LES PETITS CARNETS BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

La Charcuterie Maison

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-vi37**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Chapitre I — Rillettes de France

1. rillettes de porc du Mans à l'ancienne
2. rillettes de Tours au saindoux et au vin blanc
3. rillettes d'oie à l'ancienne
4. rillettes de canard aux herbes
5. rillettes de lapin au thym et au vin blanc
6. rillettes de veau aux câpres et cornichons
7. rillettes de saumon fumé au citron et à l'aneth
8. rillettes de maquereau à la moutarde à l'ancienne
9. rillettes de sardines à l'huile d'olive et au poivre
10. rillettes de thon aux tomates séchées et câpres
11. rillettes de poulet aux olives et citron confit
12. rillettes de pintade aux noix et au miel

Chapitre 2 — Chapitre II — Pâtés de Campagne

1. pâté de campagne classique au quatre-épices
2. pâté lorrain au vin blanc et aux herbes
3. pâté de foie de porc à la crème aux échalotes
4. pâté berrichon aux pommes de terre
5. pâté brun aux épices et au cognac
6. pâté de veau aux herbes du jardin
7. pâté de lapin au cognac et au laurier
8. pâté de canard à l'orange et au Grand Marnier
9. pâté de lièvre au genièvre
10. pâté de faisan aux truffes
11. pâté breton de porc au cidre
12. pâté de porc aux noix et aux herbes de Provence

Chapitre 3 — Chapitre III — Terrines

1. terrine de campagne au poivre vert
2. terrine de foie de volaille à l'ancienne
3. terrine de canard aux pistaches
4. terrine de lapin aux pruneaux et armagnac
5. terrine de gibier au genièvre et aux baies
6. terrine de veau et jambon en gelée
7. terrine de foie gras mi-cuit au sel
8. terrine de chapon aux herbes et au vin blanc
9. terrine de porc à la moutarde et aux herbes
10. terrine de saumon et épinards
11. terrine de Saint-Jacques et saumon aux poireaux
12. terrine de poisson au court-bouillon
13. terrine de légumes en gelée à l'estragon

Chapitre 4 — Chapitre IV — Pâtés en Croûte

1. pâté en croûte classique au veau et jambon
2. pâté en croûte de volaille aux champignons
3. pâté en croûte lorrain à la viande de porc
4. pâté de Pâques berrichon aux herbes et aux œufs durs
5. pâté en croûte de lapin aux noisettes
6. tourte de viandes bourgeoise à l'ancienne
7. pâté chaud de chapon au foie gras
8. pâté en croûte de gibier à la duxelles
9. pâté en croûte de canard à l'orange
10. petits pâtés chauds de mouton à l'ancienne
11. pithiviers feuilleté à la farce de volaille
12. pâté pantin de veau et truffes

Chapitre 5 — Chapitre V — Saucisses Fraîches

1. saucisses de porc fraîches à l'ancienne
2. chipolatas aux herbes de Provence
3. saucisses de Toulouse à cuire
4. saucisse de Strasbourg (knack) maison
5. saucisses de canard aux figues et au poivre
6. saucisses d'agneau à la menthe et au cumin
7. saucisses de veau aux champignons et à la crème
8. saucisses de volaille aux herbes et au citron
9. saucisses aux noix et aux herbes de l'Auvergne
10. crépinettes de porc aux herbes de la tradition
11. crépinettes de volaille aux champignons
12. merguez de bœuf et d'agneau aux épices

Chapitre 6 — Chapitre VI — Boudins Noirs et Blancs

1. boudin noir classique au saindoux
2. boudin noir à la pomme et à l'oignon
3. boudin blanc de Rethel au veau et au lait
4. boudin blanc aux truffes et à la crème
5. boudin blanc de volaille aux champignons
6. boudin noir aux châtaignes du Limousin
7. boudin noir à l'ail et aux épices du Languedoc
8. boudin antillais au piment et aux épices créoles
9. boudin noir au vin rouge de Bourgogne
10. boudin basque (tripotx) au mouton
11. boudin breton au lait ribot
12. sabodet lyonnais (boudin de tête)

Chapitre 7 — Chapitre VII — Andouilles, Andouillettes et Saucissons à Cuire

1. andouillette de Troyes à la moutarde
2. andouillette lyonnaise au vin blanc
3. andouille de Vire fumée
4. andouille de Guémené en robe de tripes
5. andouillette gratinée à la moutarde et au gruyère
6. andouillette poêlée à la moutarde de Chablis
7. andouille normande au cidre et à la crème
8. andouillette de campagne au vin blanc et oignons
9. saucisson de ménage à cuire au vin rouge
10. saucisson lyonnais à cuire (jésus de Lyon)
11. saucisson à l'ail à cuire en court-bouillon
12. cervelas lyonnais aux pistaches
13. gâteau de foies de volaille à la lyonnaise

Chapitre 8 — Chapitre VIII — Fromages de Tête, Galantines et Ballottines

1. fromage de tête de porc à l'ancienne
2. hure de sanglier au poivre vert
3. museau de bœuf vinaigrette à l'estragon
4. galantine de volaille farcie en gelée
5. galantine de veau au jambon en croûte de gelée
6. galantine de canard aux pistaches et cognac
7. ballottine de poulet aux herbes du jardin
8. ballottine de dinde farcie aux marrons
9. ballottine de lapin aux champignons et lardons
10. rôti de porc façon galantine à la farce de veau
11. cochon de lait en ballottine farcie
12. hure de porc aux pistaches et aux herbes
13. galantine de canard sauvage au foie gras
14. fromage de tête d'agneau à la provençale

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l'Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

La corporation des charcutiers : une tradition médiévale

Le mot «charcutier» vient du français «char cuite» — viande cuite. La profession est attestée à Paris dès le XIVe siècle ; en 1476, les charcutiers parisiens obtiennent des lettres patentes les autorisant à vendre de la chair de porc cuite et crue. Leurs statuts corporatifs réglementent précisément leurs préparations : pâtés, saucisses, boudins, fromages de tête et galantines sont les grandes pièces de leur art. La distinction avec les bouchers — qui vendent la viande crue non transformée — est stricte et juridiquement protégée pendant toute la période de l'Ancien Régime.

La charcuterie française se développe avec une rapidité remarquable entre le XVIe et le XIXe siècle. Les corporations de province développent leurs spécialités propres : le boudin basque à Mauléon, le saucisson de Lyon dans les bouchons lyonnais, l'andouille à Vire et à Guémené, les rillettes du Mans et de Tours en Val de Loire. Beauvilliers, qui observe ces traditions régionales avec la curiosité d'un encyclopédiste culinaire, note dans L'Art du Cuisinier (1814) que «chaque province a ses préparations de charcuterie qui lui sont propres et que nulle autre ne saurait imiter sans perdre la vérité du terroir».

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Les techniques fondamentales

La conservation — le saindoux fondu coulé sur les rillettes chaudes constitue une barrière hermétique qui protège la préparation de l'oxydation et de la contamination jusqu'à trois semaines au réfrigérateur. Les terrines couvertes d'une couche de gelée ou de saindoux se conservent dans les mêmes conditions. Carême, dans L'Art de la Cuisine Française (1833), décrit ce procédé d'enrobage au saindoux comme «le secret de la conservation des terines [sic] dans les maisons où l'on fait grand usage de charcuterie».

La charcuterie repose sur cinq grandes techniques qui commandent toutes les préparations de ce carnet.

Le hachage et le mélange — toute farce charcutière commence par un hachage calibré : gros, moyen ou fin selon la préparation. Un pâté de campagne se hache grossièrement (grille de 8 mm), une terrine fine se hache plus fin (grille de 4 mm), un boudin blanc se passe entièrement au tamis pour une texture lisse. Le mélange des viandes avec les épices et les aromates est une étape critique : les épices doivent être réparties uniformément dans la masse.

L'embossage — l'introduction de la farce dans les boyaux (naturels ou artificiels) demande une pression régulière pour éviter les poches d'air, cause principale de moisissures dans les saucisses conservées. Escoffier, dans Le Guide Culinaire (1903), insiste sur ce point : «l'embossage doit être fait sans précipitation, en chassant l'air devant soi comme on repousse une vague».

La cuisson au bain-marie — les terrines et les pâtés en terrine cuisent au bain-marie pour une chaleur douce et uniforme. La température interne doit atteindre 70°C à cœur pour une terrine de viande ordinaire ; 65°C suffit pour un foie gras mi-cuit de qualité.

La maturation — rillettes, terrines et pâtés s'améliorent toujours au repos. Les rillettes doivent reposer au moins quarante-huit heures pour que les arômes se développent et que la graisse se fige ; un pâté de campagne est meilleur le lendemain ou le surlendemain de sa cuisson ; une terrine de gibier gagne à être attendue quatre ou cinq jours.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Les boudins : noir et blanc, une opposition fondamentale

Le boudin noir — préparé avec du sang de porc, du saindoux, des oignons et des épices — est l'une des préparations charcutières les plus anciennes de l'humanité. Il est attesté dans les cuisines romaines, médiévales et modernes avec une constance remarquable. Le boudin blanc — farce fine de veau, de volaille et de lait, sans sang — est une invention plus tardive, attestée en France au XVIIe siècle. Il est à l'origine de la tradition du boudin blanc de Rethel, des Ardennes, dont Escoffier décrit la fabrication dans Le Guide Culinaire : «on prend de la gorge de porc et de la chair de veau, on les passe deux fois au tamis et on les mouille de lait bouillant».

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Les galantines et les ballottines

La galantine est une préparation charcutière de prestige : une volaille entière désossée, farcie d'une mousse fine, roulée en cylindre parfait, pochée dans un court-bouillon aromatique, puis refroidie dans sa cuisson gélatineuse. Elle se sert froide, en tranches nettes, nappée de sa propre gelée. Carême lui consacre de longs passages dans L'Art de la Cuisine Française (1833) et la décrit comme «la pièce froide qui convient le mieux aux grands buffets de soirée». La ballottine est une variation plus légère : la volaille est désossée mais non roulée en cylindre — elle garde une forme plus proche de sa silhouette originale, fermée par bridage.

Ces deux préparations exigent du soin et du temps, mais elles sont à la portée de tout cuisinier patient. Ce carnet en propose plusieurs versions, des plus traditionnelles aux plus accessibles.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi37-001. rillettes de porc du Mans à l'ancienne

Charcuterie de porc | Difficulté : Facile | Préparation : 30 min | Cuisson : 4 h | Conservation : 3 semaines au frais | Pour 4 bocaux de 200 g

Ingrédients : 1,2 kg d'épaule de porc désossée, 400 g de poitrine de porc fraîche, 300 g de saindoux, 20 cl de vin blanc sec du Val de Loire, 4 gousses d'ail, 2 feuilles de laurier, 4 branches de thym, sel fin (18 g par kilo de viande), poivre blanc moulu, noix de muscade.

Préparation : Couper la viande en gros cubes de cinq centimètres. Dans une cocotte en fonte à fond épais, faire fondre le saindoux à feu doux. Ajouter la viande, l'ail écrasé, le laurier, le thym, le sel, le poivre et la muscade. Verser le vin blanc. Porter à frémissement, couvrir hermétiquement. Cuire à très basse température — 140°C au four ou feu très doux sur plaque — pendant quatre heures en remuant toutes les heures. La viande est prête quand elle se défait à la fourchette sans résistance. Retirer le laurier et le thym. Égoutter la viande en réservant la graisse. Effilocher la viande à la fourchette ou à la main — les fibres doivent rester visibles. Mélanger avec suffisamment de graisse réservée pour obtenir une texture homogène, ni sèche ni noyée. Rectifier sel et poivre. Tasser dans des bocaux ébouillantis. Couler la graisse restante fondue sur les rillettes pour les couvrir entièrement. Laisser refroidir, fermer, réfrigérer.

Observations : Les rillettes du Mans sont mentionnées par Rabelais dès le XVIe siècle et célébrées par Curnonsky qui en fit l'une des emblèmes de la gastronomie mancelle. La distinction entre les rillettes du Mans et celles de Tours — toutes deux capitales de la rillette française — tient à la texture : le Mans préfère un effilochage plus grossier, respectant les longues fibres de l'épaule ; Tours tend vers un mélange plus onctueux, travaillé à la spatule. Escoffier, dans Le Guide Culinaire (1903), décrit les rillettes comme «une préparation rustique dont la perfection réside dans l'uniformité de la cuisson — chaque fibre doit avoir absorbé la même quantité de graisse». La proportion classique est un tiers de saindoux pour deux tiers de viande après cuisson. La couche de saindoux coulée sur les rillettes refroidies est le sceau de conservation : elle isole hermétiquement la préparation de l'air. Accord canonique : pain de campagne légèrement grillé, cornichons, vin blanc du Val de Loire (Muscadet,

Vouvray sec). Piège : effilochage à chaud avec un robot — la viande devient une pâte lisse sans texture ; l'effilochage manuel est impératif.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « La Charcuterie Maison » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi37**.