LES PETITS CARNETS BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Garnitures Saulniériennes

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-vi26**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Chapitre I — Garnitures de Légumes Verts et Primeurs

1. garniture jardinière canon Carême-Escoffier
2. garniture printanière
3. garniture bouquetière canon
4. garniture macédoine canon
5. garniture Clamart canon Carême
6. garniture Crécy canon Carême
7. garniture Argenteuil canon
8. garniture Saint-Germain canon
9. garniture aux haricots verts panachés
10. garniture épinards en branches au beurre
11. garniture artichauts à la barigoule en quartiers
12. garniture flageolets à la bretonne

Chapitre 2 — Chapitre II — Garnitures aux Pommes de Terre

1. garniture pommes parmentier
2. garniture pommes château canon
3. garniture pommes Anna canon
4. garniture pommes dauphine
5. garniture pommes duchesse canon
6. garniture pommes croquettes
7. garniture pommes paille
8. garniture pommes Pont-Neuf
9. garniture pommes noisettes
10. garniture pommes mousseline en bordure
11. garniture pommes lyonnaises
12. garniture pommes savoyardes

Chapitre 3 — Chapitre III — Garnitures aux Champignons et Truffes

1. garniture chasseur canon
2. garniture forestière canon
3. garniture Cussy canon
4. garniture Périgueux canon
5. garniture demi-deuil canon
6. garniture financière canon Carême
7. garniture Régence canon
8. garniture aux morilles à la crème
9. garniture aux cèpes à la bordelaise
10. garniture aux girolles à la persillade
11. garniture aux truffes en lamelles
12. garniture aux pleurotes à l'ail rose
13. garniture champignons farcis tournés

Chapitre 4 — Chapitre IV — Garnitures à la Moelle, aux Quenelles et aux Abats Nobles

1. garniture à la moelle pochée canon
2. garniture quenelles de volaille mousseline canon
3. garniture quenelles de brochet à la lyonnaise canon
4. garniture quenelles de veau
5. garniture aux ris de veau braisés
6. garniture aux foies de volaille
7. garniture aux rognons d'agneau
8. garniture cervelles d'agneau au beurre noisette
9. garniture langues d'agneau braisées
10. garniture amourettes — moelle de bœuf
11. garniture aux escargots de Bourgogne
12. garniture aux cuisses de grenouilles à la persillade

Chapitre 5 — Chapitre V — Garnitures Patronymiques

1. garniture Rossini canon
2. garniture Brillat-Savarin
3. garniture Talleyrand canon
4. garniture Choiseul
5. garniture Marie-Louise
6. garniture Henri IV canon
7. garniture Du Barry canon Carême
8. garniture Choron canon
9. garniture Mascotte canon
10. garniture Mirabeau
11. garniture Sully
12. garniture Masséna
13. garniture Béatrice

Chapitre 6 — Chapitre VI — Garnitures Régionales Codifiées

1. garniture alsacienne canon
2. garniture niçoise canon Reboul
3. garniture périgourdine canon Curnonsky
4. garniture bourguignonne canon
5. garniture lyonnaise canon
6. garniture provençale canon Reboul
7. garniture bordelaise canon
8. garniture normande canon
9. garniture flamande canon Pellaprat
10. garniture forestière de Champagne
11. garniture berrichonne canon
12. garniture languedocienne
13. garniture bretonne canon Pellaprat

Chapitre 7 — Chapitre VII — Garnitures Riches du Grand Service

1. garniture financière (version riche grand service)
2. garniture Régence (grand service)
3. garniture à la Renaissance
4. garniture Périgueux (grand service)
5. garniture Cussy (grosse)
6. garniture impératrice
7. garniture Joinville
8. garniture toulousaine
9. garniture Godard
10. garniture diplomate
11. garniture Médicis
12. garniture Talleyrand (variation riche grand service)

Chapitre 8 — Chapitre VIII — Bouchées, Atelets et Croûtons de Garniture

1. bouchée à la financière
2. bouchée à la reine canon
3. atelets aux ris de veau et truffes canon
4. atelets aux quenelles et écrevisses
5. atelets aux foies de volaille et lard
6. croûtons en cœur frits au beurre canon Carême
7. croûtons taillés en losanges canon
8. timbale de macaronis à la milanaise canon Carême
9. petits pâtés à la duchesse
10. crêtes et rognons de coq frits canon
11. cassolettes Cussy en porcelaine canon
12. talmouses à l'ancienne canon Gouffé
13. tartelettes garnies à la dauphine canon

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Le présent livre

Ce livre rassemble cent garnitures choisies dans cette tradition longue de presque deux siècles, depuis Carême et Brillat-Savarin jusqu’à Saulnier, Pellaprat et Curnonsky. Chaque chapitre couvre une famille de garnitures — légumes verts, pommes de terre, champignons et truffes, moelle et abats nobles, patronymiques, régionales, riches du grand service, véhicules en feuilletage — et chaque préparation est codifiée selon une signature documentée par un grand chef ou une tradition régionale. La règle absolue qui traverse le livre est la suivante : la garniture est faite pour la pièce maîtresse, jamais à sa place. Elle accompagne, elle complète, elle souligne — elle ne dispute jamais le centre de la table.

Bonne lecture, et bonnes tables.

Adrien Beaulieu AB Éditions, mai 2026

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi26-001. garniture jardinière canon Carême-Escoffier

30 min de préparation · 25 min de cuisson · 6 portions

Ingrédients : 200 g de carottes nouvelles taillées en bâtonnets de 4 cm, 200 g de navets nouveaux taillés en quartiers, 200 g de petits pois frais, 200 g de haricots verts fins, 80 g de beurre des Charentes-Poitou AOP, 1 cuillerée à café de sucre, 1 cuillerée à café de sel fin, 2 cuillerées à soupe de persil plat ciselé, fleur de sel, poivre blanc.

Préparation : Préparer les quatre légumes séparément. Cuire les carottes en glaçage à blanc canon : les disposer dans une sauteuse avec 20 g de beurre, eau à mi-hauteur, sucre et sel, couvrir d'une cartouche de papier sulfurisé et laisser réduire jusqu'à glaçage brillant blanc nacré (douze minutes). Cuire les navets de la même façon, 10 minutes. Cuire les haricots verts à l'anglaise dans une grande casserole d'eau bouillante salée 4 minutes, rafraîchir à l'eau glacée pour fixer la couleur, égoutter. Cuire les petits pois à l'anglaise 3 minutes, rafraîchir. Au moment du service, réchauffer chaque légume dans une noix de beurre frais. Disposer en couronne autour de la pièce maîtresse en bouquets distincts (un quart de la couronne par légume, en alternant les couleurs), parsemer de persil ciselé, fleur de sel et poivre.

Observations : La garniture jardinière est l'archétype absolu de la garniture composée canonique française, codifiée par Carême en 1833 dans L'Art de la cuisine française au XIXe siècle, puis stabilisée par Escoffier en 1903 et synthétisée par Saulnier en 1914. La règle absolue est la cuisson séparée de chaque légume selon sa technique propre (glaçage à blanc pour les sucrés-tendres, anglaise pour les verts), jamais en mélange. Le dressage en bouquets distincts par légume est non négociable — c'est ce qui distingue la jardinière de la macédoine. Servir autour d'un rôti de bœuf, d'un gigot d'agneau, d'une volaille rôtie. Conservation : à servir aussitôt.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi26-002. garniture printanière

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

Ingrédients : 200 g de carottes des sables IGP en primeurs (nouvelles, fines), 200 g de navets nouveaux ronds taillés en quartiers, 150 g de petits pois extra-fins frais, 150 g de haricots verts fins extra-fins, 100 g de pointes d'asperges blanches d'Argenteuil ou vertes des Landes IGP, 80 g de beurre des Charentes-Poitou AOP, 1 cuillerée à café de sucre, sel fin, 2 cuillerées à soupe de cerfeuil ciselé, fleur de sel.

Préparation : Tailler les légumes en primeurs plus fins que la jardinière (carottes en bâtonnets de 3 cm × 4 mm, navets en petits quartiers). Cuire chaque légume séparément selon sa technique (glaçage à blanc pour carottes-navets-asperges, anglaise pour pois-haricots verts). Au moment du service, réchauffer chaque légume au beurre frais. Disposer en couronne autour de la pièce — la printanière se distingue de la jardinière par sa finesse de taille et son alternance plus serrée. Parsemer de cerfeuil et fleur de sel.

Observations : La printanière est la version printemps-été de la jardinière, codifiée par Escoffier comme garniture délicate des pièces nobles d'agneau pascal et de volaille du dimanche pascal. La règle absolue est la finesse de taille — taillé plus fin, le légume cuit plus vite et garde sa fraîcheur de primeur. Servir autour d'un agneau pascal, d'une poularde de Bresse AOC printanière. Conservation : à servir aussitôt.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi26-003. garniture bouquetière canon

30 min de préparation · 25 min de cuisson · 6 portions

Ingrédients : 200 g de carottes nouvelles taillées en bâtonnets, 200 g de navets nouveaux en quartiers, 150 g de petits pois frais, 150 g de haricots verts fins, 200 g de chou-fleur en bouquets, 200 g de pointes d'asperges blanches, 100 g de beurre des Charentes-Poitou AOP, sel fin, 2 cuillerées à soupe de persil plat ciselé, fleur de sel.

Préparation : Préparer chaque légume séparément avec sa technique propre. Au moment du service, réchauffer chaque légume au beurre frais. Disposer en bouquets bien distincts autour de la pièce — chaque bouquet de légume forme un « parterre fleuriste » séparé, en six bouquets distincts répartis en couronne. Parsemer de persil et fleur de sel.

Observations : La bouquetière est la grande sœur de la jardinière — codifiée par Escoffier comme garniture de fête où chaque légume forme un bouquet visuellement distinct, comme un parterre fleuriste autour de la pièce. La règle absolue est la disposition en bouquets visuellement séparés (jamais mélangés) — c'est ce qui distingue la bouquetière de la jardinière (en couronne unie). Servir autour d'une dinde de Noël, d'un chapon de fête, d'une grosse pièce de bœuf. Conservation : à servir aussitôt.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi26-004. garniture macédoine canon

25 min de préparation · 12 min de cuisson · 6 portions

Ingrédients : 150 g de carottes en mirepoix de 5 mm, 150 g de navets en mirepoix de 5 mm, 150 g de petits pois frais, 150 g de haricots verts fins en tronçons de 5 mm, 100 g de pointes d'asperges en tronçons de 5 mm, 60 g de beurre des Charentes-Poitou AOP, 5 cl de crème d'Isigny AOP, 1 cuillerée à soupe de persil plat ciselé, sel fin, poivre blanc, le jus d'un quart de citron.

Préparation : Tailler tous les légumes en mirepoix petite régulière de 5 mm. Cuire les carottes et navets en glaçage à blanc pendant huit minutes, ajouter les haricots verts et asperges et poursuivre trois minutes, ajouter les petits pois et finir deux minutes. Tous les légumes doivent être tendres et avoir gardé leur intégrité. Hors du feu, ajouter le beurre frais en parcelles, la crème, le jus de citron, persil ciselé, sel et poivre. Servir en bordure de moule autour de la pièce ou en cassolette individuelle.

Observations : La macédoine se distingue de la jardinière par le mélange des légumes en mirepoix petite, liés à la crème ou au beurre. C'est la garniture intime par excellence, qui exprime l'union des saveurs plutôt que leur distinction. Codifiée par Carême puis Escoffier. Servir autour d'un suprême de volaille, d'un poisson noble poché. Conservation : à servir aussitôt.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Garnitures Saulniériennes » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi26**.