LES PETITS CARNETS BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Crèmes & Entremets

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-vi28**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Chapitre I — Les Crèmes Renversées

1. crème caramel canonique des Demoiselles Tatin
2. crème renversée au chocolat noir 70 %
3. crème renversée au café espresso
4. crème renversée au pralin et noisettes du Piémont DOP
5. crème renversée à la fleur d'oranger
6. crème renversée à la cannelle de Ceylan alsacienne
7. crème renversée à la noix de coco
8. crème renversée au caramel beurre salé bretonne
9. crème renversée au miel d'acacia du Limousin
10. crème renversée à la fleur de sel de Guérande IGP
11. crème renversée à la pistache de Sicile francisée
12. crème renversée à la verveine du Velay
13. crème renversée à la rose de Damas

Chapitre 2 — Chapitre II — Les Œufs au Lait et Pots de Crème

1. œufs au lait à la grand-mère canon
2. pot de crème à la vanille Bourbon canon
3. pot de crème au café espresso parisien
4. pot de crème au chocolat noir 70 %
5. pot de crème au chocolat au lait Côte d'Or
6. pot de crème au pralin
7. pot de crème à la pistache de Sicile
8. pot de crème à l'orange amère et bigarade
9. pot de crème au citron de Menton IGP
10. pot de crème à la verveine du Velay
11. pot de crème à la fève tonka
12. pot de crème à la fleur d'oranger

Chapitre 3 — Chapitre III — Les Crèmes Brûlées et Catalanes

1. crème brûlée canon Massialot 1691
2. crème brûlée à la vanille de Tahiti
3. crème brûlée au chocolat noir 70 %
4. crème brûlée à la pistache de Sicile
5. crème brûlée à la fève tonka contemporaine
6. crème brûlée à la lavande fine de Provence
7. crème brûlée au caramel beurre salé
8. crème brûlée aux marrons d'Ardèche AOP
9. crème brûlée à la rose de Damas
10. crème catalane francisée à la cannelle et citron de Menton

Chapitre 4 — Chapitre IV — Les Îles Flottantes et Œufs à la Neige

1. île flottante canon Carême
2. île flottante au pralin et amandes effilées Pellaprat
3. île flottante à la fleur d'oranger
4. île flottante au caramel beurre salé
5. œufs à la neige Pellaprat canon
6. œufs à la neige au chocolat
7. œufs à la neige à la praline rose de Lyon
8. œufs à la neige au café
9. œufs à la neige à la chartreuse jaune dauphinoise
10. œufs à la neige à la religieuse au caramel filé

Chapitre 5 — Chapitre V — Les Riz au Lait à la Française

1. riz au lait canon Carême
2. riz Condé canon Carême 1815
3. riz à l'impératrice canon Carême 1815
4. riz à la maltaise au jus d'orange Maltaise et écorces confites
5. riz Trauttmansdorff codifié XIXe
6. riz à la duchesse
7. teurgoule normande canonique
8. riz au lait à la cannelle alsacienne
9. riz au lait au caramel coulé
10. riz au lait à la confiture de mirabelle paysanne
11. riz au lait au chocolat noir 70 %
12. riz au lait à la confiture de framboise
13. riz au lait à la rose et eau de rose

Chapitre 6 — Chapitre VI — Les Semoules et Gâteaux de Semoule

1. gâteau de semoule canon Carême
2. gâteau de semoule au caramel coulé
3. gâteau de semoule aux raisins de Smyrne au rhum
4. gâteau de semoule au chocolat
5. gâteau de semoule à la confiture (abricot ou cerise)
6. gâteau de semoule à la cannelle alsacienne
7. gâteau de semoule à la fleur d'oranger
8. gâteau de semoule au safran
9. gâteau de semoule aux amandes et miel d'acacia
10. gâteau de semoule à la mousseline d'abricot Pellaprat

Chapitre 7 — Chapitre VII — Les Blancs-Mangers et Crèmes Moulées

1. blanc-manger aux amandes canon Carême 1815
2. blanc-manger à l'eau de rose
3. blanc-manger à la pistache de Sicile
4. blanc-manger à la fleur d'oranger
5. blanc-manger aux noisettes du Piémont DOP
6. blanc-manger au lait de coco francisé
7. crème moulée à la vanille Bourbon canon
8. crème moulée au café espresso
9. crème moulée au chocolat noir 70 %
10. crème moulée au pralin
11. crème moulée au caramel beurre salé
12. crème moulée à la rose
13. crème moulée vanille-framboise
14. crème moulée pistache-cerise
15. crème moulée chocolat-noisettes

Chapitre 8 — Chapitre VIII — Les Clafoutis, Fars Bretons et Entremets Régionaux

1. clafoutis aux cerises noires du Limousin canon
2. flaugnarde aux pommes Reinette
3. flaugnarde aux poires Williams
4. millassou de Gascogne au maïs et armagnac AOC
5. milliard auvergnat aux cerises
6. far breton aux pruneaux d'Agen IGP canon
7. far breton aux raisins de Smyrne au rhum
8. far breton aux pommes
9. far breton nature à la fleur d'oranger
10. grands-pères au sirop d'érable francisés
11. fiadone corse francisé au brocciu AOP
12. crémet d'Anjou canon
13. clafoutis aux mirabelles de Lorraine IGP
14. clafoutis aux quetsches d'Alsace
15. flan au caramel sans pâte (crème renversée pure)
16. blanc-manger pistache-framboise contemporain
17. crème caramel à la vanille de Tahiti et fleur de sel — clôture

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Le présent livre

Ce livre rassemble cent crèmes, entremets et préparations sans pâte choisies dans cette tradition longue de plus de trois siècles. Chaque chapitre couvre une famille — crèmes renversées, œufs au lait et pots de crème, crèmes brûlées et catalanes, îles flottantes et œufs à la neige, riz au lait, gâteaux de semoule, blancs-mangers et crèmes moulées, clafoutis-fars-régionaux. La règle absolue qui traverse le livre est l’absence de pâte : tout ce qui a une croûte de tarte appartient au livre vi27 ; les entremets sans pâte sont ici en vi28.

Bonne lecture, et bons goûters.

Adrien Beaulieu AB Éditions, mai 2026

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi28-001. crème caramel canonique des Demoiselles Tatin

20 min de préparation · 50 min de cuisson · 6 portions

Ingrédients : 75 cl de lait entier, 200 g de sucre semoule (100 g pour la crème + 100 g pour le caramel), 4 œufs entiers + 2 jaunes, 1 gousse de vanille Bourbon de Madagascar fendue.

Préparation : Préparer le caramel : faire fondre 100 g de sucre dans une casserole sèche à feu moyen jusqu'à coloration ambrée, verser aussitôt dans le fond d'un moule à charlotte de 22 cm pour qu'il tapisse le fond. Faire bouillir le lait avec la vanille, infuser 15 minutes hors du feu. Battre œufs + jaunes + 100 g de sucre sans mousser. Verser le lait infusé filtré sur l'appareil en fouettant. Verser dans le moule sur le caramel. Préchauffer le four à 150°C. Cuire au bain-marie 50 minutes — le centre doit trembler légèrement. Refroidir 6 heures au frais. Démouler à l'envers sur plat de service.

Observations : La crème caramel est la signature absolue de la pâtisserie française, codifiée par Carême en 1815 et défendue par Pellaprat. La règle absolue est la cuisson au bain-marie à 150°C (jamais plus chaud, sinon les œufs grainent). Conservation : 48 heures.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi28-002. crème renversée au chocolat noir 70 %

20 min de préparation · 50 min de cuisson · 6 portions

Ingrédients : 75 cl de lait entier, 150 g de chocolat noir 70 %, 100 g de sucre, 4 œufs + 2 jaunes, 1 gousse de vanille.

Préparation : Faire bouillir le lait avec la vanille, hors du feu y faire fondre le chocolat haché en remuant. Battre œufs + jaunes + sucre. Verser le lait au chocolat sur l'appareil. Verser dans 6 ramequins beurrés. Cuire au bain-marie 45 minutes à 150°C. Refroidir 4 heures.

Observations : Variante chocolat de la crème renversée canon. Conservation : 48 heures.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi28-003. crème renversée au café espresso

20 min de préparation · 50 min de cuisson · 6 portions

Ingrédients : 75 cl de lait entier, 100 g de sucre, 4 œufs + 2 jaunes, 4 cuillerées à soupe de café espresso ristretto.

Préparation : Faire bouillir le lait, hors du feu y dissoudre le café. Battre œufs + jaunes + sucre, verser le lait. Verser en ramequins, cuire 45 minutes au bain-marie à 150°C.

Observations : Conservation : 48 heures.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi28-004. crème renversée au pralin et noisettes du Piémont DOP

30 min de préparation · 50 min de cuisson · 6 portions

Ingrédients : 75 cl de lait, 100 g de sucre, 4 œufs + 2 jaunes, 100 g de pralin, 30 g de noisettes torréfiées concassées.

Préparation : Faire bouillir le lait avec le pralin, infuser 15 minutes. Filtrer. Battre œufs + jaunes + sucre, verser le lait. Verser en ramequins, parsemer de noisettes torréfiées. Cuire 45 minutes à 150°C.

Observations : Conservation : 48 heures.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Crèmes & Entremets » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi28**.