LES PETITS CARNETS BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Le Pique-Nique Bourgeois

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-vi44**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Terrines et Pâtés de Voyage

1. la terrine de campagne au porc, herbes et cognac
2. la terrine de lapin aux herbes fraîches et noisettes
3. le pâté en croûte jambon et pistaches
4. la galantine de volaille aux herbes en gelée
5. la terrine de foies de volaille à la sauge
6. le pâté de campagne aux herbes du jardin
7. la terrine de légumes d'été aux herbes et chèvre frais
8. les rillettes de porc du Mans à l'ancienne
9. le foie gras de canard mi-cuit en torchon
10. la mousse de thon à l'ancienne aux câpres et cornichons
11. le fromage de tête à la moutarde et herbes fines
12. la terrine d'anguilles fumées aux herbes et crème fraîche

Chapitre 2 — Tartes Salées et Quiches de Campagne

1. la quiche lorraine aux lardons et crème fraîche
2. la flamiche aux poireaux et au maroilles
3. la tarte à la tomate, moutarde et basilic frais
4. la pissaladière niçoise aux oignons et anchois
5. la tarte aux poivrons confits et fromage de brebis
6. la tourte au fromage de chèvre frais et épinards
7. la tarte à l'oignon alsacienne, crème et lardons
8. la tourte aux champignons et aux lardons
9. la tarte fine aux courgettes, ricotta et menthe
10. la tarte au thon frais confit à l'huile d'olive
11. la tarte aux oignons doux et chèvre de Loire
12. la tarte tatin aux oignons et vinaigre balsamique

Chapitre 3 — Salades Composées et Salades de Voyage

1. la salade niçoise traditionnelle, anchois et œufs durs
2. la salade périgourdine aux gésiers confits et noix
3. la salade de lentilles du Puy aux lardons et vinaigrette moutardée
4. la salade de haricots blancs à la bretonne, fines herbes
5. la salade de riz estivale aux légumes de soleil
6. la salade de pommes de terre à l'alsacienne, lardons et vin blanc
7. la salade lyonnaise au pissenlit et lardons chauds
8. la salade de museau de bœuf à la vinaigrette
9. la salade de chou rouge à l'alsacienne, pommes et noix
10. la salade de betteraves à la crème de raifort
11. la salade de carottes râpées à la marocaine
12. la salade de céleris rémoulade au jambon blanc

Chapitre 4 — Sandwichs, Paniers Garnis et Pains de Campagne

1. le pan bagnat niçois, le sandwich bain de soleil
2. le jambon-beurre de tradition parisienne
3. la tapenade noire provençale sur pain grillé
4. le sandwich au saucisson sec et au beurre d'herbes
5. le croque-monsieur froid au jambon et Comté
6. le pain surprise bourgeois aux garnitures assorties
7. le sandwich au poulet froid rôti, mayonnaise au citron
8. le casse-croûte aux radis et beurre salé
9. le pâté en terrine et pain de campagne, le classique du panier
10. le tartare de saumon au citron vert, aneth et câpres
11. les œufs farcis à la mayonnaise et au jambon
12. la tapenade verte aux olives et amandes

Chapitre 5 — Œufs Durs, Fromages et Condiments de Route

1. la mayonnaise maison pour le pique-nique
2. les œufs durs à la mayonnaise
3. les œufs mimosa à l'ancienne
4. les œufs en gelée au jambon et à l'estragon
5. la sauce gribiche du pique-nique
6. les œufs à la russe en barquettes
7. les rillettes de sardines aux câpres
8. les rillettes de thon à l'huile et au citron
9. la crème de roquefort aux noix
10. le plateau de fromages de voyage
11. les fromages de chèvre marinés aux herbes de Provence
12. la cervelle de canut lyonnaise

Chapitre 6 — Volailles Froides, Viandes et Poissons de Panier

1. le poulet rôti froid aux herbes pour le pique-nique
2. la poularde en gelée à l'estragon
3. le rôti de veau froid aux câpres et anchois
4. les tranches de gigot d'agneau froid à la menthe
5. la langue de bœuf froide en vinaigrette
6. les cailles rôties froides au raisin de Smyrne
7. le lapin froid à la moutarde et à l'estragon
8. le jambon persillé de Bourgogne
9. le saumon poché froid au court-bouillon
10. les filets de truite fumée à la crème de raifort
11. le thon blanc en escabèche froide
12. la brandade froide de morue en bocal

Chapitre 7 — Gâteaux et Pâtisseries de Voyage

1. le cake de voyage aux raisins secs et au rhum
2. le gâteau breton à la pâte sablée traditionnelle
3. les croquants de Provence aux amandes
4. les navettes de Marseille à la fleur d'oranger
5. le pain d'épices de Dijon au miel de fleurs
6. les gimblettes au citron de Montpellier
7. les biscuits de Reims au blanc d'œuf
8. les galettes sablées de Pont-Aven au beurre breton
9. les amandes pralinées de voyage
10. les massepains d'Aix-en-Provence à la rose
11. les macarons de Cormery à la noix de coco
12. la tarte fine aux pommes au beurre portative

Chapitre 8 — Fruits, Boissons Fraîches et Fin du Pique-Nique

1. la macédoine de fruits d'été au vin blanc et à la menthe
2. les fraises au sucre fin et jus d'orange
3. les pêches au vin rouge épicé à l'ancienne
4. le melon au porto blanc du pique-nique
5. les abricots pochés au muscat de Rivesaltes
6. les figues fraîches au miel et cerneaux de noix
7. les cerises en bocal au vin rouge et à la cannelle
8. les raisins muscats au cognac et au sucre fin
9. la salade d'oranges à la cannelle et à la fleur d'oranger
10. la limonade maison au citron pressé
11. la citronnade à la menthe fraîche de jardin
12. le thé glacé à la bergamote et au miel d'acacia
13. les pruneaux d'Agen à l'armagnac et au thé noir
14. les poires pochées au vin rouge et aux épices en bocal
15. les marrons glacés simplifiés au sirop de rhum
16. les dragées aux amandes de Verdun

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l'Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

La terrine : reine des paniers

La terrine est le plat roi du pique-nique bourgeois pour une raison simple et incontestable : elle est faite pour voyager. Carême déjà, dans L'Art de la Cuisine Française (1833), distinguait les préparations de table et les préparations de voyage, classant terrines, pâtés et galantines dans cette seconde catégorie. Une terrine bien faite supporte les chocs, les cahots, les variations de température ; elle se tranche net au couteau, se mange à la fourchette ou à la main selon l'humeur, et ne perd rien de sa saveur à être servie froide.

La terrine de campagne au porc et au cognac, la galantine de volaille aux herbes en gelée, le jambon persillé de Bourgogne, la mousse de thon aux câpres : voilà les préparations que la maîtresse de maison bourgeoise confectionnait la veille ou l'avant-veille, pour que la terrine ait eu le temps de prendre, de se raffermir, et de développer tous ses arômes au contact de ses gelées.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Les tartes et quiches de campagne

La quiche lorraine est peut-être la préparation froide la plus universellement transportée de France. Elle se mange chaude le soir de sa préparation, et se révèle souvent encore meilleure le lendemain, froide dans son moule, tranchée en parts généreuses. La pâte a absorbé l'appareil à la crème, les lardons ont développé leurs sucs, et l'ensemble a pris une tenue que la chaleur ne pouvait pas donner.

La flamiche aux poireaux, la pissaladière niçoise, la tarte à la tomate et moutarde : toutes ces préparations partagent avec la quiche l'avantage d'une pâte garante de la portabilité. La pâte brisée et la pâte feuilletée sont les meilleurs contenants du monde — elles protègent la garniture, délimitent les parts, et peuvent être tenues à la main sans désastre.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Salades composées et condiments

La salade composée est l'un des apports les plus créatifs de la cuisine bourgeoise française au répertoire du pique-nique. La niçoise, la périgourdine, la lyonnaise au pissenlit, la lentille du Puy aux lardons : ces salades n'ont rien de la salade de bistrot pressée. Elles sont construites, assemblées, assaisonnées avec soin, et transportées dans des bocaux hermétiques ou des saladiers couverts.

La mayonnaise maison est la grande condiment du pique-nique, la sauce universelle qui accompagne les viandes froides, les poissons pochés, les œufs durs. Escoffier la classait parmi les grandes sauces froides de la cuisine française, au même titre que la béarnaise parmi les chaudes. La préparer la veille et la conserver au frais dans un bocal est l'un des gestes essentiels de la préparation du pique-nique bourgeois.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Pâtisseries de voyage et fruits à emporter

La pâtisserie de voyage est un genre à part entière : elle doit être dense, résistante, imperméable à l'humidité, et savoureuse plusieurs heures après sa sortie du four. Le cake aux raisins secs et au rhum, le gâteau breton à la pâte sablée, le pain d'épices de Dijon : ce sont des préparations qui gagnent avec le temps, qui se bonifient dans le papier d'aluminium ou le papier sulfurisé d'un panier bien fermé.

Les fruits de saison concluent le pique-nique avec la légèreté et la fraîcheur qui s'imposent après les terrines et les viandes froides. Les fraises au sucre et jus d'orange, les pêches au vin rouge épicé, le melon au porto blanc : il suffit d'un bocal, d'un peu de patience et de bons fruits pour composer le dessert le plus naturel et le plus élégant du monde en plein air.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi44-001. la terrine de campagne au porc, herbes et cognac

30 min de préparation · 2 h de cuisson · 12 h de repos · 1 terrine de 12 tranches

Ingrédients : 600 g d'épaule de porc hachée grosse, 300 g de gorge de porc hachée, 150 g de foie de volaille nettoyé et haché, 150 g de lardons fumés hachés, 2 œufs entiers, 4 cl de cognac, 2 échalotes finement ciselées, 2 gousses d'ail écrasées, 1 cuillère à soupe de thym effeuillé, 2 feuilles de laurier, 1 cuillère à café de poivre noir moulu, 1/2 cuillère à café de muscade râpée, 12 g de sel fin, crépine de porc pour chemiser (ou tranches de lard en bardes), feuilles de laurier et branche de thym pour le dessus.

Préparation : On commence par préparer la farce : dans un grand saladier, on mélange à la main l'épaule de porc, la gorge, le foie de volaille haché et les lardons. On ajoute les œufs battus, le cognac, les échalotes ciselées, l'ail écrasé, le thym, le poivre, la muscade et le sel. On malaxe vigoureusement plusieurs minutes jusqu'à ce que la farce soit homogène et que le gras commence à s'incorporer à la maigre — c'est ce mélange qui garantira une terrine qui se tient à la coupe sans s'effriter. On chemise une terrine en fonte ou en grès avec la crépine de porc en la laissant déborder des bords pour rabattre sur le dessus, ou avec des bardes de lard en quinconce. On verse la farce en tassant bien sans laisser d'air. On rabat la crépine sur le dessus. On pose les feuilles de laurier et le brin de thym. On couvre le couvercle, on cuit au bain-marie à 180 °C pendant une heure trente à deux heures — la terrine est prête quand la graisse fondue est claire et que la température à cœur atteint 70 °C. On laisse refroidir, on pose un poids par-dessus une nuit au réfrigérateur pour tasser.

Observations : La terrine de campagne est le pâté le plus universellement documenté de la charcuterie française. Carême, dans Le Pâtissier Royal Parisien (1815), donne une recette de « pâté de cochon de lait à la campagnarde » qui est l'ancêtre direct de notre terrine — même farce hachée gros, même assaisonnement au cognac, même cuisson au bain-marie. Beauvilliers, dans L'Art du Cuisinier (1814), note qu'une bonne terrine « doit reposer au moins une nuit avant d'être découpée — la précipitation est la faute la plus commune du cuisinier ». Pour le pique-nique, on la sort du réfrigérateur une heure avant de servir — une terrine trop froide a perdu la moitié de ses arômes. L'accord canonique : cornichons fins, pickles d'oignons, moutarde de Dijon à l'ancienne, pain de campagne. Le piège technique : une cuisson trop forte qui fait

griller les bords et laisse le centre insuffisamment cuit — le bain-marie régule la chaleur.

Poursuivre la lecture & cuisiner l’intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Le Pique-Nique Bourgeois » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi44**.