LES PETITS CARNETS BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Champignons à la Française

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-vi25**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Chapitre I — Les Champignons de Paris

1. champignons de Paris à la grecque
2. champignons de Paris à la crème
3. champignons de Paris à la poulette
4. champignons de Paris farcis duxelles
5. champignons de Paris tournés au beurre
6. champignons de Paris à la bordelaise
7. cassolette de champignons de Paris au madère
8. champignons de Paris à la maître d'hôtel
9. champignons de Paris en marinade froide
10. fricassée de champignons de Paris au vin blanc
11. champignons de Paris à la moutarde de Meaux
12. émincé de champignons de Paris à l'échalote confite

Chapitre 2 — Chapitre II — Les Cèpes et Bolets

1. cèpes à la bordelaise
2. cèpes à la persillade
3. cèpes à la crème
4. cèpes farcis au foie de volaille
5. cèpes à la provençale
6. cèpes en daube
7. cèpes au four à l'ail rose de Lautrec
8. cèpes en escalopes meunière
9. fricassée de cèpes au vin de Cahors et aux échalotes confites
10. cèpes en cassolette à la moelle
11. ragoût de cèpes au jambon de Bayonne
12. cèpes du Périgord à l'huile de noix
13. cèpes en papillote
14. grenadins de cèpes

Chapitre 3 — Chapitre III — Les Girolles et Chanterelles

1. girolles à la persillade
2. girolles à la crème
3. girolles sautées à l'échalote confite et au beurre noisette
4. fricassée de girolles au vin blanc d'Alsace
5. chanterelles grises au beurre noisette
6. chanterelles en tube à l'ail
7. girolles à l'ail des ours
8. girolles en compotée à l'estragon
9. chanterelles jaunes au lard fumé du Haut-Doubs
10. girolles au vinaigre de cidre normand tiédi
11. fricassée de girolles aux noisettes torréfiées
12. girolles au verjus de raisin vert et au beurre frais

Chapitre 4 — Chapitre IV — Les Morilles

1. morilles à la crème
2. morilles à la jurassienne au vin jaune
3. morilles farcies à la mousseline de volaille
4. cassolette de morilles à la moelle de bœuf pochée
5. morilles à la nivernaise au beurre frais à blanc
6. fricassée de morilles au porto rouge
7. morilles au beurre d'estragon de Provence
8. morilles en sauce demi-glace canonique
9. morilles à la dieppoise au cidre brut de Normandie
10. morilles séchées du Jura réhydratées au madère
11. morilles fraîches au champagne
12. morilles à la dauphinoise à la crème et à l'ail rose
13. morilles au foie gras du Périgord IGP
14. morilles fourrées au ris de veau braisé

Chapitre 5 — Chapitre V — Les Champignons Sauvages

1. trompettes-de-la-mort à la persillade
2. trompettes-de-la-mort à la crème
3. lactaires délicieux à l'huile d'olive et au citron de Menton
4. mousserons à la crème d'Isigny
5. mousserons en fricassée au vin blanc d'Alsace
6. pleurotes en huître à l'ail rose et au persil plat
7. pleurotes en panure dorée à la chapelure et au beurre noisette
8. lépiotes ou coulemelles à la maître d'hôtel
9. lépiotes à la persillade
10. pieds-de-mouton à la crème d'Isigny et au cerfeuil
11. hydnes sinués au beurre noisette
12. marasmes des Oréades en fricassée à la crème

Chapitre 6 — Chapitre VI — Les Truffes du Périgord

1. truffes sous la cendre
2. truffes au four en croûte de feuilletage
3. truffes à la serviette
4. truffes pochées au madère
5. truffes au champagne
6. truffes en lamelles à l'huile d'olive vierge de Nyons et fleur de sel
7. truffes à la mode de Périgueux au foie gras de canard
8. truffes à la cendre, façon sarladaise
9. truffes au beurre noisette et persil plat
10. terrine de truffes en pâté en croûte
11. jus de truffe à la fine champagne
12. truffe d'été ou mésentérique en lamelles à l'huile d'olive

Chapitre 7 — Chapitre VII — Préparations Transversales

1. duxelles classique canon Carême
2. duxelles sèche pour farces
3. farce duxelles aux herbes de Provence
4. persillade de champignons mélangés
5. croquettes de champignons à la crème panées et frites
6. beignets de cèpes à la pâte légère
7. beignets de morilles fraîches à la pâte légère
8. terrine de champignons mélangés
9. gratin de champignons au comté AOP
10. cassolette de champignons mélangés au madère
11. ragoût de champignons d'automne
12. fricassée mêlée de champignons forestiers à la crème et au cerfeuil

Chapitre 8 — Chapitre VIII — Champignons Séchés, Conserves et Préparations de Garde

1. séchage des cèpes au grenier ou au four à basse température sur claies
2. séchage des morilles canon
3. poudre de cèpes finement broyés
4. cèpes à l'huile d'olive vierge en bocaux stérilisés
5. girolles au vinaigre de cidre brut de Normandie en bocaux
6. champignons de Paris au vinaigre style cornichons à la lyonnaise
7. conserve de cèpes au sel sec en couches superposées
8. conserve de morilles à la graisse de canard du Périgord
9. champignons mêlés à l'aigre-doux en bocaux
10. ketchup de champignons à l'anglaise canon
11. infusion de cèpes secs en eau tiède
12. pâté de champignons en bocaux stérilisés

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Versailles, 1683 — La Quintinie et la naissance du champignon de Paris

L’histoire des champignons dans la cuisine française commence officiellement en 1683, dans les anciennes carrières souterraines de Versailles, lorsque Jean-Baptiste de La Quintinie, jardinier en chef du Roi-Soleil, met au point la première culture artificielle du champignon de couche (Agaricus bisporus) sur fumier composté, dans les galeries fraîches et humides à température constante du sol calcaire. Cette innovation transforme un produit jusque-là réservé à la cueillette saisonnière en denrée disponible toute l’année, et fait du champignon de Paris l’ingrédient privilégié des cuisiniers princiers du XVIIIe siècle.

Au XIXe siècle, la culture s’industrialise dans les caves de Méry-sur-Oise au nord de Paris, puis dans les anciennes carrières de tuffeau de Saumur en Anjou — ces deux bassins fournissent toute la France et donnent au champignon son nom français définitif. Antoine Beauvilliers, dans L’Art du Cuisinier (1814), le code en quatre préparations canoniques : à la grecque en marinade froide, à la crème, à la poulette, et farci duxelles. Ce sont ces quatre déclinaisons que la cuisine bourgeoise française reprendra invariablement pendant deux siècles.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Carême, 1833 — la duxelles et la codification savante

Antonin Carême, dans L'Art de la cuisine française au XIXe siècle (1833), donne aux champignons leur architecture technique fondamentale. Il code la duxelles — du nom du marquis d'Uxelles dont il est le cuisinier — comme la farce universelle de champignons hachés très fin, oignon-échalote, beurre, persil, réduite à sec. Cette technique deviendra la base de centaines de préparations bourgeoises (vol-au-vent, bouchées à la reine, omelettes farcies, paupiettes, tomates farcies, bœuf en croûte). Carême codifie également les tournés au beurre canon, la sauce Périgueux à la truffe, et la cuisson sous la cendre des truffes en papillote.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Reboul, 1897 — la cuisine provençale du sous-bois

Jean-Baptiste Reboul, dans La Cuisinière Provençale (1897), consacre tout un chapitre aux préparations méridionales du champignon des sous-bois, avec en signature absolue les cèpes à la bordelaise (huile d'olive, échalote, ail, persil, mie de pain dorée), les cèpes à la persillade et à la provençale (avec tomate concassée optionnelle), les lactaires délicieux des pinèdes méridionales à l'huile d'olive et au citron. Reboul fait du champignon de sous-bois une part essentielle de la cuisine provençale, à l'égal de l'aubergine, de la tomate ou de l'olive.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Escoffier, 1903 — le Guide Culinaire et la rationalisation hôtelière

Auguste Escoffier, dans Le Guide Culinaire (1903), rationalise l'ensemble du répertoire des champignons pour les brigades hôtelières du Carlton, du Savoy et du Ritz. Il code plus de quarante préparations nommées toutes catégories de champignons confondues : six pour les salsifis et autant pour les cèpes, quatre pour les scorsonères et autant pour les cardons, ainsi que les morilles à la crème canon, les truffes en six préparations princières (sous la cendre, en croûte, à la serviette, pochées au madère, au champagne, en lamelles), et les champignons de Paris en quatre déclinaisons. Escoffier fixe les sauces fondamentales aux champignons (chasseur, financière, duxelles à napper, Périgueux, italienne brune, zingara), et établit les règles techniques transversales — l'huile bien chaude pour saisir, l'ail en fin de cuisson pour ne pas brûler, la liaison aux jaunes hors du feu, le séchage à grenier sec.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Pellaprat, 1936 — la synthèse codifiée moderne

Henri-Paul Pellaprat, dans L'Art Culinaire Moderne (1936), donne aux champignons leur dernière grande codification savante. Il fixe la morille à la jurassienne au vin jaune Château-Chalon comme préparation cardinale franc-comtoise, la fricassée au porto rouge, la nivernaise au beurre frais à blanc en signature bourguignonne du nord. Il défend les champignons sauvages oubliés — trompettes-de-la-mort, lactaires, mousserons, pieds-de-mouton — comme des trésors à part entière de la table française.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Champignons à la Française » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi25**.