raifort en option. Vin : un Bordeaux Médoc ou un Pomerol. La gelée de cassis dans la sauce est l'astuce de Curnonsky pour adoucir l'amertume du vin réduit. Conservation 3 jours, les yorkshire se ramollissent et perdent leur magie — à consommer le jour même.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi16-003. côte de bœuf rôtie au four

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

Ingrédients : 1 côte de bœuf de 1,2 kg sur l'os (race Limousine, Charolaise, Bazadaise ou Aubrac), 80 g de beurre frais, 4 cuillerées à soupe d'huile d'arachide, 1 tête d'ail entière coupée en deux, 1 botte de thym frais, gros sel de Guérande, poivre du moulin gros mouillu, fleur de sel pour le service, 1 cuillerée à soupe de moelle de bœuf en option.

Préparation : Sortir la côte de bœuf 1 h 30 avant cuisson — pour une pièce épaisse, le tempérage doit être plus long. Préchauffer le four à 240 °C. Sécher la pièce au papier absorbant. Saler et poivrer généreusement les deux faces. Faire chauffer l'huile et 40 g de beurre dans un grand plat à four en fonte, saisir la côte 3 min par face sur les côtés et 2 min sur la tranche pour bien colorer la couenne — la croûte doit être brun-doré ambré. Ajouter le reste du beurre, l'ail coupé en deux et le thym dans le plat, arroser la côte au beurre fondu. Enfourner 15 min à 240 °C pour saignant (50 °C à cœur), 20 min pour rosé (55 °C à cœur). Vérifier impérativement au thermomètre à viande, l'épaisseur de la pièce rendant le minutage approximatif. Sortir, déposer sur planche de bois, recouvrir lâchement d'aluminium, repos 15 min — c'est le moment où la magie opère, les sucs migrent dans toute la chair. Découper en tranches de 1 cm le long de l'os, dresser sur plat chaud, parsemer de fleur de sel, ajouter quelques rondelles de moelle pochée (en option), servir le jus de cuisson dégraissé et tamisé en saucière.

Observations : La côte de bœuf rôtie au four est le plat-roi des dimanches bourgeois français — Pellaprat (1936) en faisait « la pièce qui se découpe à la table familiale ». La race est déterminante : Limousine pour la finesse de fibre, Charolaise pour le persillé, Bazadaise pour le goût prononcé, Aubrac pour le terroir auvergnat. Choisir une côte de 4-6 cm d'épaisseur (c'est l'épaisseur qui permet de réussir une cuisson saignante avec une croûte ambrée — une côte trop fine cuit trop vite et reste grise). Le persillé (gras intramusculaire) est essentiel : il fond pendant la cuisson, parfume la chair et la garde juteuse. La fleur DE sel au service est obligatoire — elle craque sous la dent et révèle le goût sans se dissoudre. Servir avec des pommes Anna, un gratin dauphinois ou des frites maison. Vin : un Saint-Émilion grand cru, un Hermitage rouge, un

> Pommard ou un Madiran. Conservation 24 h, à consommer froid en émincé sur tartine.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi16-004. côte de bœuf à la moelle bordelaise

20 min de préparation · 30 min de cuisson · 4 personnes

Ingrédients : 1 côte de bœuf de 1,2 kg, 80 g de beurre frais, 4 cuillerées à soupe d'huile d'arachide, 4 os à moelle de bœuf (ou 200 g de moelle), gros sel, poivre du moulin ; pour la sauce bordelaise : 6 échalotes grises de Jersey hachées finement, 30 cl de vin rouge de Bordeaux (Saint-Émilion, Pomerol ou Médoc), 200 ml de fond brun de veau réduit, 80 g de beurre frais en parcelles, 1 cuillerée à soupe de persil plat haché, sel et poivre du moulin, 1 brin de thym, 1 feuille de laurier.

Préparation : Sortir la côte 1 h 30 avant cuisson. Préparer la moelle : pocher les os à moelle 5 min dans un court-bouillon eau salée, retirer la moelle de l'os délicatement, couper en rondelles de 1 cm, garder au frais. Préparer la sauce bordelaise : faire suer les échalotes hachées dans 30 g de beurre 5 min sans coloration, ajouter le thym et le laurier, déglacer au vin rouge de Bordeaux, faire réduire à feu vif jusqu'à consistance sirupeuse (6-8 cuillerées). Ajouter le fond brun de veau, réduire à nouveau de moitié pour obtenir une sauce nappante. Saler-poivrer. Maintenir au chaud sans bouillir. Préchauffer le four à 240 °C. Saisir la côte de bœuf comme la recette précédente (vi16-003), enfourner 15 min pour saignant ou 20 min pour rosé. Sortir, repos 15 min sous aluminium en cheminée. Pendant le repos : terminer la sauce en montant au beurre froid en parcelles hors du feu en fouettant énergiquement, ajouter le persil haché. Pocher les rondelles de moelle 1 min dans un peu de bouillon frémissant pour les réchauffer. Découper la côte, dresser sur plat chaud, déposer 3-4 rondelles de moelle pochée par convive directement sur la viande, napper de sauce bordelaise.

Observations : La côte de bœuf à la moelle bordelaise est le canon absolu de la rôtisserie bordelaise — la sauce bordelaise codifiée par Carême repose sur trois éléments : échalote grise DE jersey (plus fine que l'échalote rose), vin rouge DE bordeaux (jamais un vin du Languedoc qui serait trop tannique), et moelle DE bœuf pochée (jamais frite — la moelle frite rejette son gras et perd sa fondance). La rose vive de la sauce vient du vin réduit et liée au beurre froid (« beurre monté ») — la cuisson finale au beurre est le secret de la brillance et de l'onctuosité. Choisir une moelle de bœuf bien blanche (les os à moelle se trouvent chez tout boucher, environ 8-10 cm de long). Servir avec des pommes Pont-Neuf maison, des cèpes sautés à l'ail

ou des champignons des bois. Vin : un Pomerol Château Petrus si la cave permet, un Saint-Émilion grand cru ou un Margaux. Conservation 24 h.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi16-005. filet de bœuf rôti aux échalotes confites

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

Ingrédients : 1 filet de bœuf de 1,2 kg paré (cœur du filet, sans la tête ni la pointe), 80 g de beurre frais, 4 cuillerées à soupe d'huile d'arachide, 12 belles échalotes longues, 100 ml de vinaigre balsamique IGP, 2 cuillerées à soupe de miel d'acacia, 200 ml de vin rouge de Bourgogne, 200 ml de fond brun de veau, 1 brin de thym, 1 feuille de laurier, gros sel, poivre du moulin, fil de cuisine pour la barde.

Préparation : Sortir le filet 1 h avant cuisson. Préparer les échalotes confites 1 h à l'avance : peler les échalotes en gardant la racine pour qu'elles tiennent ensemble, faire fondre 40 g de beurre dans une cocotte, déposer les échalotes, ajouter le vinaigre balsamique et le miel, saler-poivrer, couvrir et laisser confire 30 min à feu très doux en remuant délicatement, puis découvrir et faire caraméliser 10 min en arrosant avec le sirop pour obtenir une glaçure brun-doré brillante. Maintenir au chaud. Préchauffer le four à 220 °C. Saler-poivrer le filet, ficeler en barde régulière de 5 cm pour qu'il garde sa forme cylindrique. Faire chauffer l'huile et le reste de beurre dans une cocotte en fonte, saisir le filet sur toutes ses faces 2 min par face — la croûte doit être ambrée. Enfourner 15 min à 220 °C pour saignant (cœur 50 °C), 20 min pour rosé (55 °C). Sortir, retirer la ficelle, repos 12 min sous aluminium en cheminée. Pendant le repos : déglacer la cocotte au vin rouge, gratter les sucs, ajouter le fond brun, le thym, le laurier, réduire de moitié à feu vif, monter au beurre froid en parcelles pour obtenir une sauce nappante et brillante. Saler-poivrer, passer au chinois fin. Trancher le filet en 12 médaillons de 2 cm, dresser sur plat chaud, disposer 2 échalotes confites par convive autour, napper de sauce.

Observations : Le filet de bœuf rôti aux échalotes confites est une signature de la cuisine bourgeoise française du XIXe — Curnonsky en faisait « le rôti de la table aristocratique ». Le filet DE bœuf est la pièce la plus tendre et la plus chère de l'animal — on la pare en gardant le cœur (la partie centrale d'épaisseur régulière) et on retire la tête (côté épais qui dégage du jus) et la pointe (côté fin qui sèche). La barde EN ficelle permet de garder la forme cylindrique pendant la cuisson — sans elle, le filet s'effondre et cuit irrégulièrement. Les échalotes confites AU vinaigre balsamique sont une création de Bocuse modernisée par Senderens — elles apportent l'acidité et la rondeur sucrée qui équilibrent la richesse du filet. Servir avec un gratin dauphinois

ou des pommes Pont-Neuf. Vin : un Pomerol, un Côte-Rôtie ou un Hermitage rouge. Conservation 24 h, le filet froid en tartare ou carpaccio le lendemain.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Viandes Rouges Classiques » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi16**.