LES PETITS CARNETS BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Fromages de France

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-vi53**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Gougères, Feuilletés et Petits Fours Fromagés

1. gougères au Comté
2. allumettes au gruyère
3. feuilletés au Roquefort et noix
4. palmiers au parmesan et herbes de Provence
5. petits choux fourrés au bleu d'Auvergne
6. tartelettes au brie et champignons
7. croûtes au fromage à l'ancienne
8. feuilletés au Munster et cumin
9. bouchées au fromage blanc et fines herbes
10. petits sablés au parmesan
11. cigarettes au Comté et paprika
12. flûtes au Roquefort et graines de sésame
13. mini-tartelettes au chèvre et thym

Chapitre 2 — Soupes et Potages Fromagés

1. soupe à l'oignon gratinée au comté
2. velouté de chou-fleur au gruyère
3. soupe au fromage d'Auvergne
4. velouté de poireaux à la fourme d'Ambert
5. potage savoyard au beaufort
6. velouté de potimarron au munster
7. soupe au maroilles du Nord
8. velouté de céleri au roquefort
9. soupe de cresson au chèvre frais
10. soupe paysanne à la tomme de Savoie
11. velouté de champignons au parmesan et truffe
12. potage berrichon au fromage de chèvre

Chapitre 3 — Tartes, Quiches et Flamiches

1. flamiche au Maroilles
2. quiche fromagère à quatre fromages
3. tarte au Munster et cumin
4. tarte au chèvre et tomates confites
5. tarte fromagère alsacienne
6. tarte au Roquefort et poires
7. quiche au Vacherin Mont-d'Or
8. tourte au Comté et lardons
9. tarte fine au Reblochon et oignons
10. flamiche picarde aux poireaux et fromage frais
11. tarte au Brie et jambon
12. tarte tatin au chèvre et oignons caramélisés
13. tarte à l'Époisses et noix de Bourgogne

Chapitre 4 — Soufflés, Gratins et Plats Gratinés

1. soufflé au comté
2. soufflé au roquefort
3. soufflé au chèvre et fines herbes
4. gratin dauphinois au comté
5. gratin d'endives au jambon et gruyère
6. gratin de macaronis au fromage classique
7. gnocchis à la parisienne gratinés
8. gratin de crozets au beaufort
9. tartiflette traditionnelle au reblochon
10. croziflette savoyarde
11. gratin de cardons à la moelle et gruyère
12. lasagnes au fromage de brebis
13. gratin de pommes de terre au morbier

Chapitre 5 — Fondues, Raclettes et Plats Montagnards

1. fondue savoyarde classique
2. fondue moitié-moitié fribourgeoise
3. fondue au Vacherin Mont-d'Or
4. raclette traditionnelle à l'ancienne
5. aligot de l'Aubrac
6. truffade auvergnate
7. fondue franc-comtoise au morbier
8. berthoud savoyard à l'Abondance
9. croûte au fromage vaudoise
10. fondue normande au camembert
11. gratin savoyard aux trois fromages
12. fondue au beaufort et vacherin fribourgeois

Chapitre 6 — Fromages Chauds, Poêlés et Rôtis

1. camembert pané et doré à la poêle
2. brie frit en croûte de noisettes
3. munster grillé sur lit de salade frisée
4. fromage de chèvre rôti au miel et thym
5. livarot poêlé aux pommes normandes
6. Époisses chaude à la moutarde de Bourgogne
7. Mont-d'Or au four à la franc-comtoise
8. roquefort fondu sur tartine noix-lardons
9. saint-nectaire fondu en cocotte d'ail
10. maroilles gratiné au four et bière du Nord
11. bûche de chèvre rôtie aux herbes de Provence
12. raclette de tomme sur galette de sarrasin

Chapitre 7 — Fromages Frais et Préparations Fromagères

1. cervelle de canut lyonnaise
2. fontainebleau à la crème fraîche
3. faisselle au miel et noix
4. fromage blanc aux fines herbes à la mode d'antan
5. brousse du Rove à la provençale
6. fromage fort du Beaujolais
7. claquebitou bourguignon
8. fromage de chèvre frais mariné à l'huile d'olive
9. fromage blanc en faisselle au coulis de fruits
10. gervais à l'ancienne battu à la crème
11. fromage frais aux herbes à la façon du Berry
12. crème de roquefort aux noix
13. fromage frais fouetté à la ciboulette

Chapitre 8 — Desserts et Entremets au Fromage

1. tarte au fromage blanc alsacienne
2. gâteau au fromage blanc ferme
3. cheesecake à la française au fromage frais
4. tourte au fromage blanc et raisins
5. flan au fromage blanc normand
6. flognarde au fromage de brebis
7. clafoutis fromagé aux cerises
8. tarte au fromage de chèvre et citron
9. crème au fromage blanc et vanille
10. gâteau basque au fromage de brebis
11. fromage blanc glacé au coulis de framboise
12. tarte fine au fromage frais et fruits de saison

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

vi53-001. gougères au Comté

25 min de préparation · 25 min de cuisson · 30 pièces

Ingrédients : 125 ml d’eau, 125 ml de lait entier, 80 g de beurre, 1 pincée de sel, 1 pincée de noix de muscade, 140 g de farine tamisée, 4 œufs entiers, 120 g de Comté finement râpé (dont 100 g dans la pâte et 20 g pour saupoudrer).

Préparation : Porter l’eau, le lait, le beurre, le sel et la muscade à ébullition dans une casserole à fond épais. Hors du feu, verser la farine en une seule fois et mélanger vivement à la spatule jusqu’à obtenir une pâte homogène qui se détache des parois. Remettre sur feu doux et dessécher la pâte deux minutes en remuant sans cesse, jusqu’à ce qu’un léger voile apparaisse au fond — signe que l’humidité excédentaire s’est évaporée. Transférer dans un saladier et incorporer les œufs un à un en battant énergiquement entre chaque addition : la pâte doit être lisse, brillante, et tomber de la spatule en formant un ruban souple. Incorporer 100 g de Comté râpé. Dresser à la poche à douille lisse sur plaque recouverte de papier cuisson — des boules de 3 cm de diamètre espacées de 4 cm. Dorer au jaune d’œuf dilué d’un peu d’eau et parsemer du Comté restant. Enfourner à 180 °C chaleur tournante 22 à 25 minutes, sans ouvrir le four pendant les quinze premières minutes.

Observations : La gougère est une spécialité bourguignonne dont les premières mentions remontent au XVIIIe siècle sous le nom de « ramequin à la mode de Bourgogne ». Escoffier, dans Le Guide Culinaire (1903), la définit : pâte à choux additionnée de fromage râpé, dressée en couronnes ou en boules. La clé réside dans le dessèchement de la panade : insuffisant, les gougères s’affaissent ; excessif, la pâte n’absorbe plus les œufs. Le lait — que Carême préconisait — donne une mie plus moelleuse. Ne jamais ouvrir le four en cours de cuisson. Vin : crémant de Bourgogne brut. Conservation : le jour même ; se réchauffent à four doux.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi53-002. allumettes au gruyère

20 min de préparation · 30 min de repos · 15 min de cuisson · 24 pièces

Ingrédients : 250 g de pâte feuilletée pur beurre, 120 g de gruyère AOP finement râpé (dont 80 g à l'intérieur et le reste pour saupoudrer), 1 blanc d'œuf légèrement battu, poivre du moulin.

Préparation : Étaler la pâte feuilletée en un rectangle de 2 mm d'épaisseur sur le plan de travail fariné. Badigeonner la moitié de la surface de blanc d'œuf, parsemer 80 g de gruyère râpé et poivrer généreusement. Replier l'autre moitié de pâte sur le fromage pour l'emprisonner et appuyer légèrement au rouleau pour bien souder les deux couches. Détailler en bandes de 1,5 cm de large et 8 cm de long. Badigeonner le dessus de blanc d'œuf et parsemer du gruyère restant. Déposer sur plaque froide recouverte de papier cuisson et réfrigérer trente minutes — ce repos raffermit la pâte et garantit un feuilletage rectiligne. Enfourner à 200 °C chaleur tournante 12 à 15 minutes, jusqu'à coloration dorée et feuilletage bien gonflé. Servir tiède.

Observations : Les allumettes au fromage figurent dans les traités de pâtisserie française dès le début du XIXe siècle. Beauvilliers, dans L'Art du Cuisinier (1814), évoque des « petits feuilletés au Gruyère » servis à l'apéritif ou en hors-d'œuvre chaud. Emprisonner le fromage entre deux couches de feuilletage évite qu'il s'échappe à la cuisson — râpé trop grossièrement, il brûle et amèrit. Le repos au froid est impératif : le beurre doit rester ferme jusqu'au four pour que le feuilletage monte. Utiliser un gruyère AOP, jamais le fromage à gratiner industriel. Vin : champagne blanc de blancs ou vin blanc d'Alsace. Conservation : le jour même.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi53-003. feuilletés au Roquefort et noix

20 min de préparation · 20 min de repos · 18 min de cuisson · 20 pièces

Ingrédients : 250 g de pâte feuilletée pur beurre, 100 g de Roquefort société ou papillon, 50 g de cerneaux de noix grossièrement concassés, 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse, 1 jaune d'œuf pour la dorure, poivre noir du moulin.

Préparation : Écraser le Roquefort à la fourchette avec la crème fraîche jusqu'à obtenir une pâte souple mais ferme — ne pas saler, le Roquefort l'est naturellement. Incorporer les noix concassées et poivrer. Étaler la pâte feuilletée en rectangle de 2 mm d'épaisseur. Détailler vingt ronds de 8 cm avec un emporte-pièce cannelé. Déposer une cuillerée de farce au centre de dix ronds, humidifier le bord au pinceau, couvrir des dix ronds restants et souder fermement les bords en pressant. Dorer au jaune d'œuf, strier le dessus à la fourchette et laisser reposer vingt minutes au réfrigérateur. Enfourner à 190 °C 16 à 18 minutes. Servir chaud ou tiède.

Observations : Escoffier signale dans Le Guide Culinaire plusieurs préparations de pâtisserie salée au fromage bleu, notamment des tartelettes et bouchées garnies de roquefort travaillé à la crème. L'association Roquefort-noix est une alliance auvergnate ancienne, documentée par Curnonsky dans La France Gastronomique (volume Auvergne, 1922) : « Le roquefort trouve dans la noix un contrepoint naturel qui adoucit son ardeur et rehausse sa complexité. » L'écueil classique est d'incorporer trop de crème, rendant la farce liquide et détrempant le feuilletage — la farce doit rester ferme. Vin : sauternes demi-sec ou banyuls rancio. Conservation : le jour même, servis tièdes.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi53-004. palmiers au parmesan et herbes de Provence

15 min de préparation · 30 min de repos · 12 min de cuisson · 30 pièces

Ingrédients : 250 g de pâte feuilletée pur beurre, 80 g de Parmigiano Reggiano finement râpé, 1 cuillère à café d'herbes de Provence séchées, 1 pincée de piment d'Espelette, 1 jaune d'œuf.

Préparation : Étaler la pâte en rectangle de 30 × 25 cm et badigeonner au jaune d'œuf. Mélanger le parmesan, les herbes de Provence et le piment d'Espelette, puis parsemer uniformément sur toute la surface. Replier les deux bords longs vers le centre, puis les ramener à nouveau l'un sur l'autre pour former un rouleau double — la coupe transversale doit dessiner un palmier symétrique. Envelopper dans du film alimentaire et réfrigérer trente minutes pour affermir. Découper en tranches de 7 mm et déposer sur plaque, côté coupé au-dessus, en les espaçant pour leur permettre de s'étaler. Parsemer du parmesan restant. Enfourner à 200 °C 10 à 12 minutes jusqu'à coloration caramélisée, en retournant à mi-cuisson pour dorer les deux faces également.

Observations : Le palmier sucré est une invention parisienne du début du XXe siècle ; sa version salée au fromage s'est imposée dans la pâtisserie traiteur des années 1950-1960, popularisée par les boulangers provençaux. Ali-Bab, dans Gastronomie Pratique (1907), cite parmi les petits fours salés les « feuilletés roulés à la manière des palmiers confiseurs ». Le Parmigiano Reggiano apporte une saveur plus intense et une meilleure caramélisation grâce à ses acides aminés libres. L'écueil : trancher trop épais (cuisson inégale) ou trop fin (le palmier se défait à la chaleur). Vin : prosecco ou blanc sec du Luberon. Conservation : le jour même.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi53-005. petits choux fourrés au bleu d'Auvergne

30 min de préparation · 22 min de cuisson · 24 pièces

Ingrédients : 125 ml d'eau, 60 g de beurre, 1 pincée de sel, 90 g de farine, 3 œufs ; pour la farce : 120 g de bleu d'Auvergne, 80 g de fromage frais type Saint-Môret, 2 cuillères à soupe de crème fraîche, poivre, ciboulette ciselée.

Préparation : Préparer la pâte à choux : porter l'eau, le beurre et le sel à ébullition, ajouter la farine en une fois et dessécher deux minutes à feu doux en remuant. Incorporer les œufs un à un jusqu'à pâte lisse et brillante. Dresser à la poche à douille sur plaque de petits choux de 3 cm. Enfourner à 190 °C 20 à 22 minutes sans ouvrir, puis laisser refroidir sur grille. Préparer la farce : écraser le bleu d'Auvergne avec le fromage frais et la crème fraîche jusqu'à consistance souple, poivrer et incorporer la ciboulette — ne pas saler, le bleu suffit. Fendre les choux refroidis en deux, garnir à la cuillère ou à la poche et refermer délicatement.

Observations : Les choux fourrés salés — « carolines » ou « petits choux à la reine » dans la pâtisserie classique — sont mentionnés par Escoffier dans Le Guide Culinaire au chapitre des hors-d'œuvre froids. La farce au bleu d'Auvergne, fromage AOP du Massif Central, est une adaptation régionale du principe général. Le bleu d'Auvergne est moins salé que le Roquefort et plus accessible aux palais non initiés. L'erreur fréquente : farcir des choux encore tièdes — la chaleur fond la farce et détrempe la pâte. Attendre le complet refroidissement. Vin : saint-pourçain blanc ou côtes d'Auvergne rosé. Conservation : farcis le jour même.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Fromages de France » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi53**.