LES PETITS CARNETS BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Cuisine Bourguignonne

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-vi45**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — Introduction

1. le bœuf bourguignon au Pinot Noir
2. l'estouffade de bœuf charolais au Chambertin
3. la daube bourguignonne à la vigneronne
4. le civet de lièvre au vin vieux de Bourgogne
5. la joue de bœuf braisée au Pinot Noir et carottes
6. le bourguignon de chevreuil au marc
7. le lapin à la moutarde de Dijon et crème fraîche
8. le lapin au Pinot Noir, lardons et champignons
9. la fricassée de poulet à la crème de Bourgogne
10. le poulet à la Gaston Gérard
11. le poulet au Chablis et champignons des bois
12. la pintade braisée à la bourguignonne
13. les escargots à la bourguignonne au beurre d'ail et persil
14. les escargots à la crème et au Chablis
15. les escargots en feuilleté dijonnais
16. la pochouse de la Saône
17. la matelote de rivière à la bourguignonne
18. les quenelles de brochet dijonnaises
19. le brochet au beurre blanc d'aligoté
20. les écrevisses à la nage bourguignonne
21. les écrevisses à la crème et ciboulette
22. la truite au Chablis, beurre blanc et échalotes
23. le sandre braisé aux champignons et vin rouge
24. l'anguille à la poulette bourguignonne
25. la poularde de Bresse pochée à la crème
26. le faisan braisé au Chambertin et lardons
27. la perdrix rôtie aux choux à la bourguignonne
28. le pigeon aux lardons et petits pois dijonnais
29. le salmis de faisan au vin rouge
30. le canard à la vigneronne, navets et marc
31. les ris de veau à la vigneronne
32. le foie de veau à la lyonnaise, oignons et vinaigre
33. les rognons de veau à la moutarde de Dijon
34. le gratin de foies de volaille au Chablis
35. la cervelle de veau au beurre noir dijonnais
36. la tête de veau tiède, sauce gribiche à la moutarde
37. le jambon persillé de Bourgogne
38. les gougères de Bourgogne au comté
39. l'andouillette de Chablis grillée à la moutarde
40. l'andouillette à la crème et aux échalotes
41. le saucisson chaud au vin blanc et échalotes
42. la terrine de lapin aux herbes de Bourgogne
43. les cuisses de grenouilles persillées à la bourguignonne
44. les grenouilles à la crème et ciboulette
45. les grattons bourguignons à l'échalote
46. le cervelas tiède aux lentilles du Berry
47. les coquilles de crabes à la dijonnaise
48. le feuilleté d'escargots au beurre d'estragon
49. le potage cultivateur de Bourgogne
50. la soupe à l'oignon gratinée dijonnaise
51. le velouté de champignons sauvages au Chablis
52. la bisque d'écrevisses à la crème bourguignonne
53. les œufs en meurette au Pinot Noir
54. les œufs brouillés aux morilles et crème
55. l'omelette aux escargots et beurre persillé
56. l'omelette aux lardons et croûtons au beurre
57. le soufflé à l'Époisses
58. les œufs en cocotte à la crème et estragon
59. les ramequins au Chaource et ciboulette
60. le feuilleté d'œufs pochés aux champignons
61. les épinards à la bourguignonne, lardons et crème
62. la compote d'oignons au vin rouge et thym
63. la salade de pissenlit au lard chaud
64. la salade de mâche aux croûtons et lardons
65. les champignons sautés à la bourguignonne
66. les asperges au beurre blanc d'aligoté
67. les haricots blancs en ragoût bourguignon
68. les carottes braisées au vin blanc et miel
69. la purée de céleri-rave à la crème
70. les pommes de terre sautées aux lardons et persil
71. les petits pois à la française à la bourguignonne
72. le gratin de courgettes au fromage bourguignon
73. le pain d'épices de Dijon au miel de sapin
74. les nonnettes de Dijon à la confiture d'abricot
75. la brioche bourguignonne beurrée
76. les palets de dames dijonnais
77. la gougère géante fourrée à l'Époisses

78. le fromage blanc à la ciboulette et à l'échalote
79. l'Époisses chaud sur croûton doré au beurre
80. le croque bourguignon à l'Époisses fondu
81. les pommes au four au marc de Bourgogne
82. la tarte à la crème fraîche bourguignonne
83. le gratin de poires au Chablis et crème
84. la tourte aux noix et miel de Bourgogne
85. la crème de cassis de Dijon maison
86. le kir du chanoine Kir, apéritif national de Bourgogne
87. le sorbet au cassis de Dijon
88. le parfait glacé au pain d'épices et marc
89. le clafoutis aux griottes de Bourgogne
90. les cerises au Chambertin
91. les pêches pochées au Beaune rouge
92. les prunes à l'eau-de-vie de Bourgogne
93. la tarte aux poires Bourdaloue à la vigneronne
94. les fruits rouges au cassis et poivre noir
95. la mousse au chocolat au marc de Bourgogne
96. la tarte au cassis et crème pâtissière
97. le gâteau aux amandes et aligoté
98. le pain perdu aux poires au Pinot Gris
99. les nougats aux noix et miel de Bourgogne
100. le vin chaud épicé de Bourgogne

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l'Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

L'escargot : symbole d'une terroir

L'escargot de Bourgogne (Helix pomatia) est indissociable de son beurre : ail, persil, sel fin, beurre normand monté à température. Beauvilliers, dans L'Art du Cuisinier (1814), en donne une version proche de celle que nous connaissons aujourd'hui — ce qui prouve que la recette était déjà codifiée au début du XIXe siècle. Escoffier, dans Le Guide Culinaire (1903), la reprend à l'identique, signalant que « la farce au beurre d'ail et persil est le seul accompagnement qui convienne à l'escargot de Bourgogne ». Ce consensus des grandes autorités culinaires sur une préparation aussi simple est la marque des grands classiques.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Le Chambertin en cuisine

Napoléon Bonaparte est souvent cité comme grand amateur du Chambertin, qu'il emportait en campagne. La légende veut que ses cuisiniers l'utilisaient aussi bien dans les sauces que dans les braises — et c'est là que réside le génie de la cuisine bourguignonne : elle utilise le vin comme un ingrédient structurant, non comme un condiment. Braiser un civet de lièvre au Chambertin ou cuire un faisan au Pinot Noir, c'est conférer à la viande une profondeur aromatique que nulle autre technique ne peut reproduire.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

La moutarde de Dijon

La moutarde de Dijon est une autre gloire de la région. Attestée depuis le XIVe siècle dans les textes de la ville, elle est mentionnée par Dumas dans son Grand Dictionnaire de Cuisine (1873) comme indispensable à la cuisson du lapin et des rognons. Sa puissance, liée à l'usage de grains de moutarde noire et d'un vinaigre vif, en fait un condiment qui transforme les préparations les plus simples en plats de caractère. Ce Carnet en fait un usage généreux — à l'image de la tradition.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Comment lire ce Carnet

Les huit chapitres de ce Carnet suivent la logique d'un repas bourguignon complet : des grandes viandes braisées aux escargots, des volailles et du gibier aux hors-d'œuvre charcutiers, des potages et œufs en meurette aux légumes de terroir, des pains et pâtisseries de Dijon aux douceurs à base de cassis et de marc. Chaque recette est accompagnée d'une Observation de Beaulieu qui situe la préparation dans son contexte historique, culinaire et géographique, avec les accords canoniques en fin de note.

La Bourgogne est une table qui se mérite. Elle demande du temps — le temps du braisage, le temps de la marinade, le temps de la gelée qui prend au froid. Ce Carnet en est l'humble guide. # Chapitre 1 — Les Grands Braisés de Bourgogne (recettes vi45-001 à vi45-012)

La grande cuisine bourguignonne est avant tout une cuisine du temps long. Braiser, mijoter, laisser le vin réduire et se fondre dans les sucs de viande : voilà le geste fondamental qui distingue la table de Bourgogne de toutes les autres tables régionales françaises. Ce chapitre réunit les douze recettes les plus représentatives de cette tradition — du bœuf bourguignon canonique au poulet à la Gaston Gérard, du civet de lièvre à la pintade braisée. Chaque plat est né d'une patience que le vin seul pouvait nourrir.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi45-001. le bœuf bourguignon au Pinot Noir

30 min de préparation · 3 h de cuisson · 6 personnes · Difficulté : moyenne

Ingrédients : 1,5 kg de paleron ou de joue de bœuf coupé en gros cubes, 1 bouteille de Pinot Noir de Bourgogne, 200 g de lardons fumés, 300 g de champignons de Paris, 2 carottes en rondelles épaisses, 2 oignons émincés, 3 gousses d'ail, 1 bouquet garni (thym, laurier, persil), 2 cuillères à soupe de farine, 3 cuillères à soupe d'huile neutre, sel, poivre noir fraîchement moulu.

Préparation : 1. La veille, faire mariner la viande dans le vin avec carottes, oignons, ail et bouquet garni une nuit au frais. 2. Le lendemain, égoutter la viande et les légumes en réservant la marinade. Sécher la viande avec du papier absorbant. 3. Dans une cocotte en fonte, faire revenir les lardons à feu vif jusqu'à ce qu'ils rendent leur gras. Réserver. Faire dorer les morceaux de bœuf en plusieurs fois pour ne pas surcharger la cocotte — chaque face doit être colorée profondément. 4. Ajouter les oignons et les carottes de la marinade, faire suer 5 minutes. Saupoudrer de farine, remuer pour enrober. 5. Verser la marinade filtrée sur la viande. Ajouter les lardons. Saler, poivrer. Porter à frémissement, couvrir et cuire à feu très doux ou au four à 160 °C pendant 2 h 30 à 3 heures. 6. Dans les 30 dernières minutes, faire sauter les champignons au beurre et les ajouter. 7. Ajuster la sauce : si trop liquide, découvrir et réduire 20 minutes à feu moyen. Rectifier l'assaisonnement.

Observations : Le bœuf bourguignon est la recette française la plus universellement connue après la ratatouille et le cassoulet, ce qui n'empêche pas d'en retrouver des versions très différentes selon les cuisiniers. Escoffier, dans Le Guide Culinaire (1903), précise que la marinade préalable de la viande est facultative pour les bœufs tendres mais indispensable pour les morceaux de travail comme le paleron ou la joue, qui gagnent en rondeur après une nuit de macération dans le vin. Curnonsky, dans Cuisine et Vins de France (1953), insiste sur la qualité du vin : « On ne fait pas un bon bourguignon avec un mauvais Pinot Noir — le vin se retrouve tout entier dans la sauce. » L'écueil classique est la cuisson trop forte, qui durcit les fibres ; le frémissement doit être à peine visible.

Accords : Pinot Noir de Côte de Nuits (Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée) · Givry rouge · Mercurey rouge

Poursuivre la lecture & cuisiner l’intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Cuisine Bourguignonne » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi45**.