LES PETITS CARNETS BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

# Les Confits, Salaisons et Fumaisons

*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-vi38**

# I. Table des Matières de l'Ouvrage


### Chapitre 1 — Chapitre I — Confits de Canard et d'Oie

1. confit de canard à l'ancienne au sel et aux herbes
2. confit de cuisses de canard gras du Périgord
3. confit de gésiers de canard aux herbes
4. confit de foie de canard à la graisse d'oie
5. confit d'oie à l'ancienne des Landes
6. confit d'ailes d'oie aux herbes et à l'ail
7. confit de canard aux épices douces
8. confit de canard au vin rouge du Madiran
9. confit de magret de canard à l'orange
10. rillons de Tours confits au saindoux
11. confit de porc à l'ancienne (longe et épaule)
12. confit de lapin aux herbes de Provence

### Chapitre 2 — Chapitre II — Magrets, Manchons et Salmis

1. magrets de canard séchés et poivrés à l'ancienne
2. magrets fumés au bois de hêtre
3. magret séché aux herbes de garrigue
4. manchons de canard confits en bocaux
5. gésiers confits en bocaux à conserver
6. foie gras mi-cuit en terrine sel et poivre
7. foie gras mi-cuit au Sauternes
8. rillettes d'oie aux herbes et à la graisse d'oie
9. rillettes de canard confit au foie gras
10. salmis de canard sauvage au vin rouge
11. salmis de faisan aux champignons et cognac
12. salmis de pigeon aux olives noires

### Chapitre 3 — Chapitre III — Jambons Cuits et Saumurés

1. jambon cuit maison à la saumure aromatique
2. jambon cuit au torchon à l'ancienne
3. jambon cuit aux herbes et au vin blanc
4. jambon persillé de Bourgogne
5. jambon de Paris classique en saumure au sel
6. poitrine de porc pochée au court-bouillon
7. épaule de porc à la saumure et aux épices
8. langue de bœuf en saumure cuite
9. langue de veau au sel et aux aromates
10. palette de porc demi-sel aux lentilles
11. jambonneau demi-sel braisé aux légumes
12. poitrine demi-sel au chou braisé (potée alsacienne)

### Chapitre 4 — Chapitre IV — Jambons Secs et Salaisons à Froid

1. jambon sec à la salaison sèche à l'ancienne
2. coppa maison au sel et aux épices
3. lonzo — longe séchée à la salaison sèche
4. pancetta roulée aux herbes
5. lard séché au sel et au thym
6. poitrine séchée aux épices et au poivre noir
7. filet mignon de porc séché aux herbes
8. cœur de bœuf séché au sel de mer
9. bresaola maison de bœuf au vin rouge
10. viande des Grisons maison
11. mouton séché aux épices pyrénéennes
12. gigot d'agneau salé à l'ancienne

**Chapitre 5 — Chapitre V — Lards Fumés et Salaisons Fumées**

1. lard fumé maison au hêtre
2. poitrine fumée au bois de pommier
3. jambonneau fumé à la bière brune
4. palette fumée aux aromates
5. magret fumé à chaud au bois de cerisier
6. saumon fumé à froid maison
7. truite fumée à chaud au bois de chêne
8. poitrine de porc fumée à chaud façon bacon
9. filet de porc fumé au poivre et aux herbes
10. saucisses fumées à la strasbourgeoise
11. longe fumée au laurier et au genièvre
12. canard fumé à l'ancienne

**Chapitre 6 — Chapitre VI — Poissons Fumés et Marinés**

1. harengs salés et marinés à l'huile
2. maquereaux marinés au vin blanc à la dieppoise
3. sardines marinées à l'huile d'olive et au citron
4. anchois salés au gros sel à l'anchoïade
5. thon confit à l'huile d'olive
6. escabèche de maquereaux au vinaigre et aux épices
7. rillettes de saumon fumé et citron
8. gravlax de saumon à la nordique
9. morue en brandade à l'huile d'olive
10. ceviche de saint-jacques à la française
11. terrine de poisson en aspic au court-bouillon
12. soupe de poisson en conserve à la provençale

**Chapitre 7 — Chapitre VII — Graisses, Saindoux et Conserves à la Graisse**

1. saindoux maison au romarin
2. graisse d'oie maison pour confit
3. rillettes de porc tourangelles à la graisse
4. rillons de Tours à la graisse de porc
5. confit de porc aux haricots tarbais
6. confiture de porc à la mode de Périgueux
7. foies de volaille confits à la graisse d'oie
8. gésiers de canard confits en bocaux
9. fromage de porc à la graisse et aux herbes
10. couenne de porc confite en bocaux
11. pâté de campagne conservé sous graisse
12. cervelas de Lyon confit à la graisse

**Chapitre 8 — Chapitre VIII — Techniques de Conservation au Sel et Méthodes Ancestrales**

1. chou lacto-fermenté à la choucroute alsacienne
2. cornichons au vinaigre à l'ancienne
3. câpres au sel et au vinaigre
4. haricots verts en conserve à la tomate
5. tomates confites à l'huile d'olive et aux herbes
6. citrons confits au sel à la marocaine
7. oignons grelots en saumure aigre-douce
8. poivrons en conserve à l'huile
9. figues au sirop épicé en bocaux
10. cerises à l'eau-de-vie de tradition
11. noix à l'eau-de-vie et au miel
12. lentilles en conserve au lard et au laurier
13. olives vertes en saumure aux herbes
14. moutarde maison au vin blanc et à l'estragon
15. vinaigre de cidre maison aux aromates
16. sel aromatique maison aux herbes de Provence

# II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

## Les quatre familles de conservation

*La qualité de la graisse détermine celle du confit : graisse d’oie ou de canard pour les volailles grasses du Sud-Ouest, saindoux de porc pour les rillons tourangeaux et les confits de porc.*

La conservation par le sel

Le sel est le plus ancien conservateur connu. Il agit en deux temps : d’abord en déshydratant la viande (osmose), puis en créant un milieu hostile aux bactéries pathogènes. La salaison sèche — frotter la viande de sel marin gris, d’herbes et d’épices, puis la laisser « prendre le sel » plusieurs semaines — est la méthode des jambons secs, des coppa, des bresaola et des magrets séchés. La saumure liquide — immerger la viande dans une solution salée aromatique — est la méthode des jambons cuits, des langues de bœuf et des demi-sel.

Le sel nitrité (ou sel de nitrite de sodium) est utilisé dans les salaisons longues et les charcuteries cuites pour prévenir le développement de Clostridium botulinum, bactérie responsable du botulisme. Son usage est aujourd’hui rigoureusement réglementé : 0,6 % maximum dans les saumures liquides, 0,25 % dans les salaisons sèches. Ce carnet indique clairement les recettes qui le requièrent.

La conservation par la graisse

Le confit est la grande invention culinaire des Landes et du Périgord. Cuire longuement la viande dans sa propre graisse à basse température (environ 80 °C), puis la couvrir hermétiquement de graisse fondue, crée un milieu anaérobie qui stoppe la prolifération bactérienne. Un confit bien réalisé se conserve trois mois au réfrigérateur, six mois en cave fraîche à 10 °C. Carême décrit le confit d’oie dans L’Art de la Cuisine Française (1833) comme « la manière la plus élégante de conserver la volaille grasse, dont la gelée prend à la découpe une saveur incomparable ».

La conservation par la fumée

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

## vi38-001. confit de canard à l'ancienne au sel et aux herbes

*Temps total : 30 h (salaison 24 h + cuisson 3 h + refroidissement) · Difficulté :* ★★★☆☆

La recette fondatrice du Sud-Ouest

Ingrédients : (pour 4 cuisses de canard)

4 cuisses de canard gras (de préférence canard à foie gras)

30 g de gros sel marin gris

1 cuil. à café de thym séché

1 cuil. à café de laurier émietté

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

## vi38-002. confit de cuisses de canard gras du Périgord

*Temps total : 36 h · Difficulté :* ★★★☆☆

La version la plus riche, au canard de qualité supérieure

Ingrédients : (pour 4 cuisses)

4 cuisses de canard à foie gras du Périgord (600-700 g chacune)

35 g de gros sel de Guérande

2 gousses d'ail · 1 feuille de laurier · Thym

1 cuil. à café de poivre noir du moulin · Piment d'Espelette

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

## vi38-003. confit de gésiers de canard aux herbes

*Temps total : 6 h · Difficulté :* ★★☆☆☆

Le confit de bistrot, rapide et généreux

Ingrédients : (pour 500 g de gésiers confits)

500 g de gésiers de canard frais, bien parés

20 g de gros sel · Poivre noir · Thym · Laurier

2 gousses d'ail · Piment d'Espelette

400 g de graisse de canard

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

## vi38-004. confit de foie de canard à la graisse d'oie

*Temps total : 3 h · Difficulté :* ★★★☆☆

La préparation la plus délicate du chapitre

Ingrédients : (pour 4 portions)

4 foies de canard frais (non gavés, 150-200 g chacun)

15 g de sel fin · Poivre blanc · Thym frais

1 cuil. à soupe de cognac

300 g de graisse d'oie

### Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Confits, Salaisons et Fumaisons » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi38**.