ULTRA-MARINE · LA FRANCE DES CINQ OCÉANS · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

100 plats français créolisés de Nouvelle-Calédonie

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/um-nc5**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — le cerf rusa — roi de la table caldoche

1. civet de cerf rusa au vin rouge calédonien
2. daube de cerf rusa à la provençale
3. rôti de cerf rusa au four aux herbes de brousse
4. gigot de cerf rusa à la moutarde et au romarin
5. filet de cerf rusa poêlé au beurre-ail
6. côtes de cerf rusa grillées à la plancha
7. ragoût de cerf rusa aux champignons forestiers
8. cerf rusa en bourguignon au vin rouge du Caillou
9. sauté de cerf rusa aux légumes de saison
10. terrine de cerf rusa aux noisettes et aromates
11. pâté de cerf rusa en croûte caldoche
12. carpaccio de cerf rusa mariné aux herbes fraîches
13. tartare de cerf rusa au sel de Guérande et câpres
14. escalopes de cerf rusa à la crème et aux champignons
15. saucisses de cerf rusa grillées au barbecue
16. cerf rusa fumé du Caillou en tranches fines
17. merguez de cerf rusa aux épices caldoches
18. cerf rusa en brochettes marinées au romarin
19. hachis parmentier de cerf rusa à la caldoche
20. boulettes de viande de cerf rusa aux herbes grillées
21. cerf rusa en marinade longue aux herbes de brousse
22. médaillons de cerf rusa sauce poivre vert du Caillou
23. feuilleté de cerf rusa aux champignons de brousse
24. foie de cerf rusa à la lyonnaise caldoche
25. rillettes de cerf rusa au thym et laurier

Chapitre 2 — le sanglier et le cochon de brousse

1. civet de sanglier calédonien au vin rouge
2. daube de sanglier à la tomate et aux herbes de Provence
3. côtelettes de sanglier grillées au barbecue
4. rôti de sanglier aux herbes de brousse
5. ragoût de sanglier aux carottes et champignons
6. pâté de sanglier en bocal caldoche
7. terrine de sanglier aux pistaches et herbes
8. saucisson de sanglier du Caillou séché maison
9. cochon de lait rôti à la broche caldoche
10. cochon boucané à la fumée de bois dur calédonien
11. ribs de cochon de brousse marinés et grillés
12. cochon en daube à la moutarde ancienne
13. rôti de cochon aux pruneaux et au cognac
14. jarret de cochon braisé au vin blanc
15. filet de cochon fumé à la moutarde de Dijon
16. saucisses de cochon grillées au barbecue du Caillou
17. boudin noir calédonien aux épices de brousse
18. confit de cochon aux aromates de la brousse
19. cassoulet calédonien au sanglier et au cochon
20. andouillette caldoche maison aux herbes du Caillou

Chapitre 3 — volailles, lapins et gibier de brousse

1. poulet rôti à la caldoche aux herbes de brousse
2. fricassée de poulet à la crème caldoche
3. coq au vin calédonien au rouge du Caillou
4. lapin à la moutarde et au thym calédonien
5. lapin en gibelotte aux champignons de brousse
6. poulet en sauce tomate et au vin blanc
7. canard à l'orange façon caldoche
8. pintade rôtie aux herbes et à l'ail
9. poulet aux olives et citrons confits du Caillou
10. pigeon rôti aux aromates caldoches
11. lapin fumé au bois calédonien
12. poulet grillé à la braise façon broussard
13. salmis de canard sauvage du Caillou
14. poulet farci aux herbes et au fromage de la brousse
15. cuisse de canard rôtie au miel de brousse calédonien
16. canard confit à la graisse caldoche
17. lapin à la tomate et aux herbes du jardin
18. fricassée de volaille aux champignons de la brousse
19. poussin rôti aux herbes et au coco de brousse
20. perdrix braisée aux légumes du jardin caldoche

Chapitre 4 — grillades, barbecue, daubes et plats mijotés de famille

1. entrecôte grillée calédonienne au beurre d'herbes
2. côte de bœuf au feu de bois caldoche
3. brochettes de bœuf marinées aux épices de brousse
4. travers de cochon grillés à la sauce barbecue calédonienne
5. merguez caldoches maison grillées au charbon
6. côtelettes de mouton grillées à la brousse
7. brochettes mixtes du Caillou cerf cochon et poulet
8. entrecôte de bœuf calédonien au poivre vert
9. agneau de brousse grillé aux herbes fraîches
10. assortiment de grillades du week-end caldoche
11. gigot d'agneau grillé façon caldoche
12. côtes de veau au barbecue calédonien
13. pavé de bœuf calédonien sauce roquefort
14. brochettes de poulet marinées à l'ail et au romarin
15. saté de viandes mélangées à la sauce arachide adaptation caldoche
16. daube de bœuf calédonien au vin rouge
17. pot-au-feu du Caillou aux légumes du jardin
18. blanquette de veau à la caldoche
19. navarin d'agneau aux légumes calédoniens
20. bœuf bourguignon du Caillou
21. osso-buco à la calédonienne
22. langue de bœuf braisée sauce piquante caldoche
23. joues de bœuf confites au vin blanc
24. queue de bœuf mijotée aux herbes du jardin
25. gratin dauphinois calédonien aux pommes de terre
26. bœuf aux olives noires du Caillou
27. mijoté de veau aux morilles et champignons de brousse
28. ragoût de mouton aux légumes de saison calédoniens
29. agneau confit aux herbes de la brousse calédonienne
30. bouilli de bœuf à la calédonienne

31. fricot de légumes et viandes à la caldoche
32. carré d'agneau rôti aux herbes de Provence
33. rôti de veau à la crème et aux champignons de brousse
34. côte de bœuf au four aux oignons et pommes de terre
35. grand plat de famille caldoche viandes mijotées et légumes du jardin

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Une méthode simple

Chaque recette est cherchée avant d’être écrite. Sa place dans le territoire, ses variantes, ses ingrédients précis, le geste qu’elle suppose, l’histoire qu’elle traîne avec elle : tout cela précède la mise en forme. La rédaction suit ensuite toujours la même structure — ingrédients, préparation, conseil du chef — pour que l’on puisse cuisiner sans relire trois fois la même page. Un glossaire ferme chaque livre, parce que ces cuisines parlent leurs langues, et que c’est une bonne raison de les apprendre un peu.

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

nc5-001. civet de cerf rusa au vin rouge calédonien

Catégorie: Plat principal | Difficulté: Moyenne | Préparation: 30 min + 24h marinade | Cuisson: 3h | Pour 6 personnes

Ingrédients : 1,2 kg d'épaule de cerf rusa coupée en morceaux, 1 bouteille de vin rouge corsé, 2 oignons jaunes émincés, 4 gousses d'ail rose écrasées, 2 carottes en rondelles, 1 bouquet garni (thym, laurier, romarin), 4 clous de girofle, 200 g de lardons fumés, 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 50 g de beurre, sel de mer, poivre noir, 1 cuillerée à soupe de farine.

Préparation : Le cerf rusa, introduit en Nouvelle-Calédonie au dix-neuvième siècle et désormais emblématique de la cuisine caldoche, doit faire l'objet d'une marinade longue pour attendrir sa chair et développer ses arômes. La veille, déposez les morceaux d'épaule dans un grand saladier en verre avec les oignons émincés, l'ail rose écrasé, les rondelles de carotte, le bouquet garni et les clous de girofle ; versez la bouteille de vin rouge corsé par-dessus, salez et poivrez généreusement. Couvrez et laissez mariner vingt-quatre heures au réfrigérateur en retournant deux ou trois fois. Le jour du service, sortez les morceaux de cerf de la marinade et essuyez-les soigneusement à l'aide de papier absorbant ; filtrez la marinade et réservez le liquide et les légumes séparément. Dans une grande cocotte en fonte, faites chauffer l'huile d'olive et trente grammes de beurre sur feu vif ; faites colorer les morceaux de cerf en plusieurs fois pour bien saisir toutes les faces, environ trois minutes par fournée. Réservez. Ajoutez les lardons fumés et faites-les rendre leur graisse cinq minutes ; ajoutez les légumes égouttés de la marinade et faites suer cinq minutes. Remettez les morceaux de cerf dans la cocotte, saupoudrez de la farine et remuez pour bien enrober. Versez la marinade filtrée et complétez d'eau ou de bouillon de bœuf pour couvrir aux trois quarts. Portez à frémissement, baissez sur feu très doux, couvrez et laissez mijoter trois heures jusqu'à ce que la viande soit fondante.

Conseil du Chef : Le civet caldoche est l'un des plats-symboles de la cuisine de brousse calédonienne — chaque famille a sa version, transmise de génération en génération. Servez avec des pâtes fraîches au beurre ou des pommes de terre vapeur qui absorberont la sauce généreuse, et un verre du même vin rouge corsé qui a servi à la marinade.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

nc5-002. daube de cerf rusa à la provençale

Catégorie: Plat principal | Difficulté: Moyenne | Préparation: 30 min + 12h marinade | Cuisson: 3h | Pour 6 personnes

Ingrédients : 1,2 kg de jarret de cerf rusa coupé en cubes, 75 cl de vin rouge, 3 tomates mûres concassées, 2 oignons émincés, 4 gousses d'ail écrasées, 1 carotte en dés, 100 g d'olives noires dénoyautées, le zeste d'une orange non traitée, 1 bouquet garni provençal, 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive, sel de mer, poivre noir, 1 cuillerée à soupe d'herbes de Provence séchées.

Préparation : Cette variation provençale du civet caldoche apporte le soleil méditerranéen aux saveurs de la chasse calédonienne. La veille, faites mariner les cubes de jarret dans le vin rouge avec les oignons émincés, l'ail rose écrasé, les dés de carotte, le bouquet garni provençal et les herbes de Provence séchées ; couvrez et placez douze heures au réfrigérateur en retournant deux fois. Le jour du service, sortez la viande et essuyez à l'aide de papier absorbant ; filtrez la marinade et réservez liquide et légumes. Dans une grande cocotte en fonte, faites chauffer l'huile d'olive sur feu vif et faites colorer les cubes en plusieurs fois pour bien saisir toutes les faces. Réservez sur une assiette tiède. Dans la même cocotte sur feu moyen, faites suer les légumes égouttés de la marinade cinq minutes ; ajoutez les tomates mûres concassées avec leurs jus et le zeste d'orange prélevé en bandes fines à l'économe (en évitant la peau blanche amère). Remettez la viande dans la cocotte, salez et poivrez généreusement. Versez la marinade filtrée et complétez de bouillon de bœuf pour couvrir aux trois quarts. Portez à frémissement, baissez sur feu très doux, couvrez et laissez mijoter doucement deux heures et demie. Ajoutez les olives noires dénoyautées dans les trente dernières minutes pour qu'elles parfument sans devenir caoutchouteuses.

Conseil du Chef : La daube provençale du Caillou marie l'âme méditerranéenne à la cuisine de brousse — le zeste d'orange est l'ingrédient secret qui apporte cette signature provençale incomparable. Servez avec des pâtes fraîches type pappardelle ou un riz pilaf qui absorbera la sauce parfumée.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

nc5-003. rôti de cerf rusa au four aux herbes de brousse

Catégorie: Plat principal | Difficulté: Moyenne | Préparation: 25 min + 2h marinade | Cuisson: 60 min | Pour 6 personnes

Ingrédients : 1,4 kg de longe de cerf rusa ficelée, 4 gousses d'ail rose en lamelles, 3 branches de thym frais, 2 branches de romarin, 2 feuilles de laurier, 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive vierge, 2 cuillerées à soupe de moutarde de Dijon, sel de mer, poivre noir, 30 g de beurre.

Préparation : Préchauffez le four à deux cents degrés. Sortez la longe de cerf rusa du frais une heure avant la cuisson pour qu'elle atteigne la température ambiante — cuisson choquée par le froid donne une viande dure. Préparez la viande : à la lame d'un couteau pointu, pratiquez des incisions régulières dans la longe et insérez-y les lamelles d'ail rose ; effeuillez les branches de thym et de romarin, hachez finement les feuilles. Mélangez la moutarde de Dijon avec deux cuillerées d'huile d'olive vierge, les herbes hachées, du sel et du poivre généreusement ; badigeonnez généreusement la longe de cette préparation. Laissez mariner deux heures à température ambiante pour que les arômes pénètrent la chair. Faites chauffer les deux dernières cuillerées d'huile d'olive et le beurre dans une grande poêle allant au four sur feu vif ; saisissez la longe deux à trois minutes par face pour bien colorer toutes les faces et former une croûte caramélisée caractéristique. Ajoutez les feuilles de laurier dans la poêle. Transférez la poêle dans le four chaud et faites cuire dix-huit à vingt minutes pour une cuisson rosée à cœur (le cerf se mange impérativement saignant ou rosé, jamais à point sinon il devient sec). Vérifiez la cuisson avec un thermomètre à viande : la température à cœur doit atteindre cinquante-cinq degrés. Sortez du four, couvrez de papier aluminium et laissez reposer dix minutes pour que les jus se redistribuent.

Conseil du Chef : Le repos après cuisson est crucial pour le cerf rusa — il préserve la jutosité et améliore considérablement la tendreté. Tranchez en escalopes d'un centimètre à la lame d'un couteau bien aiguisé. Servez avec une sauce au poivre vert ou aux champignons et un gratin dauphinois pour un repas d'apparat caldoche.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

nc5-004. gigot de cerf rusa à la moutarde et au romarin

Catégorie: Plat principal | Difficulté: Moyenne | Préparation: 30 min + 4h marinade | Cuisson: 90 min | Pour 8 personnes

Ingrédients : 1 gigot de cerf rusa de 1,8 kg, 3 cuillerées à soupe de moutarde à l'ancienne, 2 cuillerées à soupe de moutarde de Dijon, 6 gousses d'ail rose en lamelles, 4 branches de romarin frais, 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive vierge, sel de mer, poivre noir, 50 g de beurre, 20 cl de vin blanc sec.

Préparation : Préchauffez le four à cent quatre-vingts degrés. Préparez le gigot : à la lame d'un couteau pointu, pratiquez des incisions régulières dans la chair du gigot et insérez-y les lamelles d'ail rose et de petites brindilles de romarin frais — cette opération imprègne la chair de l'intérieur pendant la cuisson. Mélangez les deux moutardes (à l'ancienne et de Dijon) avec deux cuillerées d'huile d'olive vierge dans un grand bol ; badigeonnez généreusement le gigot de ce mélange en couche épaisse, salez et poivrez généreusement. Laissez mariner quatre heures à température ambiante (deux heures au minimum) pour que les arômes pénètrent profondément. Disposez le gigot dans un grand plat à four huilé, parsemez les branches de romarin restantes autour. Versez le vin blanc sec dans le fond du plat, ajoutez le beurre coupé en petits dés sur le gigot. Enfournez quinze minutes à cent quatre-vingts degrés pour bien colorer la croûte de moutarde, puis baissez à cent soixante-dix degrés et prolongez soixante-dix à quatre-vingts minutes en arrosant trois ou quatre fois avec le jus de cuisson. Pour une cuisson rosée à cœur, vérifiez avec un thermomètre à viande : cinquante-cinq à soixante degrés à cœur. Sortez du four, couvrez de papier aluminium et laissez reposer quinze minutes avant de découper en tranches fines à la lame d'un couteau bien aiguisé.

Conseil du Chef : Le gigot de cerf rusa rôti est le plat-roi des grandes occasions caldoches — son rôtissage demande de la patience et de la précision pour obtenir une viande rosée et juteuse. Servez avec une purée de pommes de terre à l'huile d'olive et des haricots verts vapeur pour un repas familial somptueux.

Poursuivre la lecture & cuisiner l’intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « 100 plats français créolisés de Nouvelle-Calédonie » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/um-nc5**.