LES PETITS CARNETS BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Goûters d'Enfance

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-vi43**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Crêpes et Galettes du Mercredi

1. la crêpe de ménage, beurre noisette et sucre semoule
2. la galette de sarrasin au beurre salé breton
3. la crêpe à la confiture de fraises de la grand-mère
4. la crêpe au chocolat fondu et éclats de noisettes
5. la crêpe fourrée à la frangipane d'amandes
6. les crêpes dentelle de Quimper au beurre fin
7. la gaufre de ménage à la vanille et au sucre glace
8. la gaufre liégeoise au sucre perlé caramélisé
9. la crêpe normande aux pommes caramélisées et calvados
10. les blinis de ménage au sarrasin, beurre et miel
11. la crêpe soufflée à la fleur d'oranger
12. la crêpe Suzette au beurre d'orange flambé

Chapitre 2 — Brioches et Pains du Goûter

1. la brioche mousseline à la fleur d'oranger
2. la brioche nanterre en moule rectangulaire
3. le pain au lait brioché du mercredi, manchons beurrés
4. la brioche vendéenne tressée au sucre perlé
5. le kugelhopf alsacien aux raisins et au kirsch
6. les bugnes lyonnaises croustillantes au sucre glace
7. le savarin au sirop de rhum, crème chantilly légère
8. les pets-de-nonne à la confiture d'abricot chaude
9. la brioche au sucre façon gâteau de Saint-Genix
10. les chaussons aux pommes maison à la cannelle
11. les roulés à la cannelle et au sucre roux de canne
12. le pain au chocolat moelleux façon boulangerie artisanale

Chapitre 3 — Gâteaux du Mercredi de la Tradition Familiale

1. le quatre-quarts breton au beurre demi-sel
2. le gâteau marbré vanille-chocolat du mercredi
3. le gâteau au yaourt de la cuisine de famille
4. le moelleux aux amandes, cœur tendre et parfumé
5. le cake aux fruits confits et raisins au rhum
6. le gâteau basque à la crème pâtissière et cerises noires
7. la galette bretonne sablée au beurre pur
8. le gâteau breton aux pruneaux d'Agen
9. le gâteau de Savoie léger, beurré à la sortie du four
10. le pain d'épice de Dijon au miel de sapin et épices
11. le kouign-amann breton au beurre caramélisé
12. la tarte à la confiture de grand-mère, pâte sablée beurrée

Chapitre 4 — Biscuits et Petits Gâteaux Secs du Goûter

1. les madeleines de ménage au citron et au miel de fleurs
2. les sablés à l'emporte-pièce en étoile, vanille et citron
3. les tuiles aux amandes effilées, dorées sur le revers d'un rouleau
4. les langues de chat au beurre fin et à la vanille
5. les palmiers feuilletés au sucre cristal caramélisé
6. les congolais à la noix de coco, moelleux et dorés
7. les canistrelli corses aux anis et vin blanc de l'île
8. les meringues françaises à la vanille, craquantes et légères
9. les bredeles alsaciens de Noël — cannelle, anis et cardamome
10. les palets de dames au rhum et aux raisins secs
11. les navettes de Saint-Victor à la fleur d'oranger
12. les sablés diamants au beurre fin et sucre en grains

Chapitre 5 — Tartines et Pains Beurrés du Goûter

1. la tartine de beurre normand au sel de Guérande
2. la tartine à la confiture de fraises de Plougastel
3. le pain perdu à la vanille et au sucre roux de canne
4. la tartine au miel d'acacia et au beurre fermier
5. les mouillettes de brioche aux œufs à la coque du dimanche
6. la tartine de fromage blanc et confiture de myrtilles
7. le pain d'épice beurré au miel d'Alsace de la tradition
8. la tartine à la crème de marrons de l'Ardèche
9. les toasts au fromage fondu gratiné, Comté et moutarde
10. les toasts de sardines à l'huile sur pain de seigle grillé
11. les mouillettes au beurre d'anchois et au persil plat
12. le pain de campagne grillé aux rillettes du Mans

Chapitre 6 — Chocolat Chaud, Lait Fraise et Boissons du Goûter

1. le chocolat chaud à l'ancienne, lait entier et chocolat noir
2. le chocolat viennois à la crème chantilly vanillée
3. le cacao chaud du goûter scolaire, lait entier et sucre vanillé
4. le lait fraise à la fraise fraîche mixée
5. le lait de poule — œuf battu au lait chaud et noix de muscade
6. le sirop de cassis au lait frais, kir de l'enfance
7. la citronnade maison au citron pressé et sucre de canne
8. le chocolat chaud à la cannelle et à la vanille Bourbon
9. le lait chaud à la vanille et à la badiane
10. le thé au lait à l'anglaise, tartine beurrée, heure du thé
11. le lait d'amandes maison aux amandes mondées fraîches
12. la grenadine maison au lait frais, le lait de fille

Chapitre 7 — Entremets et Crèmes de la Cuisine Familiale

1. la crème au chocolat de ménage, bol du mercredi après-midi
2. la semoule au lait vanillée et coulis de fraises de saison
3. le riz au lait crémeux au zeste de citron confit
4. la compote de pommes de ménage à la cannelle et au beurre
5. la gelée de fraises au sucre et au citron, lumineuse et parfumée
6. le blanc-manger aux amandes, onctueux et parfumé
7. le flan pâtissier parisien à la crème, brûlé en surface
8. la compote de poires à la vanille et au vin blanc
9. les pommes bonne femme au four, miel et cannelle
10. la tarte au sucre du Nord, beurre et cassonade
11. la gelée de groseilles translucide, sur tartine de brioche
12. le clafoutis aux cerises noires, crème dorée au four
13. les pommes bonne femme au four façon grand-mère alsacienne
14. le charlotte aux biscuits à la cuillère et à la confiture de framboise
15. le gratin de vermicelles au lait de la grand-mère
16. les œufs au lait vanillés de la cuisine de bonne-maman

Chapitre 8 — Confiseries et Douceurs de l'Enfance

1. les caramels mous au beurre salé de Quiberon
2. la guimauve maison à la vanille et à la rose
3. les pralines roses de Lyon au sucre vermillon
4. les berlingots de Carpentras aux parfums de Provence
5. les calissons d'Aix-en-Provence à la pâte d'amandes et melon confit
6. les pâtes de fruits à la framboise et à la groseille
7. les mendiants au chocolat au lait, fruits secs et épices
8. le nougat blanc de Montélimar aux amandes et au miel
9. les boules de coco roulées dans la noix de coco râpée
10. les caramels à l'orange et au Grand Marnier
11. les bredeles de Noël aux noix et au miel sombre
12. la pomme d'amour au sucre rouge de la fête foraine

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l'Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Quatre heures : une institution nationale

Le goûter de quatre heures — ou de seize heures dans la langue administrative — est l'une des particularités les plus distinctives de la culture alimentaire française. Dans la plupart des autres pays européens, le collation de l'après-midi est un en-cas informel, souvent industriel, parfois inexistant. En France, le goûter a été codifié, ritualisé et transmis de génération en génération comme une véritable institution gastronomique domestique.

Cette codification remonte au moins au XIXe siècle. Carême, dans Le Pâtissier Royal Parisien (1815), consacre plusieurs sections à ce qu'il nomme « les petits ouvrages de pâtisserie pour le goûter des enfants » — madeleines, brioches, crêpes légères, sablés — distinguant soigneusement ces préparations simples des grands entremets et des pièces montées de la haute pâtisserie. Beauvilliers, dans L'Art du Cuisinier (1814), aborde le goûter dans la partie domestique de son traité, notant que « la ménagère avisée prépare le goûter des enfants dès le matin, de sorte que les brioches soient encore tièdes à leur retour de l'école ».

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

La brioche et les pains du four

La brioche du goûter est un autre élément essentiel de la tradition française. Dans sa version domestique — brioche nanterre, brioche mousseline, pain au lait brioché, manchons — elle n'appartient pas à la haute pâtisserie mais à la cuisine quotidienne des ménages organisés. Carême distingue nettement les « grandes brioches de cérémonie » de la « brioche ordinaire du goûter », dont la méthode est plus simple et la richesse en beurre moins extravagante.

Le kugelhopf alsacien, la brioche vendéenne tressée, le gâteau de Saint-Genix aux pralines roses — chacune de ces préparations régionales constitue une déclinaison du même geste fondamental : une pâte levée enrichie de beurre et d'œufs, façonnée avec soin, cuite jusqu'au brun doré, destinée à être tranchée et beurrée au goûter.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Les gâteaux du mercredi

À côté des crêpes et des brioches, la tradition française du goûter comprend une série de gâteaux simples que les ménagères préparaient le matin pour l'après-midi : le quatre-quarts breton, le gâteau marbré vanille-chocolat, le moelleux aux amandes, le cake aux fruits confits. Ces gâteaux sont documentés chez Carême sous le nom de « gâteaux de ménage » ou « gâteaux de famille » — des préparations qui ne réclament pas de technique de pâtissier professionnel mais qui demandent de la qualité dans les ingrédients et de la régularité dans la méthode.

Le four domestique est leur outil naturel — et les gâteaux du mercredi ont contribué à la tradition française de l'entretien et de la maîtrise du four ménager, tradition documentée dès le XIXe siècle dans tous les ouvrages de cuisine domestique.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Les biscuits secs et les confiseries

La tradition des biscuits secs — madeleines, sablés, tuiles, langues de chat, meringues, bredeles alsaciens — appartient à la pâtisserie domestique et à la confiserie artisanale. Elle documente la frontière poreuse entre la cuisine ménagère et la pâtisserie de boutique : certaines préparations (les madeleines de Commercy, les canistrelli corses, les navettes de Saint-Victor) sont nées dans des établissements artisanaux avant d'être adoptées par les cuisines familiales, d'autres (les meringues, les sablés diamants) ont toujours appartenu au répertoire domestique.

Les confiseries du goûter — caramels mous, guimauves, pralines roses, berlingots — appartiennent à la catégorie des douceurs que l'on n'achète pas toujours en confiserie, mais qu'on peut préparer chez soi avec du sucre, du beurre et de la patience.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Le chocolat chaud, le lait fraise et les boissons

Le chocolat chaud à l'ancienne — cacao en poudre ou chocolat noir fondu dans le lait entier, brassé jusqu'au velouté — est la boisson du goûter par excellence dans la tradition française depuis le XVIIIe siècle. Beauvilliers le mentionne dans L'Art du Cuisinier (1814) comme la boisson normale du goûter bourgeois ; Curnonsky en parle dans ses Souvenirs avec une nostalgie qui n'est pas feinte. La qualité du chocolat et du lait — entier, jamais écrémé — détermine tout.

Le lait fraise, la citronnade maison, le sirop de cassis au lait — ces boissons simples constituent l'accompagnement des goûters d'enfants dans la France du XXe siècle, avant l'arrivée des sodas industriels qui ont progressivement déplacé ces préparations de la table familiale.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Goûters d'Enfance » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi43**.