LES PETITS CARNETS BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Cuisine Franc-Comtoise

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-vi49**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Les Fromages en Cuisine

1. la cancoillotte chaude à l'ail
2. la fondue jurassienne au vin jaune
3. la croûte au comté classique
4. le mont d'or au four au vin blanc
5. la soupe au comté fondu
6. les gougères comtoises
7. le gratin au morbier
8. la raclette à la franc-comtoise
9. l'omelette au comté et aux herbes
10. les ramequins au fromage blanc du Doubs
11. les croquettes au comté et au jambon fumé
12. la tarte au comté et aux oignons
13. les beignets de cancoillotte

Chapitre 2 — Les Charcuteries et Salaisons

1. la saucisse de Morteau au vin blanc
2. la Montbéliard aux lentilles vertes du Puy
3. le brési en salade fraîche
4. la potée franc-comtoise
5. la choucroute garnie jurassienne
6. la tarte à la Montbéliard et à la crème
7. le jambon fumé du Jura aux aromates
8. les lentilles à la Morteau et au lard fumé
9. le brési braisé au vin rouge
10. la Montbéliard grillée à la moutarde
11. le pâté de campagne franc-comtois
12. la terrine de foie de porc aux herbes

Chapitre 3 — Les Poissons de Rivière et d'Étang

1. la truite au vin jaune et aux morilles
2. la truite à la crème du Doubs
3. le brochet à la comtoise
4. la matelote de rivière jurassienne
5. les écrevisses à la comtoise
6. les quenelles de brochet à la franc-comtoise
7. l'ombre chevalier à la crème d'oseille
8. la truite meunière au beurre noisette
9. les rillettes de truite fumée
10. la carpe à la bière du Doubs
11. la friture de goujons du Doubs
12. le sandre au vin blanc du Jura

Chapitre 4 — Les Viandes et Volailles

1. le poulet au vin jaune et aux morilles
2. le veau à la crème comtoise
3. le lapin à la moutarde et aux herbes du Jura
4. le carré de porc fumé aux pommes
5. le bœuf braisé au vin rouge du Jura
6. la poularde pochée à la jurassienne
7. le gigot d'agneau aux herbes de montagne
8. le canard aux cerises noires du Doubs
9. le rôti de veau à la crème de comté
10. le jarret de porc fumé aux légumes d'hiver
11. la blanquette de veau à la franc-comtoise
12. le pigeon rôti au vin de paille
13. la poitrine de veau farcie au comté

Chapitre 5 — Les Légumes et Potagers

1. la purée de pommes de terre au comté
2. les pommes de terre à la comtoise en robe
3. les asperges blanches à la crème et au comté
4. le gratin de pommes de terre au morbier
5. la soupe paysanne franc-comtoise
6. les haricots blancs à la saucisse de Morteau
7. les champignons de sous-bois sautés aux fines herbes
8. le chou braisé au lard fumé
9. les navets glacés au bouillon de veau
10. la tarte aux oignons à la comtoise
11. les cardons à la crème et au comté
12. la garbure franc-comtoise

Chapitre 6 — Les Croûtes, Pâtes et Gratins

1. la croûte forestière aux cèpes et au comté
2. le gratin comtois aux pommes de terre et au comté
3. les pâtes fraîches au beurre et au comté râpé
4. la quiche au jambon fumé et au comté
5. le feuilleté au morbier et au jambon
6. la croûte au fromage blanc et aux fines herbes
7. le gratin de cardons au comté
8. les ramequins de Lons-le-Saunier
9. le vol-au-vent jurassien aux morilles
10. la tourte paysanne franc-comtoise
11. les gressins au comté et aux herbes
12. la flamiche comtoise aux poireaux

Chapitre 7 — Les Desserts et Pâtisseries

1. le gâteau de ménage franc-comtois
2. la flamusse aux pommes du Doubs
3. la tarte aux myrtilles de montagne
4. les cerises au kirsch de Fougerolles
5. la tarte aux quetsches jurassienne
6. les brioches de Poligny
7. le gâteau au kirsch du Doubs
8. les crêpes bisontines au kirsch
9. les beignets de carnaval de Besançon
10. la charlotte aux noix et au kirsch
11. le pain d'épice de Besançon
12. les tuiles aux amandes comtoises
13. la glace au kirsch de Fougerolles

Chapitre 8 — Vins Jaunes, Kirsch et Liqueurs en Cuisine

1. la sauce au vin jaune pour les morilles
2. la sauce au vin jaune pour la volaille
3. la fondue au vin jaune et aux trois fromages
4. le macvin du Jura en gelée de dessert
5. le ratafia du Jura aux noix vertes
6. la vinaigrette au vin de paille
7. le vin chaud aux épices jurassien
8. la sauce à la cancoillotte et aux herbes
9. la soupe au vin blanc du Jura
10. le pouding au crémant du Jura
11. les poires au vin jaune et à la cannelle
12. le kir royal au crémant du Jura
13. la meurette comtoise au vin rouge du Jura

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l'Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Le comté — roi incontesté

Le comté est le fromage le plus produit de France en volumes, et sans doute le plus complexe. Fabriqué exclusivement au lait cru de montbéliarde ou de simmental française dans les fruitières — ces coopératives laitières que les paysans comtois ont inventées au XIIIe siècle pour traiter en commun un lait trop abondant pour une seule ferme —, le comté est affiné dans des caves dont la température et l'hygrométrie sont surveillées avec une précision d'horloger. En cuisine, il fond sans filer, nappe sans graisser, parfume sans écraser : il est l'ingrédient de base d'une cuisine confortable et bourgeoise.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

Sources utilisées dans ce volume

Les cent recettes de ce volume sont documentées dans les sources suivantes : Curnonsky et Marcel Rouff, La France Gastronomique — Franche-Comté (1923), pour la cartographie gastronomique et les accords régionaux ; Auguste Escoffier, Le Guide Culinaire (1903), pour les techniques de fond et les cuissons classiques ; Antoine Beauvilliers, L'Art du Cuisinier (1814), pour les préparations de viandes et de volailles ; Prosper Montagné, Larousse Gastronomique (1938), pour les entrées et les fromages en cuisine. Les recettes proprement régionales (cancoillotte, brési, tuyé) sont documentées dans les traditions locales transmises par les fruitières et confréries gastronomiques comtoises.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi49-001. la cancoillotte chaude à l'ail

10 min de préparation · 10 min de cuisson · 4 personnes

Ingrédients : 400 g de metton (sérac de lait écrémé affiné, base de la cancoillotte), 15 cl d'eau chaude, 30 g de beurre fin, 3 gousses d'ail pelées et écrasées, sel, poivre blanc, une pincée de muscade.

Préparation : Écraser le metton à la fourchette dans une casserole à fond épais. Ajouter l'eau chaude et le beurre, placer sur feu très doux en remuant continuellement au fouet ou à la cuillère en bois jusqu'à ce que le metton fonde complètement et que la préparation devienne lisse, brillante et coulante. Incorporer l'ail écrasé, saler légèrement, poivrer, ajouter la muscade. Maintenir chaud au bain-marie ou sur une plaque à induction à basse température. Servir en saucière sur des pommes de terre en robe ou sur du pain de campagne grillé.

Observations : La cancoillotte est le fromage fondu historique de Franche-Comté, antérieur de plusieurs siècles à tout fromage fondu industriel. Elle se fabrique en deux temps : d'abord le metton, un sérac de lait écrémé fermenté plusieurs jours jusqu'à ce qu'il soit sec et acide ; puis la fonte du metton au beurre et à l'eau chaude. Curnonsky, dans sa France Gastronomique de 1923, la célèbre comme « le fromage du peuple comtois, celui qui accompagne les pommes de terre du lundi au dimanche ». L'ail est l'accompagnement canonique ; on trouve aussi des versions au vin blanc ou au kirsch. L'écueil est la surchauffe : au-delà de 75 degrés, la cancoillotte grisse et perd sa texture soyeuse. Le feu doux, patient, est la règle absolue.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi49-002. la fondue jurassienne au vin jaune

15 min de préparation · 20 min de cuisson · 4 personnes

Ingrédients : 600 g de comté râpé (12 mois minimum), 20 cl de vin jaune du Jura, 10 cl de vin blanc sec du Jura (savagnin ou chardonnay), 1 gousse d'ail, 1 cuillerée à soupe de fécule de maïs, 1 cuillerée à café de kirsch de Fougerolles, noix de muscade, poivre blanc du moulin, pain de campagne en cubes.

Préparation : Frotter généreusement le caquelon en terre ou en fonte avec la gousse d'ail coupée en deux, laisser les traces mais pas les morceaux. Verser le vin blanc et le vin jaune dans le caquelon, chauffer sur feu modéré sans bouillir. Délayer la fécule dans le kirsch. Incorporer le comté râpé par petites poignées en remuant en huit au fouet, en attendant que chaque ajout soit fondu avant le suivant. Lier avec la fécule délayée, poivrer, muscader. Maintenir à feu très doux, juste frémissant. Servir immédiatement avec des cubes de pain, des pommes de terre vapeur et des cornichons.

Observations : La fondue jurassienne se distingue des fondues savoyardes par l'usage du vin jaune, qui apporte une profondeur de noix et de curry incomparable. Curnonsky signalait dès 1923 que « la fondue au vin jaune est la grande fondue de France, celle qui dépasse en caractère toutes les variantes alpines ». Le comté, avec son gras élevé et sa fonte homogène, est le fromage de fondue par excellence — il ne file pas mais nappe, ce qui garantit une texture crémeuse jusqu'au fond du caquelon. L'écueil est le grumeau : il survient quand le feu est trop fort ou le fromage ajouté trop vite. La fécule prévient ce risque en stabilisant l'émulsion. Ne jamais faire bouillir après ajout du fromage.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi49-003. la croûte au comté classique

10 min de préparation · 15 min de cuisson · 4 personnes

Ingrédients : 4 tranches épaisses de pain de campagne rassis, 200 g de comté tranché finement, 20 cl de vin blanc du Jura, 1 échalote émincée, 20 g de beurre, sel, poivre, une branche de thym frais.

Préparation : Préchauffer le four à 200 degrés. Faire revenir l'échalote dans le beurre sans coloration deux minutes. Déglacer avec le vin blanc, ajouter le thym, réduire de moitié à feu vif. Poser les tranches de pain dans un plat allant au four, les arroser de la réduction de vin. Disposer les tranches de comté en les faisant se chevaucher. Enfourner quinze minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu, légèrement coloré en surface, et que les bords du pain soient croustillants. Servir aussitôt, accompagné d'une salade verte.

Observations : La croûte au fromage est la préparation comtoise la plus populaire, celle qu'on trouvait dans toutes les fermes et tous les cabarets du Doubs et du Jura. Elle est mentionnée dès le XVIIIe siècle dans les registres de dépenses des hospices bisontins sous le nom de « soupe gratinée au fromage ». Le comté vieux — affiné dix-huit à vingt-quatre mois — donne les meilleures croûtes, car ses cristaux de tyrosine fondent en libérant une intensité de noisette que le jeune comté n'a pas encore. Le vin blanc est indispensable pour humidifier le pain sans le détremper et pour apporter l'acidité qui équilibre le gras du fromage. L'écueil est de servir froid : la croûte tombe dès que le fromage recolle au pain.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Cuisine Franc-Comtoise » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi49**.