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

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

100 douceurs, pains et boissons de Saint-Pierre-et-Miquelon

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-pm4**

I. Table des Matières de l'Ouvrage

Chapitre 1 — Tartes aux fruits sauvages de l'archipel

1. tarte aux baquets (plaquebières / chicoutés) de l'archipel
2. tarte aux airelles rouges de Miquelon
3. tarte aux myrtilles sauvages de l'archipel
4. tarte aux canneberges (atocas) et pommes
5. tarte aux framboises sauvages de l'archipel
6. tarte aux groseilles à maquereau
7. tarte aux fruits rouges mélangés de l'archipel
8. clafoutis aux baquets (plaquebières)
9. galette aux airelles et sucre roux
10. crumble aux fruits sauvages nordiques
11. tarte rustique aux baquets et airelles (free-form)
12. chausson aux plaquebières et pommes
13. mille-feuille aux baquets et crème chantilly
14. tarte fine aux myrtilles et miel sauvage
15. tarte renversée aux airelles et sucre brun
16. tarte meringuée aux baies sauvages de Miquelon

Chapitre 2 — Gâteaux d'enfance et pâtisseries de la maison

1. gâteau au beurre salé de Saint-Pierre
2. quatre-quarts aux pommes de l'archipel
3. madeleines au beurre de l'Atlantique
4. cake aux fruits secs à la saint-pierraise
5. gâteau au yaourt et fruits rouges
6. moelleux au chocolat et airelles
7. tarte à la crème et fruits de saison
8. choux à la crème de l'archipel
9. éclairs au café et caramel beurre salé
10. tarte normande aux pommes et crème fraîche
11. financiers aux noisettes et airelles
12. bûche de Noël à la vanille et fruits rouges
13. pain d'épices aux épices de l'archipel
14. kouign-amann de l'Atlantique
15. paris-brest à la praline et baies sauvages

Chapitre 3 — Confitures et conserves des saisons froides

1. confiture de baquets (plaquebières) de l'archipel
2. confiture d'airelles rouges et sucre de canne
3. confiture de myrtilles sauvages
4. gelée de groseilles nordiques
5. marmelade de canneberges et orange
6. confiture de framboises sauvages et citron
7. gelée de pommes aux épices de l'archipel
8. confiture de rhubarbe et gingembre
9. sirop d'airelles pour boissons et desserts
10. coulis de fruits sauvages conservé
11. fruits sauvages confits au sucre brun
12. chutney de plaquebières aux épices nordiques

Chapitre 4 — Pains, brioches et viennoiseries

1. pain de campagne à la levure de l'archipel
2. pain au levain naturel de Saint-Pierre
3. pain brioché aux airelles et beurre salé
4. brioche du dimanche de la maison
5. pain aux noix et noisettes
6. pain de seigle à la façon nordique
7. croissants au beurre de l'Atlantique
8. pain au chocolat à l'airelle
9. baguette rustique de l'archipel
10. pain aux graines et herbes du potager
11. pain aux fruits secs de saison
12. petits pains au lait pour le dimanche

Chapitre 5 — Crêpes, galettes et desserts de voyage

1. crêpes bretonnes au beurre salé et baquets
2. galettes de sarrasin à la saint-pierraise
3. crêpes suzette aux airelles et grand marnier
4. crêpes fourrées aux plaquebières et crème
5. gaufres au beurre de l'atlantique
6. beignets de l'archipel aux baies sauvages
7. pancakes aux baquets à la nord-américaine
8. scones aux fruits sauvages à la façon de terre-neuve
9. biscuits de marin de saint-pierre
10. petits gâteaux secs aux airelles et amandes

Chapitre 6 — Boissons chaudes et infusions nordiques

1. thé fumé aux herbes de l'archipel
2. café filtre à la mode de saint-pierre
3. chocolat chaud épicé de l'hiver miquelonnais
4. infusion d'airelles et gingembre
5. tisane de thym et plantes sauvages de l'archipel
6. punch chaud aux épices et cidre de miquelon
7. vin chaud aux épices nordiques
8. thé aux baquets et miel sauvage de l'archipel
9. infusion de baies sauvages et cannelle
10. lait chaud aux épices et miel de l'archipel

Chapitre 7 — Cidres, bières et alcools locaux

1. cidre de pommes de Miquelon — préparation et service
2. cidre brut et demi-sec de l'archipel
3. cocktail au cidre et airelles
4. sangria nordique au cidre et fruits rouges
5. punch au cidre et rhum
6. bière artisanale à l'airelle de Saint-Pierre
7. bière de l'archipel aux herbes nordiques
8. cocktail à la bière et jus de fruits sauvages
9. vin de fruit maison aux plaquebières
10. boisson fermentée aux airelles (cidre d'airelles)
11. hydromel de l'archipel aux herbes sauvages
12. kir saint-pierrais aux baquets et vin blanc
13. spritz de l'archipel à l'airelle et eau pétillante

Chapitre 8 — Digestifs, eaux-de-vie et spécialités de l'archipel

1. eau-de-vie de fruits sauvages de l'archipel
2. liqueur d'airelles de Saint-Pierre
3. calvados de Miquelon aux pommes
4. rhum arrangé aux fruits nordiques
5. cocktail Saint-Pierre (rhum, baquets, citron vert)
6. ti-punch de l'Atlantique nord
7. punch festif de l'archipel (rhum, cidre, fruits sauvages)
8. digestif aux herbes sauvages de Miquelon
9. liqueur de plaquebières artisanale
10. vodka infusée aux baies nordiques
11. gin de l'archipel aux plantes sauvages et baies
12. cocktail Miquelon (vodka, myrtilles, citron vert)

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

pm4-001. tarte aux baquets (plaquebières / chicoutés) de l'archipel

Catégorie: Tarte | Difficulté: Moyenne | Préparation: 30 min | Cuisson: 35 min | Pour 6 personnes

Ingrédients : 500 g de baquets frais ou surgelés, 250 g de pâte brisée, 120 g de sucre en poudre, 40 g de beurre demi-sel breton, 2 cuillères à soupe de farine, 1 cuillère à café de zeste de citron, 1 pincée de fleur de sel, 1 œuf pour la dorure.

Préparation : La veille, préparer une pâte brisée en sablant farine, beurre demi-sel froid en parcelles et une pincée de sel jusqu'à obtenir une texture proche du sable, puis lier avec un jaune d'œuf et un peu d'eau glacée sans pétrir. Bouler, filmer et laisser reposer une nuit au frais. Le jour même, étaler la pâte sur cinq millimètres et foncer un moule à tarte beurré en marquant bien les bords cannelés. Piquer le fond à la fourchette, couvrir de papier sulfurisé et de billes de cuisson, puis enfourner à blanc dix-huit minutes à 180°C. Laisser tiédir. Pendant ce temps, faire compoter doucement les baquets, ces plaquebières orangées emblématiques de Miquelon, avec deux cuillerées de sucre et un trait de jus de citron jusqu'à ce qu'elles éclatent légèrement sans se défaire. Garnir le fond de tarte de cette compote tiédie, parsemer de baquets entiers réservés et lustrer d'un voile de gelée de groseilles tiédie au pinceau pour faire briller.

Conseil du Chef : Les baquets miquelonnais sont délicats — si vous les trouvez frais en septembre, choisissez-les bien ambrés, presque translucides. Surgelés, ils conservent leur saveur acidulée caractéristique. Cette tarte se déguste tiède avec une crème fraîche normande.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

pm4-002. tarte aux airelles rouges de Miquelon

Catégorie: Tarte | Difficulté: Moyenne | Préparation: 25 min | Cuisson: 40 min | Pour 6 personnes

Ingrédients : 450 g d'airelles rouges fraîches ou surgelées, 250 g de pâte sucrée, 130 g de sucre de canne blond, 60 g de beurre demi-sel, 1 cuillère à soupe de maïzena, 1 cuillère à café d'extrait de vanille de Bourbon, le jus d'un demi-citron, 1 pincée de fleur de sel.

Préparation : Pour cette tarte aux airelles, anticiper la veille la pâte brisée au beurre demi-sel en sablant farine, beurre froid coupé en dés et une pincée de sel, lier au jaune d'œuf et à l'eau glacée sans pétrir, bouler et filmer pour une nuit de repos au frais. Le jour de la cuisson, étaler la pâte sur quatre millimètres et foncer le moule à tarte préalablement beurré, en remontant bien les bords pour contenir le jus que rendront les fruits. Piquer le fond à la fourchette, couvrir de papier sulfurisé et de billes, et cuire à blanc quinze minutes à 180°C. Pendant ce temps, mélanger délicatement les airelles rouges fraîches de Miquelon, leur acidité éclatante, avec sucre de canne, une pincée de cannelle et la fécule de maïs qui liera les jus. Garnir le fond précuit de cette préparation, ajouter quelques noisettes de beurre demi-sel sur le dessus et enfourner trente minutes jusqu'à ce que les bords soient ambrés et que les airelles bouillonnent en surface.

Conseil du Chef : Les airelles rouges de Miquelon ont une acidité naturelle remarquable — n'hésitez pas à ajouter quelques grains de sucre en surface avant cuisson pour un contraste sucré-acide authentique.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

pm4-003. tarte aux myrtilles sauvages de l'archipel

Catégorie: Tarte | Difficulté: Facile | Préparation: 20 min | Cuisson: 35 min | Pour 6 personnes

Ingrédients : 520 g de myrtilles sauvages fraîches ou surgelées, 250 g de pâte brisée, 100 g de sucre en poudre, 30 g de beurre demi-sel, 1 cuillère à soupe de farine, 1 œuf, 1 cuillère à café de zeste de citron vert, 1 pincée de muscade râpée.

Préparation : La veille, préparer une pâte sablée en travaillant beurre pommade et sucre glace en crème mousseuse, incorporer un œuf entier puis ajouter farine et poudre d'amandes en mélange ferme, bouler et filmer huit heures au frais. Le lendemain, étaler la pâte délicatement entre deux feuilles de papier sulfurisé, foncer un moule à tarte de vingt-quatre centimètres beurré et fariné. Précuire à blanc à 180°C pendant quinze minutes après avoir piqué le fond et tapissé de billes de cuisson, jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés. Trier les myrtilles sauvages cueillies fraîches sur les landes de l'archipel — ces petites baies bleu nuit au goût acidulé incomparable — sans les laver pour préserver leur poudre naturelle. Mélanger délicatement avec sucre semoule, fécule de maïs et zeste de citron râpé, garnir le fond précuit et lisser. Enfourner vingt-cinq minutes jusqu'à ce que les baies relâchent leurs sucs pourpres et que les bords prennent une couleur ambrée profonde.

Conseil du Chef : Les myrtilles sauvages miquelonnaises sont plus concentrées que leurs cousines cultivées. Elles n'ont pas besoin de sucre supplémentaire si elles sont bien mûres — goûtez la garniture avant la cuisson.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

pm4-004. tarte aux canneberges (atocas) et pommes

Catégorie: Tarte | Difficulté: Moyenne | Préparation: 35 min | Cuisson: 45 min | Pour 6 personnes

Ingrédients : 350 g de canneberges fraîches ou surgelées, 300 g de pommes Cortland épluchées et coupées en fines lamelles, 250 g de pâte brisée, 140 g de sucre en poudre, 60 g de beurre demi-sel, 1 cuillère à soupe de farine, 1 cuillère à café de vanille, 1 œuf pour dorure.

Préparation : La veille, préparer la pâte brisée classique en sablant farine, beurre demi-sel et sel, lier au jaune d'œuf et eau glacée, bouler et reposer huit heures au frais. Le jour même, peler les pommes à chair ferme et les couper en quartiers fins. Faire compoter dans une casserole avec deux cuillerées de sucre, un peu de beurre et une pointe de cannelle jusqu'à ce qu'elles s'attendrissent en gardant leur tenue. Réserver. Cuire les canneberges fraîches — atocas selon le terme acadien — avec sucre de canne, jus d'orange et zeste, jusqu'à ce qu'elles éclatent en chuintant et libèrent leur acidité éclatante. Étaler la pâte, foncer le moule beurré, piquer et précuire à blanc quinze minutes à 180°C. Garnir d'une couche de pommes compotées, recouvrir des canneberges égouttées et dessiner des croisillons de pâte par-dessus. Dorer au jaune d'œuf et enfourner trente-cinq minutes jusqu'à ce que la pâte soit profondément dorée.

Conseil du Chef : L'équilibre canneberges-pommes est crucial : les pommes Cortland apportent une douceur naturelle qui adoucit l'acidité des canneberges. Cette harmonie rappelle les terroirs québécois voisins.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « 100 douceurs, pains et boissons de Saint-Pierre-et-Miquelon » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/um-pm4**.