LES PETITS CARNETS BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Pommes de Terre 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-vi22**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — Les Pommes Bouillies, Pochées et en Salade

1. pommes nature à la vapeur canon
2. pommes à l’anglaise pochées au sel canon
3. pommes persillées au beurre fondu et persil plat
4. pommes nouvelles à l’anglaise pelées au tournant
5. pommes nouvelles à la menthe fraîche
6. pommes nouvelles à la sauge en court mijoté beurre
7. pommes en salade tiède à la parisienne aux échalotes confites
8. pommes en salade lyonnaise au cervelas et oignons doux des Cévennes
9. pommes en salade allemande au saucisson chaud et vinaigre
10. pommes en robe des champs au four canon
11. pommes en chemise papillotées au beurre frais
12. pommes nature à l’eau et fleur de sel de Guérande IGP

Chapitre 2 — Les Pommes Sautées et Rissolées

1. pommes sautées à cru au beurre noisette canon
2. pommes sautées à la lyonnaise aux oignons fondus canon
3. pommes sarladaises au gras de canard et ail (Périgord)
4. pommes au lard fumé du Haut-Doubs IGP
5. pommes à la grand-mère aux lardons et oignons grelots
6. pommes maître d’hôtel au beurre persillé
7. pommes à la Berrichonne aux oignons fondus à la Bourguignonne
8. pommes à la bonne-femme aux lardons et bouillon
9. pommes à la fermière aux légumes mijotés
10. pommes à la flamande à la bière brune et lardons
11. pommes à la limousine aux oignons et lardons
12. pommes nouvelles rissolées au beurre frais
13. pommes Schneider sautées aux fines herbes

Chapitre 3 — Les Pommes Frites et Fritures

1. pommes Pont-Neuf canon
2. pommes mignonnettes
3. pommes allumettes
4. pommes paille en julienne friture
5. pommes gaufrettes (rondelles cannelées à la mandoline)
6. pommes soufflées Collinet canon
7. pommes chips canon
8. pommes Saratoga (chips épaisses méthode Crum)
9. pommes collerette (rondelles cannelées au tour)
10. pommes bataille (gros bâtonnets pour grillade)
11. pommes Annette (paille tassée et frite en couronne)
12. pommes liardes (grosses rondelles frites épaisses)

Chapitre 4 — Les Purées, Mousselines et Macaire

1. purée canonique au beurre Charentes-Poitou AOP et lait entier (Robuchon)
2. pommes mousseline classique
3. purée à l'huile d'olive vierge de Provence
4. purée aux truffes noires du Périgord
5. purée à la crème d'Isigny AOP et aux fines herbes
6. purée à l'aigre liée pour gibier à plumes
7. purée à la nantaise au beurre blanc et échalotes
8. pommes Macaire canon (galette à la fourchette en peau)
9. pommes Byron (Macaire gratinée au gruyère et à la crème)
10. pommes Macaire aux fines herbes du printemps
11. pommes mousseline aux pommes Reinette (boudin noir d'accompagnement)
12. pommes mousseline à la moelle de bœuf et à la fleur de sel

Chapitre 5 — Les Gratins (Dauphinois, Anna, Boulangère)

1. gratin dauphinois canon (Dauphiné — lait, ail, sans fromage strict)
2. gratin dauphinois Lyonnais à la crème et aux œufs (variante codifiée Pellaprat)
3. gratin savoyard au Reblochon AOP canon
4. gratin savoyard à la tomme et au lard fumé
5. pommes Anna canon (rondelles fines pressées au beurre clarifié au moule)
6. pommes Annette (Anna en julienne)
7. pommes Voisin (Anna intercalée de gruyère)
8. pommes Mireille (Anna aux truffes noires et amandes effilées)
9. pommes à la boulangère canon (rondelles oignons et bouillon sous le gigot)
10. pommes Maire (lait, gruyère, gratinées)
11. pommes Yvette (purée mêlée d'asperges dressée au four)
12. tartiflette savoyarde au Reblochon AOP et au vin blanc d'Apremont
13. gratin de pommes Charlotte au lait crème et muscade

Chapitre 6 — Les Pommes Façonnées, Tournées et Duchesse

1. pommes château canon (façonnées en grosse olive, dorées au beurre clarifié)
2. pommes cocotte (façonnées en olive moyenne)
3. pommes parisiennes (à la cuillère parisienne, dorées)
4. pommes noisettes (à la cuillère noisette)
5. pommes fondantes (cuites à fond dans bouillon et beurre)
6. pommes Maréchal (château au beurre maître d'hôtel)
7. pommes Duchesse canon (purée + jaune d'œuf, dressée à la poche en bordure ou rosaces)
8. pommes Williams (Duchesse en forme de poire panée frite)
9. pommes Marquise (Duchesse adjointe de concassée de tomate, dressée en rosaces)
10. pommes Saint-Florentin (Duchesse roulée, panée et frite en boudin)
11. pommes Berny (Duchesse aux truffes en boules panées frites)
12. pommes Crête à Coq (Duchesse façonnée en forme de crête de Coq dorée)
13. pommes Madeleine (Duchesse pressée en moule à Madeleine, dorée)

Chapitre 7 — L'Aligot, la Truffade et les Patrimoniales Régionales

1. aligot de l'Aubrac canon (tome fraîche d'Aubrac, ail, beurre)
2. aligot des Buronniers à la crème
3. aligot du Cabécou aveyronnais à la fourchette
4. truffade auvergnate canon (Cantal jeune, pommes en lamelles, lard)
5. truffade à la fourme d'Ambert AOP
6. patranque ardéchoise (pain perdu de pommes au lard)
7. crique ardéchoise canon (galette de pommes râpées persil-ail)
8. râpée stéphanoise (galette pommes-Cantal au four)
9. farçous aveyronnais (galettes en feuilles de blettes farcies pommes)
10. paillasson Lyonnais (galette à la julienne au beurre)
11. roesti à l'alsacienne (galette pommes râpées beurre)
12. crapiaux du Morvan (galette pommes lardons)
13. hochepot Picard aux pommes (mijotage gros morceaux)

Chapitre 8 — Le Réemploi (Croquettes, Dauphines, Hachis Parmentier)

1. pommes Dauphine canon (purée + pâte à choux, frite en boules)
2. pommes Lorette (Dauphine au gruyère en couronne)
3. pommes Suzette (Dauphine aux truffes et au jambon)
4. pommes Élisabeth (Dauphine aux fines herbes en petite quenelle)
5. croquettes de pommes de terre canon (purée roulée panée et frite)
6. croquettes Mascotte aux truffes noires (panées et frites)
7. hachis Parmentier canon (boeuf Bourguignon en réemploi)
8. hachis Parmentier de canard confit (Sud-Ouest)
9. hachis Parmentier d'agneau aux herbes de Provence
10. hachis Parmentier de morue à la Nîmoise
11. pâté de pommes de terre du Berry canon (pâte brisée, pommes en lamelles, crème)
12. brandade Parmentière au cabillaud à la Nîmoise (couche gratinée)

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

DE Parmentier À la nouvelle Cuisine

Antoine-Augustin Parmentier (1737-1813), pharmacien militaire et agronome, publie en 1781 ses Recherches sur les végétaux nourrissans puis en 1789 La Pomme de Terre considérée relativement à la santé et à l'économie, et organise les fameux dîners pomme de terre au domaine des Sablons (1786) où Benjamin Franklin, Antoine Lavoisier et Louis XVI lui-même goûtent le tubercule sous toutes ses formes. La pomme de terre, jusque-là cantonnée à l'alimentation animale et aux soupes paysannes du Forez et du Vivarais, entre dans la Cuisine bourgeoise française avec un retard considérable sur ses voisins espagnols et allemands. Parmentier inscrit le tubercule dans l'imaginaire national — la pomme de terre devient l'aliment du progrès, de la lutte contre les famines, de la démocratisation de la table. Le hachis Parmentier (vi22-095), composé de purée de pomme de terre et de viande hachée, porte son nom en hommage et reste l'un des plats fondamentaux de la Cuisine bourgeoise française.

Parmentier et la naissance républicaine du tubercule

Beauvilliers et la première codification républicaine

Antoine Beauvilliers (1754-1817), dans son Art du Cuisinier (1814), consacre une section aux pommes de terre où il code les premières préparations bourgeoises — pommes en gratin au lait et au gruyère, pommes à la maître d'hôtel au beurre persillé, pommes en croquettes panées et frites, pommes en purée à la française enrichie au beurre. Beauvilliers inscrit le tubercule dans la grande Cuisine bourgeoise post-révolutionnaire — il en fait un accompagnement noble, capable de soutenir les viandes rouges et les volailles aussi bien que les abats à la bourgeoise. La Cuisine de la pomme de terre cesse d'être une Cuisine de subsistance.

Carême et la grande codification XIX^{e}

Antonin Carême (1784-1833), dans L'Art de la Cuisine Française au XIX^{e} siècle (1833), code la section Pommes de Terre du grand répertoire bourgeois — pommes au four en chemise, pommes en purée à la française, pommes en gratin dauphinois (codifié comme « gratin à la dauphinoise — pommes en lamelles, lait, ail, sans fromage », formulation qui demeure la règle stricte deux siècles plus tard), pommes en croquettes, pommes en soufflé, pommes Anna en hommage à Anna Deslions, courtisane de la Belle Époque, dont la préparation circulaire pressée au beurre clarifié devient le canon servi au Café Anglais et au Tortoni du boulevard des Italiens. Carême mentionne dans ses notes la légende des pommes soufflées créées par Collinet, chef du restaurant de la gare de Saint-Germain-en-Laye, le 24 août 1837 lors de l'inauguration du chemin de fer Paris–Saint-Germain — Louis-Philippe arrive en retard, les pommes frites refroidies sont replongées dans l'huile bouillante et soufflent

> miraculeusement par double choc thermique, événement qui fonde la technique du bain double 130 °c-180 °C codifiée ensuite par Escoffier.
>
> Escoffier — la rationalisation pour les brigades

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

les trois règles inviolables

Le choix de la variété, déterminant pour chaque préparation

La règle cardinale — chaque préparation pomme exige sa variété propre, et confondre les variétés est l'erreur des cuisiniers domestiques. Pour la purée et les frites (chair tendre et fondante) — Bintje, Agria, Vitelotte. Pour la purée Robuchon (chair extra-fine, faible amidon, fondante) — Ratte, BF15, La Bonnotte de Noirmoutier. Pour les vapeur, gratins, robe des champs, Anna et sautées (chair ferme, tenue à la cuisson) — Charlotte, Roseval, Pompadour de Corrèze IGP, Belle de Fontenay, pomme de terre de l'île de Ré AOC. Pour les nouvelles primeur (avril-juin, chair tendre primeur) — Bonnotte de Noirmoutier, Île de Ré AOC, Roseval primeur, Charlotte primeur. Pour les croquettes, Dauphine et farçonnées (chair tendre qui prend la liaison) — Bintje, Agria. Pour les robes des champs au four (chair colorée et goûteuse) — Reinette grise du Limousin IGP, pomme de terre rose de Korrigane, Vitelotte noire pour effet visuel. Demander à son primeur ou son maraîcher est la première règle — un sac de pommes de terre indifférenciées du supermarché ne convient à aucune préparation noble.

La précision de la cuisson, jamais une règle uniforme

La règle de la cuisson — chaque préparation a sa technique canonique. Le pochage À L'anglaise en grand volume d'eau salée frémissante (cinq minutes après reprise du frémissement pour les nouvelles, douze minutes pour les Charlotte de calibre moyen, vingt-cinq minutes pour les grosses), écumage à blanc pour préserver la limpidité du jus de cuisson. La purée Robuchon exige tamisage au tamis fin (jamais au mixeur qui rendrait gluante la purée par libération excessive d'amidon), incorporation graduelle de beurre froid en parcelles, finition au lait entier chaud à proportion d'un quart du poids des pommes pour le beurre et une demi-mesure pour le lait. Les pommes Pont-Neuf exigent double cuisson — premier bain à 150 °C pendant cinq minutes pour cuire le cœur sans coloration, repos hors du bain dix minutes, finition à 180 °C pour la coloration brun-doré croustillant. Les pommes soufflées Collinet exigent bain double 130 °c-180 °C avec préparation à l'avance et finition au moment du service — le souffle dépend de la décoiffe entre les deux bains, jamais à reproduire en un seul. Les pommes Anna exigent beurre clarifié (jamais beurre cru qui brûlerait) pressé en cercle dans un moule à fond plat avec retournement médian. L'aligot exige tome fraîche d'Aubrac (jamais tome de garde, jamais tomme suisse) à proportion

équivalente au poids de la purée, étirement à la fourchette à grands gestes pendant trois à cinq minutes jusqu'au filet long et brillant qui « chante ». Les pommes Duchesse exigent purée enrichie de jaune d'œuf et de beurre à hauteur d'un tiers de la masse pomme — à moins, la pomme s'effondre à la poche ; à plus, elle perd la définition du dressage cannelé.

Le respect des accompagnements et l'accord vin-pomme par préparation

La règle de l'accord — chaque préparation pomme appelle son accompagnement et son vin. Le gratin dauphinois canon accompagne le gigot d'agneau de sept heures et appelle un Côtes-du-Rhône Villages rouge ou un Crozes-Hermitage ; le gratin dauphinois Lyonnais À la crème accompagne la quenelle de brochet à la sauce Nantua et appelle un Vouvray sec AOC ou un Saint-Joseph blanc. La purée Robuchon accompagne le filet de bœuf en croûte et appelle un Pomerol ou un Saint-Émilion grand cru. Les pommes Anna canon accompagnent le tournedos Rossini et appellent un Pauillac classé. Les pommes sarladaises au gras de canard appellent un Cahors ou un Madiran rouge tannique. Les pommes Pont-Neuf de bistrot appellent un Beaujolais nouveau ou un Bourgogne Aligoté simple. La tartiflette savoyarde appelle un vin blanc d'Apremont ou un Chignin-Bergeron. L'aligot D'Aubrac accompagne la saucisse d'Auvergne ou la viande de bœuf Aubrac et appelle un Saint-Pourçain blanc ou un Aligoté. La truffade auvergnate appelle un vin Jaune du Jura ou un Saint-Pourçain rouge. Le hachis Parmentier de Bourguignon appelle un Bourgogne rouge léger ou un Chinon. La brandade parmentière de Nîmes appelle un Tavel rosé ou un Costières de Nîmes blanc. Confondre ces accords est une faute de style — chaque préparation pomme a son cadre culturel et son vin propre, codifiés depuis Curnonsky et confirmés par la grande sommellerie du XX^{e} siècle.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi22-001. pommes nature à la vapeur canon

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

Ingrédients : 1,2 kg de pommes Charlotte de calibre moyen ou Roseval (chair ferme à la peau fine et colorée), 1 cuillerée à soupe de gros sel de Guérande IGP, 1 brindille de thym frais, 2 feuilles de laurier, 50 g de beurre AOP des Charentes-Poitou doux à servir à part, fleur de sel de Guérande pour la finition, poivre blanc du moulin, 1 cuillerée à soupe de persil plat haché menu pour la garniture optionnelle.

Préparation : Brosser soigneusement les pommes sous un filet d'eau froide pour ôter la terre, sans les peler — la peau fine retient les arômes et préserve la chair de l'imbibition. Choisir des pommes de calibre régulier pour une cuisson uniforme. Les déposer dans le panier perforé d'un cuit-vapeur ou d'un faitout couvert d'un panier en bambou. Disposer la brindille de thym et les feuilles de laurier autour des pommes. Saupoudrer du gros sel. Verser de l'eau froide dans le fond du faitout sans qu'elle touche le panier, porter à frémissement franc. Poser le panier garni au-dessus, couvrir d'un linge propre puis du couvercle pour éviter la condensation qui retomberait sur les pommes. Cuire à frémissement constant durant vingt-cinq minutes pour des Charlotte de cent vingt grammes pièce, vérifier la cuisson à la pointe d'un couteau qui doit traverser sans résistance jusqu'au cœur. Sortir les pommes au plat de service chaud, inciser légèrement la peau d'un coup de couteau pour permettre l'évaporation de la vapeur résiduelle. Parsemer de fleur de sel et d'un tour de poivre blanc. Présenter le beurre des Charentes-Poitou doux en motte à part, à laisser fondre par chacun sur sa pomme. Garnir éventuellement de persil plat haché.

Observations : La pomme nature à la vapeur est l'épreuve absolue du Cuisinier — la plus pure et la plus ancienne préparation du tubercule, codifiée par Antoine Beauvilliers (L'Art du Cuisinier 1814) puis fixée par Antonin Carême sous la formule canonique « la pomme dans son innocence pure ». La règle du choix de la variété est cardinale — la Charlotte tient à la cuisson sans s'effondrer, la Roseval à la peau colorée donne une note rustique, la Pompadour de Corrèze IGP a la chair fine et délicate, la Belle de Fontenay au goût de noisette est la plus aristocratique. La règle de la peau conservée pendant la cuisson est non négociable — la peau fine retient les arômes et empêche l'imbibition par la vapeur, qui rendrait la pomme insipide. La règle du beurre frais doux servi À part (jamais incorporé pendant la cuisson, toujours

laissé à la libre fonte de chaque convive sur sa pomme chaude) garantit l'expression franche du beurre des Charentes-Poitou. Cette préparation accompagne toutes les viandes pochées (pot-au-feu, poule au pot, langue de bœuf), les poissons pochés (truite au bleu, brochet au beurre blanc), et les abats à la bourgeoise. Servir avec un beurre AOP des Charentes-Poitou doux en motte. Vin : un Aligoté de Bourgogne ou un Vouvray sec selon le plat principal. Conservation : aucune — à consommer aussitôt.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi22-002. pommes à l'anglaise pochées au sel canon

10 min de préparation · 18 min de cuisson · 6 personnes

Ingrédients : 1,2 kg de pommes Charlotte ou Bintje pelées et tournées en grosses olives régulières (calibre soixante grammes pièce environ), 30 g de gros sel de Guérande IGP pour l'eau de cuisson, 50 g de beurre AOP des Charentes-Poitou en parcelles, 1 cuillerée à soupe de persil plat haché menu, fleur de sel de Guérande, poivre blanc du moulin.

Préparation : Peler les pommes au couteau économe. Pour le tournage canonique, recouper chaque pomme en grosse olive régulière à sept faces ou en quartier de gros calibre selon le service souhaité — les pommes à l'anglaise classiques sont tournées en olives pour le banquet, en quartiers réguliers pour le quotidien. Plonger immédiatement les pommes pelées dans un bain d'eau froide pour éviter le brunissement par oxydation. Au moment de la cuisson, faire bouillir trois litres d'eau dans une grande marmite, ajouter le gros sel à raison de dix grammes par litre. Plonger les pommes égouttées dans l'eau bouillante salée, faire reprendre le frémissement et écumer à blanc à l'écumoire dès l'apparition d'une mousse blanche en surface. Cuire à frémissement franc et constant durant dix-huit minutes — la pointe d'un couteau doit traverser la chair sans résistance mais la pomme doit garder sa tenue. Égoutter aussitôt à la grande passoire, dresser au plat de service chaud chemisé d'un linge propre pour absorber l'eau résiduelle. Parsemer de parcelles de beurre frais qui fondent au contact de la chaleur, de fleur de sel, d'un tour de poivre blanc et de persil haché. Servir immédiatement.

Observations : La pomme à l'anglaise est la préparation pochée canonique de la Cuisine française classique — codifiée par Carême puis Escoffier (Guide Culinaire 1903) sous la formule « la pomme la plus simple et la plus juste, dont le seul mérite est l'eau salée propre et la cuisson à frémissement franc ». La règle de l'eau salée À dix grammes par litre est cardinale — moins, la pomme est insipide ; plus, elle est immangeable. La règle de l'écumage À blanc dès l'apparition de la mousse de surface est non négociable — sans écumage, le bouillon devient trouble et les pommes prennent une saveur amère. La règle du tournage EN olive pour le banquet (jamais en quartiers irréguliers qui cuisent inégalement) est codifiée pour la Cuisine de service. Cette préparation accompagne les poissons pochés à la sauce mousseline, les viandes

blanches en blanquette, les abats à la bourgeoise. La distinction avec la pomme à la vapeur (vi22-001) tient à la peau — ici pelée et tournée pour la table de banquet, là conservée pour la table paysanne. Servir avec un beurre frais doux et du persil. Vin : un Sancerre blanc ou un Vouvray sec selon le plat principal. Conservation : aucune.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi22-003. pommes persillées au beurre fondu et persil plat

10 min de préparation · 18 min de cuisson · 6 personnes

Ingrédients : 1,2 kg de pommes Charlotte pelées et tournées en grosses olives ou en quartiers réguliers, 30 g de gros sel de Guérande IGP pour l'eau de cuisson, 80 g de beurre AOP des Charentes-Poitou frais en parcelles, 4 cuillerées à soupe de persil plat haché menu (le persil plat est canonique, jamais le persil frisé), 1 cuillerée à café de jus de citron de Menton IGP, fleur de sel de Guérande, poivre blanc du moulin.

Préparation : Peler et tourner les pommes en grosses olives régulières à sept faces ou en quartiers réguliers selon la table — les olives pour le banquet, les quartiers pour le quotidien familial. Réserver dans un bain d'eau froide pour éviter le brunissement. Faire bouillir trois litres d'eau salée à dix grammes par litre, plonger les pommes égouttées, écumer à blanc à l'écumoire dès l'apparition de la mousse, cuire à frémissement franc dix-huit minutes — la pointe d'un couteau doit traverser la chair sans résistance. Égoutter aussitôt à la grande passoire, dresser au plat de service chaud chemisé d'un linge propre. Pendant la cuisson des pommes, hacher le persil plat menu à la lame du grand couteau de chef sur planche en bois, sans le mixer ni l'écraser au mortier qui le rendrait amer. Faire fondre le beurre AOP à feu très doux dans une petite casserole jusqu'à liquéfaction sans coloration ni séparation des phases — le beurre doit rester blond doré. Hors du feu, ajouter le persil plat haché et le jus de citron qui arrête immédiatement la cuisson du beurre. Verser le beurre persillé sur les pommes chaudes, parsemer de fleur de sel et d'un tour de poivre blanc. Servir aussitôt sans attendre.

Observations : Les pommes persillées au beurre fondu et au persil plat sont l'application canonique des pommes à l'anglaise sur le mode persillé — codifiées par Escoffier (Guide Culinaire 1903) comme « la signature persillée de la pomme en Cuisine bourgeoise ». La règle du persil plat (jamais le persil frisé qui n'a ni goût ni texture pour cette préparation) est non négociable. La règle du hachage À la lame (jamais au mixeur qui transforme le persil en bouillie verte amère, jamais au mortier qui en libère l'amertume) garantit la fraîcheur du parfum. La règle du beurre fondu sans coloration (jamais beurre noisette ni brun qui dénature le caractère persillé) est cardinale — c'est la finesse de la fonte qui distingue cette préparation de la meunière

(vi21-002) ou du beurre noisette. La règle du jus DE citron final arrête la cuisson du beurre et apporte la pointe d'acidité qui réveille le persil. Cette préparation accompagne les poissons à la meunière, les viandes blanches grillées, les volailles rôties simples. Servir avec une sole grenobloise ou une côte de veau poêlée. Vin : un Sancerre blanc, un Pouilly-Fumé ou un Mâcon-Villages. Conservation : aucune.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Pommes de Terre Classiques » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi22**.