LES PETITS CARNETS BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Crustacés et Mollusques

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-vi18**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — Le Homard à la Française

1. homard grillé sauce béarnaise
2. homard à l’armoricaine canon breton
3. homard à la parisienne en buisson sur glace
4. homard sauce diplomate canon Carême
5. homard rôti à l’estragon
6. médaillons de homard au beurre nantais
7. homard à l’américaine canon Pierre Fraisse 1854
8. homard Thermidor canon Léopold Mourier 1894
9. homard Newburg canon Charles Ranhofer Delmonico’s
10. homard Cardinal sauce mère Carême
11. homard Bellevue en gelée présentation entière
12. homard à la nage au court-bouillon aromatique
13. homard grillé maître d’hôtel

Chapitre 2 — La Langouste, la Langoustine et les Crustacés Princiers

1. langouste Cardinal sauce mère canon
2. langouste Bellevue en gelée présentation entière
3. langouste à la parisienne en buisson sur glace
4. langouste à la Belle Aurore aux truffes
5. langouste grillée maître d’hôtel
6. langouste à l’armoricaine
7. médaillons de langouste à la nage au safran
8. langoustines poêlées au beurre persillé
9. langoustines à la nage aromatique
10. langoustines en buisson sur glace pilée
11. langoustines flambées au cognac
12. médaillons de langoustines au beurre d’écrevisses

Chapitre 3 — Les Crevettes, les Bouquets et les Petits Crustacés

1. bouquets pochés à la nage
2. crevettes grises à la marinière chaude
3. crevettes roses pochées à l’aneth
4. crevettes au beurre persillé
5. gambas grillées à l’ail et au persil
6. gambas flambées au pastis
7. gambas au beurre Café de Paris
8. crevettes en chemise de pancetta adoptées
9. crevettes à la créole adoptée
10. crevettes à la sauce diplomate
11. salade tiède aux crevettes et avocat
12. timbale de crevettes à la sauce Nantua
13. chausson de crevettes au beurre nantais

Chapitre 4 — Les Crabes, Tourteaux et Araignées de Mer

1. tourteau au court-bouillon entier servi tiède
2. tourteau gratiné au four à la chair
3. tourteau au chablis en cocotte
4. tourteau en bisque chaude crémée à la cuiller
5. araignée de mer décortiquée à la chair
6. araignée de mer gratinée au four
7. araignée à la chair de crabe en barquette chaude
8. dormeur poêlé au beurre noisette
9. crabes mous panés à la louisianaise adoptés
10. chair de crabe à la sauce diplomate
11. chair de tourteau à la béchamel gratinée
12. ravioles de crabe au safran à la française

Chapitre 5 — Les Coquilles Saint-Jacques

1. Saint-Jacques à la nage au court-bouillon court
2. Saint-Jacques au beurre blanc nantais canon
3. Saint-Jacques gratinées Mornay au four
4. Saint-Jacques à la bretonne au beurre persillé
5. Saint-Jacques au safran et fenouil
6. Saint-Jacques au cidre normand
7. Saint-Jacques snackées au beurre noisette
8. Saint-Jacques à la provençale tomate-ail
9. Saint-Jacques aux poireaux fondus
10. Saint-Jacques en brochettes au beurre persillé
11. Saint-Jacques aux truffes du Périgord
12. Saint-Jacques au champagne brut
13. Saint-Jacques poêlées au boudin noir adoptées

Chapitre 6 — Les Huîtres et les Pétoncles

1. huîtres chaudes gratinées au champagne
2. huîtres chaudes au sabayon de Loire
3. huîtres Rockefeller adoptées de Louisiane
4. huîtres à la bordelaise au gros sel et saucisses
5. huîtres en pannequets au beurre
6. huîtres maréchal gratinées
7. huîtres à la florentine aux épinards
8. huîtres en barquette au curry adoptées
9. huîtres à la vapeur d'algues
10. huîtres au foie gras frais adoptées
11. pétoncles au beurre persillé
12. pétoncles à la nage légère

Chapitre 7 — Les Moules et leurs Préparations Canoniques

1. moules marinière canon Carême-Escoffier
2. moules à la crème normande
3. moules à l'escargot beurre persillé
4. moules gratinées au four
5. moules à la provençale tomate-ail
6. moules au safran et fenouil
7. moules au curry et lait de coco adoptées
8. moules au Roquefort
9. moules à la bordelaise
10. mouclade charentaise au curry doux
11. éclade de moules sur aiguilles de pin charentais
12. moules au champagne brut
13. cassolette de moules aux pommes de terre

Chapitre 8 — Les Palourdes, Encornets, Seiches, Poulpes et Oursins

1. palourdes à la marinière au vin blanc
2. palourdes farcies à la bordelaise
3. palourdes gratinées au beurre persillé
4. praires en cassolette à l'ail et au persil
5. coques à la marinière au vin blanc
6. encornets à la sétoise tomate-ail-pastis
7. encornets à la provençale en daube courte
8. encornets à l'encre des pêcheurs
9. encornets farcis aux herbes au four
10. seiches à la sétoise canon
11. poulpe à la provençale en daube courte
12. oursins aux œufs brouillés à la cuillère

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

DE Carême À LA Nouvelle Cuisine

Antonin Carême (1784-1833), dans son Art de la Cuisine Française au XIXe siècle (1833), code les grandes préparations de fruits de mer pour la table impériale et les ambassades qu'il sert tour à tour à Paris, à Vienne, à Saint-Pétersbourg et à Brighton. Il établit la Sauce Cardinal — sauce mère secondaire à base de fumet de poisson + crème + Beurre Rouge DE Homard passé à l'étamine + truffe — qui drape les langoustes et les homards d'une robe pourpre digne de la pourpre cardinalice dont elle tient son nom. Il fixe la Sauce Nantua (fumet d'écrevisses + crème + beurre rouge d'écrevisses), la Sauce Diplomate (sauce normande + truffe + queue de homard taillée en dés), et codifie la Présentation Bellevue — homard ou langouste entiers, décortiqués sans déchirure, reposés sur leur carapace évidée et nappés de gelée clarifiée au madère, parsemée de feuilles d'estragon et de lamelles de truffe — qui devient pour tout le XIXe siècle la signature absolue du buffet aristocratique. Carême annote dans ses planches : « Le homard ne souffre point la précipitation — il veut le Court-Bouillon Frémissant, le repos sur la marbre, la robe glacée à la cuiller. » Il préfigure même les huîtres au sabayon en proposant dans ses Études d'office (posthume, 1843) un montage d'huîtres tièdes dans leur jus avec jaunes battus au champagne — esquisse que Senderens reprendra cent quarante ans plus tard.

Carême — la codification des sauces mères et des présentations Bellevue

Escoffier — la rationalisation pour les brigades

Auguste Escoffier (1846-1935), dans son Guide Culinaire (1903), rationalise les préparations de crustacés pour la brigade du Carlton de Londres puis du Ritz de Paris. Il codifie le Homard Thermidor à partir de la création de Léopold Mourier (1894, restaurant Marie place de la Madeleine, à l'occasion de la pièce de Victorien Sardou jouée à la Comédie-Française) — homard partagé en deux, chair revenue au beurre, sauce béchamel à la moutarde et au gruyère, gratinée à la salamandre. Il adopte le Homard Newburg, création de Charles Ranhofer chez Delmonico's à New York en 1876 (consignée dans The Epicurean, 1894 — « Lobster Wenberg » du nom du capitaine Ben Wenberg, rebaptisé Newburg après la querelle qui les opposa) — sauce crème au madère doux, paprika, jaune d'œuf et beurre rouge. Il code le Homard À LA Parisienne en buisson sur glace pilée — pyramide de médaillons décortiqués sur une dressée de glace concassée, mayonnaise montée à part. Il fixe la Sauce Mornay appliquée aux Saint-Jacques (béchamel + gruyère + jaunes + Cayenne, gratinée), la Sauce Bercy Poisson spécifique aux mollusques (échalote + vin blanc + fumet + beurre + persil — distincte de la Bercy viande au vin rouge), et la Technique DU Gratin Royal pour les coquilles (salamandre 30 secondes, jamais davantage, sous peine de durcir la noix).

Curnonsky et les terroirs maritimes

Curnonsky, de son vrai nom Maurice Edmond Sailland (1872-1956), Prince élu des Gastronomes en 1927, dans La France Gastronomique (vingt-huit volumes, 1923-1928) puis dans Cuisine et Vins de France (1953), inventorie les préparations régionales de la côte. Il codifie la mouclade charentaise au curry doux des comptoirs de l'île de Ré (le curry rapporté par les marins de la Compagnie des Indes au XVIIIe siècle, fondu dans la crème et le vin blanc charentais). Il décrit l'Éclade des Charentes — moules dressées en rosace sur une planche, recouvertes d'aiguilles de pin maritime auxquelles on met le feu, cuites par la fumée résineuse en sept minutes. Il consigne les Moules DE Bouchot AOP de la baie du Mont-Saint-Michel et de la baie de l'Aiguillon (l'AOP sera reconnue en 2011, mais la pratique des bouchots remonte à 1235 avec l'Irlandais Patrick Walton naufragé sur la côte vendéenne). Il dresse la liste des Saint-Jacques Bretonnes de la baie de Saint-Brieuc et d'Erquy, distingue la signature Sétoise de l'encornet à la tomate, à l'ail et au pastis, et nomme les Oursins DE Provence (« châtaignes de mer ») dégustés à la cuiller. Il fait des Fruits DE mer LE Produit D'Exception de la France maritime et trace la carte gastronomique qui orientera toute la cuisine bourgeoise du XXe siècle.

Bocuse, Robuchon, Senderens, Roellinger — la nouvelle cuisine du fruit de mer

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

LES Huit Familles DE LA Cuisine Française DES Fruits DE MER

L'art noble de la Palinurus elephas rouge (Méditerranée et côtes corses) et du Nephrops norvegicus d'Écosse et de Bretagne nord — langouste Cardinal sauce mère canon, langouste Bellevue en gelée, langouste À LA Parisienne en buisson sur glace, langouste À LA Belle Aurore aux truffes (création de Carême en hommage à la Princesse Bonaparte, mère de Brillat-Savarin selon une autre tradition), langouste Grillée maître d'hôtel, langouste À L'Armoricaine, Médaillons DE Langouste au safran à la nage, Langoustines Poêlées AU Beurre Persillé (la signature absolue, 2-3 minutes seulement — au-delà la chair durcit), langoustines À LA Nage aromatique, langoustines EN Buisson sur glace pilée présentation aristocratique froide, langoustines Flambées AU Cognac, Médaillons DE Langoustines AU Beurre D'Écrevisses (signature contemporaine héritée des sauces mères Nantua de Carême).

Le homard à la française (Chap I)

L'art aristocratique du Homarus gammarus breton (carapace bleu sombre presque noir, chair plus fine et plus parfumée que le canadien) — homard à L'Américaine canon Pierre Fraisse 1854 (création parisienne du Provençal au restaurant Peters', tomate concassée + cognac + estragon + Cayenne), homard Thermidor canon Léopold Mourier 1894 (béchamel-moutarde-gruyère gratiné à la salamandre), homard Newburg d'après Charles Ranhofer 1876 chez Delmonico's (sauce crème + madère doux + paprika), homard Cardinal sauce mère Carême (beurre rouge de homard + crème + truffe), homard Bellevue en gelée présentation entière (canon de la table d'apparat), homard À LA Nage au court-bouillon aromatique, homard Grillé Maître D'Hôtel et grillé sauce Béarnaise, homard À L'Armoricaine canon breton (sans tomate, version crémée au beurre rouge), homard À LA Parisienne en buisson sur glace pilée canon Escoffier, homard Sauce Diplomate canon Carême (sauce normande + truffe + dés de queue), homard Rôti À L'Estragon canon Bocuse 1976, Médaillons DE Homard AU Beurre Nantais signature contemporaine.

La langouste, la langoustine et les crustacés princiers (Chap II)

Les crevettes, les bouquets et les petits crustacés (Chap III)

L'art populaire-noble des bouquets de la Manche, des crevettes grises de la baie de Somme et de l'Escaut, des roses d'Atlantique et des gambas de Méditerranée — Bouquets Pochés À LA Nage (signature des poissonneries normandes), Crevettes Grises À LA Marinière chaude (à manger entières, carapace fine), Crevettes Roses Pochées À L'Aneth, Crevettes AU Beurre Persillé, Gambas Grillées À L'ail ET AU Persil, Gambas Flambées AU Pastis (signature provençale), Gambas AU Beurre Café

DE Paris (création genevoise 1940 du Café de Paris d'Arthur-François Dumont, adoptée par les bistrots français), Crevettes EN Chemise DE Pancetta adoptées (Italie revisitée), Crevettes À LA Créole adoptée (sauce épicée tomate-piment), Crevettes À LA Sauce Diplomate, Salade Tiède aux Crevettes ET Avocat, Timbale DE Crevettes À LA Sauce Nantua canon, Chausson DE Crevettes AU Beurre Nantais.

Les crabes, tourteaux et araignées de mer (Chap IV)

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

LES Trois Règles Inviolables

LA Règle DU Frémissement — pour une chair nacrée, juteuse et qui se détache franc, le crustacé doit être plongé dans un Court-Bouillon Frémissant (75 °C — un frémissement à peine perceptible, surface qui frissonne sans casser), Jamais bouillonnement à 100 °C qui Rétracte LA Chair, la durcit et la fibreuse irréversiblement. Le Court-Bouillon Canonique pour le homard et la langouste : eau de mer ou eau salée à 30 g par litre + vin blanc sec + carotte + oignon piqué de clous de girofle + bouquet garni + grains de poivre + vinaigre blanc une cuillère. La règle du Timing Strict s'impose ensuite : 12 MIN pour un homard de 600 g, 15 MIN pour 800 g, 20 MIN pour 1 kg ; 1 MIN 30 par Face pour la noix de Saint-Jacques snackée, jamais davantage sous peine de chair caoutchouteuse ; 7 MIN Pour les Moules en cocotte couverte à feu vif, retournées à mi-cuisson — au-delà la moule a craché toute son eau et la chair se ratatine. La règle du Service Tiède jamais brûlant — les huîtres chaudes, les Saint-Jacques, les moules gratinées doivent être servies à 60 °C, pas davantage, le choc thermique de la chair fragile rendrait la dégustation pénible. Et la règle du Repos DE Quinze Minutes après le pochage du homard et de la langouste avant le décorticage — chaud, la chair se déchire ; tiède, elle se détache d'un coup de torsion sans déchirure.

La fraîcheur du crustacé absolue, vérifiable au marché

LA Règle Cardinale — un crustacé ou un mollusque ne se conserve pas davantage que vingt-quatre heures, et la pêche du jour est non négociable pour les grandes recettes. Au marché ou chez le mareyeur, le crustacé vivant se vérifie en cinq points : (1) vif AU Sortir DU sac pour le homard, la langouste, les langoustines et les crevettes vivantes — les pattes bougent, les antennes s'agitent, la queue se rétracte vivement à la pression, (2) Jamais Inerte — un homard mou pendant à la main est un homard mort qui s'est avachi et dont la chair est compromise, refuser sans hésitation, (3) Carapace Ferme ET Brillante — pas de tâches blanchâtres ni de mucus louche aux articulations, (4) Odeur D'Iode Franche — jamais cette odeur de marée croupie qui signe le crustacé déclinant, et (5) Élastiques aux Pinces en place pour le homard (sécurité du mareyeur — un homard sans élastiques aux pinces est probablement dangereux à manipuler ou bien il a été mis en cuve si longtemps que son agressivité s'est éteinte avec sa fraîcheur). Pour les Coquillages (huîtres, moules, palourdes, praires, coques, Saint-Jacques en coquille), la vérification est différente mais aussi stricte : claquer la coquille au son net ET sec, jamais creux qui signerait une coquille pleine d'eau ou de sable ; rejeter impitoyablement Tous les Coquillages Entrouverts qui ne se referment pas à la pression du doigt — ils sont morts, leur chair est en décomposition, leur consommation peut provoquer une intoxication grave. La règle de Paul Bocuse vaut pour toute la marée : « Sans la pêche du jour, il faut savoir renoncer — un homard d'hier est un homard sans intérêt. »

Le pochage à la nage, jamais bouillonnement

Les sauces blanches émulsionnées, jamais bouillir

LA Règle DE LA Coagulation — les sauces émulsionnées qui accompagnent les fruits de mer (Hollandaise, Béarnaise, Diplomate, Mousseline, Nantua, Cardinal) NE Bouillent Jamais sous peine de coagulation des jaunes au-delà de 65 °C qui fait trancher la sauce irrémédiablement. La hollandaise et la béarnaise se montent au bain-marie tiède, le bol au-dessus d'une eau frémissante mais non bouillante, jaunes battus au fouet à mesure que le beurre clarifié coule en filet. La règle du Beurre Nantais (canon de Clémence Lefeuvre, La Chebuette, années 1890) est plus stricte encore : le Beurre Demi-sel Doit Être Très Froid, sorti du réfrigérateur à la dernière seconde, taillé en parcelles d'un centimètre, Incorporé Hors DU feu dans la réduction d'échalote-Muscadet-vinaigre encore tiède — jamais ramolli, jamais sur la plaque allumée pendant l'incorporation, jamais réchauffé au-delà de 50 °C une fois monté, sous peine de tranchage immédiat et catastrophique. La règle du Beurre Rouge DE Homard pour la sauce Cardinal impose un beurre fait maison : carapaces concassées rissolées à l'huile, déglacées au cognac, fondues avec beurre de baratte et passées à L'Étamine serrée sur sorbetière pour figer — ce beurre rouge corail est l'âme de la sauce, jamais remplaçable par un colorant ou une pâte de tomate. La règle de la Pureté DE LA Marinière est inviolable enfin : vin Blanc sec + Échalote Ciselée + Persil Haché + Beurre Frais + Poivre DU Moulin — Rien D'Autre. Pas d'ail, pas de crème (qui serait alors moules à la crème normande, autre recette), pas de safran (qui serait moules au safran, autre recette), pas de tomate (qui serait à la provençale, autre recette). La marinière canonique est le canon du minimalisme français — quatre ingrédients, sept minutes, sublime.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi18-008. homard grillé sauce béarnaise

30 min de préparation · 14 min de cuisson · 4 personnes

Ingrédients : 4 beaux homards bretons vivants de 600 g chacun, 60 g de beurre clarifié pour la cuisson, 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive vierge extra de Provence, 1 citron jaune, gros sel de Guérande, poivre du moulin, fleur de sel ; pour la Sauce Béarnaise canon (vi01-082 — réduction béarnaise + jaunes + beurre clarifié) : 4 jaunes d'œufs frais, 250 g de beurre AOP des Charentes-Poitou clarifié, 4 échalotes grises hachées finement, 200 ml de vinaigre de vin blanc, 100 ml de vin blanc sec, 1 belle botte d'estragon frais (la moitié pour la réduction, l'autre moitié hachée pour la finition), 1 cuillerée à soupe de cerfeuil haché, 12 grains de poivre noir mignonnette, 1 pincée de Cayenne, sel.

Préparation : Tuer les Homards À vif (croisement en T sur la tête), Fendre chaque homard EN Deux dans la longueur, retirer le Boyau Noir Intestinal, casser légèrement les pinces. Badigeonner la chair exposée d'huile d'olive et de beurre clarifié, saler-poivrer. Préparer la Sauce Béarnaise canon : dans une petite casserole, réunir le vinaigre, le vin blanc, les échalotes, la moitié de l'estragon (les tiges et la moitié des feuilles) et le poivre mignonnette, faire Réduire à feu moyen jusqu'à 2 cuillerées à soupe de liquide sirupeux (12 min environ), passer au chinois fin et réserver la Réduction refroidie. Faire Clarifier le beurre (faire fondre à feu doux, écumer la mousse blanche, garder uniquement la phase jaune dorée transparente du milieu, jeter le petit-lait blanc du fond). Préparer le Bain-Marie : dans un cul-de-poule au-dessus d'une casserole d'eau frémissante (jamais bouillante), fouetter les jaunes d'œufs avec la réduction béarnaise refroidie 3 min jusqu'à Blanchiment (le mélange forme un sabayon onctueux qui double de volume). Verser LE Beurre Clarifié Tiède en filet en fouettant constamment — la sauce monte, prend du volume et devient Onctueuse comme une mayonnaise chaude. Hors du feu, ajouter l'estragon haché et le cerfeuil hachés, la pincée de Cayenne, saler. La béarnaise doit être Tiède (jamais chaude — elle tranche au-delà de 65 °C). Griller les Homards sous le gril du four à 220 °C, carapace dessous, chair vers le haut, 8 min, arroser de beurre fondu, continuer 4 min jusqu'à carapace Rouge vif et chair Opaque Blanche. Sortir, Arroser de jus de citron, dresser sur assiettes chaudes, Napper Généreusement de sauce béarnaise en couronne

autour de la chair (jamais sur la chair — elle est servie en accompagnement à côté pour préserver la croûte grillée). Parsemer de fleur de sel et d'estragon frais.

Observations : Le homard grillé sauce béarnaise est l'une des grandes signatures aristocratiques de la cuisine française — codifiée par Escoffier dans le Guide Culinaire (1903) qui en faisait « le grand plat des restaurants gastronomiques parisiens d'avant-guerre ». La Sauce Béarnaise est l'une des cinq sauces mères dérivées de la hollandaise codifiées par Carême (vi01-082) — création de Collinet, chef du Pavillon Henri IV à Saint-Germain-en-Laye en 1830, en hommage à Henri IV (le « Vert Galant ») né en Béarn. La Règle DU Bain-Marie Tiède (jamais bouillonnant, jamais chaud — 60 °C maximum) est cardinale : au-delà de 65 °C, les jaunes coagulent et la sauce tranche en grumeaux jaunes. La Règle DE LA Réduction Refroidie (jamais incorporée chaude) est essentielle : la chaleur cuirait les jaunes au contact. La distinction Grillé Maître D'Hôtel (vi18-007) vs Grillé Béarnaise : maître d'hôtel = beurre composé en finition simple, registre bourgeois ; béarnaise = sauce mère émulsionnée présentée en saucière, registre aristocratique. La Règle DU Service EN Couronne (sauce autour de la chair, jamais dessus) préserve la croûte grillée et permet à chacun d'en doser à son goût. Servir avec des Pommes Paille ou des Pommes Pont-Neuf, ou encore une Salade DE Mâche à l'huile de noix. Vin : un Meursault premier cru, un Puligny-Montrachet, un Gewurztraminer vendanges tardives ou un Champagne Blanc DE Blancs millésimé. Conservation : aucune — la béarnaise doit être servie dans les 30 min de sa montée.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi18-009. homard à l'armoricaine canon breton

30 min de préparation · 28 min de cuisson · 4 personnes

Ingrédients : 4 beaux homards bretons vivants de 600 g chacun (homard du Trégor ou de la baie de Saint-Brieuc impérativement), 100 g de beurre AOP de Bretagne (Le Gall ou Beurre de Baratte de Locronan), 60 ml d'huile d'olive vierge extra, 4 échalotes grises de Roscoff hachées finement, 3 gousses d'ail rose de Lautrec hachées, 100 ml de cognac fine champagne, 300 ml de cidre brut bouché du Pays d'Auge ou de Cornouailles, 300 ml de fumet de poisson, 200 ml de crème double d'Isigny AOP, 1 bouquet garni (thym, laurier, queue de persil, fenouil sauvage), 1 belle branche d'estragon frais effeuillée, 1 botte de cerfeuil haché, gros sel, poivre blanc du moulin, fleur de sel.

Préparation : Tuer les Homards À vif, Tronçonner comme pour l'américaine (vi18-001) — pinces séparées, queue en tronçons, tête fendue. Réserver le Tomalley Vert et le Corail Rouge dans un bol avec une cuillerée de beurre frais. Saler-poivrer. Faire chauffer 60 g de beurre breton et l'huile d'olive à feu vif dans une grande sauteuse en cuivre étamée (idéalement) ou en fonte, faire Revenir les morceaux de homard côté carapace 4 min jusqu'au Rouge vif, retourner 2 min. Verser le cognac, Flamber, laisser les flammes mourir. Ajouter les échalotes hachées et l'ail, faire suer 2 min sans coloration. Verser le cidre brut bouché et le fumet de poisson (la signature armoricaine est le Cidre — distincte de l'américaine au vin blanc). Ajouter le bouquet garni. Cuire à découvert 18 min à feu moyen frémissant. Sortir les morceaux de homard à l'écumoire, dresser sur un plat tiède, jeter le bouquet garni. Faire Réduire LE jus DE Cuisson à feu vif 5 min jusqu'à consistance sirupeuse, ajouter la Crème Double D'Isigny, faire bouillir 3 min jusqu'à Nappage. Hors du feu, incorporer le tomalley et le corail mélangés au beurre breton restant en parcelles, fouetter pour Monter LA Sauce — elle prend une teinte Rosée caractéristique du beurre rouge. Saler au poivre blanc. Verser la sauce généreusement sur les homards dressés, parsemer d'estragon effeuillé et de cerfeuil haché, ajouter quelques grains de fleur de sel.

Observations : Le homard à l'armoricaine est la signature absolue de la cuisine bretonne du XIX^{e} siècle — codifiée par Curnonsky dans La France Gastronomique (1923-1928) qui en faisait « le plat des grandes maisons côtières du Finistère et du

Trégor ». Le nom « Armoricaine » fait référence à L'Armorique celtique (la Bretagne historique, du gaulois ar-mor, « près de la mer »). La Distinction Américaine (vi18-001) vs Armoricaine est cardinale et fait débat depuis le XIXe : Américaine = invention parisienne 1854 de Pierre Fraisse, vin blanc + tomate concassée + estragon, registre méridional-parisien ; Armoricaine = tradition bretonne authentique, Cidre Brut Bouché + crème double d'Isigny + beurre rouge de homard, registre armoricain-normand. Les Bretons ont longtemps refusé que leur plat soit confondu avec l'invention parisienne — d'où la distinction maintenue dans Petits Carnets. La Règle DU Cidre Brut Bouché (jamais cidre doux ni cidre tranquille) est non négociable — son acidité fine et ses bulles fines apportent l'identité bretonne. La Règle DE LA Crème D'Isigny (jamais d'autre crème) est canonique — la richesse de la crème AOP normande s'allie au cidre dans la « Quadrinité Normande-Armoricaine » : Cidre + Crème + Beurre + Calvados (parfois). Le Homard Breton DU Trégor ou de Saint-Brieuc est la signature absolue — un homard canadien donnerait un plat correct mais sans l'âme. Servir avec des Pommes Vapeur au persil ou un Fond DE Gratin Dauphinois. Vin : un Muscadet sur lie de Sèvre-et-Maine, un Gros Plant Nantais, un Vouvray sec, un Pouilly-Fumé ou un cidre brut bouché de Cambremer en accompagnement. Conservation : 24 h, mais la crème perd de son brillant au réchauffage.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Crustacés et Mollusques » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi18**.