LES PETITS CARNETS BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Conserves Salées

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-vi36**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Chapitre I — Cornichons et Pickles au Vinaigre

1. cornichons à la française à l'estragon
2. cornichons au vinaigre blanc à l'ancienne
3. pickles d'oignons grelots au vinaigre
4. pickles de chou-fleur à la moutarde
5. pickles de carottes au cumin et gingembre
6. pickles de betteraves rouges à l'estragon
7. pickles de haricots verts au vinaigre blanc
8. pickles de courgettes à l'aneth
9. pickles de poivrons au vinaigre de vin
10. pickles de piments doux marinés
11. pickles de céleri au vinaigre de cidre
12. pickles de champignons de Paris marinés

Chapitre 2 — Chapitre II — Légumes Marinés à l'Ancienne

1. légumes à la grecque — champignons classiques
2. légumes à la grecque — courgettes
3. légumes à la grecque — artichauts
4. aubergines marinées à l'ail et au vinaigre
5. tomates vertes marinées à la moutarde
6. poivrons rôtis marinés à l'huile et vinaigre
7. navets marinés au vinaigre et à la betterave
8. carottes marinées au vinaigre de cidre et miel
9. cèpes marinés à l'huile et vinaigre de vin
10. giardiniera de légumes mélangés
11. légumes grillés antipasto en bocaux
12. haricots verts marinés au vinaigre à l'ancienne

Chapitre 3 — Chapitre III — Choucroute et Lacto-Fermentations

1. choucroute crue à l'alsacienne — fermentation lactique
2. chou rouge lacto-fermenté au carvi
3. chou vert fermenté au genévrier et baies
4. carottes lacto-fermentées à la coriandre
5. betteraves lacto-fermentées à l'ail
6. navets lacto-fermentés au curcuma
7. radis lacto-fermentés à l'aneth
8. haricots verts lacto-fermentés à l'estragon
9. poivrons lacto-fermentés doux
10. concombres fermentés à l'aneth à l'ancienne
11. légumes mélangés en saumure lactique
12. légumes racines fermentés à l'ancienne

Chapitre 4 — Chapitre IV — Conserves de Tomates

1. tomates entières au naturel en bocaux
2. coulis de tomates simple au naturel
3. sauce tomates aux herbes de Provence
4. tomates cerises au naturel en bocaux
5. pulpe de tomates cuisinée pour l'hiver
6. tomates séchées à l'huile d'olive et ail
7. concentré de tomates maison à l'ancienne
8. tomates confites à l'huile d'olive et thym
9. coulis de tomates aux fines herbes
10. sauce arrabbiata en conserve
11. tomates vertes à la moutarde en bocaux
12. sauce tomates au piment d'espelette
13. ketchup de tomates maison à l'ancienne

Chapitre 5 — Chapitre V — Olives, Tapenade et Condiments Méditerranéens

1. olives vertes marinées à l'orange et thym
2. olives noires à la niçoise classique
3. olives cassées marinées à l'ail et fenouil
4. olives marinées au piment d'espelette et citron
5. olives vertes piquées à la coriandre
6. tapenade noire aux anchois classique
7. tapenade verte aux câpres et citron
8. câpres conservées au sel à l'ancienne
9. câpres au vinaigre de vin blanc
10. anchoïade classique en conserve courte durée
11. pistou au basilic frais en conserve
12. condiment de poivrons et tomates séchés

Chapitre 6 — Chapitre VI — Légumes Cuits et Mijotés en Bocaux

1. ratatouille provençale en bocaux
2. piperade basque en conserve
3. caponata provençale aux légumes grillés
4. poivrons rôtis en bocaux à l'huile
5. artichauts à l'huile d'olive et citron
6. champignons de paris à l'huile d'olive et persil
7. petits pois à la française en bocaux
8. haricots blancs au naturel en bocaux
9. lentilles vertes du puy au naturel
10. confit d'oignons au vinaigre balsamique
11. tian de légumes provençaux en bocaux
12. courgettes marinées à l'huile d'olive et menthe

Chapitre 7 — Chapitre VII — Vinaigres Aromatisés et Huiles Parfumées

1. vinaigre de vin rouge à l'estragon
2. vinaigre de cidre au miel et thym
3. vinaigre de framboise à l'ancienne
4. vinaigre au romarin et ail
5. vinaigre à l'échalote et poivre noir
6. vinaigre aux fines herbes — cerfeuil et ciboulette
7. huile d'olive aux herbes de provence
8. huile d'olive à l'ail confit et piment
9. huile au basilic frais
10. huile au piment d'espelette
11. huile aux fines herbes et zeste de citron
12. moutarde de dijon maison à l'ancienne
13. moutarde à l'estragon et au vin blanc

Chapitre 8 — Chapitre VIII — Chutneys, Relish et Condiments en Bocaux

1. chutney de tomates vertes au gingembre
2. chutney d'aubergines au cumin et coriandre
3. chutney de courgettes aux épices douces
4. chutney d'oignons au vinaigre balsamique
5. chutney de poivrons rouges aux épices
6. chutney de figues et oignons au vinaigre
7. relish de concombre à l'aneth et moutarde
8. relish de maïs et poivrons doux
9. relish de légumes à la moutarde à l'ancienne
10. sauce piquante de piments doux maison
11. harissa maison en conserve
12. sauce rouille en bocal à court terme
13. coulis de poivrons grillés à l'huile d'olive
14. condiment de légumes marinés à l'ancienne

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l'Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

La tradition française : Beauvilliers, Escoffier, Reboul

La codification française des conserves salées commence véritablement avec Beauvilliers, dont L'Art du Cuisinier (1814) consacre de longs chapitres aux «conserves de légumes» — cornichons à l'estragon, légumes à la grecque, câpres au sel, olives marinées. Beauvilliers, qui avait tenu le restaurant Beauvilliers de la rue de Richelieu pendant trente ans, connaissait l'importance du garde-manger bien approvisionné : dans sa cuisine de restaurant comme dans sa cuisine de ménage, les conserves salées étaient la réserve stratégique qui permettait de servir à toute heure, en toute saison. Son traitement du cornichon à l'estragon — sel à sec, attente de vingt-quatre heures, vinaigre bouillant versé successivement en trois fois — reste la méthode de référence.

Escoffier, dans Le Guide Culinaire (1903), systématise les techniques de conserve végétale dans un cadre professionnel. Il distingue rigoureusement la conservation au vinaigre (qui altère définitivement la couleur et la texture), la conservation à l'huile (qui préserve mieux le goût mais exige une stérilisation ou une acidification préalable), et la conservation par salage ou saumurage (qui permet les fermentations souhaitées). Sa section sur les tomates — coulis, pulpe, concentré — est à l'origine de la plupart des méthodes modernes de conserve de la tomate en France.

Reboul, dans La Cuisinière Provençale (1897), apporte la dimension méditerranéenne : olives cassées à l'ail et au fenouil, tapenade, anchoïade, tomates confites à l'huile. Pour Reboul, ces préparations ne sont pas des conserves au sens d'une mise en réserve pour l'hiver — elles sont des condiments permanents, présents à table tout au long de l'année, aussi fondamentaux que le sel et le poivre dans la cuisine provençale.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

La fermentation lactique : la choucroute et ses cousines

La choucroute — sauerkraut en allemand, terme adopté en français — est la préparation lacto-fermentée la plus connue de la tradition française, bien qu'elle soit d'origine alsacienne et germanique. La fermentation lactique du chou repose sur les bactéries Lactobacillus naturellement présentes sur les feuilles : en l'absence d'air (conditions anaérobies), ces bactéries consomment les sucres du chou et produisent de l'acide lactique, qui acidifie progressivement le milieu jusqu'à inhiber tout développement bactérien indésirable. Le résultat est un aliment conservé pour plusieurs mois, d'une digestibilité accrue, riche en vitamines C et en probiotiques.

Le principe de la fermentation lactique s'applique bien au-delà du chou : carottes, betteraves, navets, poivrons, haricots verts, radis, concombres — tous les légumes suffisamment sucrés peuvent être lacto-fermentés. La saumure (eau salée à 2-3%) est la méthode la plus simple et la plus universelle : elle crée immédiatement un environnement favorisant les bactéries lactiques naturelles des légumes et inhibant les pathogènes.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

La conservation de la tomate : une révolution du XIXe siècle

La stérilisation des bocaux de tomates suit la même logique que celle des conserves sucrées : l'acidité naturelle de la tomate (pH entre 4,0 et 4,5) constitue déjà une barrière contre la plupart des bactéries, mais le risque de Clostridium botulinum — qui produit sa toxine à des pH supérieurs à 4,6 — impose une acidification systématique par addition de jus de citron ou de vinaigre, et une stérilisation en bain-marie d'au moins trente-cinq minutes.

La tomate, originaire d'Amérique du Sud et introduite en Europe au XVIe siècle, n'est devenue un légume courant dans la cuisine française qu'au début du XIXe siècle. Escoffier, né à Villeneuve-Loubet dans le Var en 1846, a grandi dans une région où la tomate était déjà fondamentale. Sa codification des coulis, pulpes et concentrés de tomate dans Le Guide Culinaire (1903) a fixé les techniques que les cuisiniers français utilisent encore aujourd'hui. Le coulis de tomates au naturel — tomates entières blanchies, pelées, cuites brièvement et passées — est la base de cent préparations ; le concentré de tomates, obtenu par évaporation prolongée, est un exhausteur de goût d'une puissance considérable.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Les huiles et vinaigres aromatisés

Les huiles et vinaigres aromatisés sont parmi les préparations les plus anciennes de la cuisine française — Beauvilliers en donne des recettes en 1814, et les épiciers fins de Paris proposaient au XIXe siècle des dizaines de variétés de vinaigres aromatisés. Le vinaigre à l'estragon est le classique absolu, utilisé dans la sauce béarnaise et dans les vinaigrettes d'herbes. Le vinaigre de framboise, popularisé au XIXe siècle dans les buffets de restaurant, est à la fois condiment et base de nombreuses sauces pour gibier. Les huiles parfumées — basilic, herbes de Provence, piment — sont des amplificateurs d'arôme fondamentaux dans la cuisine méditerranéenne et provençale.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Les chutneys et relish : l'influence coloniale et commerciale

Les chutneys — condiments aigres-doux d'origine indienne, adoptés et transformés par la cuisine anglaise puis française au cours du XIXe siècle — entrent dans la tradition culinaire française par deux voies : la cuisine coloniale (les officiers et fonctionnaires coloniaux rapportent de l'Inde des préparations à base de mangue, tamarin, gingembre) et le commerce alimentaire (les épiceries fines parisiennes vendent dès 1850 des «chutneys à l'indienne» fabriqués en Angleterre ou en France). Curnonsky, dans ses écrits sur la gastronomie régionale française, mentionne les chutneys de légumes comme une curiosité exotique devenue un classique de l'office bourgeois. La harissa nord-africaine, introduite en France avec l'immigration maghrébine du XXe siècle, est aujourd'hui aussi commune dans les conserves ménagères françaises que le cornichon à l'estragon.

Poursuivre la lecture & cuisiner l’intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Conserves Salées » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi36**.