LES PETITS CARNETS BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

# Le Repas Dominical

*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-vi40**

# I. Table des Matières de l'Ouvrage


### Chapitre 1 — Chapitre I — Menus de Printemps

1. asperges blanches en botte, sauce mousseline
2. gigot d'agneau pascal rôti aux herbes et à l'ail nouveau
3. gratin dauphinois aux herbes printanières
4. charlotte aux fraises de Plougastel
5. terrine de foie de volaille aux fines herbes
6. poule au pot à la façon de Henri IV
7. petits pois à la française au lard et à la laitue
8. tarte aux abricots à la crème d'amandes
9. salade de fèves nouvelles au lard fumé et à la menthe
10. côtelettes d'agneau sautées, beurre maître d'hôtel
11. pommes de terre nouvelles au beurre et au cerfeuil
12. millefeuille à la crème mousseline

### Chapitre 2 — Chapitre II — Menus d'Été

1. tapenade noire sur croûtons grillés à l'huile d'olive
2. daurade royale au four, tomates et herbes de Provence
3. ratatouille au four à la mode provençale
4. tarte tropézienne à la crème mousseline
5. salade niçoise au thon et aux anchois de Collioure
6. poulet rôti au romarin et au citron, jus lié
7. bohémienne d'aubergines et de courgettes à l'huile
8. pêches au vin rouge épicé à la cannelle
9. velouté froid de courgettes à la menthe et au fromage blanc
10. lapin à la moutarde de Dijon en cocotte
11. haricots verts fins sautés à l'ail et au persil
12. clafoutis aux cerises noires de saison

### Chapitre 3 — Chapitre III — Menus d'Automne

1. velouté de cèpes au lard fumé et à la crème
2. poulet aux morilles à la crème de Bresse
3. pommes de terre sautées aux girolles et au persil
4. tarte Tatin aux pommes reinettes de Normandie
5. terrine de faisan aux baies de genièvre et au cognac
6. civet de lièvre à la royale, sauce grand veneur
7. céleri-rave en purée crémeuse, huile de truffe
8. poire belle Hélène, sauce chocolat chaude
9. escargots de Bourgogne au beurre persillé et à l'ail
10. coq au vin de Bourgogne à l'ancienne
11. nouilles fraîches au beurre persillé
12. gâteau de Savoie à la confiture d'abricots

### Chapitre 4 — Chapitre IV — Menus d'Hiver

1. foie gras poêlé aux pommes caramélisées
2. dinde farcie aux marrons et aux herbes de Noël
3. gratin de marrons aux champignons et à la crème
4. bûche de Noël à la crème au beurre pralinée
5. potage Saint-Germain aux lardons fumés
6. pot-au-feu de bœuf bourguignon au gros sel
7. os à moelle grillés sur toast de pain de campagne
8. crème brûlée à la vanille de Bourbon
9. salade d'endives au roquefort et aux cerneaux de noix
10. blanquette de veau à l'ancienne, sauce veloutée
11. riz pilaf au beurre et au safran du Gâtinais
12. tarte au citron meringuée à la façon parisienne

### Chapitre 5 — Chapitre V — Menus de Famille

1. soupe à l'oignon gratinée au comté
2. andouillette de Troyes à la moutarde et au vin blanc
3. pommes de terre sarladaises aux cèpes et à l'ail
4. Paris-Brest à la crème pralinée
5. gougères au comté et feuilletés aux anchois
6. bœuf bourguignon mijoté à l'ancienne
7. tagliatelles fraîches au beurre et parmesan
8. île flottante au caramel et aux amandes effilées
9. œufs en cocotte à la crème et aux champignons
10. poulet rôti doré au beurre et au citron
11. purée de pommes de terre façon Robuchon
12. mousse au chocolat noir à l'ancienne

### Chapitre 6 — Chapitre VI — Menus de Grande Maison

1. saumon fumé aux blinis et beurre citronné
2. selle d'agneau rôtie aux herbes de Provence
3. timbale de légumes printaniers à la hollandaise
4. fraisier au kirsch et à la crème mousseline
5. pâté en croûte de trois viandes
6. pintade braisée au chou et aux lardons
7. galette de pommes de terre au comté
8. mille-feuille à la crème chiboust
9. consommé double en gelée au porto
10. homard à la nage au beurre blanc de Muscadet
11. fenouil braisé à la crème et au parmesan
12. soufflé chaud au Grand Marnier

### Chapitre 7 — Chapitre VII — Menus des Terroirs de France

1. salade de lentilles vertes du Puy à la vinaigrette moutardée
2. baeckeoffe de trois viandes à l'alsacienne
3. knepfle au beurre brun et à la chapelure
4. kugelhopf aux amandes et aux raisins
5. piperade basquaise aux œufs brouillés
6. poulet basquaise aux poivrons et aux tomates
7. riz créole au piment d'Espelette
8. gâteau basque à la crème pâtissière
9. anchoïade aux crudités de saison
10. bouillabaisse marseillaise à la rouille
11. pommes de terre à l'huile d'olive et au thym
12. tarte aux figues fraîches au miel et à la lavande

### Chapitre 8 — Chapitre VIII — Grandes Tables du Dimanche

1. bouchées à la reine aux ris de veau et aux champignons
2. canard à l'orange sauce bigarade
3. gratin de navets glacés au beurre
4. croquembouche aux choux à la vanille
5. velouté Agnès Sorel aux champignons et au jambon
6. tournedos Rossini au foie gras et aux truffes
7. pommes Anna
8. pêche Melba à la framboise et à la crème Chantilly
9. velouté de perdrix aux champignons sylvestres
10. faisan rôti sur canapé à la sauce grand veneur
11. pommes de terre dauphine
12. crêpes Suzette flambées au Grand Marnier
13. soupe de légumes à la jardinière
14. daube provençale aux olives et à l'orange
15. macaroni gratinés à la béchamel et au parmesan
16. gâteau au chocolat fondant de grand-mère

# II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

## Comment lire ce carnet

Chaque menu de ce carnet est présenté dans sa totalité — les quatre recettes qui le composent se suivent dans l’ordre du service. Pour préparer le repas, il convient de lire l’ensemble du menu à l’avance, d’identifier les préparations qui peuvent être réalisées la veille (terrines, pâtes, fonds, desserts froids) et celles qui se font le jour même.

L’ordre de mise en œuvre habituel : la veille au soir, les préparations longues (marinade du gibier, fond de braise, assemblage de la tarte). Le matin même, les préparations intermédiaires (pâte brisée, brunoise de légumes, roux). Une heure avant le service, la cuisson principale. Au moment du service, les finitions (sauces montées au beurre, soufflés, crêpes flambées).

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

## vi40-001. asperges blanches en botte, sauce mousseline

*Temps total : 45 min · Difficulté :* ★★☆☆☆

Entrée — Menu 1

Ingrédients : (pour 6 personnes)

2 kg d’asperges blanches calibre moyen

3 jaunes d’œufs

200 g de beurre doux

1 citron · sel fin · poivre blanc

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

## vi40-002. gigot d'agneau pascal rôti aux herbes et à l'ail nouveau

*Temps total : 2 h 30 (dont 1 h 45 de cuisson) · Difficulté :* ★★★☆☆

Plat — Menu 1

Ingrédients : (pour 6 personnes)

1 gigot d'agneau de 2,2 kg avec manchon (non désossé)

1 tête d'ail nouveau entière + 6 gousses séparées

1 bouquet de thym frais · 1 bouquet de romarin

50 g de beurre doux · 3 c. à s. d'huile d'olive

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

## vi40-003. gratin dauphinois aux herbes printanières

*Temps total : 1 h 30 · Difficulté :* ★★☆☆☆

Accompagnement — Menu 1

Ingrédients : (pour 6 personnes)

1,2 kg de pommes de terre à chair ferme (Charlotte ou Bintje)

50 cl de crème fraîche épaisse

30 cl de lait entier

2 gousses d'ail · 30 g de beurre

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

## vi40-004. charlotte aux fraises de Plougastel

*Temps total : 40 min + 4 h de réfrigération · Difficulté :* ★★★☆☆

Dessert — Menu 1

Ingrédients : (pour 6 personnes)

600 g de fraises de Plougastel ou fraises des bois

30 biscuits à la cuillère (boudoirs)

40 cl de crème fleurette très froide

3 c. à s. de sucre glace · 1 c. à c. de vanille liquide

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

Toutes les recettes et formules complètes de « Le Repas Dominical » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi40**.