LES PETITS CARNETS BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

La Cuisine de Bistrot

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-vi52**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Les Entrées et Hors-d'Œuvre

1. œufs mimosa à l'ancienne
2. terrine de campagne maison
3. salade de lentilles aux lardons
4. rillettes de porc au cornichon
5. céleri rémoulade
6. salade lyonnaise aux lardons et œuf poché
7. carottes râpées à la vinaigrette
8. pâté de foie de volaille
9. harengs à l'huile, pommes de terre tièdes
10. salade de museau vinaigrette
11. champignons à la grecque
12. œufs en gelée au jambon

Chapitre 2 — Les Soupes et Potages du Zinc

1. soupe à l'oignon gratinée
2. pot-au-feu à l'ancienne
3. garbure au confit de canard
4. soupe de poisson à la rouille
5. velouté de champignons à la crème
6. soupe au pistou
7. consommé aux cheveux d'ange
8. soupe de pois cassés au lard
9. minestrone de saison
10. vichyssoise froide
11. soupe gratinée au fromage
12. potage Parmentier à la crème

Chapitre 3 — Les Œufs et Gratins

1. œufs cocotte à la crème
2. omelette aux fines herbes
3. gratin dauphinois
4. omelette paysanne aux pommes de terre
5. œufs brouillés à la truffe
6. quiche lorraine
7. flamiche aux poireaux
8. tarte à l'oignon alsacienne
9. gnocchi à la parisienne gratinés
10. crêpes gratinées au jambon
11. gratin de macaronis au jambon
12. œufs à la florentine

Chapitre 4 — Les Viandes et Abats

1. entrecôte grillée, beurre maître d'hôtel
2. steak tartare à la française
3. bavette à l'échalote
4. côte de porc charcutière
5. blanquette de veau à l'ancienne
6. bœuf bourguignon
7. rognons de veau à la moutarde
8. foie de veau à la lyonnaise
9. andouillette grillée sauce moutarde
10. boudin noir, purée aux pommes
11. langue de bœuf, sauce gribiche
12. pieds de porc panés, sauce ravigote
13. tête de veau, sauce ravigote
14. cervelles de veau au beurre noisette

Chapitre 5 — Les Volailles et Gibiers

1. poulet rôti, frites dorées
2. lapin à la moutarde
3. poulet basquaise
4. canard à l'orange
5. pintade aux choux
6. poulet au vinaigre à la lyonnaise
7. civet de lapin au vin rouge
8. suprême de volaille Kiev
9. magret de canard aux cerises
10. cailles rôties aux raisins
11. confit de canard aux lentilles du Puy
12. fricassée de poulet à l'estragon

Chapitre 6 — Les Poissons et Fruits de Mer

1. sole meunière
2. cabillaud au beurre blanc
3. harengs grillés moutarde
4. moules marinières
5. brandade de morue à la provençale
6. sardines grillées au citron
7. filet de bar en croûte de sel
8. truite meunière aux amandes
9. crevettes sautées à l'ail et persil
10. raie au beurre noir
11. dorade royale grillée au fenouil
12. bouillabaisse simplifiée du bistrot

Chapitre 7 — Les Légumes et Accompagnements

1. frites maison dorées à point
2. purée de pommes de terre Robuchon
3. haricots verts sautés à l'ail
4. poêlée de champignons des bois
5. épinards à la crème
6. petits pois à la française
7. carottes glacées au beurre
8. chou braisé au lard
9. choucroute alsacienne au riesling
10. flageolets au beurre persillé
11. pommes sarladaises à la graisse de canard
12. ratatouille niçoise
13. tian provençal de légumes d'été

Chapitre 8 — Les Desserts du Zinc

1. profiteroles au chocolat chaud
2. île flottante sauce anglaise
3. tarte tatin aux pommes
4. mousse au chocolat à l'ancienne
5. crème brûlée à la vanille
6. baba au rhum chantilly
7. millefeuille à la crème pâtissière
8. gâteau Opéra
9. Paris-Brest à la praline rose
10. tarte au citron meringuée
11. clafoutis aux cerises
12. fondant au chocolat cœur coulant
13. œufs à la neige au caramel

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

vi52-001. œufs mimosa à l’ancienne

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

Ingrédients : 8 œufs frais extra-frais, 4 cuillerées à soupe de mayonnaise maison de qualité, 1 cuillerée à café de moutarde de Dijon, 1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin blanc, sel fin, poivre blanc du moulin, ciboulette ciselée et paprika pour finir.

Préparation : Plonger les œufs dans l’eau bouillante salée et les cuire exactement 10 minutes à frémissement — ni plus, pour éviter le jaune verdâtre —, puis les rafraîchir immédiatement sous l’eau froide courante pendant 3 minutes et les écaler avec soin. Couper chaque œuf en deux dans le sens de la longueur, extraire les jaunes et les réserver dans un bol, puis disposer les blancs évidés sur un plat de service. Écraser les jaunes à la fourchette, incorporer la mayonnaise et la moutarde de Dijon, assaisonner de sel et de poivre blanc : la texture doit être souple mais ferme, ni liquide ni compacte. Garnir chaque blanc avec la préparation au jaune en formant un dôme généreux à la cuillère, tamiser légèrement de paprika et parsemer de ciboulette ciselée. Réserver au frais jusqu’au service et sortir les œufs 10 minutes avant de les présenter à table.

Observations : L’œuf mimosa est entré dans le répertoire populaire français au tournant des années 1900. Escoffier le classifiait parmi les « œufs froids façon buffet » dans son Guide Culinaire de 1903, le réservant aux grands buffets de réception. La cuisson est le seul piège : un jaune trop cuit vire au verdâtre et développe une odeur soufrée — il doit rester jaune vif. La mayonnaise maison s’impose : une industrielle ne tient pas la comparaison. Vin : un Mâcon blanc ou un Chablis jeune, qui tranche la richesse du jaune d’un fil d’acidité minérale. Conservation : au réfrigérateur, garni, jusqu’à 4 heures.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi52-002. terrine de campagne maison

30 min de préparation · 1 h 30 de cuisson · 24 h de repos · 8 personnes

Ingrédients : 500 g de porc haché gras (épaule ou gorge), 300 g de foie de porc ou de volaille haché fin, 200 g de lardons de poitrine fumée, 2 échalotes hachées finement, 2 gousses d'ail écrasées, 1 œuf entier, 5 cl de cognac ou d'armagnac, thym, laurier, quatre-épices, sel fin (15 g par kilo), poivre noir concassé, bardes de lard pour chemiser le moule.

Préparation : La veille, mélanger dans un grand bol le porc haché, le foie, les lardons, les échalotes et l'ail, puis ajouter l'œuf, le cognac, le thym effeuillé, une pincée de quatre-épices, le sel et le poivre — mélanger à la main jusqu'à homogénéité, couvrir et laisser mariner une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, chemiser un moule à terrine de bardes de lard en les faisant déborder sur les côtés, vérifier l'assaisonnement en faisant cuire une petite boulette dans une poêle, puis remplir le moule en tassant bien et replier les bardes sur la surface avec une feuille de laurier sur le dessus. Cuire au bain-marie à 160 °C pendant 1 h 30 — la terrine est prête quand un thermomètre indique 72 °C au cœur ou que les jus qui s'écoulent sont clairs. Laisser refroidir sous presse légère et réfrigérer 24 heures minimum avant de démouler et trancher.

Observations : La terrine de campagne est la charcuterie mère du répertoire rustique français. Beauvilliers, dans L'Art du cuisinier (1814), insistait sur le repos obligatoire de 24 heures, temps nécessaire à la redistribution des jus et à la prise en saveur de la masse. La proportion classique est un tiers de foie pour deux tiers de chair : en deçà, la terrine manque de liaison ; au-delà, elle devient amère. La presse pendant le refroidissement est non négociable — elle évite la terrine creuse. Vin : un Beaujolais-Villages ou un Saint-Amour légèrement frais, dont les tanins souples ne dominent pas la charcuterie. Conservation : 5 jours au réfrigérateur sous film.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi52-003. salade de lentilles aux lardons

15 min de préparation · 30 min de cuisson · 4 personnes

Ingrédients : 300 g de lentilles vertes du Puy AOP, 200 g de poitrine fumée en lardons épais, 1 oignon piqué de 2 clous de girofle, 1 carotte, 1 branche de céleri, bouquet garni (thym, laurier, persil), 3 cuillerées à soupe de vinaigre de vin rouge, 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive ou de noix, 1 cuillerée à café de moutarde de Dijon, 2 échalotes finement hachées, persil plat ciselé.

Préparation : Rincer les lentilles sans les faire tremper, puis les mettre dans une casserole froide avec l'oignon piqué, la carotte, le céleri et le bouquet garni, couvrir d'eau froide de 3 cm et porter à ébullition, puis cuire à frémissement 25 à 30 minutes : les lentilles doivent être fondantes mais encore entières — elles ne doivent jamais tremper avant cuisson, car elles s'attendrissent trop et perdent leur tenue. Pendant ce temps, faire revenir les lardons dans une poêle sans matière grasse jusqu'à coloration dorée et les réserver sur papier absorbant. Fouetter ensemble la moutarde, le vinaigre, l'huile, le sel et le poivre, puis incorporer les échalotes hachées. Égoutter les lentilles dès cuisson, retirer le bouquet et l'oignon, et verser les lentilles encore chaudes dans un saladier — les assaisonner immédiatement de la vinaigrette, les lentilles chaudes absorbant bien mieux l'assaisonnement. Ajouter les lardons et le persil ciselé, rectifier et servir tiède.

Observations : La salade de lentilles du Puy aux lardons est un pilier de l'entrée de comptoir, servie tiède pour que la lentille boive la vinaigrette. Curnonsky, dans La France gastronomique (1921), saluait la lentille du Puy comme « la perle verte de la Haute-Loire ». La clé technique est l'assaisonnement à chaud : une lentille froide n'absorbe plus la vinaigrette et reste terne. Les lardons épais de poitrine apportent la mâche indispensable que les lardons fins industriels ne donnent pas. Vin : un Côtes du Rhône rouge jeune ou un Beaujolais nouveau dans les semaines qui suivent la récolte. Conservation : se bonifie jusqu'au lendemain au réfrigérateur, à sortir 30 minutes avant.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi52-004. rillettes de porc au cornichon

20 min de préparation · 5 h à 6 h de cuisson · 12 h de repos · 8 personnes

Ingrédients : 1 kg de porc gras (épaule et gorge à parts égales) coupé en cubes de 4 cm, 200 g de saindoux ou de graisse de porc, 1 bouquet garni (thym, laurier, romarin), 5 gousses d'ail en chemise, sel gris, poivre noir, quatre-épices, petits cornichons au vinaigre pour servir.

Préparation : Assaisonner les morceaux de porc généreusement de sel, de poivre et de quatre-épices. Dans une cocotte en fonte, faire fondre le saindoux à feu très doux, puis ajouter les morceaux de porc, l'ail et le bouquet garni — la viande doit baigner dans sa propre graisse. Cuire à couvert à feu très doux (70 à 80 °C) pendant 5 à 6 heures en remuant toutes les heures : la viande ne doit pas colorer, seulement confire dans sa graisse. Quand la viande se défait au toucher, retirer du feu, égoutter la viande en conservant la graisse dans un récipient séparé. Effilocher la viande à la fourchette ou à la main en gardant des filaments longs — ne jamais mixer, les rillettes doivent avoir de la texture —, puis incorporer progressivement la graisse de cuisson pour obtenir une consistance crémeuse mais non liquide. Rectifier l'assaisonnement, mettre en pot, couler une couche de graisse sur le dessus et laisser prendre au frais au moins 12 heures.

Observations : Les rillettes du Mans et de Tours se disputent la paternité de cette préparation depuis le XVe siècle. Ali-Bab, dans Gastronomie pratique (1907), précisait qu'un saindoux trop vieux ou une cuisson trop vive donnent des rillettes rancies et granuleuses. La cuisson est le seul vrai secret : six heures à feu doux. Le cornichon est l'accompagnement canonique — son acidité coupe le gras et réveille le palais. Vin : un Muscadet sur lie ou un Sancerre blanc, dont la vivacité équilibre la richesse. Conservation : 2 semaines au réfrigérateur sous couche de graisse ; 3 mois au congélateur.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi52-005. céleri rémoulade

20 min de préparation · 1 h de repos · 4 personnes

Ingrédients : 1 céleri-rave d'environ 600 g, jus d'un demi-citron pour éviter l'oxydation, 4 cuillerées à soupe de mayonnaise maison, 1 cuillerée à café de moutarde de Dijon forte, 1 cuillerée à café de vinaigre de vin blanc, sel, poivre blanc du moulin, persil plat ciselé pour finir.

Préparation : Éplucher le céleri-rave en retirant toute la peau grise et les parties creuses, puis le couper en julienne fine au couteau ou à la mandoline (2 mm d'épaisseur, 5 cm de longueur) et l'arroser immédiatement de jus de citron pour éviter le noircissement. Faire blanchir rapidement la julienne : la plonger 30 secondes dans l'eau bouillante salée, la rafraîchir immédiatement sous l'eau froide, égoutter et bien éponger — cette étape attendrit légèrement les fibres sans cuire le céleri, et laisser égoutter 10 minutes sur un linge est non négociable pour éviter une sauce diluée. Préparer la rémoulade en mélangeant la mayonnaise, la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre, puis mélanger la julienne avec la rémoulade, bien enrober et réfrigérer au moins 1 heure : le céleri rend un peu d'eau et la sauce s'imprègne. Remuer au moment du service, rectifier l'assaisonnement et parsemer de persil ciselé.

Observations : Le céleri rémoulade est l'un des piliers du hors-d'œuvre de bistrot français. Escoffier signalait dans son Guide Culinaire que la sauce rémoulade devait impérativement contenir de la moutarde forte dans sa composition, contrairement à la simple mayonnaise. La variante du bistrot a conservé la moutarde mais abandonné les câpres et cornichons de la version classique. L'écueil technique est l'excès d'eau : un céleri-rave mal égoutté après blanchiment dilue la sauce et rend la préparation aqueuse. Vin : un Pouilly-Fumé ou un Reuilly blanc — la minéralité du sauvignon blanc joue à merveille avec la moutarde. Conservation : 2 jours au réfrigérateur sous film, en remuant avant de servir.

Poursuivre la lecture & cuisiner l’intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « La Cuisine de Bistrot » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi52**.