LES PETITS CARNETS BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Grands Classiques de la Table Française

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-vi54**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Potages et Soupes de Grande Tradition

1. consommé double à la brunoise
2. bisque de homard classique
3. velouté Agnès Sorel
4. potage Parmentier traditionnel
5. soupe à l'oignon au gratiné lyonnaise
6. velouté Saint-Germain aux croûtons
7. potage Crécy à la carotte et riz
8. consommé madrilène en gelée
9. soupe de poisson provençale à la rouille
10. velouté Dubarry au chou-fleur
11. potage garbure gasconne
12. bouillabaisse marseillaise classique

Chapitre 2 — Hors-d'Œuvre et Entrées de Répertoire

1. œufs en gelée à l'estragon
2. soufflé au comté classique
3. quenelles de brochet sauce Nantua
4. pâté en croûte de campagne
5. terrine de foie de volaille à la gelée
6. gougères bourguignonnes au gruyère
7. vol-au-vent à la financière
8. escargots de Bourgogne au beurre d'ail
9. foie gras poêlé aux raisins
10. moules marinières à la normande
11. tarte à l'oignon alsacienne
12. coquilles Saint-Jacques à la parisienne

Chapitre 3 — Poissons et Crustacés Classiques

1. sole meunière au beurre noisette
2. sole à la normande en sauce crème
3. truite au bleu à la bourguignonne
4. homard à l'américaine
5. matelote d'anguille au vin rouge
6. turbot poché sauce hollandaise
7. lotte à l'armoricaine
8. brandade de morue à la nîmoise
9. saumon poché sauce mousseline
10. sole bonne femme au vin blanc
11. gratin de langoustines à la bretonne
12. bar rôti à la provençale

Chapitre 4 — Volailles et Viandes Blanches Classiques

1. poulet rôti à la française classique
2. poularde demi-deuil truffée
3. poulet sauté à la Marengo
4. coq au vin de Bourgogne
5. canard à l'orange classique
6. canard aux cerises à la périgourdine
7. blanquette de veau à l'ancienne
8. escalopes de veau à la viennoise
9. grenadin de veau Orloff
10. ris de veau à la financière
11. côte de veau à la normande
12. dinde rôtie farcie aux marrons
13. pigeon aux petits pois à la française

Chapitre 5 — Viandes Rouges et Gibier Classiques

1. bœuf bourguignon de tradition
2. pot-au-feu classique de famille
3. entrecôte bordelaise au beurre marchand de vin
4. filet de bœuf Wellington à la française
5. gigot d'agneau rôti à l'ail et au thym
6. navarin d'agneau printanier
7. côtelettes d'agneau en cuirasse
8. civet de lièvre à la royale
9. faisan à la normande aux pommes et calvados
10. chevreuil grand veneur en salmis
11. carré d'agneau persillé à la provençale
12. daube de bœuf provençale
13. selle d'agneau rôtie au romarin

Chapitre 6 — Garnitures et Accompagnements Classiques

1. pommes Anna classiques
2. gratin dauphinois traditionnel
3. timbale de macaronis à la milanaise
4. purée de pommes de terre Robuchon
5. haricots verts à la maître d'hôtel
6. fonds d'artichauts à la barigoule
7. petits pois à la française
8. endives braisées au beurre
9. champignons sautés à la bordelaise
10. jardinière de légumes à l'ancienne
11. céleri-rave rémoulade classique
12. tomates farcies à la française

Chapitre 7 — Sauces, Apprêts et Préparations de Fond

1. sauce béarnaise classique
2. sauce hollandaise au bain-marie
3. sauce bordelaise au vin rouge
4. sauce Périgueux à la truffe
5. sauce Mornay au gruyère et parmesan
6. sauce Nantua aux écrevisses
7. sauce Robert à la moutarde
8. beurre blanc nantais
9. sauce grand veneur au poivre
10. fond brun de veau lié
11. fumet de poisson classique
12. glace de viande concentrée
13. sauce suprême à la crème

Chapitre 8 — Desserts et Entremets Classiques

1. crème brûlée classique
2. île flottante à la crème anglaise
3. charlotte royale aux fraises
4. Paris-Brest à la pralinée
5. profiteroles au chocolat chaud
6. tarte tatin aux pommes classique
7. baba au rhum classique
8. millefeuille à la crème pâtissière
9. clafoutis aux cerises de tradition
10. soufflé au Grand Marnier
11. mousse au chocolat de tradition
12. crème caramel renversée
13. Saint-Honoré classique

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

vi54-001. consommé double à la brunoise

30 min de préparation · 1 h 30 de cuisson · 6 personnes

Ingrédients : 2 litres de fond blanc de veau clair, 400 g de viande de bœuf maigre hachée (gîte ou paleron), 2 blancs d’œufs battus en neige légère, 1 carotte, 1 poireau, 2 branches de céleri, 1 oignon brûlé, bouquet garni, sel, poivre blanc. Pour la garniture : 1 carotte, 1 navet, 1 branche de céleri, 1 poireau, taillés en brunoise de 3 mm.

Préparation : Mélanger dans un rondeau froid la viande hachée avec les blancs d’œufs, la carotte, le poireau et le céleri finement hachés, assaisonner de sel et de poivre blanc. Verser le fond froid sur ce mélange, fouetter pour homogénéiser — l’assemblage à froid est essentiel pour que les blancs se dispersent uniformément avant de coaguler. Placer sur feu doux en remuant continuellement jusqu’à la première ébullition, puis cesser de remuer dès que la cuirasse de clarification commence à se former à la surface. Ajouter l’oignon brûlé et le bouquet garni, et laisser frémir une heure trente à feu très doux sans couvercle : la cuirasse monte peu à peu, filtrant le bouillon par capillarité. Passer au linge mouillé sans presser pour ne pas troubler. Rectifier l’assaisonnement. Cuire la brunoise de légumes séparément à l’anglaise jusqu’à tendreté, la répartir dans des assiettes creuses chaudes et verser le consommé bouillant.

Observations : Le consommé double doit son nom à la double concentration obtenue par clarification au bœuf d’un fond déjà réduit. Escoffier (Guide Culinaire, 1903) impose la clarification à froid pour ne pas coaguler les blancs avant que la liaison soit uniforme — piège cardinal. L’oignon brûlé — coupé en deux et roussi à sec — donne la couleur ambre sans sucre ajouté. Carême recommandait quelques queues de champignon dans la clarification pour nuancer le bouquet. Vin : un Xérès Fino très sec, servi en apéritif, épouse remarquablement le consommé chaud. Conservation : 48 h au réfrigérateur ; réchauffer à feu doux.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi54-002. bisque de homard classique

40 min de préparation · 1 h de cuisson · 6 personnes

Ingrédients : 2 homards vivants de 600 g chacun, 5 cl d'huile d'olive, 50 g de beurre, 1 oignon, 2 échalotes, 2 carottes, 1 branche de céleri, 2 tomates, 2 gousses d'ail, 5 cl de cognac, 20 cl de vin blanc sec, 1 litre de fumet de poisson, 20 cl de crème double, bouquet garni, piment de Cayenne, sel, poivre.

Préparation : Tuer les homards rapidement d'un coup de couteau sur la tête, les couper en tronçons en conservant carapaces et coraux. Chauffer l'huile dans un rondeau et saisir les morceaux de homard cinq minutes jusqu'à ce que les carapaces soient bien rouges, puis flamber au cognac. Ajouter les légumes en mirepoix grossière et faire suer cinq minutes. Mouiller au vin blanc et réduire de moitié, ajouter les tomates concassées, l'ail, le bouquet garni et le fumet. Cuire vingt-cinq minutes à petits frémissements. Retirer les morceaux, extraire la chair des pinces et des queues, remettre les carapaces dans le potage et mixer finement. Passer au tamis fin en foulant bien pour extraire le maximum de substance des carapaces. Remettre sur le feu, incorporer la crème double et réduire jusqu'à consistance nappante. Assaisonner de piment de Cayenne, sel et poivre, et servir avec la chair des homards en garniture.

Observations : La bisque de homard figure dès 1814 chez Beauvilliers (L'Art du Cuisinier) sous le nom de « coulis de homard ». Escoffier l'a fixée dans sa forme actuelle en exigeant que les carapaces soient pilées finement avant passage — étape que le mixeur moderne remplace sans toutefois atteindre la même finesse. Le corail et les parties crémeuses, incorporés directement, donnent la couleur corail et l'onctuosité caractéristiques. Vin : un Chassagne-Montrachet ou un Meursault Premier Cru, dont la rondeur beurrée réconforte la richesse crustacée. Conservation : un jour au réfrigérateur ; ne jamais faire bouillir après ajout de la crème, sous peine d'en briser l'émulsion.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi54-003. velouté Agnès Sorel

20 min de préparation · 45 min de cuisson · 6 personnes

Ingrédients : 1,5 litre de fond blanc de volaille, 150 g de champignons de Paris émincés, 150 g de blanc de volaille cuit en julienne fine, 150 g de langue écarlate en julienne fine, 50 g de beurre, 40 g de farine, 20 cl de crème fraîche épaisse, 3 jaunes d'œufs, sel, poivre blanc, muscade.

Préparation : Préparer un velouté de volaille : faire fondre le beurre, ajouter la farine, cuire à blanc deux minutes en remuant, mouiller avec le fond chaud en fouettant pour obtenir une sauce parfaitement lisse. Ajouter les champignons émincés et cuire vingt minutes à feu doux, jusqu'à ce qu'ils aient rendu leur eau et parfumé le velouté. Mixer finement et passer au chinois. Battre les jaunes d'œufs avec la crème fraîche, incorporer ce mélange hors du feu vif en remuant constamment — la liaison ne doit jamais entrer en ébullition. Rectifier sel, poivre et muscade. Réchauffer la julienne de volaille et de langue écarlate séparément, la répartir dans des assiettes creuses chaudes, verser le velouté brûlant et servir aussitôt.

Observations : Ce velouté porte le nom d'Agnès Sorel (vers 1421-1450), favorite de Charles VII, à laquelle la tradition culinaire française attribue l'introduction du champignon de couche dans la cuisine royale. Escoffier codifie la garniture Agnès Sorel comme une association de champignons, langue écarlate et blanc de volaille en julienne fine. La langue écarlate — langue de bœuf salée, colorée et cuite — apporte une note charcutière inattendue qui structure la douceur du velouté. Vin : un Pouilly-Fuissé ou un Rully blanc, dont la légèreté s'allie à la délicatesse du velouté de volaille. Conservation : sans liaison, un jour au réfrigérateur ; ne pas refaire bouillir après l'ajout des jaunes.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi54-004. potage Parmentier traditionnel

15 min de préparation · 35 min de cuisson · 6 personnes

Ingrédients : 800 g de pommes de terre à chair farineuse, 3 blancs de poireaux, 60 g de beurre, 1,5 litre de bouillon de légumes ou fond blanc léger, 20 cl de crème fraîche épaisse, sel, poivre blanc, ciboulette ciselée.

Préparation : Émincer les poireaux en rondelles fines. Les faire fondre doucement dans le beurre sans coloration, dix minutes, jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides et libèrent leur parfum doux. Ajouter les pommes de terre épluchées coupées en morceaux, mouiller avec le bouillon, assaisonner. Cuire à petits frémissements vingt-cinq minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient très tendres et tombent à la fourchette. Passer au moulin à légumes sur grille fine — ne pas utiliser le mixeur : son cisaillement libère l'amidon de façon excessive et rend la soupe collante. Incorporer la crème fraîche, rectifier l'assaisonnement. Servir chaud avec la ciboulette ciselée et un filet de crème en surface.

Observations : Antoine-Augustin Parmentier (1737-1813) n'a pas inventé ce potage, mais son plaidoyer tenace pour la pomme de terre lui valut de voir son nom attaché à toutes les préparations qui en font la star. Escoffier exige le moulin à légumes : le mixeur libère l'amidon par cisaillement et rend la soupe collante. Curnonsky aimait le servir froid — c'est la version Vichyssoise, popularisée à New York en 1917 par le chef Louis Diat. Vin : un Mâcon-Villages blanc, simple et franc, convient à l'honnêteté de ce potage. Conservation : deux jours au réfrigérateur, sans la crème que l'on incorpore à chaud au moment du service.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi54-005. potage Germiny à l'oseille

15 min de préparation · 25 min de cuisson · 6 personnes

Ingrédients : 300 g d'oseille fraîche, 50 g de beurre, 1,2 litre de consommé de volaille, 6 jaunes d'œufs, 25 cl de crème fraîche, croûtons frits au beurre, cerfeuil, sel, poivre blanc.

Préparation : Équeuter et laver l'oseille, la ciseler finement. La faire fondre doucement au beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'elle tombe en purée — l'oseille perd son vert vif en cuisant, c'est normal et sans remède. Mouiller du consommé de volaille chaud et laisser frémir dix minutes. Dans un bol, battre les jaunes d'œufs avec la crème, en délayer une louche de potage chaud pour tempérer, puis reverser le tout dans la casserole hors du feu en remuant — la liaison ne doit jamais bouillir, sous peine de coaguler les jaunes. Rectifier au sel et au poivre blanc ; l'acidité de l'oseille tient lieu d'assaisonnement et se suffit presque à elle-même. Servir brûlant, garni de croûtons frits au beurre et de pluches de cerfeuil.

Observations : Le potage Germiny — velouté d'oseille lié aux jaunes et à la crème — fut créé au café Anglais sous le Second Empire et nommé en l'honneur du comte de Germiny, gouverneur de la Banque de France. Escoffier le codifie dans Le Guide Culinaire (1903) comme le modèle des potages liés à l'oseille. La règle absolue est la liaison hors du feu : un soupçon d'ébullition et les jaunes tournent. Vin : un Sancerre blanc ou un Pouilly-Fumé. Conservation : à consommer le jour même ; la liaison ne se réchauffe pas.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Grands Classiques de la Table Française » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi54**.