LES PETITS CARNETS BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Le Réveillon de Noël

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-vi41**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Huîtres, Coquillages et Crustacés du Réveillon

1. les huîtres au naturel et leur mignonette à l'échalote
2. les huîtres gratinées au beurre d'escargot et pain de mie
3. les huîtres chaudes au champagne et à la crème
4. les coquilles saint-jacques en coquille, sauce vin blanc
5. les moules marinières à la normande, crème et cidre
6. les langoustines rôties au beurre de corail
7. les crevettes en court-bouillon aux aromates
8. les palourdes farcies à la persillade fine
9. la bisque de homard à la crème de réveillon
10. le homard thermidor en demi-coquille
11. les crevettes roses en gelée au champagne
12. le plateau de fruits de mer : montage et service

Chapitre 2 — Foie Gras et Terrines de Fête

1. le foie gras d'oie mi-cuit en terrine, sel et poivre
2. le foie gras de canard poêlé aux pommes caramélisées
3. le foie gras en brioche, façon Périgord
4. la terrine de foie gras au sauternes et au poivre long
5. la mousse de foie gras truffée à la fine champagne
6. le torchon de foie gras au sel de guérande
7. la terrine de canard au foie gras et aux pistaches
8. la terrine de perdreaux aux baies de genièvre
9. la galantine de dinde truffée à l'ancienne
10. le pâté en croûte de volaille à la duxelles
11. le parfait de foie de volaille au cognac
12. les rillettes d'oie à la graisse confite

Chapitre 3 — Saumons, Gravlax et Marée de Fête

1. le saumon fumé maison au bois de hêtre
2. le gravlax à l'aneth et au sel de guérande
3. le saumon en croûte, sauce mousseline à l'estragon
4. le saumon poché en court-bouillon, sauce hollandaise
5. la truite fumée, beurre composé à la ciboulette
6. le turbot rôti entier, jus de crustacés
7. le bar en croûte de sel, vinaigrette à la ciboulette
8. les rillettes de saumon aux câpres et au citron
9. les blinis au saumon fumé et à la crème fraîche épaisse
10. les œufs de saumon sur toasts beurrés au citron
11. la daurade royale rôtie aux herbes du réveillon
12. le filet de sole de douvres meunière au beurre noisette

Chapitre 4 — La Grande Dinde, le Chapon et les Volailles de Noël

1. la dinde farcie aux marrons et aux herbes, à l'ancienne
2. la dinde rôtie au beurre d'estragon, jus aux abattis
3. le chapon de bresse rôti au four, beurre truffé
4. le chapon en cocotte à la façon de talleyrand
5. la poularde pochée, sauce suprême à la crème
6. l'oie rôtie aux pommes et aux pruneaux d'agen
7. le canard sauvage rôti, sauce grand veneur
8. le pintadeau farci aux cèpes et aux foies blonds
9. le chapon en gelée truffée, tradition xixe siècle
10. la dinde aux truffes noires du périgord
11. les manchons de canard confits au four croustillants
12. la ballotine de volaille farcie à la duxelles
13. le jus de rôti de noël déglacé au madère

Chapitre 5 — Bûches, Entremets et Pâtisseries de Noël

1. la bûche de noël classique à la crème au beurre café
2. la bûche au chocolat noir et à la crème pralinée
3. la bûche glacée à la vanille et aux marrons glacés
4. le panettone milanais à la pâte levée
5. la bûche alsacienne à la cannelle et aux spéculoos
6. les bredele alsaciens : sept variétés pour les fêtes
7. le pain d'épices de reims au miel d'acacia
8. les truffes au chocolat amer et à la fine champagne
9. le mille-feuille de noël à la crème pâtissière
10. la charlotte royale aux framboises et au kirsch
11. le pudding anglais flambé au cognac
12. le stollen de noël à la pâte d'amandes et aux fruits confits
13. la galette des rois à la frangipane, fève cachée

Chapitre 6 — Les Treize Desserts Provençaux

1. les quatre mendiants : figues séchées, raisins, amandes et noisettes
2. les dattes fourrées à la pâte d'amandes, façon provence
3. les calissons d'aix à l'amande et au melon confit
4. le nougat blanc de montélimar à la fleur d'oranger
5. le nougat noir provençal aux amandes torréfiées
6. les noix de grenoble confites au miel de lavande
7. les pompes à l'huile provençales, fougasse sucrée de noël
8. les fruits confits de l'apt : orange, citron, melon
9. les mandarines confites à l'alcool de marc de provence
10. les raisins secs de muscat au beaumes-de-venise
11. les abricots secs de provence au sirop de miel
12. la tarte de noël provençale aux pommes et aux raisins
13. le gibassier provençal aux anis et à l'huile d'olive

Chapitre 7 — Veloutés, Entrées Chaudes et Consommés de Fête

1. le velouté de marrons à la crème et au lard fumé
2. la bisque de langoustines à la fine champagne
3. le consommé de volaille truffé à la royale
4. la soupe à l'oignon gratinée au comté vieux
5. les escargots de bourgogne au beurre persillé
6. les bouchées à la reine classiques, garniture financière
7. le feuilleté au foie gras frais et aux truffes
8. les huîtres chaudes en sabayon de champagne
9. les coquilles saint-jacques poêlées au beurre clarifié
10. les quenelles de brochet à la nantua, sauce cardinal
11. le gratin de queues d'écrevisses à la nage
12. les œufs en meurette à la bourguignonne

Chapitre 8 — Champagnes, Vins Chauds et Boissons de Réveillon

1. la coupe de champagne brut : service et accord
2. le champagne rosé de saignée, accord foie gras
3. le kir royal à la crème de cassis de dijon
4. le vin chaud à la cannelle et aux épices
5. le punch chaud de noël au rhum vieux et aux agrumes
6. le lait de poule au cognac et à la muscade
7. le chocolat chaud épicé à la cannelle et à la cardamome
8. le cidre chaud normand aux pommes et aux épices
9. l'hypocras médiéval au miel et aux épices de noël
10. le sirop de grenadine aux agrumes pour jus festifs
11. le vieux sauternes, accord foie gras et dessert
12. le gewurztraminer vendanges tardives, accord classique
13. le champagne millésimé : sélection et service

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Comment organiser la table de Noël

La table de Noël exige une organisation rigoureuse. Les préparations peuvent s’étaler sur trois ou quatre jours :

Trois jours avant, on prépare les terrines et les foies gras mi-cuits — ils ont besoin de repos au réfrigérateur pour développer leur goût. Deux jours avant, on fait les stocks et les fonds — bisque de homard, consommé de volaille — qui peuvent se congeler. La veille, on prépare les bûches, les charlottes, les mousses et toutes les pâtisseries qui se bonifient avec le temps. Le matin même, on prépare les pâtes et les croûtes, on trousse les volailles, on met les champagnes à rafraîchir. Le jour de fête, on ne fait plus que les cuissons finales et les dressages.

La lecture préalable de chaque recette, dans la totalité de ses étapes, est le premier geste du cuisinier sérieux. Ce carnet le guide, recette après recette, pour que le réveillon soit à la hauteur de ce qu’il mérite d’être : le plus beau repas de l’année.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi41-001. les huîtres au naturel et leur mignonette à l'échalote

10 min de préparation · sans cuisson · 6 personnes

Ingrédients : 36 huîtres de Marennes-Oléron n°3 ou de Bretagne (Belon, Cancale), 4 échalotes grises finement ciselées, 15 cl de vinaigre de vin rouge vieux, 1 cuillère à café de poivre noir concassé grossièrement, 1 citron coupé en quartiers, algues ou gros sel pour le service, glace pilée.

Préparation : Préparer la mignonette deux heures à l'avance en mélangeant les échalotes ciselées avec le vinaigre de vin rouge et le poivre noir concassé dans un petit bol en porcelaine ou en verre. Réserver au frais pour que les échalotes macèrent et perdent leur mordant. Ouvrir les huîtres au couteau à huître en protégeant la main d'un torchon épais : introduire la lame au niveau du talon, faire levier d'un mouvement ferme et court, sectionner le muscle adducteur en longeant le plat de la coquille. Jeter la première eau, vérifier qu'aucun débris de coquille ne souille la chair. Disposer les huîtres ouvertes sur un lit de gros sel ou d'algues fraîches dans un grand plat, en ajoutant de la glace pilée pour maintenir le froid. Présenter la mignonette dans un ramequin, les quartiers de citron dans une soucoupe. Servir immédiatement après ouverture.

Observations : L'huître est la reine incontestée du réveillon français. Brillat-Savarin, dans sa Physiologie du Goût (1825), la classe parmi les premières nourritures « qui chatouillent la sensibilité de l'estomac sans lui être à charge ». La mignonette à l'échalote est la seule accompagnatrice légitime de l'huître crue selon la tradition : le vinaigre rouge réveille l'iode sans l'écraser. L'erreur classique est de l'ouvrir trop tôt — l'huître ouverte plus de vingt minutes se dessèche et perd son eau naturelle. On ne sert que les vivantes et on rejette sans hésiter celle dont la chair est flasque ou qui ne réagit pas au contact d'un peu de citron. Accord : Muscadet sur lie, Chablis premier cru ou Champagne brut non dosé.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi41-002. les huîtres gratinées au beurre d'escargot et pain de mie

20 min de préparation · 5 min de cuisson · 6 personnes

Ingrédients : 24 huîtres creuses n°2, 150 g de beurre doux ramolli, 4 gousses d'ail finement hachées, 4 échalotes grises hachées, 1 bouquet de persil plat haché finement, 1 cuillère à soupe de chapelure fine, sel, poivre blanc, une pincée de noix de muscade, quelques gouttes de Pernod (facultatif).

Préparation : Préchauffer le gril du four à température maximale. Préparer le beurre d'escargot en mélangeant le beurre ramolli, l'ail, les échalotes, le persil haché, la chapelure, le sel, le poivre et la muscade — travailler à la spatule jusqu'à obtenir une pâte homogène et parfumée. Ouvrir les huîtres, jeter la première eau, détacher les huîtres de leur coquille creuse. Répartir les huîtres dans leurs coquilles creuses stabilisées sur un plat allant au four garni de gros sel. Déposer une bonne noisette de beurre composé sur chaque huître. Passer sous le gril trois à cinq minutes, jusqu'à ce que le beurre bouillonne et que la surface commence à gratiner légèrement sans dessécher l'huître. Servir immédiatement.

Observations : La recette des huîtres gratinées au beurre d'escargot est un classique des brasseries parisiennes depuis la fin du XIXe siècle, popularisée par les maisons spécialisées du boulevard Montmartre. Escoffier, dans son Guide Culinaire (1903), indique que le beurre composé à l'ail et au persil — qu'il appelle « beurre à escargots » — est applicable à toute préparation qui demande un gratin rapide sur coquillage. Le secret du succès est la durée de passage sous le gril : trop court, le beurre ne chante pas ; trop long, l'huître cuit, durcit et perd toute sa saveur iodée. Trois minutes, pas quatre. Accord : Pouilly-Fumé ou Entre-deux-Mers sec.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi41-003. les huîtres chaudes au champagne et à la crème

15 min de préparation · 8 min de cuisson · 6 personnes

Ingrédients : 24 huîtres creuses n°2, 20 cl de champagne brut, 20 cl de crème fraîche épaisse, 2 échalotes grises ciselées finement, 30 g de beurre, sel fin, poivre blanc, ciboulette ciselée pour servir.

Préparation : Ouvrir les huîtres, récupérer leur eau dans une petite casserole, détacher les chairs et les réserver dans un bol. Nettoyer les coquilles creuses et les disposer sur un plat de service. Dans une petite sauteuse, faire suer les échalotes dans le beurre sans coloration, mouiller avec le champagne et l'eau des huîtres, réduire des deux tiers à feu vif. Ajouter la crème fraîche, porter à frémissement et laisser réduire encore un tiers pour obtenir une sauce nappante et légèrement dorée. Saler très peu — les huîtres sont naturellement salées — et poivrer blanc. Déposer une huître dans chaque coquille, napper d'une cuillerée de sauce au champagne. Passer sous le gril une minute pour glacer légèrement. Parsemer de ciboulette ciselée, servir sans attendre.

Observations : L'accord entre l'huître et le champagne est l'un des plus célébrés de la gastronomie française. Curnonsky, dans ses Souvenirs Gastronomiques, décrivait le réveillon comme l'occasion unique d'associer dans une même bouchée « la mer et la mousse » — l'iode des huîtres normandes et les bulles des vignes de la Marne. La sauce au champagne et à la crème est une réduction rapide qui ne doit jamais bouillir longtemps sous peine de perdre les arômes délicats du vin. On choisira un champagne brut sans dosage, dont la légère acidité résistera à la richesse de la crème. Le glaçage final d'une minute sous le gril doit juste figer la sauce en surface, jamais cuire l'huître. Accord : le même champagne brut servi dans le plat.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi41-004. les coquilles saint-jacques en coquille, sauce vin blanc

20 min de préparation · 12 min de cuisson · 6 personnes

Ingrédients : 18 coquilles Saint-Jacques avec leur corail (3 par personne), 30 cl de vin blanc sec (Muscadet ou Chablis), 20 cl de crème fraîche épaisse, 2 échalotes grises ciselées, 50 g de beurre, 2 cuillères à soupe de chapelure fine, le jus d'un demi-citron, sel, poivre blanc, persil haché.

Préparation : Nettoyer les coquilles Saint-Jacques en séparant la noix et le corail de la barbe. Réserver les coquilles plates et creuses. Dans une sauteuse, faire suer les échalotes dans la moitié du beurre sans coloration, mouiller au vin blanc, réduire de moitié. Ajouter la crème, porter à frémissement deux minutes, saler et poivrer. Faire revenir les noix et les corails rapidement dans le reste du beurre à feu vif, trente secondes de chaque côté — elles ne doivent pas être cuites à cœur. Disposer une noix et un corail dans chaque coquille creuse, napper de sauce, parsemer de chapelure et de persil haché. Passer sous le gril trois minutes jusqu'à ce que la surface soit légèrement gratinée. Arroser d'un filet de jus de citron au moment de servir.

Observations : La coquille Saint-Jacques gratinée est l'un des hors-d'œuvre les plus nobles de la tradition française des fêtes. Escoffier, dans son Guide Culinaire (1903), propose plusieurs garnitures pour la coquille Saint-Jacques — à la crème, à la béchamel, à la nantua — toutes fondées sur le même principe de ne pas cuire la noix complètement avant le passage au gril : la chaleur du four achève la cuisson et la sauce la protège du dessèchement. Le corail, souvent rejeté à tort, est la partie la plus savoureuse et parfumée de la coquille — le laisser systématiquement est une faute de goût que la tradition française ne pardonne pas. Accord : Bourgogne blanc premier cru ou Meursault.

Poursuivre la lecture & cuisiner l’intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Le Réveillon de Noël » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi41**.