



*Les recettes de
Tante Andrée*

ANDREE BINGEN - GATHY

1934 - 2011

"It was wonderfull"

Ton Franz

Première partie : recettes manuscrites

Minestrone.....	9
Crabe.....	10
Langouste.....	11
Beurre D'escargot.....	12
Farce pour poulet, gibier et entrées.....	13
Champignons farcis.....	14
Sauce pour brochettes de rognons au mouton.....	15
Pâte de beignets.....	16
Amuse-gueule : Pain hongrois.....	17
Scampis.....	18
Coquilles Saint Jacques à la bordelaise.....	19
Turbot soufflé.....	20
Soupe poisson.....	22
Le Perdreau.....	143
Recette de Laura.....	23
Gratin de poisson.....	24
Croquettes de fromage ou crevettes.....	25
Chevreuil.....	26
Civet de lièvre.....	27
Faisan.....	28
Lapin.....	29
Ballotine de poulet à la Regence.....	30
Pate a choux.....	31
Sauce chaud froid vert pré pour la galantine.....	32
Pieds de porcs.....	33
Tête pressée.....	34
Musaka.....	35
Entrecôte au poivre.....	36
Boeuf sauce bearnaise.....	37
Osso Bucco.....	38

Poulet basquaise	39
Marmite bretonne	40
Soupe aux moules.....	41
Roti de veau	42
Filets mignons à la creme	43
Gratin de poires	44
Mousse de homard ou crabe.....	45
Champignons à la grecque.....	46
Salade de tortellini aioli aux tomates	47
Croustade aux 3 fromages	48
Langue de bœuf sauce ravigote	49
Truffe au chocolat	50
Gaufre Maguy	51
Galettes B.M.....	52
Tarte Jeanneke	53
Croutes (Vandervelden).....	54
Tarte au fromage blanc.....	55
Crème glacée à la vanille façon Marie-Madeleine.....	56
Confiture d'oranges	57
Sorbet au sauternes.....	58
Poires impératrices (Jeanine)	59
Glace vanille façon Myriam Vogels	60
Sorbet de pêches.....	61
Crème anglaise	62
Mousse au chocolat	63
Biscuits aux amandes à la crème légère aux fraises.....	64
Cornichon (recette de Laura).....	65
Velouté de potiron (version 2)	66
Pesto (version de Jeanine)	67
Mayonnaise	68
Crêpes farcies salées et chaudes	69
Pâte à quiche – 23cm Ø.....	70

Quiche lorraine	71
Quiche au saumon fumé.....	72
Quiche aux champignons	73
Mousse à l'avocat.....	74
Fonds d'artichauts farcis	75
Mousse de crevettes grises	76
Fondue (Deprins).....	77
Rôti de veau	78
Escalopes à la hongroise	79
Cassoulet maison	80
Risotto de légumes.....	81
Sauce aux câpres et cornichons.....	82
Crêpes suzette	83
Pyramide de profiteroles	84
Gaufres	85
Œufs au caramel.....	86
Flan	87
Petits gâteaux fondants au chocolat (version Jeanneke).....	88
Gâteau au chocolat d'Irène.....	89
Pâte levée.....	90
Pâte brisée	91
Pâte sablée	92
Tarte aux clémentines.....	93
Tarte aux amandes et au miel.....	94
Tarte aux amandes et au sucre.....	95
Cramouski	96
Sirop de framboises	97
Cornichons aux épices.....	98
Cassis à l'alcool.....	99
Cornichons et oignons blancs au vinaigre	100
Pintadeau farci.....	101
Sauce surimi-avocat.....	103

Filets mignons à la crème	104
Recette du pain	105
Pâtes au saumon.....	106
Filets de dorade grillés au beurre d'estragon.....	107
Filet de bœuf en croûte	108
Rouille	109
Quiche	110
Pommes de terre - jambon	111
Cakes d'Irène.....	112
Riz au lait de Christine	114

Deuxième partie : recettes issues de livres ou de journaux

Dinde rôtie.....	116
Navarin d'agneau*	117
Langue de bœuf*	118
Soles à l'aioli*	119
Dattes fourrées au massepain*	121
Massepin des bonnes sœurs*	123
Sorbet au cassis*	125
Sorbet à la framboise*	126
Velouté de potiron (version 1)*	127
Pesto (version 2)*	128
Croquettes de saumon à l'aneth*	129
Sauce sévillane*	130
Jambonneaux à la normande*	131
Le sauté de veau Prince Orloff*	132
Rôti de bœuf à la moutarde*	133
Gratin de pommes de terre au roquefort*	134
Tagliatelles vertes aux herbes et à la crème*	136
Gratin d'oignons*	137
Courgettes farcies*	138
Champignons à la Grecque*	139

Tagliatelles au saumon frais et pétoncles*	140
Filet de cabillaud, sauce au pistou et purée de pommes de terre à la ciboulette*	141
Linguine aux asperges et scampis*	142
Caramel*	143
Crêpes*	145
Astuce pour les blancs d'œufs en neige*	146
Fondants chauds au chocolat noir (version Neuhaus)*	147
Mousseline au chocolat*	148
Gâteau façon Sachertorte (version 1)*	149
Sachertorte (version 2)*	150
Millefeuille à l'impératrice*	151
Spéculoos*	152
Meringue*	153
Sabayon*	154
Gaufres grand-mère*	155
Le chocolat viennois*	156
Le véritable chocolat chaud*	157
Truffes*	158
Parfait glacé*	159
Fondue Neuchâteloise*	160
Magrets de canard et poires au vin*	161
Magret aux salades*	163
Sauce mère*	165
Bouchée de volaille sauce au Comté et au raisin*	166
Le coucou en gelée de cidre*	167
Les Taglioni au saumon*	169
La confiture d'oignons*	170
La confiture de figues sèches*	170
La confiture du vieux garçon *	172
Gâteau au chocolat *	173
Potage au fromage, aux cubes de poivron rouge *	174
Gratin dauphinois*	175

Filet de porc à l'ananas*	176
Tournedos au poivre vert*	177
Tarte aux fraises*	178
Côtes de veau à la normande*	179
Lapin bonne femme*	180
Mousse au chocolat et aux noisettes*	181
Tarte aux poires caramélisées*	182
Papillotes de cabillaud à l'italienne*	183

Première partie :

Recettes

manuscrites

Minestrone

Ingrédients

- 500gr de poitrine de porc demi-sel
- 500gr d'haricots verts
- 500gr d'haricots blancs (*facultatif*)
- 500gr de tomates
- Oignons
- Cèleri
- 2 Courgettes
- 4 à 5 carottes
- 4 pommes de terre
- 1kg de pois
- Basilic
- Huile d'olive
- 1 tête d'ail
- Spaghettis
- Parmesan

Recette

1. Dans 5 litres d'eau : ajouter le porc, l'écumer, ajouter les légumes hachés.
2. Dans l'huile, mettre à macérer le basilic et l'ail pendant une nuit.
3. Ajoute les pâtes 10 minutes avant la fin de la cuisson.
4. Ajouter l'huile avec l'ail et le basilic au dernier moment, et récupérer le jus pour faire un bouillon.
5. Servir avec du parmesan.

Crabe

Pour accompagner une omelette ou du vol au vent

Ingrédients

- Vin Blanc
- Oignon
- Crabe
- Échalotte
- Cognac (pour le délaçage)
- Persil
- Crème fraîche

Préparation du court bouillon (facultatif) :

En proportions, mettre moitié d'eau et moitié de vin blanc à chauffer, et ajouter un oignon.

Préparation du crabe :

1. Faire revenir une échalotte finement hachée.
2. Ajouter le crabe égoutté, ainsi que du sel et du poivre.
3. Lorsque que le crabe commence à dorer, le déglacer avec du cognac (très peu), et flamber.
4. Ajouter du persil et de la crème fraîche (j'ai souvent ajouté aussi souvent des champignons).

Assemblage :

1. Faire réduire le court bouillon.
2. Prendre « bisque de homard » et la délayer à l'eau froide (ou au vin blanc).
3. Ajouter le court bouillon et épaissir.

PS : J'ai souvent fait cela avec crevettes et soles, très bon

Langouste

Ingrédients

- Queues de langoustes
- 25gr de sel
- 3 à 4 boules de poivre
- 15gr de queues de persil
- 1 oignons ou 2 petits
- 2 pincées de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de céleri
- Mayonnaise
- Tomate Ketchup
- Whisky
- Sauce anglaise

Recette :

Attention de bien dégivrer les queues de langoustes achetées congelées

1. Mettre à bouillir 3 à 3,5 litres d'eau avec le sel, le poivre, les queues de persil, les oignons, le thym, le laurier, et le céleri.
2. Jeter les queues de langouste dans l'eau bouillante et compter 10 minutes à partir du moment où l'eau bout à nouveau. *(Les langoustes cuites doivent être bien tendre lorsqu'on les pique).*
3. Laisser refroidir dans l'eau de cuisson.

Préparation de la sauce :

Pour 2 cuillères à soupe de mayonnaise, ajouter :

- 1 Cuillère à soupe de tomate ketchup
- 1 Cuillère à soupe de whisky
- 1 Cuillère à café de sauce ?
- (1 Pincée de pili-pili)

Beurre Descargot

Ingrédient :

- 300gr de beurre
- 60gr d'échalotte
- 45gr de persil
- 18gr d'ail
- 15gr de sel
- 2gr d'épices (noir de muscade, thym, sel de céleri)

Recette :

Mettre le tout 7 à 8 minutes au four très chaud.

Peuvent être arrosé de vin blanc et un rien de chapelure.

Farce pour poulet, gibier et entrées

Ingrédients

- 100gr de foie de volaille
- 50gr de lard gras frais
- Thym
- Laurier
- Persil

Recette

1. Faire fondre le lard dans une casserole.
2. Jeter dedans les foies avec le thym, le laurier, du sel, beaucoup de persil et 3 boules de poivre.
3. Laisser saisir 5 minutes.
4. Enlever les épices.
5. Passer le reste .
6. Utiliser la farce pour fourrer, par exemple, un faisan.

Champignons farcis

Ingrédients :

- Deux tiers de veau
- Un tier de porc
- Des foies de volailles si on en a
- Des champignons
- Des œufs
- Biscottes
- Oignons
- Ail
- Crème fraîche
- Citron
- Sauce anglais

Recette :

1. Couper les queues des champignons.
2. En hacher une partie avec 1 ou 2 jaunes d'œufs, des biscottes, des oignons, un peu d'ail, du sel et du poivre.
3. Fourrer les têtes de champignons avec la viande mélangé à la préparation ci-dessus.
4. Faire cuire dans une casserole à fond plat.
5. Après cuisson, récolter le jus dans le Turmix et y ajouter les restes des queues de champignons, de la crème fraîche, du citron, et la sauce anglaise.
6. Vérifier l'assaisonnement.
7. Réchauffer la sauce et servir avec des croutons.

Sauce pour brochettes de rognons au mouton

Soit :

Béarnaise + ail

Soit :

- 1 Concombre
- 4 à 5 branches de persil haché finement
- 1 petit pot et demi de yoghourt
- Sel et poivre

Pâte de beignets

Ingrédients :

- 200gr de farine
- 1 jaune d'œuf et son blanc
- ¼ de litre de lait
- 1 cuillère à soupe d'huile
- Sel

Recette :

1. Mélanger les ingrédients.
2. Laisser reposer et ajouter enfin le blanc d'œuf battu en neige très ferme.

Préparer la pâte plusieurs heures à l'avance.

Amuse-gueule : Pain hongrois

Ingrédients :

- Pain rond de 7 centimètres de diamètre à tranche marquée
- Farce
 - 140gr x 2 de beurre
 - 140gr x 2 de jambon
 - 70gr x 2 de gruyère râpé
 - 50gr x 2 de salami
 - 1 œuf dur x 2
 - 10gr x 2 de caviar rouge

Recette :

1. Hacher le tout à la machine à viande.
2. Couper le pain en 2 ou 3 morceaux.
3. Evider la mie en laissant 1cm entre la croûte.
4. Fourrer le pain avec la farce.
5. Bien presser de façon à ce que la farce soit assez compacte.

Scampis

Ingrédients :

- 200gr de farine
- Scampis
- Cognac, Vin Blanc

Recette :

1. Une fois les scampis cuits, les mettre dans la farine.
2. Les frire dans un mélange de beurre et d'huile.
3. Lorsque les scampis sont colorés, ajouter sel et poivre et laisser encore cuire environ 5 minutes.
4. Ajouter cognac et flamber.
5. Verser ensuite 1 verre de vin blanc sec.
6. Laisser mijoter 8 minutes.
7. Retirer les scampis et garder au chaud.
8. Laisser la sauce réduire et ajouter 1/8 de crème fraîche et curry (selon les goûts).
9. Verser et servir avec riz ou éventuellement champignon.

Coquilles Saint Jacques à la bordelaise

Ingrédients :

- Echalotes ou oignons
- Ail (1 éclat)
- Estragon
- Persil
- 1 belle tomate pelée
- Champignons
- 100gr de crevettes

Recette :

1. Dans du beurre, faire revenir les ingrédients avec des mollusques de coquille (j'en avais une boîte de 6).
2. Le tout étant bien rissolé, couvrir avec du vin rouge et laisser mijoter 20 minutes.
3. Ajouter 100gr de crevettes et du poivre.
4. Epaissir avec bisque dans du vin et vérifier l'assaisonnement.

Turbot soufflé

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 40 minutes

Repos de la farce : 1h

Ingrédients (pour dix personnes):

- 1 Turbot de 2kg
- 250gr de filet de merlan ou de sole
- 1 œuf
- 3dl de crème
- 80gr de beurre
- 1/2 litre de vin blanc
- 1 pincée de paprika
- Sel, poivre
- 1 feuille de papier sulfurisé

Recette :

1. Préparer la farce : Piler au mortier les filets de merlan ou de sole. Saler et poivrer.
2. Casser un œuf en séparant le jaune du blanc, incorporez peu à peu le blanc à la préparation en la travaillant.
3. Quand le mélange est bien homogène, passez-le au tamis et mettez-le à reposer au réfrigérateur pendant 1h.
4. Incorporez un 1dl de crème en travaillant doucement la farce, puis remettez au frais en attendant de l'utiliser .
5. Faites chauffer le four à température assez élevée (220 degrés).
6. Videz et nettoyez le turbot en pratiquant une incision verticale sur la partie ventrale de la peau blanche.
7. Décollez les filets sans toutefois les détacher, enlevez l'arrête dorsale.
8. Assaisonnez de sel et de poivre l'extérieur du turbot, et garnissez-le avec la farce de poisson avant de rabattre les filets sur la farce.
9. Beurrez un plat allant au four, et mettez-y le turbot.
10. Mouillez au $\frac{3}{4}$ de la hauteur du hublot avec le vin blanc.
11. Ajouter 1dl de crème puis couvrir avec le papier sulfurisé.

12. Faire chauffer sur le feu.
13. Dès que l'ébullition commence, glisser dans le four et laisser cuire 30 minute en arrosant souvent le turbot.
14. Faites chauffer un plat, et dressez-y le turbot quand celui-ci est cuit avant de le tenir au chaud.
15. Versez le bouillon de cuisson dans une casserole et faite le réduire des 2/3.
16. Ajoutez alors la crème et faite bouillir à plein feux pendant 2 ou 3 minutes afin que la sauce soit légèrement liée.
17. Incorporez ensuite 30gr de beurre et une pincée de paprika.
18. Laissez prendre le beurre en remuant la sauce et vérifiez l'assaisonnement.
19. Nappez le poisson avec la sauce au moment de servir.

Soupe poisson

Ingrédients :

- 2 poireaux
- 2 carottes
- 1 céleri (entier, pas très gros, vert)
- 3 oignons
- 1 gousse d'ail (éclat entier)
- 2 litres et demi d'eau
- 2 verres grand format presque pleins de vin blanc
- 1,2kg de crevette

Recette :

1. Mixer tout sauf les crevettes.
2. Cuire les crevettes à part : les carcasses doivent bouillir dans 1,5 litre d'eau (*récolte jusqu'à présent de 4 litres de bouillon*).
3. Reprendre du jus de bouillon pour cuire à part le poisson.
4. Le saler, et remettre après ce jus dans le bouillon (le poisson est alors plus facile à nettoyer).
5. Le lendemain, pour 4 litres de soupe :
 - 90 à 100gr de crème de riz
 - Une petite boîte entière de concentré de tomate + 1 cuillère à café
 - Tout le contenu d'une boîte de bisque de homard
 - Du sel
 - 200gr de crème fraîche
 - Cognac

Recette de Laura

Ingrédients (sept personnes) :

- 2,5 litres d'eau
- 1 carotte, 1 poireau, 1 petit céleri
- 1 oignon et 1 gousse d'ail

Recette :

1. Couper le tout en petit morceau.
2. Laisser cuire quelques minutes dans du beurre, à couvert, puis ajouter 2 litre et demi d'eau.
3. Laisser cuire les légumes $\frac{1}{4}$ d'heure au moins.
4. Quand l'eau est en ébullition, mettre le poisson, du thym, du laurier, et 1 grand verre de vin blanc sec.
5. Quand le poisson est cuit, le retirer et le garder au chaud après avoir enlevé arrêtes et peaux.
6. Eplucher un livre de crevette. Garder les queues au frais.
7. Enlever les légumes du bouillon et mettre les carcasses de crevettes.
8. Laisser cuire 20 minutes.
9. Egoutter sur une passoire et passer les carcasses de crevettes dans les main en laissant couler le jus ainsi obtenu dans le bouillon.
10. D'autre part, faire fondre 50gr de beurre et y mélanger 75gr de crème de riz.
11. Ajouter au bouillon ainsi que du concentré de tomates.
12. Laisser cuire doucement un moment.
13. S'assurer de l'assaisonnement (*poivre de cayenne et un rien de safran*).
14. Un quart d'heure avant de servir, ajouter les queues de crevettes, le poisson en petit morceaux, du cognac, et 125gr de crème fraîche.

Gratin de poisson

Ingrédients (pour cinq personnes) :

- 1kg de poisson
- 100gr de gruyère
- 250gr de champignons
- 100gr de crevettes

Recette :

1. Faire cuire les légumes habituels dans deux litres d'eau avec :
 - Un verre de vin blanc
 - Sel, poivre concassé, thym et laurier
2. Après ¼ d'heure, y mettre le poisson et laisser cuire.
3. Quand il est cuit, enlever arrêtes et peau, et le laisser en attente, émietté.
4. Mettre dessus des tranches de citron puis couvrir avec une eau de cuisson puis qu'il ne sèche pas.
5. Prendre au moins 250gr de champignons, les laver rapidement, les couper en 4, les mettre au beurre avec 3 cuillères à soupe d'eau chaud et les faire cuire rapidement à feu vif quelques minutes avec du poivre et du sel, et laisser le tout en attente.
6. Faire une sauce blanche avec eau de cuisson et boîte de lait par moitié (ou crème de lait) - **Ne surtout pas oublier d'utiliser le jus de cuisson des champignons.**
7. Quand la sauce est cuite, ajouter la moitié du gruyère.
8. Prendre un plat à gratin, mettre au four un peu de sauce, puis du poisson sur lequel on pressera un peu de jus de citron, des champignons cuis, parsemer de crevettes, remettre une couche de sauce blanche recommencer.
9. Couvrir du reste de sauce blanche et du reste de fromage.
10. Parsemer de noix de beurres et faire bien gratiner.

Croquettes de fromage ou crevettes

Ingrédients :

Pour 28 croquettes environs :

- 100gr de beurre
- 125gr de farine
- 350gr de lait

Pour les fromages :

- 100gr de parmesan
- 350gr d'emmental râpé

Pour les crevettes :

- 100gr d'emmental
- 350gr de crevettes

Recette :

1. Hors du feu, mélanger 3 jaunes d'œufs, sel, poivre, noix de muscade et poivre de cayenne.
2. A feu doux : mettre les ingrédients selon le choix, et vérifier l'assaisonnement.
3. Reposer plusieurs heures, et faire paner.

Chevreuil

Recette :

1. Pour la marinade (à préparer 24h avant de servir), faire revenir dans du beurre :
 - Un gros oignon
 - Une belle carotte
 - Une branche de céleri
2. Après quelques minutes, y ajouter les épices :
 - Une feuille de laurier
 - Une branche de thym
 - Deux baies de genévrier
 - Un clou de girofle
 - Un morceau de racine de persil
 - 5 à 6 graines de poivre
 - Sel
 - Quelques champignons
3. Y ajouter un litre de vin rouge ordinaire et un peu de vinaigre (1/2 petit verre).
4. Laisser bouillir 5 à 6 minutes et jeter bouillant sur la viande préalablement lavée (si nécessaire) et piquée de lardon de lard frais (gras, non fumés, non salés).
5. Le lendemain, essayer la gigue avec un linge humide et la mettre au four, comme un rôti.
6. Saler et poivrer, et ajouter assez bien de beurre.
7. Laisser chauffer le four au niveau moyen pendant 6 à 7 minutes (j'ai utilisé le numéro 5).
8. Enfournier 30 minutes pour filet de 1kg (180 à 200 degrés, pas plus), et laisser cuire plus au moins trois quart d'heures jusqu'à obtenir une chaire rosée. *(Si ça semble brûlé, mettre le parchemin).*
9. Pendant que cuit le rôti, laisser mijoter la marinade près de trois quart d'heure, en y ajoutant :
 - Tout l'intérieur d'un citron
 - Environ 8 morceaux de sucre
 - Un demi-cube liebig
 - Et à la fin de la cuisson, deux cuillères à soupe de gelée de groseille
 - *J'ai à la fin enlevé le couvercle pour laisser évaporer : c'est une erreur, car il faut bien plus au moins un litre de sauce*
10. Passer la marinade au chinois (en écrasant un peu les légumes mais pas les baies).
11. Ajouter toute la sauce du rôti préalablement détachée avec un peu d'eau ou de marinade.
12. Faire épaisir le tout à l'aide d'un roux (= beurre plus une bonne cuillère à soupe de farine).

Civet de lièvre

Recette :

1. Une heure ou deux avant la mise au feu, verser sur le civet :
 - Un verre de vin rouge
 - Un demi-verre de vinaigre (ou ¼ vinaigre + 2 jus de citrons)
 - Un verre d'eau
 - Ajouter poivre, sel, laurier, thym, une ou deux baies de genévrier, un clou de girofle, une pointe d'ail (facultatif)
2. Doser le liquide pour que la marinade couvre, sans plus, le gibier.
3. Deux heures avant de servir, mettre à fondre deux tranches de lards, ajouter si nécessaire un peu de margarine.
4. Faire roussir les morceaux de lièvres, bien égoutté au préalable, dans une poêle.
5. Faire blondir deux ou trois gros oignons, découpés assez finement.
6. Quand la viande est roussie, ajouter :
 - Les oignons
 - La marinade
 - Un morceau du foie
 - Deux ou trois cuillérées à soupe de sang (s'il y'en a)
 - Une dizaine de morceaux de sucre
 - Une pomme tendre finement coupée
 - Un petit morceau de céleri (pas indispensable)
 - Une tranche de pain enduite de moutarde des deux cotés
 - Un demi cube liebig
 - Une poignée de raisins secs (foncés ou clair, peut-importe)
 - Saupoudrer le tout d'une cuillère à soupe pas trop remplie de farine
7. Laisser mijoter à feu assez doux, touiller de temps à autre pour que la sauce n'attache pas.
8. Un quart d'heure environ avant la fin de la cuisson, ajouter une bonne cuillérée à soupe de confiture de groseille (facultatif et selon le gout).
9. Vérifier si la préparation n'a pas besoin d'un supplément de sucre ou de sel.
10. Si tu préfères, tu peux ne découper qu'un gros oignon et ajouter une douzaine de petits oignons légèrement rissolé au préalable : affaire de gout et de possibilités.
11. Pour le foie, si tu ne l'écrase pas dans la sauce, tu peux le mettre en même temps que la marinade. Sinon, si tu aimes de l'écraser finement et de l'ajouter à la sauce, tu ne le mets cuire qu'une demi-heure en même temps que la gelée de groseille par exemple pour qu'il ne soit pas trop durcit, et tu l'écrase un peu beaucoup suivant que tu aimes ou non ce gout ajouté à ta sauce.

Faisan

Recette :

1. Cuire au four avec ingrédient suivant :
 - Une baie de genévrier
 - Un morceau de racine de persil
 - Un morceau de céleri
 - Une demi-feuille de laurier
 - Un rien de thym
 - Champignons
 - Oignons
 - Poivre et sel
2. Faire aller le four a plein feu pendant 5 minute, et diminuer pendant 2 à 3 minutes à la température de cuisson (four moyen). Laisser cuire 35 à 40 minutes. *(Pour la poule faisane, à la casserole, avec même ingrédients, une petite heure).*

Lapin

Recette :

1. Dans une casserole, faire fricasser sur un peu de lard frais (mi-gros) dans du beurre.
2. Ajouter oignon-sel-poivre-thym-laurier-baie de genévrier.
3. Ajouter ensuite :
 - 1 cuillère de vinaigre - un peu d'eau
 - 1 tartine emmoutardée
 - 1 petit morceau choc.
4. Laisser mijoter 1h.
5. Saupoudrer les morceaux de farine, les retourner, et ajouter 2 ou 3 cuillères de vin blanc.

Ballotine de poulet à la Régence

Recette :

1. Désosser le poulet par le dos, laisser la chair sur la peau en la répartissant partout.
2. Préparer la farce (il faut qu'elle soit finement hachée) :
 - 300gr de chair maigre de porc
 - 300gr de veau maigre
 - 700gr de lard
 - La chair des pilons de poulet
 - Sel, poivre et thym
3. Ajouter à cette farce une panade aux œufs :
 - 75gr de farine
 - Œuf
 - Muscade râpé
 - 2 décilitre de lait
 - 3 cuillère de beurre fondu
4. Délayer le tout ensemble comme une pâte à choux en remuant à la spatule jusqu'à épaississement.
5. Ajouter une couche de farce au milieu.
6. Placer sur la farce des champignons, des morceaux de jambon, des truffes, des olives, et des oignons. Ce que l'on veut comme garniture.
7. Enrouler le tout dans une mousseline ficelée aux deux bouts.
8. Faire pocher dans un fond blanc fait avec des os de veaux et les os du poulet sans ébullition pendant 50 à 60 minutes. Le bouillon doit recouvrir le ballotin

Pâte à choux

Ingrédients :

- ¼ de litre d'eau
- 80 grammes de beurre
- ½ cuillère à café de sel
- 150gr de farine
- 4 œufs

Recette :

1. Faire chauffer l'eau avec le beurre et le sel.
2. Quand le beurre est fondu et que l'eau est sur le point d'ébullition, retirer du feu.
3. Jeter la farine d'un seul coup, battez vigoureusement à la cuillère en bois.
4. Rajouter la casserole sur le feu en mélangeant jusqu'à ce qu'en prenant consistance elle ne colle plus ni à la cuillère ni à la paroi de la casserole.
5. Retirer du feu, et ajoutez-y aussitôt un œuf entier en battant la pâte jusqu'à ce que l'œuf soit entièrement incorporé. Continuer de même jusqu'au dernier œuf.
6. La pâte terminée doit être souple, consistante, et légèrement luisante.

Sauce chaud froid vert pré pour la galantine

Recette :

1. Préparer un roux (400gr de beurre, 30gr de farine) que l'on fait cuire seulement jusqu'à ce qu'il mousse.
2. Ajouter ½ litre de bouillon concentré de poulet, et tourner jusqu'à ébullition pour laisser ensuite cuire ¾ d'heure en écumant de temps en temps.
3. Terminer en la liant avec 3 jaunes d'œufs délayé dans un peu de crème (3 décilitres ajoutés peu à peu).
4. Passer ensuite au tamis, y ajouter la purée verte (composée d'épinards, cerfeuil, estragon cuits ensemble quelques minutes puis réduits en purée).
5. Ajouter la verdure quand la sauce est froide, de façon à conserver la couleur bien verte.

Pieds de porcs

Recette :

1. Laisser dégorger pendant 24 heures dans de l'eau salée, et bien laver.
2. Cuire pendant environ 3h dans de l'eau avec :
 - Sel, poivre, épices
 - Oignons
 - Carottes
 - (Peut ajouter céleri et poireaux)
3. Pour que les pieds ne se décomposent pas il faut les entourer de bandes (style sangle herbier).
On peut en mettre 2 ensemble mais il faut les séparer par une feuille de papier Reynolds.

Tête pressée

Recette :

1. Laisser dégorger la tête dans de l'eau salée pendant 24h (enlever les yeux et bien laver).
2. Le lendemain, cuire pendant 3 heures dans le même bouillon que les pieds (page précédente, il peuvent d'ailleurs même cuire ensemble) avec des épices.
3. Laisser refroidir et dégraisser mais pas trop.
4. Peler la langue.
5. Découper tout en morceau, et mettre dans une casserole avec du jus de cuisson.
6. Ajouter un peu de gélatine si nécessaire, et faire faire quelques bouillons pour réduire le jus et obtenir plus de gelée.
7. Mettre en terrine.
8. Lorsque le mélange est un peu refroidi, mettre un poids sur la tête pressée afin de l'obtenir « pressée ».
9. Pour les oreilles, il faut bien enlever le cartilage mais ajouter la chair.

Musaka

Ingrédients :

- Aubergines
- Haché de mouton
- Sauce béchamel
- Gruyère ou tout autre fromage

Recette :

1. Couper les aubergines en tranches pas trop épaisses, les saler, et faire dégorger pendant 1h.
2. Les rincer, puis les cuire, tranche par tranche, dans l'huile d'olive. (Assez long, un peu les presser pour faciliter leur cuisson).
3. Alternier aubergines, haché d'agneau bien épicé et béchamel.
4. Gratiner avec le fromage.

Entrecôte au poivre

Ingrédients (quatre personnes) :

- 2 entrecôtes de 450gr chacune environ
- 50gr de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 2 cuillères à soupe de poivre gris en grains
- 1 petite pot de crème fraîche, sel
- ½ cuillère à café de farine
- 1 petit verre de cognac
- 1 tasse de bouillon

Recette :

1. Ecraser le poivre au pilon ou au rouleau à pâtisserie.
2. La graisse de la poêle doit être chaude lorsqu'on y met l'entrecôte afin de saisir le poivre sur la viande et l'empêcher de tomber au fond de la poêle.
3. Mettre une couche légère de poivre des deux côtés de la viande en appuyant bien avec les doigts pour faire adhérer.
4. Faire chauffer beurre + huile dans la poêle et y mettre la viande à cuire à bon feu environ 3 minutes de chaque côté.
5. Verser le cognac chaud dans la poêle et faire flamber.
6. Sortir la viande et la garder au chaud.
7. Dans la poêle, saupoudrer de farine en pluie, mouiller avec du bouillon chaud (environ une tasse à thé), saler, laisser donner quelques bouillons, verser la crème et mettre la viande à réchauffer une minute dans la sauce.
8. Servir vite.

Boeuf sauce béarnaise

Recette :

1. Conseils :
 - Choisir un morceau de viande pas trop petit
 - Ne pas saler le rôti avant de mettre au four
 - Bien faire chauffer le four avant d'y mettre la viande
2. Tartiner le rôti avec 50gr de beurre, le poivrer et le mettre à cuire à bon four
3. Arroser de temps en temps et a mis cuisson selon la sauce, et ajouter 1 à 2 cuillères d'eau chaude. La cuisson dure plus au moins 10 minutes par livre.
4. Découper le rôti, le mettre sur un plat chaud et dégraisser la sauce se trouvant dans le fond avec un peu d'eau bouillante.

Sauce béarnaise :

1. Dans une casserole, faire réduire de moitié une grosse cuillerée de persil et d'estragon hachés avec deux cuillères de vinaigre.
2. Hors du feu, y battre au petit fouet 2 jaunes d'œufs et y ajouter 1 cuillère a entremet d'eau chaude.
3. Mettre casserole au bain marie et y ajouter par petits morceaux 1 à 1, 125gr de beurre amolli.
4. Ne pas cesser de tourner et ne pas laisser bouillir la sauce.
5. Saler, poivrer, et petit filet de citron.

Osso Bucco

Ingrédients :

- 1,250kg de jarret de veau
- 5 grosses tomates
- 2 oignons
- ¼ de litre de vin blanc sec
- 1/4 de litre de bouillon
- 1 petite verre d'huile
- Persil, bouquet garni
- 1 gousse d'ail, sel, poivre, farine

Recette :

1. Passer les morceaux de viande dans la farine.
2. Faire doucement chauffer l'huile dans une grande cocotte et y mettre à dorer les morceaux de jarret avec les oignons finement hachés et la gousse d'ail hachée également (à feu pas trop fort).
3. Lorsque le tout à belle couleur, mouiller avec le vin blanc chaud et le bouillon chaud également.
4. Ajouter les tomates épluchées et coupées en morceau.
5. Saler, poivrer, et ajouter le bouquet garni.
6. Fermer la cocotte et laisser cuire doucement 1h30.
7. Retirer le bouquet garni et servir arrosé d'un peu de jus de citron et saupoudré de persil haché, avec du parmesan.

Poulet basquaise

Ingrédients (cinq personnes):

- 1 beau poulet
- ½ kg de poivrons
- ½ kg de tomates
- ½ kg d'oignons
- 1 petit verre de vin blanc, sel, poivre
- 1 petit verre d'huile, 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni

Recette :

1. Faire chauffer 3 cuillères d'huile dans une cocotte et y mettre à dorer doucement le poulet sur toutes ses faces.
2. Mouiller avec le vin blanc, saler, poivrer, ajouter le bouquet garni.
3. Couvrir et laisser cuire 20 minutes avant d'ajouter les légumes ainsi cuits :
 - Eplucher les oignons, les émincer, couper les poivrons en lanières et les tomates épluchées en morceaux.
 - Dans une grande poêle, faire chauffer le reste de l'huile, y mettre à dorer doucement oignons, poivrons, et ail haché.
 - Lorsque les légumes sont dorés, ajouter les tomates, le sel et le poivre.
 - Laisser cuire jusqu'à ce que l'eau rendue par les tomates soit évaporée.
4. Après avoir ajouté les légumes à la cocotte avec le poulet, laisser cuire encore 40 minutes à petit feu et à couvert.
5. Avant de servir, retirer le bouquet garni.

Marmite bretonne

Ingrédients (six personnes) :

- 2 blancs de poireaux
- 2 oignons
- ½ fenouil
- 4 tomates
- 12 langoustines
- 6 tranches de lotte
- 12 coquilles Saint-Jacques
- 1l de moules
- Persil
- 1 verre de vin blanc sec
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 75gr de beurre
- 1dl d'huile d'olive
- Safran
- Cerfeuil

Recette :

1. Mettre l'huile dans la marmite et faire revenir les poireaux, les oignons, le fenouil, les tomates, le safran et un verre d'eau avec du sel et du poivre de cayenne (une pointe de couteau).
2. Cuire 20 minutes.
3. Prendre une deuxième casserole, et mettre le vin avec du sel, du poivre, le persil haché et porter à ébullition.
4. Y cuire les moules.
5. Décortiquer les moules, vider le jus dans une 3^{ème} casserole en le passant.
6. Mettre les langoustines et la lotte dans la marmite aux légumes, les cuire.
7. Cuire les coquilles Saint-Jacques dans le jus des moules avec du sel, du poivre, et de la crème sans le faire bouillir pendant 7 à 8 minutes.
8. Tenir les poissons au chaud le temps de faire réduire le jus (pas trop).

Soupe aux moules

Ingrédients :

- 1kg de moule
- ½ cèleri
- ¼ de poivron vert
- 4 oignons
- 1 branche de persil frais
- 1 branche de thym frais
- 2 cuillère à soupe de beurre
- 20cl de vin blanc
- ½ poireau
- 15cl de crème aigre
- 60gr de cerfeuil
- 60gr d'oseille
- 1 cœur de laitue
- 40gr de crevettes grises
- Sel et poivre au moulin

Recette :

1. Nettoyez les moules, lavez-les à l'eau.
2. Laver et couper le céleri et le poivron. Nettoyez 2 oignon et les couper en rondelles.
3. Dans une casserole, faire revenir le céleri, 2 oignons, le persil, le thym, et les dés de poivrons dans une cuillère à soupe de beurre.
4. Ajouter moule et vin, couvrez, et laisser cuire 3 à 4 minutes.
5. Retirer les moule et réservez-en quelques une avec leur coquille (pour décorer).
6. Retirer les autres moules de leur coquilles, et passer le jus de cuisson au chinois pour le réserver
7. Peler les 2 oignons restants, lavez le poireau, et coupez-les en rondelles. Faites-les revenir dans une cuillère à soupe de beurre.
8. Allonger avec le jus de moule et 1 litre d'eau avant de porter à ébullition.
9. Laver le cerfeuil, l'oseille et la laitue avant de les verser dans la soupe et faire cuire 25 minutes à couvert à feu doux. Salez et poivrez.
10. Mixer la soupe, ajouter la crème fraîche et chauffer à la limite de l'ébullition. Ajouter les crevettes et les moules au moment de servir.

Roti de veau

Recette :

1. Faire rissoler dans du beurre
 - 2 belles échalotes + verdure
 - 250gr de champignons
 - 1 gousse d'ail
 - 1 belle branche d'estragon
2. Ajouter thym, laurier, sel et poivre, puis 7 tomates moyennes.
3. Au moment de servir, ajouter la sauce a rôti.
4. Lier légèrement et ajouter beaucoup de persil.

Filets mignons à la crème

Ingrédients (quatre personnes) :

- 1 filet de veau (plus au moins 700gr) coupé en 4 tranches
- Sel, poivre
- 1 cuillère à soupe de farine
- 30gr de beurre
- 1 verre à liqueur de cognac
- 2 ou 3 cuillère à soupe de crème fraîche

Recette :

1. Saler, poivrer et fariner légèrement les tranches de filet.
2. Mettre à dorer dans le beurre chaud sur feu moyen de 3 à 4 minutes de chaque côté.
3. Prolonger la cuisson sur un feu plus doux pendant encore quelques minutes selon l'épaisseur des morceaux.
4. Arroser de cognac et flamber sur le feu.
5. Retirer les filets mignons de la poêle en les égouttant. Mettre dans un plat et tenir au chaud.
6. Verser la crème dans la poêle contenant la sauce, et délayer sur feu vif en grattant le fond. Laisser bouillir quelques instants.
7. Verser la sauce sur les filets et servir.

Remarque : Si les tranches sont trop épaisses, les aplatir avec le plat d'un couteau.

Gratin de poires

Ingrédients :

- 8 poires
- 10cl de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de miel liquide
- 1 cuillère à café de pralin Callebaut
- 1 pincée de noix de muscade

Recette :

1. Peler les poires, les couper en fine tranches et les déposer dans un plat à gratin.
2. Dans un récipient, mélanger crème fraîche, miel, pralin, sel, poivre, et noix de muscade.
3. Verser le mélange par-dessus.
4. Faire cuire au four à 200 degrés pendant 40 minutes.

Fait la veille, c'est encore meilleur !

Mousse de homard ou crabe

Ingrédients :

- 2 homards de taille moyenne ou 2 boites de crabe (de 220gr chacune)
- 8 feuilles de gélatine (dissoudre avec du jus de crabe)
- 3 tomates moyennes (ou 4)
- 3 œufs durs (ou 4)
- 1 verre de crème fraîche, sel, poivre
- 1 cuillère à café bien pleine de moutarde

Recette :

1. Délayer la gélatine dans une tasse contenant $\frac{1}{4}$ verre d'eau froide.
2. Placer le bol dans l'eau chaude pour dissoudre la gélatine.
3. Mélanger chair à homards, tomates pelées et finement hachées, sel, œufs durs finement hachés, poivre et moutarde.
4. Ajouter la gélatine.
5. Mettre au frigo jusqu'à ce que l'ensemble soit pris et solide.
6. Fouetter la crème fraîche, ajouter au mélange.
7. Verser le tout dans un moule et mettre à la glacière.
8. Servir avec des rondelles de concombre et sauce libérale.
 - Pour la sauce : Mayonnaise + Ketchup + Sauce anglaise + 2 à 3 cuillères à soupe de gin + crème fraîche.

Champignons à la grecque

Recette :

1. Laver les champignons rapidement.
2. Chauffer assez de liquide moitié vin blanc moitié eau pour recouvrir les champignons.
3. Y ajouter de l'ail haché, du coriandre en poudre (2 cuillères à soupe pour 3L de liquides).
4. Ajouter sel, poivre, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
5. Faire cuire les champignons 6 ou 7 minutes, les laisser refroidir dans le liquide.
6. Les égoutter et garnir de persil haché.

Salade de tortellini aioli aux tomates

Recette :

1. Faire cuire les tortellinis suivant la méthode indiquée sur l'emballage.
2. Quand ils sont refroidis, y ajouter 1 botte d'oignons verts hachés, 1 poivron rouge haché et ensuite l'aioli.

Aioli aux tomates :

1. Dans le mixeur, mettre 6 gousses d'ail, du sel, du poivre, et faire tourner le mixeur jusqu'à obtenir une purée d'ail.
2. Y ajouter 3 jaunes d'œuf et un petit filet (3dl) d'huile d'olive ainsi qu'une cuillère à soupe de citron et 2 cuillère à soupe de purée de tomate.

Cet aioli peut servir de sauce pour d'autres plats si tu ne veux pas faire une salade de tortellini.

Croustade aux 3 fromages

Recette :

1. Prendre une pâte feuilletée achetée toute faite, et la mettre sur une plaque au four.
2. Piquer la pâte à la fourchette, la recouvrir de moutarde de Dijon et ensuite de tranches de gruyère et de parmesan râpé, et finalement d'un autre fromage au choix.
3. Mettre quelques tranches de tomates sur le dessus et arroser avec de l'huile d'olive mélangée à des fines herbes.
4. Cuire au four 25 minutes, et servir tiède ou froid.

Langue de boeuf sauce ravigote

Recette :

1. Cuire la langue, et la laisser refroidir.
2. La couper en fines tranches et garnir avec des cornichons et des petits oignons blancs.

Pour la sauce :

1. Fines herbes : Persil, cerfeuil, basilique, etc.
2. Prendre 1 cuillère de vinaigre pour 4 cuillères d'huile et battre au fouet pour lier.
3. Y ajouter de la moutarde au gout, des échalotes hachées, des oignons hachés et quelques câpres.

Truffe au chocolat

Recette :

1. Faire fondre 270 gr (ou 180 gr.) de chocolat fondant avec 180 gr (ou 120 gr.) de beurre (on peut le faire au microonde ou au bain-marie bien que le micro-onde semble faire surnager le beurre).
2. Bien mélanger et ajouter Immédiatement 6 C. à soupe (ou 4) de crème fraîche.
3. Ajouter petit à petit et de façon qu'il n'y ait pas de grumeaux.
4. 21 C. à soupe (ou 14) de sucre impalpable tamisé et éventuellement 6 C. à soupe (ou 4) de noisettes pilées.
5. Mettre au réfrigérateur pendant 24 heures.
6. Faire des petites boules d'environ une C. à café chacune et les mettre dans de la poudre de cacao non sucrée (on peut ajouter un petit peu de cannelle) et les y rouler ou les secouer dans un bol hermétique.

Gaufre Maguy

Ingrédients :

- 10 œufs
- 1kg de beurre
- 1kg de farine
- 1kg de sucre
- Sel
- 1 tasse de lait bouillant
- 2 paquets de levure
- 2 paquets de sucre vanillé

Recette :

1. Faire fondre le beurre et le sucre, laisser cuire en faisant des bouillons et en mélangeant bien avec la cuillère en bois.
2. Jeter un kg de farine entier dans le beurre (hors du feu) et mélanger avec un batteur électrique les œufs un à un.
3. Toujours en battant, rajouter les levures et la vanille.
4. Finir par le lait bouillant et cuire tout de suite.

Cela peut faire 50 gaufres.

Galettes B.M.

Ingrédients :

- 12 œufs
- 900gr de sucre
- 2 sucres vanillés
- 750gr de beurre
- Pincée de sel
- 1kg de farine non permanente

Recette :

Préparer la pâte comme pour un 4/4

Tarte Jeanneke

Ingrédients :

- 1/3 farine pâtissière
- 1/3 fromage blanc
- 1/3 beurre fondu

Recette :

1. Garnir avec confiture.
2. Cuire à 120 degrés (à vérifier, probablement 180).

Croutes (Vandervelden)

Cher Madame Bingen, voici 3 recettes de pâte à croute, la première est la mienne

Ingrédients :

- 1Kg de farine
- 300gr de sucre
- 600gr de levure
- 4 œufs
- 4 pincées de vanille
- 1Kg de farine
- 250gr de sucre
- 500gr de levure
- 1 œuf et 1 jaune
- 1 pincée de vanille
- 1Kg de farine
- 400gr de sucre
- 600gr de levure
- 3 œufs avec un peu de sel
- 10gr de levure minérale

Recette :

1. Déposer la farine en fontaine.
2. Crémez dans celle-ci le sucre, l'arôme et le beurre.
3. Mélanger ensuite graduellement les œufs.
4. Mélanger la farine pour finir.
5. Pétrissez en une pâte courte et homogène et laisser reposer 1 nuit.
6. Réserver la pâte au frais (plusieurs jours au frigo).
7. La pâte peut être utilisée dès qu'elle est suffisamment raffermie.

Bonne réussite, Sylvain Lucienne.

Tarte au fromage blanc

Ingrédients :

- 500gr de fromage blanc
- 200gr de sucre
- 250gr de crème fraîche
- 100gr d'amandes moulues
- 1 paquet de sucre vanillé
- 100gr de beurre fondu
- 4 œufs dont les blancs sont battus en neige

Recette :

1. Verser dans un fond de tarte (pâte brisée).
2. Cuire à four moyen.

Peut se préparer la veille. En ce cas la repasser un peu au four avant de servir

Crème glacée à la vanille façon Marie-Madeleine

Ingrédients :

- $\frac{3}{4}$ de litre de lait
- $\frac{1}{4}$ de litre de crème fraîche
- 300gr de sucre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 6 jaunes d'œufs
- 1 bâton de vanille

Recette :

1. Faire chauffer le lait avec le sucre vanillé et le bâton de vanille ainsi que la moitié du sucre et une partie de la crème.
2. Laisser infuser un certain temps.
3. Dans un plat, battre les jaunes d'œufs avec le sucre restant et le reste de crème.
4. Ajouter à ce mélange du lait chaud puis remettre le tout dans une casserole.
5. Chauffer et nappage.
6. Mettre en sorbetière .

Confiture d'oranges

Recette :

1. Couper finement les oranges.
2. Par kilo d'oranges, ajouter 1 citron et 3 litres d'eau.
3. Laisser reposer 1 nuit et le lendemain, faire bouillir 1h.
4. Le surlendemain : (recette incomplète)

Sorbet au sauternes

Ingrédients :

- 400gr de sucre en poudre
- ¼ de litres d'eau
- ½ litre de sauternes
- Jus de 2 citrons
- 2 blancs d'œufs
- 2 cuillères à soupe de sucre semoule

Recette :

5. Faire bouillir 10 minutes le sucre avec l'eau.
6. Laisser refroidir et y ajouter le sauternes avec le jus des citrons.
7. Mettre une casserole au freezer.
8. Lorsque les premiers cristaux apparaissent, y incorporer les blancs d'œufs en neige avec le sucre semoule.
9. Laisser prendre (sorbetière pas nécessaire).
10. Servir avec sauternes.

Poires impéatrices (Jeanine)

Ingrédients (environ six poires) :

- ½ litre de vin blanc
- ½ litre de vin rouge
- 2 poignées de sucre
- Zestes d'orange

Recette :

1. Peler les poires et les faire cuire dans le mélange. Laisser les queues.
2. Cuisson plus au moins 20 minutes selon la maturité.
3. Retirer les poires.
4. Faire réduire le jus et y ajouter 1 verre de liqueur (Grand Marnier) plus le jus d'un citron.
5. Raffiner.
6. Au moment de servir : Vider les poires et les remplir de crème fraîche battue avec des noix. Ajouter le jus au dernier moment.

Glace vanille façon Myriam Vogels

Ingrédients pour un litre de glace :

- $\frac{3}{4}$ de litre de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 150gr de sucre semoule
- 4 jaunes d'œufs

Recette :

1. Porter à ébullition le lait, la moitié du sucre, et la gousse de vanille fendue dans la longueur.
2. Otez la casserole du feu et laissez infuser la vanille pendant 10 minutes en ouvrant la casserole.
3. Dans un bol, fouettez à vitesse moyenne les jaunes d'œufs avec le reste du sucre pendant 1 minute pour les blanchir.
4. Remettez la casserole sur le feu.
5. Lorsque le lait est bouillant, versez-en un peu sur les jaunes en fouettant et reversez le tout dans la casserole sur feu doux en vannant sans arrêts avec une spatule en bois Attention, le mélange ne doit pas bouillir, il est préférable d'utiliser un thermomètre à sucre afin d'arrêter la cuisson à 83 degrés exactement.
6. Lorsque l'appareil commence à épaissir, retirez du feu, enlevez la vanille.
7. Laissez refroidir en vannant de temps en temps et mettez en sorbetière.

PS : Si on désire une crème assez onctueuse, on remplace $\frac{1}{4}$ de litre de lait par $\frac{1}{4}$ de litre de crème fraîche qu'on ajoute à la fin de la préparation lorsqu'on aura retiré l'appareil du feu et qu'il commence à refroidir.

Sorbet de pêches

Ingrédients :

- 120gr de pêches épluchées
- 500gr de sucre impalpable
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 jus d'oranges
- 2 jus de citrons
- 2 grands verres d'eau

Recette :

1. Faire une purée de fruits.
2. Faire un sirop avec l'eau et le sucre. 1^{er} bouillon.
3. Laisser refroidir.
4. Mélanger sirop et jus de fruits avec la purée.
5. Mettre en sorbetière.

Idem avec les poires

Pour le sorbet de kiwi :

- 600cc de purée de kiwi
- 250gr de sucre
- 1 jus d'orange
- 1 jus de citron

Crème anglaise

Ingrédients :

- ½ litre de lait
- 1 gousse de vanille
- 6 jaunes d'œufs
- 100gr de sucre en poudre

Mousse au chocolat

Ingrédients :

- 200gr de chocolat
- 2 blancs d'œufs et 5 jaunes
- 450gr de crème fraîche
- 150gr de sucre

Recette :

1. Battre les 5 jaunes avec la moitié du sucre.
2. Crème fraîche battue avec la deuxième moitié du sucre.
3. J'ai fait couler une partie du chocolat dans le mélange des œufs.

Biscuits aux amandes à la crème

légère aux fraises

Pour un moule cœur - 23cm

Ingrédients biscuits :

- 300gr de broyage (50% amandes en poudre, 50% sucre S2)
- 2 œufs entiers
- 4 jaunes d'œufs
- 120gr de farine
- 8 blancs d'œufs
- 100gr de sucre

Recette :

1. Mélanger au fouet le broyage avec les œufs entiers et les jaunes puis ajouter la farine.
2. Bien battre les blancs d'œufs avec le sucre en neige, très ferme, et les incorporer délicatement à la préparation.
3. Beurrer et fariner le moule : y verser la pâte et cuire au four à 180 degrés pendant 15 à 20 minutes. Bien vérifier la cuisson.

Ingrédients crème :

- 3 jaunes d'œufs
- 50gr de sucre S2
- 200gr de purée de fraise
- 20gr ou le jus de 2 citrons
- 10gr de gélatine
- 350gr de crème fraîche fouettée
- 150gr de fraises

Recette :

1. Bien mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre, la purée de fraises et le jus de citron.
2. Faire fondre la gélatine et l'ajouter.
3. Ensuite incorporer la crème fraîche et les fraises coupées en petits morceaux et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
4. Couper le biscuit en deux et le fourrer de crème .
5. Mettre au frais !

Cornichon (recette de Laura)

Recette :

1. Bien nettoyer les cornichons en les lavant.
2. Les mettre dans le sel 24h avec un poids (attention, ce poids semble avoir de l'importance car sans lui, les cornichons sont trop salés).
3. Le lendemain : essuyer (ne pas laver !) les cornichons avec un essuie propre.
4. Les mettre en pot avec :
 - Piment
 - Fenouil
 - Estragon
 - Boules de poivre
5. Verser $\frac{1}{2}$ eau et $\frac{1}{2}$ vinaigre bouillant sur ces cornichons ainsi préparés.
6. Le lendemain, faire rebouillir le vinaigre et l'eau et verser bouillants sur les cornichons.
7. Couvrir et conserver.

Velouté de potiron (version 2)

Ingrédients :

- 1kg de potiron
- 3 pomme de terre
- 2 oignons
- 6 cuillère à soupe de crème fraîche
- 2 jaunes d'œufs
- Persil
- Sel, poivre

Recette :

1. Faire cuire le potiron nettoyé et coupé en dés, les pommes de terre et les oignons émincés dans un litre d'eau salée, pendant 30 minutes. Passez au mixer, salez et poivrer.
2. Dans une jatte, battre les jaunes d'œufs et la crème. Versez peu à peu dans le liquide chaud.
3. Ajouter du persil et servir.

Pesto (version de Jeanine)

Ingrédients :

- 1 grosse poignée de feuilles de basilic
- 2 cuillère à soupe de pignons
- 2 gros éclats d'ail
- 100 ml d'huile d'olive
- 60gr de parmesan râpé (ou ½ ricotta ½ parmesan)
- Sel, poivre

Recette :

1. Dans le mixer, mettre le basilic, les pignons, l'ail.
2. Pendant que le mixer tourne, verser l'huile d'olive très lentement jusqu'au moment où les pignons sont hachés menu.
3. Ajouter du sel, du poivre et le parmesan râpé.

Mayonnaise

Ingrédients :

- 1 yaourt
- Une pincée de paprika
- Citron
- Sel, poivre

Crêpes farcies salées et chaudes

Ingrédients :

- 1 tranche de jambon de Paris
- 3 champignons crus
- 1 petit oignon
- 1 belle feuille de laitue
- 1 œuf
- Sel, poivre

Recette :

1. Préparer à l'avance des crêpes très minces. Laisser refroidir.
2. Pendant ce temps, hacher finement le jambon, les champignons, les oignons et la laitue. Mélanger, saler et poivrer légèrement.
3. Lorsque les crêpes sont bien froides, garnies chacune de la farce crue, rouler et coller les bords avec un peu d'œuf battu (jaune + blanc mélangés).
4. Avant de servir, faire frire ces rouleaux à la friture en laissant bien dorer.
5. Servir chaud.
Sauce : moutarde, tomato ketchup, sambal oelek (pointe de couteau)

Pâte à quiche – 23cm Ø

Ingrédients :

- 500ml de farine tout usage
- ½ cuillère à thé de sel
- 90ml de beurre très froid
- 75ml d'eau glacée

Recette :

1. Dans un bol, tamiser la farine avec le sel.
2. Couper le beurre en petits morceaux ; les incorporer à la farine avec un malaxeur.
3. Renverser la pâte sur une surface de travail farinée et pétrir pendant plusieurs minutes.
4. Façonner en boule, envelopper dans du papier ciré et réfrigérer pendant 1h.
5. Amener la pâte à température ambiante avant de l'abaisser.

Pour une pâte à quiche très riche :

- Compter 375ml de farine seulement et rajouter 30ml de graisse végétale très froide.
- Ajouter la graisse végétale dès la deuxième étape.
- A la troisième étape : dès que les morceaux de beurre et de graisse sont enrobés de farine, ajouter l'eau et mélanger rapidement pour former une boule. Si la pâte ne colle pas bien ensemble, la renverser sur une surface de travail farinée et la pétrir plusieurs minute.

Cuisson :

1. Choisir un moule à quiche (Ø 23cm) cannelé à fond amovible (ou 23/23 ou 23/29).
2. Abaisser la pâte à 3mm d'épaisseur, sur une surface de travail farinée.
3. La déposer dans un moule en la pressant contre le fond et les parois pour qu'elle y adhère bien. Couper l'excès avec un rouleau.
4. Foncer la pâte d'un papier ciré ou parcheminé. La remplir de haricots secs. Faire cuire 12mn dans un four préchauffé à 200°.
5. Retirer le papier et les haricots. Piquer le fond de la pâte avec une fourchette et laisser reposer au moins 5mn avant de garnir.

Quiche lorraine

Ingrédients :

- 6 tranches de bacon cuites croustillantes, hachées
- 125ml de parmesan râpé
- 150gr d'emmental coupé en dés
- 3 gros œufs
- 1 gros jaune d'œuf
- 250ml de crème a 15%
- 30ml de ciboulette fraîche hachée
- 15ml de basilic frais haché
- Abaisse de pâte à quiche précuite
- Sel et poivre fraîchement moulu

Recette :

1. Préchauffer le four à 190°.
2. Répartir uniformément le bacon dans l'abaisse. Parsemer de parmesan et d'emmental. Assaisonner généreusement de sel et poivre.
3. Mélanger les œufs et le jaune d'œuf avec la crème, bien assaisonner. Ajouter les fines herbes et mélanger. Verser sur les fromages et faire cuire au four 25 à 30mn.

Quiche au saumon fumé

Ingrédients :

- 6 tranches de saumon fumé
- 125ml (½ tasse) d'emmental râpé
- 125ml (½ tasse) de gruyère râpé
- 1 cuillère à soupe de basilic frais haché
- 1 cuillère à soupe de ciboulette fraîche hachée
- 3 gros œufs + 1 jaune
- 250ml de crème à 35%
- Abaisse de pâte précuite
- Poivre de cayenne
- Sel, poivre

Recette :

1. Préchauffer le four à 190°.
2. Plier chaque tranche de saumon en 2 et les placer dans l'abaisse. Couvrir des fromages et des fines herbes ; poivrer.
3. Mélanger les œufs + le jaune avec la crème ; bien assaisonner de sel et de poivre. Ajouter le poivre de cayenne au goût. Verser sur les fromages et faire cuire au four 25 à 30mn.

Quiche aux champignons

Ingrédients :

- Abaisse de pâte à quiche
- 30ml de beurre
- 1 échalote sèche et hachée
- 225gr de champignons frais, nettoyés et tranchés
- 45ml de farine
- 250ml de lait chaud
- 60ml de crème à 35%
- 2 gros œufs battus
- 250gr d'emmental râpé
- 1 pincée de muscade
- Sel et poivre fraîchement moulu

Recette :

1. Préchauffer le four à 200° et cuire la pâte comme indiqué.
2. Baisser la température du four à 190°.
3. Faire chauffer le beurre dans une poêle à feu moyen. Ajouter l'échalote et les champignons ; bien assaisonner et poursuivre la cuisson de 4mn.
4. Enlever la poêle du feu et laisser tiédir le mélange. Incorporer la crème ; bien assaisonner et poursuivre la cuisson de 4mn.
5. Enlever la poêle du feu et laisser tiédir le mélange. Incorporer les œufs. Ajouter le fromage et la muscade. Mélanger.
6. Verser la préparation dans l'abaisse. Faire cuire au four 20 à 25mn.

Mousse à l'avocat

Ingrédients (pour 8 pers.) :

- 3 avocats bien mûrs
- 1 jus de citron
- Sel fin, persil haché
- Aneth haché
- 150gr de fromage blanc
- 1 paquet de gelée diluée dans 1l d'eau
- Qq. gouttes de tabasco
- 3 cuillère à soupe de crème

Garniture :

- Feuilles de salade
- 1 tomate
- 8 à 10 olives

Recette :

1. Couper les avocats en 2, tirer l'amande. Mettre la pulpe dans un plat ; mixer avec le citron. Ajouter sel, tabasco, persil haché, l'aneth puis la gelée. Délayez le tout. Incorporer le fromage blanc et la crème battue en chantilly.
2. Verser la préparation dans un moule. Laisser prendre quelques heures au frais.
3. Décorer avec salade, dés de tomates et olives noires.

Fonds d'artichauts farcis

Ingrédients :

- 8 petits fonds d'artichauts surgelés
- 100gr de chèvre frais
- Ciboulette
- 1 pomme acide
- Paprika doux
- Un peu de jus de citron
- Sel, poivre

Recette :

1. Faire cuire les fonds d'artichauts à l'eau bouillante salée. Préparer la farce en râpant la pomme préalablement pelée et la citronner. Mélanger au chèvre frais. Assaisonner de sel et de poivre.
2. Déposer un peu de farce sur chaque fond d'artichaut. Saupoudrez le dessus alternativement avec le paprika ou la ciboulette hachée et servir frais.

Mousse de crevettes grises

Ingrédients (pour 4 pers.) :

- 250gr de crevettes
- 2dl de sauce béchamel (2dl de lait + 25gr de beurre + 25gr de farine)
- 3dl de gelée en sachet (Morvanelle = délicieux)
- 2dl de crème fraîche
- 1 échalote
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 5cl de cognac
- 1dl de vin blanc sec
- Sel, poivre
- Huile

Recette :

1. Préparer la gelée et la sauce béchamel.
2. Faire sauter les crevettes dans de l'huile, ajouter l'échalote, laisser un peu étuver ; verser le cognac et flamber.
3. Ajouter le concentré de tomates, le sel, le poivre et le vin. Laisser cuire 15mn. À feu moyen.
4. Piler les crevettes, laisser un peu refroidir et incorporer la béchamel tiède et 2dl de gelée fondue. Bien mélanger, vérifier l'assaisonnement et laisser refroidir.
5. Refroidir très fort un moule et chemiser les parois avec la gelée ; on peut aussi décorer avec des feuilles de salade de blé.
6. Fouetter la crème et incorporer à la mousse. Placer au frigo durant 2 à 3h. Peut aussi se faire la veille.

Fondue (Deprins)

Ingrédients :

- 300gr de fromage râpé (1/3 bagnes, 1/3 gruyère des alpes, 1/3 tilsit)
- Beurre
- 1 gousse d'ail
- 200cc de fendant
- 1 verre à liqueur de Kirsch
- Maïzena, muscade, bicarbonate de soude
- Sel, poivre

Recette :

1. Mettre un morceau de beurre fondre dans une casserole sur le fond de laquelle on a frotté de l'ail.
2. Dans le beurre fondu, découper en très petits morceaux une gousse d'ail. Ajouter 200cc de fendant. Laisser arriver (tout juste et pas plus loin) à ébullition. Y jeter par petites doses 300gr de fromage râpé. Tourner avec un fouet.
3. Ensuite, lier avec 1 verre à liqueur de Kirsch dans lequel on a dissout un peu de maïzena.
4. Ajouter poivre, noix de muscade et au moment de servir une pincée de bicarbonate de soude.

Rôti de veau

Ingrédients :

- 1 morceau de côtes de veau (ou filet)
- Petits oignons
- 6 tomates épépinées
- 1 branche d'estragon
- Un filet de vin blanc
- Crème fraîche
- Sel, poivre

Recette :

1. Faire rissoler et dorer le morceau de veau puis laisser cuire doucement pendant +/- 40mn. avec du sel, du poivre et des petits oignons.
2. Ajouter ensuite 6 tomates épépinées, 1 branche d'estragon, un filet de vin et laisser recuire pendant +/- 20mn.
3. En fin de cuisson, lier avec de la crème fraîche.

Escalopes à la hongroise

Ingrédients :

- Escalopes
- 50gr de jambon coupé en dés
- 100cc de crème fraîche
- Paprika
- 1 jaune d'œuf
- Le jus d'1/2 citron
- Beurre

Recette :

1. Faire cuire les escalopes dans du beurre.
2. Retirer ; mettre à la place 50gr de jambon coupé en dés. Faire rissoler.
3. Ajouter 100cc de crème fraîche. Faire bouillir pour épaissir. Retirer du feu et ajouter une grosse pincée de paprika, 1 jaune d'œuf, le jus d'1/2 citron et un morceau de beurre. Bien mélanger. Rectifier l'assaisonnement.
4. Mettre la sauce dans un plat et les escalopes par-dessus. Servir avec des pommes de terre sautées.

Cassoulet maison

Ingrédients :

- 1,2kg de morceaux de veau
- 8 belles tomates épluchées
- 2 tomates passées au turmix avec 8 échalotes et 2 petites gousses d'ail
- Oignons (2 ou 3 gros)
- ½ cube Liebig
- Ail
- Thym
- 1 feuille de laurier
- Un clou de girofle
- Champignons
- 1 branche de persil
- Sel, poivre
- Boulettes de veau : hachis lié avec un jaune d'œuf, un peu de champignons finement coupés, un morceau de pain, un peu de noix de muscade, 1 ou 2 échalotes

Recette :

1. Faire rissoler dans du beurre des morceaux de veau découpés. Émincer là-dessus quelques oignons, quelques tomates, assaisonner de poivre, de sel, d'½ cube Liebig, d'ail, de deux grosses pincées de thym, d'1 feuille de laurier, d'un clou de girofle, de champignons, d'une branche de persil.
2. Laisser mijoter 1h environ puis ajouter – sans les brunir – des petites boulettes de veau. Les boulettes sont cuites en quelques minutes.
3. Laisser mijoter encore un peu et lier, si la sauce est trop liquide.
4. Servir avec des spaghettis.

Risotto de légumes

Ingrédients :

- 1 oignon
- 1 courgette
- 1 aubergine
- 1 poivron rouge
- Thym frais
- Ail
- 2 tomates
- Bouillon de poulet (½ cube par ½ litre d'eau porté à ébullition)
- Riz rond (1 tasse)
- 1 verre de vin blanc sec
- Basilic frais
- Parmesan râpé

Recette :

1. Dans de l'huile d'olive, faire blanchir l'oignon coupé en lamelles. Ajouter aubergine, courgette, poivron découpés en morceaux. Saler et poivrer. Cuire à feu doux en ajoutant thym et ail.
2. Laisser mijoter 10mn. puis ajouter les tomates découpées en morceaux (ou une poignée de tomates cerises).
3. Ajouter le riz rond puis petit à petit le bouillon pour que le riz gonfle. La cuisson du riz doit durer 20mn. Pour terminer, ajouter le vin blanc, le basilic et du parmesan.
4. Servir avec une salade de maches à l'huile d'olive.

Sauce aux câpres et cornichons

Ingrédients :

- 30cl de bon bouillon
- 3 échalotes
- 6 cornichons au vinaigre
- 20gr de farine
- 50gr de beurre
- 2 cuillère à soupe de vinaigre
- 15cl de vin blanc
- 2 cuillère à soupe de câpres
- Fines herbes

Recette :

1. Passer 30cl de bouillon au chinois. Peler et hacher les échalotes. Hacher les cornichons.
2. Dans une casserole, faire colorer la farine dans le beurre. Ajouter le bouillon.
3. Dans un poêlon, verser le vinaigre, le vin, les échalotes. Faire réduire jusqu'à 3 cuillère à soupe. Verser dans la casserole. Remuer.
4. Laisser mijoter 5mn. à feu doux. Ajouter câpres et cornichons.

Crêpes Suzette

Ingrédients :

- 500gr de farine fermentante
- 1l de lait
- 4 à 6 œufs
- 2 paquets de sucre vanilliné
- 200 à 250gr de beurre
- 1 pincée de sel

Recette :

1. Délayer 1l de lait dans la farine. Y ajouter les jaunes d'œufs, le sucre vanilliné, le beurre fondu, le sel. Battre les blancs d'œufs en neige et mélanger la pâte.

Pyramide de profiteroles

Ingrédients :

- 43 profiteroles
- 50cl de caramel
- 200gr de chocolat noir
- 10cl de coulis de framboises

Recette :

1. Faire chauffer le caramel à feu moyen. Y tremper les profiteroles garnies de crème fraîche. Les retourner et laisser refroidir sur une grille.
2. Casser le chocolat en morceaux et faire fondre au bain-marie avec 3 cuillère à soupe d'eau puis incorporer le coulis de framboises. Fouetter et laisser tiédir.
3. Sur un plat de service métallique glacé, disposer en couronne 9 profiteroles. Disposer par-dessus 8 profiteroles en veillant à mettre en contact les côtés recouverts de caramel de manière à fixer le montage. Répéter l'opération en diminuant à chaque fois le nombre de profiteroles d'une unité.
4. Napper la pyramide formée de coulis de chocolat. Laisser refroidir et servir bien frais.

Conseil : Pour faire tenir les petits choux entre eux, 2 solutions : soit plonger la base directement dans du caramel chaud (mais c'est un peu salissant), soit les enduire de caramel tiède à l'aide d'un pinceau de cuisine, puis les superposer en les pressant légèrement de façon à bien maintenir l'ensemble en équilibre.

Gaufres

Ingrédients :

- 500gr de farine fermentante
- 1l de lait
- 4 à 6 œufs
- 2 paquets de sucre vanillé
- 200 à 250gr de beurre
- 1 pincée de sel

Recette :

1. Même recette que les crêpes Suzette.
2. Bien chauffer le fer, ne pas graisser. Ne remplir qu'un côté, fermer et tourner.

Oufs au caramel

Ingrédients :

- Sucre
- 6 œufs
- 1/2l de lait
- Beurre
- 1 pincée de sel

Recette :

1. Dans une petite casserole, mettre 125g de sucre et le faire chauffer en tournant jusqu'à ce qu'il fonde (ajouter une cuillère à soupe d'eau) et devienne doré.
2. Mouiller alors avec 2dl d'eau et faire cuire jusqu'à obtenir une consistance de sirop. Enlever du feu et laisser tiédir.
3. Casser les œufs dans une terrine, les délayer peu à peu avec ½ l de lait bouilli et refroidi, sucrer.
4. Ajouter une pincée de sel puis le sirop au caramel.
5. Passer à la passoire fine et verser dans un plat en pyrex beurré. Faire cuire 40mn. de bain marie en veillant à ce que l'eau ne se mélange pas à la crème.
6. Laisser refroidir et servir dans le plat.

Flan

Ingrédients (pour tarte):

- 50gr de maïzena
- 3 œufs
- 1 et ½ tasse de lait
- 100gr de sucre

Recette :

Les blancs d'œufs doivent être battus et mélangés au reste en dernier lieu

Petits gâteaux fondants au chocolat (version Jeanneke)

Ingrédients :

- 4 œufs
- 200gr de sucre
- 125gr de farine
- 200gr de chocolat noir fondu
- 125gr de beurre fondu
- Pour enfariner les moules, en quantités égales : beurre, farine, cacao

Recette :

1. Dans un bol, blanchir les œufs avec du sucre. Saupoudrer la farine sur le mélange et mélanger une minute à vitesse basse.
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre.
3. Incorporer les mélanges et mélanger le tout à vitesse moyenne pendant 2 à 3 mn.
4. Réfrigérer au moins 4h.
5. Préchauffer le four à 215°. Beurrer et enfariner 8 espaces d'un moule à muffins de 6cm de circonférence. Déposer +/- 4 cuillère à soupe de pâte par moule. Cuire 7 à 10mn. selon le moule utilisé.

Gâteau au chocolat d'Irène

Ingrédients :

- 125gr de chocolat fondant (ou 3 barres de noir et 2 de lait)
- 5 œufs
- 250gr de sucre
- 125gr de beurre
- 125gr de farine tamisée

Recette :

1. Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le beurre et le chocolat (préalablement fondus au bain-marie). Ajouter la farine... et les blancs en neige très ferme.
2. Faire cuire (de préférence avec chaleur tournante) à 180° pendant +/- 50mn. (cela dépend du four - à tester !).
3. Nappage : 100g de chocolat fondant + 4 cuillère à soupe de crème fraîche + 25g de beurre : à faire fondre au bain-marie.

Pâte levée

Par exemple pour une tarte au riz

Ingrédients :

- 1kg de farine
- 50gr de levure
- 250gr à 400gr de beurre
- 50gr de sucre
- ½ l d'eau ou de lait
- 1 bonne pincée de sel (+/- 10g)

Recette :

1. Délayer 50g de levure dans le ½ de lait.
2. Ajouter petit à petit la farine puis le beurre ramolli.
3. Ensuite ajouter le sucre et une bonne pincée de sel.

Cuisson d'une tarte au riz : +/- 30 mn. à 180°

Pâte brisée

Ingrédients (pour environ 400g) :

- 250gr de farine
- 125gr de beurre
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 pincée de sel
- ½ verre d'eau

Recette :

1. Creuser en fontaine dans le mélange farine, sel, sucre.
2. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux. Pétrir du bout des doigts.
3. Ajouter l'eau pour obtenir une pâte souple.
4. Rouler en boule, fariner et laisser reposer 30mn.

Pâte sablée

Ingrédients (pour environ 500g) :

- 250gr de farine
- 125gr de beurre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 50gr de sucre

Recette :

1. Travailler dans une terrine l'œuf entier, le sucre, le sel jusqu'à obtention d'une mousse blanchâtre.
2. Ajouter la farine tamisée en 1 seule fois. Travailler rapidement du bout des doigts pour sabler.
3. Incorporer le beurre pas trop ferme et coupé en petits morceaux. Rouler en boule.

Tarte aux clémentines

Ingrédients :

- 300gr de pâte sablée
- 8 à 10 clémentines
- 4 cuillère à soupe d'abricotine

Crème d'amande :

- 50gr de beurre
- 40gr de sucre
- 40gr de poudre d'amandes
- 1 œuf
- 20gr de farine
- 3cl de Grand Marnier

Crème pâtissière

- ¼ l de lait
- 70gr de sucre
- 1 œuf entier + 1 jaune
- 40g de farine
- 1 gousse de vanille

Recette :

1. Préparer la crème pâtissière. Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue. Battre les œufs, le sucre et la farine. Verser le lait bouillant sur cette préparation. Bien mélanger. Faire frémir 3mn. en remuant constamment. Laisser refroidir.
2. Abaisser la pâte au rouleau. En foncer un moule à tarte beurré et fariné. Piquer le fond avec une fourchette.
3. Battre le beurre ramolli et le sucre. Ajouter l'œuf, les amandes, la farine et le Grand Marnier. Verser sur la tarte.
4. Faire cuire 25mn. à four moyen, 180°. Laisser refroidir.
5. Étaler la crème pâtissière. Disposer les quartiers de clémentines. Badigeonner d'abricotine.

Tarte aux amandes et au miel

Ingrédients :

- 250gr de pâte brisée ou sablée
- 30gr de miel
- 30gr de sucre
- 75gr de crème
- 220gr d'amandes affilées

Recette :

1. Abaisser la pâte au rouleau. En foncer le moule à tarte beurré et fariné.
2. Travailler miel + sucre sur feu doux. Retirer du feu lorsque le miel est fondu. Ajouter la crème. Incorporer les amandes.
3. Mettre sur la pâte. Cuire 35mn. à 170°.
4. Servir tiède.

Tarte aux amandes et au sucre

Ingrédients :

- 300gr de pâte sablée
- 200gr de sucre roux
- 120gr d'amandes en poudre
- 30cl de crème fraîche
- 2 jaunes d'œufs
- (½ cuillère à café de cannelle)

Recette :

1. Étaler la pâte au rouleau et en foncer un moule à tarte beurré.
2. Mélanger le sucre, les amandes et la cannelle. Ajouter la crème et les jaunes d'œufs. Verser cette préparation sur le fond de la tarte.
3. Faire cuire à four moyen à 200° pendant 45mn.

Cramouski

Ingrédients :

- 11 cuillère à soupe de farine fermentante (1 cuillère à soupe = 12g de farine)
- 8 cuillère à soupe de sucre fin (1 cuillère à soupe = 15g de sucre)
- 3 œufs entiers
- 125gr de beurre fondu
- 4 grosses pommes (type Boskoop)

Recette :

1. Mélanger à la cuillère en bois : farine, sucre et œufs. Ajouter le beurre jusqu'à obtenir une pâte homogène.
2. Couper les pommes épluchées en petits morceaux et les joindre à la pâte.
3. Cuire dans une platine à tarte beurrée et farinée pendant 50' à 180°, chaleur tournante.

Sirop de framboises

Ingrédients :

- Framboises
- Sucre

Recette :

1. Écraser les framboises et les laisser fermenter pendant 2 à 3 jours.
2. Passer à l'étamine pour recueillir les jus.
3. Jus + même poids de sucre : faire bouillir et mettre bouillant en bouteille. Fermer immédiatement.

Cornichons aux épices

Ingrédients :

- 50 cornichons
- 1 feuille de laurier
- 50gr de sel
- $\frac{3}{4}$ l de vinaigre de vin
- $\frac{1}{4}$ l d'eau
- 1 cuillère à bouche de poivre blanc en grains
- Quelques fleurs de fenouil

Recette :

1. Laver soigneusement les cornichons et les saupoudrer de sel. Les laisser reposer une nuit au frais.
2. Le lendemain, après les avoir égouttés et séchés, les empiler dans les verres avec les épices. Faire cuire le vinaigre et l'eau et verser ce liquide refroidi sur les cornichons.
3. Au cours de la semaine qui suit, par deux fois, égoutter les cornichons, recueillir le liquide, le faire réchauffer et le verser refroidi sur les cornichons. Fermer les pots et mettre à conserver au frais.

Cassis à l'alcool

Ingrédients :

- Fruits en bocaux
- Alcool (35°)
- Sucre fin

Recette :

1. Par litre d'alcool à 35°, ajouter ½ kg de sucre fin.
2. Faire chauffer l'alcool pour y dissoudre le sucre puis verser l'alcool chaud sur les fruits en bocaux.

Cornichons et oignons blancs au vinaigre

Ingrédients :

- Cornichons
- Oignons
- Vinaigre
- Poivre en grains
- Estragon
- Clous de girofle

Recette :

1. Ils se conservent si on les plonge dans du vinaigre bouillant après les avoir mis au seul pendant quelques heures. Ajouter comme épices, poivre en grains, estragon, clous de girofle et laisser refroidir dans le vinaigre.
2. Le lendemain, égoutter les légumes et faire bouillir le vinaigre en répétant l'opération de la veille.
3. Le surlendemain, mettre en bocaux, couvrir de vinaigre frais et fermer hermétiquement. Mettre à conserver dans un endroit sec.

Pintadeau farci

Ingrédients :

Farce et pintadeau

- 150gr de veau haché
- 200gr de chair à saucisse
- 100gr de jambon cuit
- (125gr de lard gras)
- 125gr de champignons
- 1 oignon
- 4 échalotes
- 100gr de pistaches
- 1 œuf

- 2 cuillère à soupe de crème
- 2 verre à liqueur de cognac
- 4 fines tranches de lard fumé
- 2 carottes
- 1 branche de céleri
- Bouquet garni
- 2 verres de vin blanc sec
- 1 tasse à thé de bouillon de volaille

- 50g de beurre
- Sel, poivre
- Pintadeau

Sauce

- Porto, vin blanc ou vin rouge
- Échalotes
- Crème
- Beurre
- Sel, poivre

Recette :

1. Acheter un pintadeau complètement désossé, saler, poivrer ...
2. Pour la farce : découper l'oignon et les chairs, hacher les échalotes et les champignons. Faire chauffer 20g de beurre, y faire sauter l'oignon, les chairs, les échalotes et les champignons jusqu'à ce que ce soit sec. Ajouter alors le reste de cognac, les épices, la crème puis l'œuf.
3. Étaler le canard, garnir avec ½ farce, couper les jambons en lanière et les aiguillettes ; les mettre entières avec les pistaches. Recouvrir avec l'autre moitié, rouler et coudre.
4. Éplucher les carottes, le céleri, couper. Mettre dans une cocotte avec 30g de beurre. Tapisser avec le lard fumé. Recouvrir de carottes et céleri et mettre sous bulletin (couvrir la cocotte). Faire revenir à feu doux. Lorsque terminé, arroser avec 1 verre de vin blanc. Quand le fond est évaporé, ajouter le reste de vin blanc et le bouillon. Mettre au four très chaud, 1h, à 220°.
5. Retirer du four, ternir au chaud, égoutter, dégraisser le jus et l'utiliser pour la sauce.

Pour la sauce

6. Faire réduire (pendant 20' pour évaporer l'acidité) du porto ou du vin rouge/blanc avec des échalotes. Ajouter de la crème et du beurre. Faire réduire ¼ d'heure. Ensuite, lier puis ajouter du beurre par morceaux. Saler et poivrer.
7. Si le choix s'est porté sur du vin blanc, on peut ajouter du « Pesto » (basilic haché, ail, parmesan, huile d'olive).
8. Ajouter cette préparation à la sauce de base ou à des poivrons rouges moulus ou à un fond de veau/bœuf/autre.

Sauce surimi-avocat

Ingrédients :

- 2 avocats
- Jus d'1 ½ citron
- 10 à 12 bâtons de surimi
- 1 c. de mayonnaise
- 1 petit suisse ou de la crème fraîche
- Sel et poivre

Recette :

1. Mélanger le tout au mixer.
2. Garnir les tranches.

Filets mignons à la crème

Ingrédients (quatre pers.) :

- 1 filet de veau (+/- 700gr) coupé en 4 tranches
- Sel, poivre
- 1 cuillère à soupe de farine
- 30gr de beurre
- 1 verre à liqueur de cognac
- 2 ou 3 cuillère à soupe de crème fraîche

Recette :

1. Saler, poivrer, fariner légèrement les tranches de filet.
2. Mettre à dorer dans le beurre chaud, sur feu moyen de 3 à 4mn. de chaque côté. Prolonger la cuisson sur feu plus doux, pendant encore qq. minutes, selon l'épaisseur des morceaux.
3. Arroser de cognac et flamber sur le feu.
4. Retirer les filets mignons de la poêle en les égouttant. Mettre dans un plat tenu au chaud.
5. Verser la crème dans la poêle contenant la sauce ; délayer sur feu assez vif en grattant le fond. Laisser bouillir qq. Instants.
6. Verser la sauce sur les filets et servir.

Conseil : si les tranches sont trop épaisses, les aplatir avec le plat d'un couteau.

Recette du pain

Ingrédients :

- 1,5kg de farine (blanche ou mélange suivant le goût)
- 750g d'H₂O
- 2 cuillère à café de sel
- 70g de levure (à ajouter en dernier lieu)

Recette :

1. Lorsque la pâte est préparée, laisser lever durant 1h.
2. Mettre ensuite les pains en platine ou sur la plaque à pâtisserie du four. Laisser à nouveau lever durant ½ heure.
3. Préchauffer le four à 250° et cuire durant 35mn.

Pâtes au saumon

Ingrédients:

- 1 oignon
- Champignons (soit frais soit une boîte de conserve de champignons en lamelles)
- Cube de bouillon
- Huile
- Saumon
- Pâtes
- Crème

Recette :

1. Éplucher et couper un oignon en petits morceaux et les faire revenir à la petite poêle. Les laisser dans la poêle.
2. Laver et couper des champignons.
3. Mettre les champignons à cuire dans une casserole avec de l'huile. Mettre un peu d'eau après 2mn. et laisser cuire à feu doux environ 10mn. Épicer et mettre les oignons et le cube de bouillon.
4. Couper le saumon en dés après avoir retiré la peau.
5. Faire chauffer de l'eau pour les pâtes et faire cuire les pâtes.
6. 2mn. avant de servir, ajouter un peu de crème aux champignons et ajouter le saumon à la sauce. Ne pas laisser bouillir le saumon.

Filets de dorade grillés au beurre d'estragon

Ingrédients (4 pers.) :

- 1 dorade de +/- 1,5kg
- 1 gousse d'ail
- 2 hanches d'estragon
- ½ citron
- 6 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 60gr de beurre ramolli
- Sel, poivre

Recette :

1. Faire prélever

Filet de boeuf en croûte

Ingrédients :

- 1,5kg de filet de bœuf
- 20gr de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile
- Sel, poivre
- 500gr de pâte feuilletée surgelée
- 1 jaune d'œuf

Recette :

1. Une heure à l'avance au moins, faire dorer la viande de toutes parts, avec le beurre et l'huile, dans une poêle, sur feu très vif. Saler, poivrer. Mettre ensuite à four très chaud (8/9) et faire cuire 5mn. de chaque côté. Retirer du four et laisser refroidir complètement sur une grille.
2. Étaler la pâte en un rectangle assez vaste pour enfermer la viande. Déposer celle-ci complètement refroidie, au centre. Faire un trou pour la cheminée (en papier aluminium par exemple).
3. Humecter les bords de la pâte avant de la replier sur le rôti. Pour l'enfermer hermétiquement, presser avec les doigts pour bien souder la pâte.
4. Dans les chutes de pâte, découper quelques motifs en forme d'étoiles, de croissants, de losanges. Les humecter d'un côté avant de les coller sur la surface du filet ensuite.
5. Badigeonner le tout de jaune d'œuf, délayé avec un peu d'eau. Mettre à four bien chaud (th. 7/8) pendant 20mn. environ.
6. Servir le filet en croûte chaud, accompagné d'une sauce mère, chasseur ou d'un simple jus de viande relevé de mère ou de porto.

Conseil 1 : la viande et la pâte peuvent être entièrement préparées d'avance et tenues au frigo. $\frac{3}{4}$ d'heure avant le repas, le filet froid sera déposé sur la pâte, façonné comme indiqué dans la recette et le tout remis à four chaud, de 20 à 30mn. Laisser obligatoirement reposer dans le four chaud - mais éteint - une dizaine de minutes avant de le découper. Il sera ainsi « chaud à cœur »

Conseil 2 : penser à découper le trou de la cheminée en premier dans la pâte. Ensuite se rapporter à la recette.

Rouille

Ingrédients :

- Pommes de terre
- Soupe
- Huile d'olive
- Jaunes d'œufs
- Éclats d'ail écrasés
- Sel, poivre
- Paprika
- Purée de tomate

Recette :

Version de Jeannine

1. Cuire 2 pomme de terre dans un peu de soupe. Les écraser finement. Lier avec un peu d'huile d'olives, 2 ou 3 jaunes d'œufs et 4 ou 5 éclats d'ails écrasés. Poivrer, saler. Ajouter un peu de paprika et de purée de tomates.

Version 2

1. A une mayonnaise très épaisse, à l'huile d'olive, ajouter de la purée de tomates, de l'ail écrasé et (facultatif) une grosse pomme de terre écrasée, cuite dans le bouillon de poisson. Ajouter un peu de paprika.

Quiche

Ingrédients :

- 4 œufs
- 20cl de lait
- 20cl de crème
- Noix de muscade
- Sel, poivre
- Bacon
- Gruyère râpé

Recette :

1. Faire rissoler le bacon, jeter la graisse.
2. Mettre les ingrédients dans un fond de quiche.
3. Ajouter du gruyère râpé par-dessus.
4. Mettre au four 180° pendant 45-50mn.

Pommes de terre - jambon

Ingrédients :

- Beurre
- Éclats d'oignons
- Pommes de terre
- Jambon
- Bouillon

Recette :

1. Mettre dans un plat : un peu de beurre, une couche d'éclat d'oignons, une couche de pommes de terre en fines tranches, une couche de jambon. Arroser d'un bouillon (pas trop). Recommencer.
2. Mettre au four 45mn. à 200°.

Cakes d'Irène

Ingrédients :

Chèvre, menthe, raisins

- Pâte : 3 œufs, 150g de farine, 1 sachet de levure, 10cl d'huile d'olive ou de tournesol, 15cl de lait tiède
- Garniture : 200g de chèvre type Sainte-Maure, 50g de raisins de Corinthe (trempé et égouttés), 10 feuilles de menthe (ciselées), sel et poivre

Lardons pruneaux

- Pâte : 3 œufs, 150g de farine, 1 sachet de levure, 10cl d'huile d'olive, 12,5 cl de lait tiède
- Garniture : 100g de gruyère râpé, 200g de lardons rissolés sans matière grasse, 80g de pruneaux, poivre

Artichauts, olive

- Pâte : 3 œufs, 150g de farine, 1 sachet de levure, 10cl d'huile d'olive, 12,5 cl de lait tiède
- Garniture : 50g de gruyère râpé, 250g de fonds d'artichauts, 50g d'olives vertes farcies aux poivrons, 1 jus de citron, sel poivre

Poivrons, feta, olives noires

- Pâte : 3 œufs, 150g de farine, 1 sachet de levure, 8cl d'huile d'olive, 12,5 cl de lait tiède
- Garniture : 100g de gruyère, 1 poivron vert et 1 rouge (grillés au four, épluchés, découpés en lamelles et mijotées doucement dans l'huile d'olive), 150g de feta en dés, 50g d'olives noires coupées en 2

Chèvre, noix, raisins

- Pâte : 3 œufs, 150g de farine, 1/3 de sachet de levure, 10cl d'huile de tournesol, 12,5 cl de lait tiède
- Garniture : 100g de gruyère, 200g de chèvre, 50g de noix concassées, 50g de raisins

Roquefort, lard, noix

- Pâte : 3 œufs, 150g de farine, 1 sachet de levure, 5cl d'huile de noix et 5cl d'huile d'arachide, 12,5 cl de lait tiède
- Garniture : 100g de gruyère, 150g de roquefort, 50g de noix, 50g de lard

Comté, noix raisins

- Pâte : 3 œufs, 150g de farine, 1 sachet de levure, 10cl d'huile de tournesol, 15cl de lait tiède
- Garniture : 200g de comté râpé, 100g de cerneaux de noix, 100g de raisins

Bleu, poires

- Pâte : 3 œufs, 150g de farine, 1 sachet de levure, 10cl d'huile de tournesol, 15cl de lait tiède
- Garniture : 150g de roquefort écrasé, 3 poires coupées en cubes et revenues avec l'huile d'olive

Recette :

1. Mélanger la farine, la levure et les œufs. Ajouter le reste des ingrédients.
2. Cuire au four à 180° pendant 45mn. de préférence dans un moule en silicone. Laisser refroidir avant de démouler.

Riz au lait de Christine

Ingrédients :

- $\frac{3}{4}$ de litre de lait
- Un sachet de sucre vanillé ou une gousse de vanille de bourbon
- Un peu de sel
- Cassonade
- 125gr de riz à grains ronds
- Facultatif : petits raisins secs
- 1 œuf

Recette :

1. Faire bouillir $\frac{3}{4}$ de litre de lait avec un sachet de sucre vanillé et éventuellement un peu de sel. Jeannine mettait sûrement une gousse de vanille de bourbon dans le lait en train de chauffer. Rajouter du sucre suivant le goût : par exemple, 3 ou 4 cuillère à soupe bien pleines de cassonade.
2. Quand le lait bout, verser 125g de riz (à grains ronds) et baisser la température. Couvrir et mettre la plaque sur 1 ou 2. Laisser gonfler pendant 40mn. On peut mélanger à la fin de la cuisson.
3. Retirer ensuite du feu et continuer à laisser gonfler le riz en mélangeant de temps en temps. Attention, à ce stade-là, plus on mélange, plus le riz a tendance à s'évaporer...
4. Au goût, rajouter des petits raisins secs quand on retire du feu : ils auront le temps de gonfler dans le reste du lait.
5. Ajouter après la cuisson un jaune d'œuf et le blanc d'œuf battu en neige.

Deuxième partie :
Recettes issues de
livres ou de journaux

Dinde rôtie

Recette :

Comment parer et vider les volailles, comme les trousser et les brider, comment les découper, comment les préparer pour qu'elles soient un régal, tel est le propos de l'Ecole cuisine n° 2.

Alors, puisque Noël est là, si vous vous essayez à la dinde pour la première fois, voici pour vous une recette toute simple.

Préparation : 15 min - cuisson : 2 h 15.

Pour 10 personnes :

- 1 dinde prête à cuire de 5 à 6 kg
- 40 g de beurre, 2 pommes
- 3 petits suisses
- 1 verre de bouillon (tablette d'extrait)
- 1 citron, sel, poivre.

1. Pelez les pommes, coupez-les en tranches fines ou passez-les à la moulinette. Mêlez les pommes aux petits suisses et au beurre.
2. Salez. Poivrez.
3. Introduisez cette farce à l'intérieur de la dinde. Fermez. Ficellez. Frottez la dinde avec le citron coupé en deux. Posez-la sur la grille du four au-dessus de la lèche-frite.
4. Enfournez à four moyen (180°, thermostat 5/6) pendant une heure. Tournez la dinde fréquemment. Dès que la peau commence à dorer, mouillez avec le bouillon chaud.
5. Au bout d'une heure, salez la dinde, et arrosez-la avec le jus recueilli dans la lèche-frite.
6. Laissez cuire encore une heure en arrosant de temps en temps. La durée de cuisson dépend de la grosseur de votre dinde. Ajoutez 15 minutes par livre supplémentaire après 5 kg.
7. Eteignez le four, ouvrez-le et laissez la dinde encore 15 minutes au chaud avant de la présenter sur son plat de service. Recueillez la sauce et présentez-la à part dans une saucière.
8. Votre volaille ne sera pas trop sèche, les petits suisses et les pommes auront communiqué leur moelleux à la chair. D'autre part, le fait de frotter la peau de la dinde avec un jus de citron la rend très croustillante; en outre, sa chair en est bonifiée.
9. Pour le vin : bourgogne, Côte de Beaune, pomerol, coteaux d'Aix.

Navarin d'agneau

Ingrédients :

- 1kg d'agneau (collier, épaule , basses côtes)
- 1 verre de vin blanc sec
- 6 échalotes grises
- 2 gousses d'ail
- 3 tomates
- 1/4 kg de petits pois frais ou surgelés
- 2 feuilles de laurier
- 2 brindilles de thym
- 2 cuillers à soupe de beurre ou marguerine
- Beurre manié
- Persil haché

Recette :

1. Coupez la viande en morceaux et faites-les rissoler dans le beurre ou la margarine. Salez. Poivrez. Saupoudrez de farine et laissez colorer.
2. Versez le vin blanc et autant d'eau sur la viande. Ajoutez l'ail coupé menu, les petites échalotes entières, le thym, le laurier. Laissez mijoter 1/2 heure.
3. Ajouter alors les petits pois blanchis, la tomate coupée en quartiers. Laissez cuire encore 1/4 d'heure. Rectifiez l'assaisonnement et liez la sauce avec un peu de beurre manié. Servez avec des pommes de terre nouvelles ou des plates de Florenville largement persillées.

Langue de boeuf

Recette :

1. Faites tremper une langue de bœuf durant quelques heures dans de l'eau froide, puis faites-la cuire comme du bœuf bouilli. C'est-à-dire avec une garniture de légumes pour pot-au-feu. Cuisson deux heures environ.
2. Si la langue est cuite, une grosse aiguille plongée dans la pièce doit y pénétrer facilement.
3. Retirez et enlevez la corne qui recouvre la langue, opération facile si la cuisson est à point.
4. Servez-la coupée en tranches avec la sauce charcutière et une purée ou des croquettes de pommes de terre.

Sauce charcutière :

1. Hachez finement deux grosses échalotes, mettez-les dans une casserole avec une grosse pincée de poivre moulu, une d'estragon haché et un décilitre de vinaigre.
2. Faites évaporer presque à sec.
3. D'autre part, mélangez dans une casserole 100gr de beurre avec le même poids de farine, laissez légèrement brunir et mouillez avec un litre de cuisson de langue.
4. Ajoutez une petite boîte de purée de tomates, laissez cuire durant un quart d'heure et ajoutez des cornichons coupés en fines tranches.
5. Rectifiez l'assaisonnement et versez en saucière.
6. Si l'on ne dispose pas de temps suffisant pour faire cette préparation, on peut ranger des tranches de langue fumée, que l'on trouve chez les charcutiers, sur un plat et les couvrir de sauce. Faites chauffeurs au four et servez.

Soles à l'aïoli

Ingrédients :

Les filets de deux grosses soles, 100 g de carottes, 100 g de navets, 100 g de haricots verts fins, 6 œufs entiers, 4 pdt moyennes, 2 cuill. à soupe de crème fraîche épaisse, 5 feuilles de basilic, 10 petites gousses d'ail, 1 échalote. 20 cl d'huile d'olive vierge extra, 1 citron, sel, poivre.

Recette :

1. Levez les filets des deux soles, aplatissez-les au plat du couteau, beurrez largement un moule rectangulaire de 25 cm de long, tapissez-le avec les filets qui doivent se chevaucher très légèrement, salez, poivrez, mettez au frigo.
2. Epluchez les carottes, les navets, équeutez les haricots verts, coupez tous les légumes en grosse julienne, donc en bâton nets de 3 cm sur 3 mm.
3. Cuisez séparément chaque légume à l'eau bouillante salée, rafraîchissez, égouttez.
4. Cassez deux œufs dans un saladier, ajoutez les légumes cuits croquants et 5 feuilles de basilic frais et finement hachées, salez, poivrez, mélangez bien et remplissez de cette composition le moule sorti du frigo
5. Couvrez le moule avec une feuille de papier alu et mettez à cuire au bain-marie à four moyen pendant 1 h 45 min à 200°C.
6. Après cuisson, mettez sous presse à l'aide d'une planchette et d'un poids; répartir sur la planchette un poids de 2 kg environ. Laissez refroidir et mettez au frigo pendant au moins 12 heures.
7. Préparez l'aïoli, faites cuire à l'eau bouillante salée les dix gousses d'ail nettoyées, égouttez et mixez-les en fine purée. Mettez cette purée dans un saladier, ajoutez deux œufs cuits durs et 2 jaunes crus.
8. Mélangez au fouet en incorporant progressivement 20cl d'huile d'olive première pression à froid. Salez, poivrez au moulin.
9. La sauce est prête quand elle est consistante et homogène. Versez dans une saucière et gardez au frais.
10. Pour l'accompagnement: cuisez les pommes de terre en robe des champs, pelez et gardez au chaud.
11. Mettez dans un saladier 2 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse, salez, poivrez au moulin, ajoutez 1 échalote finement hachée, le jus d'un citron et coupez sur cette sauce les pommes de terre en lames pas trop fines. Mélangez délicatement sans écraser les pommes de terre.

12. Démoulez la terrine sur le plat de service et détaillez en tranches de 2,5 cm d'épaisseur environ, avec un couteau cannelé.
13. Placez une tranche de terrine au centre des assiettes, nappez avec un peu d'aïoli, dressez autour une rangée de rondelles de pommes de terre en écaïlle.
14. Mettez la saucière à table. On redemandera de l'aïoli.

Dattes fourrées au massepain

On se rapproche tout doucement de la fin de l'année, de ses repas de fête et, donc, des douceurs. En voici une par excellence : des dattes fourrées au massepain.

On trouve du massepain, qui est de la pâte d'amandes, tout prêt dans le commerce mais il n'est pas pour rien, surtout si vous entendez régaler une nombreuse tribu. De plus, il a tendance à se casser quand on le travaille car, pour prolonger la durée de conservation, on n'y met pas d'œufs. Préparez donc votre pâte d'amandes vous-même, en ajoutant un œuf, comme le font les bons pâtissiers. Mais vous ne la garderez au maximum que deux ou trois jours au réfrigérateur.

Et sachez encore que les pâtissiers arabes sont les grands spécialistes du massepain car ils n'utilisent que des blancs d'œufs, qui ne colorent pas la pâte. Par contre, elle manque de « collant » lorsqu'on la travaille et elle sèche rapidement...

Ingrédients (pour 400 g de pâte): 5 dattes par personne, 180 g de poudre d'amandes achetée telle quelle ou environ 200 g d'amandes mondées que vous passez au moulin, 90 g de sucre glace, 90 g de sucre fin, le jus d'un demi-citron, 1/2 cuillère à café d'eau de fleur d'oranger, 1/2 cuillère à café d'huile d'amandes douces (chez le pharmacien) ou, à défaut, de l'huile de pépins de raisin, 1 œuf, 1 ou plusieurs colorant(s) alimentaire(s) si vous voulez améliorer la décoration de votre préparation: rouge, vert, rose, citron...

Pour le glaçage: 300 g de morceaux de sucre, 1 dl d'eau, une cuillère à soupe de glucose, une cuillère à café de jus de citron. Des cassettes en papier pour habiller les dattes glacées.

Préparation : respectez bien les proportions indiquées pour la poudre d'amandes et les sucres car le massepain relève de la technique du «tant pour tant ».

Mélangez les ingrédients, mouillez avec le jus de citron, l'eau de fleur d'oranger, l'huile et le jaune d'œuf. Si vous voulez du massepain de différentes couleurs, faites des petits tas avec la pâte originale, puis ajoutez à chaque petit tas 3 ou 4 gouttes du colorant alimentaire choisi. La pâte d'amandes se travaille à la main, comme une pâte de farine, pour obtenir un ensemble bien souple et homogène. Si les dattes sont destinées à des adultes, vous pouvez aussi parfumer, au dernier moment, avec quelques gouttes de l'alcool de votre choix : rhum, cognac, mais aussi de la Chartreuse ou encore du Cointreau.

Dès qu'elle est bien consistante, votre pâte est prête puisqu'il n'y a pas de cuisson. Vous pouvez l'aplatir au rouleau en saupoudrant la planche et le rouleau d'un peu de sucre glace si vous voulez obtenir une plaque de massepain pour recouvrir un gâteau crème au beurre ou un bavarois par exemple, ou fabriquer des objets de décoration divers. Elle se prête parfaitement bien au modelage.

Puisque nous façonnons des dattes farcies, travaillez avec de la pâte aux amandes nature.

Les colorants qui s'harmonisent le mieux avec la datte sont le jaune, le vert, le rose plus citron. Pour les alcools (si les dattes ne sont pas destinées à des enfants), voir plus haut.

Fendez les dattes, enlevez le noyau et remplissez le vide par de la pâte. Modelez une jolie forme avec les doigts, de sorte que la couleur de la pâte tranche bien avec le fruit.

Glaçage brillant : laissez sécher les dattes farcies pendant une demi-heure. Faites fondre, dans un poêlon à fond épais, les morceaux de sucre et les ingrédients indiqués.

Portez au grand cassé (150°C) puis, hors feu, mais au tiède et en vous dépêchant, plongez les dattes avec une pique en fer dans le sirop, égouttez au-dessus du poêlon et laissez refroidir sur une plaque huilée. Rangez ensuite les dattes dans des cassettes en papier parchemin et mettez le tout au frais dans une boîte qui ferme hermétiquement, jusqu'au moment de servir.

Boissons d'accompagnement : vins doux ou liquoreux en fin de repas, café moka, thé à la menthe.

Massepain des bonnes

sœurs

Voici le massepain aux amandes, inventé au XVI^e siècle sinon bien avant encore, par les Bonnes Sœurs d'Issoudun, en France.

Il faut savoir qu'après la Révolution, les sœurs se mirent à vendre les massepains qu'elles confectionnaient dans leur couvent. Même Balzac en parlait.

INGREDIENTS (pour 300 g de massepain)

125 g de poudre d'amandes douces, 125g de sucre semoule, 4 amandes amères (éventuellement), 30 g de sucre glace, 1 cuiller à soupe de zeste d'orange râpé, 1 cuiller à café de zeste de citron râpé, 1/4 de gousse de vanille, 4 cuillers à soupe d'eau froide et 4 à 5 cl d'eau de fleur d'oranger.

Pour la glace royale : 1/2 blanc d'œuf (ou le blanc d'un petit œuf), 125 g de sucre glace et 3 gouttes de jus de citron.

PREPARATION

1 - Broyez au mixer les amandes amères pendant une quinzaine de secondes comme vous le feriez pour concasser des grains de poivre. Ajoutez dans le bol les amandes douces en poudre, broyez de nouveau en ajoutant l'eau froide. Vous devez obtenir une pâte fine assez ferme. Ajoutez encore l'eau de fleur d'oranger et donnez un dernier tour de moulin.

2 - Mettez la pâte dans une casserole en inox à gros fond sur feu très doux, mélangez sans arrêt avec une spatule en bois jusqu'à ce que la pâte soit parfaitement souple et bien homogène. Attention, cela attache très vite; contrôlez bien l'opération.

3 - Versez la pâte sur le plan de travail - un marbre de préférence - et travaillez avec les doigts pour incorporer progressivement le sucre glace. Terminez en façonnant un rectangle bien régulier d'un gros centimètre d'épaisseur. Préchauffez le four à 500 (1/2 th).

4 - Garnissez la plaque du four avec du papier sulfurisé légèrement humide. Découpez le rectangle de massepain en petits carrés de 2 cm environ et rangez-les sur la plaque en laissant un petit espace entre chaque carré.

5 - Préparez la glace royale : mélangez dans un bol avec un spatule en bois le blanc d'œuf et le sucre glace. Remuez pendant 2 minutes et ajoutez en finale les gouttes de citron.

La préparation doit être onctueuse, le sucre glace bien fondu. Avec un pinceau, étalez la glace royale sur les massepains et glissez la plaque au four pendant une petite heure. Laissez refroidir sur une grille; ensuite, mettez les massepains dans une boîte en fer blanc fermant hermétiquement ou dans un bocal en verre muni d'un couvercle.

PRESENTATION

Servir sur un grand plat. N'hésitez pas à accompagner le massepain de thé ou de moka.

Sorbet au cassis

Ingrédients :

- Un litre de jus de cassis (purée)
- 500gr de sucre en poudre
- Jus de deux pamplemousse
- Jus de deux citrons verts
- Amandes effilées
- Eau de vie de cassis
- Dentelle de Bruges

Recette :

1. Mélanger la purée de cassis avec le jus de pamplemousse rose et le jus de citron vert et le sucre en poudre au fouet.
2. Laisser refroidir et mettre à tourner dans la sorbetière.
3. Disposez dans les verres un fond d'eau de vie de cassis avec le sorbet.
4. Garnissez avec des amandes légèrement grillées et des dentelles de Bruges.

Sorbet à la framboise

Ingrédients :

- 1 litre de jus de framboise
- 500gr de sucre impalpable
- Jus de deux oranges
- Jus d'un citron

Recette :

1. Mélangez bien le sucre en poudre au fouet avec le jus de framboise.
2. Ajouter les deux jus d'orange et le jus de citron.
3. Laisser refroidir et mettre à tourner dans la sorbetière.
4. Disposez trois boules dans une coupe à champagne, et garnissez de feuilles de menthe.

Velouté de potiron (version 1)

Ingrédients pour six personnes :

- 1,25l de bouillon de légumes
- 500gr de potiron épluché
- 250gr de tomates
- 200gr de pommes de terre
- 50gr de beurre
- 4 cuillère à soupe de crème fraîche
- 2 jaunes d'œufs
- Sel, poivre

Recette :

1. Réchauffer le bouillon dans une cocotte. Emincez finalement la pulpe du potiron. Pelez et épépinez les tomates et coupez-les en dés. Epluchez les pommes de terre et coupez-les en dés.
2. Faites revenir le potiron et les tomates dans le beurre, 5mn, à feu doux. Versez dans le bouillon chaud et ajoutez les dés de pommes de terre. Couvrez et laissez cuire, 35 mn, à feu doux.
3. Passez la préparation au moulin à légumes et reversez-la dans la cocotte. Portez à ébullition.
4. Dans un bol, fouettez la crème, les jaunes d'œufs, un peu de sel et du poivre. Versez dans le potage et faites épaissir sans cesser de mélanger. Servez très chaud.

Bonus : Ajoutez 4 cuillère à soupe de tapioca 6 mn avant la fin de la cuisson du potage et avant de l'épaissir avec la crème et les œufs.

Pesto (version 2)

Ingrédients :

- 2 belles bottes de basilique
- 3 cuillère à soupe de pignons
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillère à soupe de parmesan
- 500ml d'huile d'olive
- Sel

Recette :

1. Ebouillanter les bottes de basilique une minute
2. Hacher le basilique à la main, mettre les pignons, les gousses d'ail dans le mixer et y ajouter les feuilles de basilic hachées.
3. Quand le tout est en pâte, y ajouter petit à petit le fromage et l'huile d'olive en les alternant. Attendre que chaque addition soit absorbée avant de continuer. Goûter avant d'ajouter le sel. La sauce doit être crémeuse. La conserver au frigo dans un pot avec couvercle.

Croquettes de saumon à l'aneth

Ingrédients :

- 300gr de purée nature
- 200gr de saumon fumé haché
- 1 œuf
- ¼ de cuillère à café de « 4 épices » (une préparation Delhaize)
- 2 cuillère à soupe d'aneth haché
- Huile d'arachide

Recette :

1. Mélangez la purée, le saumon, l'œuf battu, les 4 épices et l'aneth.
2. Façonnez des petites boulettes.
3. Faites-les dorer dans un bain d'huile d'arachide.
4. Servez chaud.

Sauce sévillane

Ingrédients :

- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 15cl d'huile d'olive espagnole
- 15cl d'huile d'arachide
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de xérès
- 2 cuillère à soupe de zeste râpé d'orange non traitées
- Le jus de 2 oranges
- Sel, poivre

Recette :

1. Dans un saladier, fouettez deux jaunes d'œufs avec de la moutarde, de l'huile d'olive espagnole, de l'huile d'arachide, du vinaigre, du zeste râpé d'orange, du jus de 2 oranges, du sel et du poivre noir.
2. Pour terminer, incorporez-y deux blancs en neige ferme et réservez au frais.
3. Sur un lit de salade de blé, disposez vingt-quatre scampis cuits et décortiqués.
Présentez la sauce sévillane à part.

NB : pour gagner du temps, contentez-vous d'incorporer le jus, le zeste d'orange, le vinaigre de xérès et les blancs en neige à de la mayonnaise à l'huile d'olive.

Jambonneaux à la normande

Ingrédients (pour quatre pers.):

- 2 (petits) jambonneaux
- 2 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- 8 pommes de terre à chair ferme (type franceline)
- 4 pommes à chair ferme (type jonagold)
- 1,5l de cidre brut (normand)
- 50gr de beurre
- Le jus d'1/2 citron
- Sel, poivre

Recette :

1. Dans une cocotte, faire dorer les jambonneaux, sur toutes leurs faces, dans l'huile chaude (+/- 10mn). Prélever les jambonneaux et jeter le gras de cuisson. Remettre les jambonneaux dans la cocotte. Arroser-les du cidre, saler et poivrer. Couvrir et laisser mijoter 1 heure, à feu doux.
2. Au bout de ce temps, retourner les jambonneaux et les entourer des pommes de terre pelées et rincées. Couvrir et terminer la cuisson, 30mn, à feu doux.
3. 10mn. Avant de servir, peler et vider les pommes. Les couper en huit et les asperger du jus de citron. Les faire dorer, 3 à 4mn., par face, dans le beurre frémissant. Disposer les jambonneaux dans un plat de service chaud et les entourer des pommes. Filtrer le jus de cuisson et le présenter à part.

Le sauté de veau Prince Orloff

Ingrédients (quatre pers.) :

- 4 sautés de veau
- 4 tranches carrées de Holland Gouda
- 200gr de champignons
- 100gr de beurre
- 2 oignons
- 1 éclat d'ail
- Farine
- Cognac
- Sel, poivre

Recette :

1. Étuver au beurre, l'ail, les oignons émincés et les champignons en lamelles. Assaisonner. Goûter : si les champignons sont presque cuits, c'est le moment de lier le tout d'une cuillerée de farine et d'un bon morceau de beurre. UN bon filet de cognac et flamber.
2. Pendant cette préparation, surveiller les sautés de veau qui dorait au beurre. Les poser dans un plat réfractaire, les garnir de votre préparation puis du Holland Gouda. Passer au grill 5mn. : le fromage coule.
3. Servir brûlant avec croquettes et princesses.

Rôti de boeuf à la moutarde

Ingrédients :

- 750gr de macreuse fraîche (= viande maigre sur l'os de l'épaule du bœuf)
- Moutarde
- Un petit pot de crème fraîche

Recette :

1. Prendre un morceau bien maigre, sans brade ni ficelle. Le poser sur un plat de cuisson et l'enduire de moutarde forte sur toute la surface (sauf la partie qui repose sur le plat). Le faire de préférence la veille. Sinon, au moins 5 heures avant la cuisson.
2. Au moment de mettre au four, verser sur la viande le pot de crème fraîche. Faire cuire comme un rôti ordinaire. Saler très légèrement.

Gratin de pommes de terre au roquefort

Ingrédients (quatre pers.):

- 40gr de beurre + pour le plat
- 1 kg de pommes de terre à chair ferme (type charlotte)
- 1 brin de thym frais
- 200 gr de roquefort (ou tout autre fromage)
- 50 gr de cerneaux de noix
- 6 jaunes d'œuf
- 50 cl de lait
- 10 cl de crème
- Sel, poivre du moulin

Recette :

1. Préchauffer le four th. 6 (180° C). Beurrer un grand plat à gratin. Peler et tailler les pommes de terre en rondelles de +/- 3 mm d'épaisseur. Les rincer puis les éponger à l'aide d'un essuie.
2. Effeuille le thym. Émietter le roquefort (voir "conseil 1"). Concasser les cerneaux de noix en les écrasant à l'aide d'un couteau à large lame posé à plat. Fouetter les jaunes d'œuf avec le lait, la crème, le roquefort, sel et poivre (voir "conseil 2").
3. Répartir la moitié des pommes de terre dans le plat en une couche uniforme. Les parsemer des cerneaux de noix. Les napper de la ½ du mélange crème-roquefort, puis les recouvrir des pommes de terre restantes et du reste du mélange. Parsemer le tout de parcelles de beurre et des miettes de thym.
4. Pour éviter le dessèchement durant la cuisson, couvrir de papier aluminium et laisser cuire 1h, à four chaud : tout le liquide doit avoir été absorbé. Ôter le papier aluminium et terminer la cuisson, 15mn. Sur th. 7 (210°) : le dessus doit être doré.
5. Servir avec une salade verte et des condiments au vinaigre, ce gratin peut faire office de plat unique végétarien. Avec du jambon de Bayonne, il ravit les amateurs de préparations rustiques.

Conseil 1 : Pour une cuisson homogène, les miettes de roquefort doivent être +/- de même grosseur.
Avec un fromage râpé, il est conseillé d'éviter les grumeaux.

Conseil 2 : Le mélange jaunes d'œuf-crème permet d'obtenir un gratin doré et croustillant, sans passer par l'ajout de fromage râpé sur le dessus de la préparation.

Tagliatelles vertes aux herbes et à la crème

Ingrédients (2 pers.) :

- 250gr de tagliatelles vertes
- 2 gousses d'ail
- 1 tomate séchée
- 1 cuillère à soupe de noisettes concassées
- 2 cuillère à café de thym haché
- 2 cuillère à café de romarin haché
- 200ml de bouillon de légume
- 2 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 100gr de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 1 cuillère à soupe de basilic haché
- 20gr de parmesan
- Sel et poivre du moulin

Recette :

1. Faire cuire les pâtes al dente. Pendant ce temps, éplucher et hacher menu la gousse d'ail. Chauffer l'huile dans une poêle et y faire revenir l'ail, le thym, les noisettes et le romarin pendant 1 à 2 mn. Ajouter le bouillon et porter à ébullition.
2. Saler, poivrer, laisser mijoter à découvert pendant environ 5 mn. Incorporer la crème fraîche, laisser épaissir et rectifier l'assaisonnement.
3. Égoutter les pâtes puis les mélanger avec le persil et la sauce aux herbes. Répartir dans des assiettes et saupoudrer généreusement de copeaux de parmesan

Conseil 1 : Cette sauce aux herbes fraîches s'accorde à merveille avec des légumes de printemps tels que les asperges, le chou-fleur et les mange-tout.

Conseil 2 : Pour une petite touche de vert supplémentaire, parsemer quelques feuilles de basilic ou de persil entières sur le plat.

Gratin d'oignons

Ingrédients (quatre pers.) :

- 4 oignons rouges de taille moyenne pelés et coupés en quatre
- Les feuilles de 8 brins de thym frais
- 2 gousses d'ail pelées et émincées
- Un petit verre de vin blanc
- 4 cuillerées à soupe de crème fraîche
- 50 gr de gruyère râpé
- 50 gr de parmesan râpé

Recette :

1. Préchauffer le four à 200 ° C (th.7).
2. Séparer les quartiers d'oignons pour obtenir des petits « pétales». Les mettre dans un plat allant au four de format A4 ou dans un plat à gratin en terre. Les arroser de quelques lampées d'huile d'olive et d'une pincée de sel et de poivre. Y ajouter le thym et l'ail. Mélanger bien, verser le vin blanc, couvrir avec une double épaisseur de papier d'aluminium bien serré.
3. Mettre le plat dans le four préchauffé. Le faire cuire pendant 45 minutes puis le sortir du four, retirer le papier d'aluminium et le remettre dans le four pendant 15 minutes pour qu'il commence à caraméliser.
4. Une fois que l'oignon a l'air légèrement doré, y incorporer la crème fraîche et parsemer de gruyère et de parmesan.
5. Baisser la température à 180 ° C (th. 6) et laisser le gratin confire pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré et magnifique.
6. Le manger tout de suite ou le laisser refroidir puis le passer sous le grill plus tard.

Courgettes farcies

Ingrédients :

- 1kg de courgettes (une dizaine si elles sont de petite taille)
- 30gr de beurre
- 150gr de chair à saucisse ou de restes de viande
- 100gr de pain trempé (dans du lait ou dans de l'eau)
- 2 oignons
- 3 tomates (ou de l'extrait)
- Persil
- Muscade
- De la chapelure
- Sel, poivre

Recette :

1. Peler les courgettes, les couper en deux, et les vider. Les faire bouillir 5 à 6 mn. dans de l'eau salée. Ensuite, les égoutter soigneusement.
2. Les disposer sur un plat à gratin au fond duquel il faut mettre un peu d'huile.
3. D'autre part, faire une farce avec la viande hachée (ou la chair à saucisse), le pain bien exprimé et passé à la moulinette, le persil haché fin, le sel, le poivre et un peu de muscade. Bien mélanger le tout.
4. Faire revenir à l'huile dans la poêle les oignons émincés et les tomates coupées en morceaux puis ajouter la farce et mêler le tout.
5. Avec cette préparation, garnir les courgettes. Recouvrir avec de la chapelure et quelques noisettes de beurre. Un peu de gruyère râpé s'il y en a. Mettre au four pour faire dorer.

Champignons à la Grecque

Ingrédients :

- ½ verre d'huile d'olive
- 3 citrons
- Thym
- Laurier
- 2 cuillère à café de graines de coriandre
- Fenouil
- 500g de petits champignons de couche
- Sel, poivre

Recette :

1. Mettre dans une casserole ½ verre d'huile d'olive, le jus de 3 citrons, du thym, du laurier, sel poivre, 2 cuillère à café de graines de coriandre et un peu de fenouil. Porter à ébullition. Y faire pocher 500gr de petits champignons de couche. Servir très frais en hors d'œuvre.
2. On peut accommoder ainsi les petits oignons, les petits poireaux (le blanc), les fonds d'artichauds et les bulbes de fenouil. Pour ces légumes, ajouter un verre de vin blanc sec.

Tagliatelles au saumon frais et pétoncles

Ingrédients :

- 200gr de pétoncles
- 600gr de petits dés de saumon frais
- 100gr de beurre
- 2 verres de vin blanc doux (NB : Monbazillac : trop sucré)
- 40cl de crème fraîche d'Isigny
- 1,2kg de tagliatelles
- Ciboulette hachée
- Sel, poivre

Recette :

1. Dans une large sauteuse, faire revenir 2mn. par face, les pétoncles et les dés de saumon frais, dans 100g de beurre frémissant. Les réserver au chaud.
2. Déglacer les sucs de cuisson avec deux verres de vin blanc doux et la crème fraîche.
3. Laisser réduire, 5mn., à feu doux, puis y plonger les tagliatelles brulantes, les pétoncles, les dés de saumon, sel et poivre. Mélanger délicatement et parsemer de ciboulette hachée. Réserver à feu très doux (sur un chauffe-plat).

Filet de cabillaud, sauce au pistou et purée de pommes de terre à la ciboulette

Ingrédients (quatre pers.) :

- 1 ravier de purée a la ciboulette «Wout Bru»
- 20cl d'huile d'olive
- 4 tomates allongées
- 2cl de vinaigre de vin
- 4 filets de cabillaud
- 1 ravier de tapenade verte
- 3 feuilles de basilic frais
- Sel, poivre

Recette :

1. Mettre la purée préalablement réchauffée sur une assiette. Saisir le filet de cabillaud à l'huile d'olive dans une poêle de chaque côté et le passer 8 mn. au four préchauffé à 180°
2. Badigeonner le poisson avec la tapenade verte.
3. Pour la sauce: peler les tomates, les épépiner et les couper en petits blocs. Mélanger les tomates avec le vinaigre, le basilic frais haché, l'huile d'olive, le sel et le poivre.
4. Réchauffer doucement sans laisser cuire et verser ce mélange sur le cabillaud.

Astuce : éventuellement, ajouter des échalotes finement hachées sous la purée. Arroser d'un filet d'huile d'olive.

Linguine aux asperges et scampis

Ingrédients (quatre pers.) :

- 500gr d'asperges vertes (NB : utiliser toute la botte)
- 500gr de linguine
- 2 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon finement haché
- 2 gousses d'ail
- 100gr de crème
- 3 pincées de noix de muscade râpée
- 12 scampis décortiqués (NB : en mettre beaucoup plus)
- Brin de persil plat
- Sel, poivre

Recette :

1. Détailler la partie tendre des asperges en tronçons de 1cm. Effectuer la cuisson des pâtes, selon les indications du fabricant.
2. Dans une casserole, faire revenir dans l'huile, 5mn, à feu doux, les asperges avec l'oignon et l'ail pressé. Ajouter une louche de l'eau de cuisson des pâtes, couvrir et laisser mijoter, 10mn., à feu doux. Ajouter la crème et laisser épaissir, 5mn., à feu moyen. Relever de sel, poivre et muscade puis ajouter les pâtes et remuer longuement.
3. Saisir les scampis, 1mn. par face, dans le reste de l'huile, avec sel et poivre. Les verser dans la casserole avec le persil plat et servir sans attendre.

Le Perdreau

Se fait de préférence en casserole ce qui le conserve plus gras et savoureux. Tandis que cuit au four il est souvent sec. On le sert alors avec une compote de pommes ou de tout autre fruit, les abricots les airelles, les pruneaux, tous ces fruits sont bien appréciés par les amateurs, et la salade d'endive, de chicorée, la salade frisée sont également les bienvenues. Pour la cuisson en casserole, assaisonnez le perdreau (et fourrez-le à l'intérieur) d'un morceau de beurre pétri avec des fines herbes, persil, estragon, sarriette, romarin, au choix. Enveloppez le perdreau d'une feuille de vigne, couvrez avec une fine barde de lard gras, faites chauffer du beurre dans la casserole pouvant aller à table et déposez-y l'oiseau. Faites rissoler de tous côtés, couvrez et laissez cuire durant une demi-heure au maximum.

Durant ce temps découpez une tranche de pain, supprimez les croûtes et divisez la mie en petits dés que vous faites frire au four en les arrosant de beurre fondu. Le perdreau cuit, versez dans la casserole une cuillerée de vin blanc, un petit verre de cognac, faites donner un seul bouillon et ajoutez les croûtons, servez aussitôt. Pour la cuisson au four, l'assaisonner, le couvrir d'une feuille de vigne et d'une barde de lard gras comme il a été dit, et faire cuire, durant une vingtaine de minutes après avoir arrosé de beurre fondu. Servez avec croûtons de pain frits, le jus de cuisson et la garniture choisie, salade ou compote.

Caramel

Ingrédients :

- 300gr de sucre semoule
- 1 cuillère à café de vinaigre

Recette :

1. Verser le sucre semoule, le vinaigre et 6 cuillère à soupe d'eau dans un poêlon en acier inoxydable (éviter la fonte). Remuer puis porter à ébullition.
2. Sans remuer mais en inclinant légèrement la poêlon de façon à diffuser la chaleur, laisser le sucre fondre puis bouillonner et se colorer peu à peu.
3. Une fois que le sucre a pris une belle couleur blonde, plonger, sans attendre, le fond du poêlon dans de l'eau glacée de façon à stopper la cuisson.

Crêpes

Ingrédients :

Version 1

- 250g de farine ordinaire
- 500ml de lait
- 2 œufs
- 2 cuillère à soupe de beurre
- 2 cuillère à soupe de sucre
- Une pincée de sel

Version 2 (Jeannine)

- 2 œufs
- 1 tasse de lait
- 1/3 de tasse d'eau
- 1 tasse de farine
- 2 cuillère à soupe de sucre
- 2 cuillère à soupe de beurre fondu

Recette :

1. Dans la farine tamisée, creuser un puits et ajouter les œufs entiers, le beurre fondu, le lait, une pincée de sel et, pour les crêpes sucrées, le sucre.

Un compromis idéal réside dans l'ajout, dans la farine blanche de froment, de deux ou trois cuillère à soupe de farine de sarrasin, plus aromatique.

Pour les crêpes à garnir avec des aliments salis, utiliser de préférence la farine de sarrasin.

2. Mélanger de façon à obtenir une pâte homogène et laisser reposer une heure.

Conseil 1 : pour que le crêpes soient plus légères, remplacer une partie du lait par de la bière blonde.

Conseil 2 : Pour éviter qu'elles ne collent à la poêle, mélanger une cuillère à soupe d'huile à la pâte.

Conseil 3 : Pour qu'elles soient plus fines, faire une pâte moitié eau-moitié lait et répartir très peu de pâte dans une poêle très chaude.

Conseil 4 : Pour éviter les grumeaux, passer la farine au chinois, avant de l'incorporer à la pâte

Astuce pour les blancs d'œufs en neige

Ingrédients :

- Blanc d'œufs
- Sel
- Sucre

Recette :

Si une pincée de sel ajoutée à des blancs d'œufs permet de les monter en neige plus rapidement.
Une pincée de sucre ajoutée à la fin permet de les rendre brillants et fermes.

Fondants chauds au chocolat noir

(version Neuhaus)

Ingrédients (six pers.) :

- 7 pièces Neuhaus Rock = 100g de chocolat noir fondant
- 10g de poudre de cacao fondant Neuhaus
- 100gr de beurre frais
- 2 œufs
- 70gr de sucre semoule
- 50gr de farine pour pâtisserie
- 3gr de levure fraîche
- Moule 6 pièces : diamètre de 6cm sur 5cm de haut

Recette :

1. Beurrer les moules et les saupoudrer de farine.
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie (attention à ne pas mettre d'eau dans le chocolat). Hors du feu, incorporer le beurre en pommade et mélanger jusqu'à ce qu'il fonde.
3. Fouetter énergiquement les œufs et le sucre ensemble jusqu'à ce que le mélange soit lisse et mousseux, ajouter ensuite la farine tamisée, la levure, et la poudre de cacao en tournant à l'aide d'une spatule.
4. Verser la préparation dans les moules. Réserver au frais.
5. Faire cuire les fondants dans un four préchauffé à 210° pendant 7 à 8mn. Il doit se former une croûte tout autour ; ils sont cuits lorsque le dessus se craquelle. Les laisser reposer 2mn. avant de les démouler sur les assiettes.
6. Servir avec une quenelle de glace vanille sur un fond de sauce vanille (crème anglaise) et garnir d'une feuille de menthe.

Mousseline au chocolat

Ingrédients :

- 3 œufs
- 175gr de chocolat
- 75gr de beurre
- 75gr de sucre en poudre
- 2 cuillerées de farine

Recette :

1. Faire mollir le chocolat puis le mélanger avec la farine, le beurre, les jaunes d'œuf et le sucre. Bien travailler le tout pour avoir une pâte homogène.
2. Battre les blancs d'œufs en neige très ferme et les incorporer peu à peu à la pâte.
3. Verser ce mélange dans un moule à cake garni de papier beurré et mettre à four très chaud. Le gâteau doit être saisi et gonfler. La cuisson doit se faire rapidement afin que l'intérieur reste moelleux. Environ 20mn.
4. Après avoir fait refroidir, on peut mettre le gâteau au réfrigérateur. Il doit être servi très froid. Aux grands jours, il peut s'accompagner d'un peu de crème fouettée.

Gâteau façon Sachertorte (version 1)*

Ingrédients (pour quatre pers.) :

- 4 gros œufs
- 50g de beurre
- 125gr de sucre semoule
- 125gr de farine de blé fluide
- 175gr de poudre de cacao non sucré
- 25cl de crème à fouetter
- 60gr de sucre impalpable
- 200gr de chocolat noir fondant
- 1 cuillère à café d'huile d'arachide
- 100gr de confiture d'abricots
- Beurre pour le moule

Recette :

1. Préchauffer le four th. 3-4 (120°). Beurrer généreusement le moule à gâteau à fond amovible.
2. Tamiser la farine et 125g de cacao. Faire fondre le beurre. Fouetter les œufs entiers et le sucre dans un bain-marie, chaud mais non bouillant : le mélange doit tripler de volume. Au bout de ce temps, sans cesser de fouetter, y incorporer le mélange farine/cacao puis le beurre fondu.
3. Verser la préparation dans le moule et faire cuire 1h30 à four très doux : le dessus du gâteau ne doit plus crisser sous la pression du doigt.
4. Démouler, laisser refroidir puis couper le gâteau en deux disques égaux.
5. Monter la crème en chantilly légère avec le sucre impalpable et le reste de cacao. Faire fondre le chocolat avec 1 cuillère à soupe d'eau et l'huile. Tartiner le disque du fond de confiture d'abricot, puis de chantilly, et le recouvrir du second disque.
6. Napper l'ensemble du gâteau de chocolat fondu et laisser reposer, 1h minimum, au frais.

Sachertorte (version 2)

Ingrédients (pour huit pers.) :

Pour les génoises

- 200gr de chocolat noir à 70% de cacao
- 180gr de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 10 œufs
- 200gr de sucre semoule
- 200gr de beurre

- Sel

Pour le glaçage

- 250gr de marmelade d'abricots
- 150gr de chocolat noir à 70% de cacao
- 20cl de crème fraîche
- 150gr de sucre impalpable

Recette :

1. Casser le chocolat en morceau et faire fondre au bain-marie. Tamiser la farine avec la levure et une pincée de sel. Séparer les blancs des jaunes d'œufs, en veillant à ne conserver que 8 jaunes. Dans un grand saladier, monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel, puis 125g de sucre. Dans une casserole, laisser ramollir le beurre, à feu très doux.
2. Sans cesser de fouetter, ajouter au beurre mou le reste de sucre, le temps que le mélange blanchisse puis incorporer, un à un, les jaunes d'œufs, puis le chocolat fondu, en mélangeant doucement. Ensuite, en alternant et à la fourchette, ajouter (en soulevant la masse et sans la mélanger) 1/3 des blancs d'œufs, puis 1/3 de la farine, jusqu'à épuisement des ingrédients.
3. Beurrer et fariner 2 moules à gâteaux ronds (de 22cm de diamètre). Y répartir la pâte. Lisser le dessus et laisser cuire 45mn., à four chaud, th. 3-4 (140°) : enfoncée au centre du gâteau, la lame d'un couteau doit en ressortir sèche. Démouler sur des grilles et laisser refroidir.
4. Pour le glaçage : faire chauffer la marmelade d'abricot avec 2 cuillère à soupe d'eau et 2 cuillère à soupe de sucre et ka mixer finement. A l'aide d'un pinceau en silicone, en étaler l'essentiel sur le dessus d'un gâteau et poser le second gâteau par-dessus. Enduire les côtés du reste de marmelade. Laisser refroidir.
5. Casser le chocolat et le faire fondre au bain-marie, avec la crème et le sucre. Mélanger et le verser tiède sur le gâteau. L'étaler à la spatule souple, de manière à le recouvrir complètement, bords compris. Laisser refroidir puis reposer, 3h, au réfrigérateur. Sortir le gâteau, 30mn., avant de servir. Servir frais.

Conseil 1 : c'est bon avec un peu de chantilly non sucrée, comme c'est la tradition dans les pays germaniques.

Conseil 2 : c'est meilleur avec des génoises préparées 48h à l'avance, mais nappé, le jour même, de glaçage au chocolat.

Millefeuille à l'impératrice

Ingrédients (pour huit pers.) :

- ½ l de lait
- 1 gousse de vanille
- 125gr de sucre
- 6 jaunes d'œuf
- 30gr de Maïzena
- 30gr de farine
- 500gr de pâte feuilletée
- 200gr de crème montée
- 20gr de rhum ambré
- Confiture de framboise
- Sucre glace

Recette :

Préparer la crème légère au rhum

1. Faire bouillir dans une casserole le ½ l de lait, la gousse de vanille et 50g de sucre semoule.
2. Pendant ce temps, verser les 6 jaunes d'œuf et les 75g de sucre restants dans un saladier, battre l'ensemble au fouet.
3. Verser dessus en pluie fine la farine et la Maïzena, et les mélanger doucement et soûplement à l'ensemble à l'aide du fouet.
4. Retirer la gousse de vanille de la casserole, et verser dans un saladier la moitié du lait bouillant en fouettant vivement le tout, puis reverser aussitôt ce mélange dans la casserole sur le fond de lait restant.
5. Remettre à plein feu et fouetter vivement la préparation, pendant environ 3mn., en allant bien jusqu'au fond de la casserole pour éviter que la crème n'attache. Débarrasser aussitôt dans un saladier. Filmer et mettre au frais.
6. Une fois la crème pâtissière froide, la fouetter avec le rhum, puis incorporer délicatement la crème montée ferme avec une spatule. Mettre au frais.

Réaliser le feuilletage

7. Étaler la pâte feuilletée en deux plaques afin d'obtenir une épaisseur de 2mm.
8. Cuire le feuilletage sur une plaque à pâtisserie retournée avec une grille dessus durant 20mn. à 200°. Laisser refroidir le feuilletage avec la grille dessus. Il est possible de caraméliser la surface du feuilletage en le saupoudrant de sucre glace et en le passant sous le gril.
9. Découper votre feuilletage en trois bandes par plaque.
10. Pour servir : Recouvrir une bande de feuilletage de confiture de framboise, puis de crème légère. Renouveler l'opération une deuxième fois avec une autre bande.
11. Recouvrir avec la troisième bande de feuilletage et saupoudrer de sucre glace. Nous avons l'habitude d'accompagner ce millefeuille avec un coulis d'abricot et un autre à la framboise, ainsi que des quartiers de pommes caramélisées.

Spéculoos

Ingrédients :

- 500gr de farine fermentante
- 300gr de cassonade brune, blonde ou mélangée
- 50gr d'amandes hachées
- 200gr de beurre ramolli
- 2 œufs entiers
- 1 petite cuillerée à café de cannelle
- 1 petite cuillerée à café de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel

Recette :

1. Mélanger les ingrédients, les uns après les autres. Faire deux boudins de plus ou moins 4cm de diamètre et laisser reposer une nuit au réfrigérateur.
2. Couper en rondelles d'un centimètre, les aplatir un peu, glisser au four préchauffé, température 200° environ 13mn.
3. Pour garnir, coller une amande au centre de chaque biscuit.

Meringue

Ingrédients :

- 4 blancs d'œuf
- 300gr de sucre semoule
- 350gr de poudre d'amandes
- 4 gouttes d'extrait d'amandes amères
- Sucre glace

Recette :

1. Avec des blancs d'œufs en trop, on fera des meringues ou des gâteaux amaretti - du nom de la célèbre liqueur - en montant 4 blancs en neige ferme auxquels on ajoutera 300g de sucre semoule. On incorporera bien et on introduira encore 350g de poudre d'amandes et 4 gouttes d'extrait d'amandes amères en mélangeant à la spatule en bois.
2. Former des petits tas et les passer dans du sucre glace, les déposer sur du papier sulfurisé et les cuire quelques minutes dans un four préchauffé à 200°.

Sabayon

Ingrédients :

- 8 jaunes d'œufs
- 160gr de sucre
- 10 cuillère à soupe d'alcool au choix

Recette :

1. Avec des jaunes d'œufs en trop, restera la solution de la crème brûlée ou du sabayon.
2. Pour ce dernier, battre 8 jaunes d'œufs et 160gr de sucre.
3. Cuire le mélange au bain-marie en continuant à fouetter en huit, on ajoutera encore 10 cuillère à soupe d'alcool au choix et on servira dans des coupes.

Gaufres grand-mère

Ingrédients :

- 6 œufs
- 300gr de sucre semoule
- 180gr de beurre fondu
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 5cl de rhum

Recette :

1. Monter 6 blanc d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel.
2. Fouetter 6 jaunes d'œufs avec 300gr de sucre semoule en un mélange pâle. A la cuillère en bois, y incorporer 180gr de beurre fondu puis, en alternance, une cuillère à soupe de farine et une cuillère à soupe des blancs en neige.
3. Pour terminer, ajouter un sachet de sucre vanillé et 5cl de rhum.
4. Effectuer la cuisson des gaufres

Le chocolat viennois

Ingrédients (pour quatre pers.) :

- 2,5dl de lait
- 70gr de chocolat noir
- 100gr de crème fraîche
- 20gr de sucre impalpable

Recette :

1. Battre la crème fraîche, y ajouter le sucre et bien mélanger.
2. Faire bouillir le lait. Le retirer du feu et y ajouter le chocolat en petits morceaux, fouetter pendant 2 mn.
3. Verser dans les 4 tasses, poser la crème fraîche dessus et déguster.

Le véritable chocolat chaud

Ingrédients (pour quatre pers.) :

- 3dl de lait
- 12gr de sucre
- 22gr de chocolat noir

Recette :

1. Faire bouillir le lait et le sucre. Hors du feu, ajouter le chocolat et fouetter 5mn.
2. Verser dans les tasses et déguster.

Truffes

Ingrédients (pour un demi-kilo) :

Pour la pâte à truffes

- 20cl de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille (liquide)
- 250gr de chocolat noir (type dessert) en morceaux
- 75gr de beurre mou
- 50gr de cacao maigre en poudre
- 1 cuillère à soupe de cognac

Pour l'enrobage

- 150gr de chocolat noir (type dessert) en morceaux
- 150gr de cacao maigre en poudre

Recette :

Pour la pâte à truffes

1. A la manière d'une ganache, porter la crème avec la vanille à ébullition. Hors du feu, faire fondre le chocolat. Mélanger et laisser refroidir
2. A l'aide d'une spatule en bois, incorporer soigneusement le beurre, le cacao et le cognac. Laisser reposer, 12h, au frais.
3. A l'aide d'une cuillère à café, prélever un peu de pâte à truffes puis, avec les mains, la façonner en boule. Laisser durcir les boules, 3h, au réfrigérateur.

Pour l'enrobage

4. Faire fondre le chocolat à feu doux. Verser le cacao dans une assiette creuse. A l'aide d'une fourchette, piquer chaque truffe et la plonger dans le chocolat. La secouer puis la rouler dans le cacao. Laisser reposer, 1h, au frais.

Parfait glacé

Ingrédients (pour huit pers.) :

- 250gr de mûres
- 230gr de sucre semoule
- 6 jaunes d'œufs
- ½ l de lait
- 25cl de crème
- Le jus d' ½ citron
- 1 gousse de vanille

Recette :

1. Faire cuire les mûres avec le jus de citron et 200gr de sucre pendant 2', puis tamiser le mélange. Le verser dans un récipient en plastique et le placer au congélateur.
2. Préparer la glace. Fendre le bâton de vanille en 2 dans sa longueur. Verser le lait, la crème et la vanille dans une casserole et porter à ébullition. Poursuivre la cuisson à feu doux 10' supplémentaires et ôter la vanille. Battre les jaunes d'œufs avec le reste du sucre jusqu'à ce qu'ils soient blancs. Les verser dans la préparation à la crème. Faire chauffer la casserole à feu vif et mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une crème anglaise. Laisser refroidir et faire tourner la préparation dans une sorbetière.
3. Juste avant de servir, mélanger délicatement la glace avec la purée de mûres presque gelée (pas trop dure). Essayer de maintenir les 2 couleurs distinctes.

Fondue Neuchâteloise

Ingrédients :

- Une gousse d'ail
- 1 dl de vin blanc Neuchâtel / personne
- 150gr de Gruyère suisse râpé / personne
- ¼ de cuillère à café de fécule / personne
- Kirsch
- Poivre, muscade, sel
- Pain

Recette :

1. Frotter l'intérieur d'un caquelon (casserole en terre cuite à manche) à l'aide d'une gousse d'ail, et y mettre un dl de vin blanc de Neuchâtel par personne. Ajouter 150gr de Gruyère suisse râpé par personne et chauffer à feu gai en mélangeant jusqu'à consistance de crème. A ce moment, délayer ¼ de cuillère à café de fécule par personne dans un peu de kirsch, verser dans la fondue en mélangeant et assaisonner de poivre, de muscade et d'un peu de sel si désiré.
2. Arroser d'une rasade de kirsch et poser le caquelon, à table d'hôte, sur un réchaud à alcool. La fondue doit conserver une petite cuisson.
3. Chaque convive pique au bout de sa fourchette un dé de pain et l'enrobe de fondue et le trempant dans le caquelon. La fondue est source de bonne humeur !

Magrets de canard et poires au vin

Ingrédients (quatre pers.) :

- 2 magrets de canard de 300 gr
- 1 litre de vin rouge corsé
- 8 poires à chair ferme
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 2 clous de girofles
- 2 cuillères à soupe de sucre de canne
- 1 étoile de badiane ou anis étoilé
- 2 cuillères à soupe de miel
- 8cl de fond de volaille
- Sel, poivre

Recette :

Préparation des ingrédients

1. Eplucher les poires tout en gardant la queue.
2. Sortir les magrets de canard du réfrigérateur au minimum 1 heure avant cuisson afin qu'ils soient à température.
3. Inciser le côté peau des magrets au moyen d'un couteau. Quadriller la peau tous les 0,5 cm en réalisant une entaille à travers la peau. Cela aide la chaleur à pénétrer à travers la peau au cœur de votre magret.

Préparation des poires pochées

4. Verser le vin dans une casserole à feu vif.
5. Porter à ébullition et flamber l'alcool.
6. Ajouter 10 cl d'eau, la cannelle, le sucre de canne, les clous de girofle et l'étoile de badiane.
7. Y déposer les poires épluchées et les faire cuire dans le vin en ébullition pendant à 15 à 20 min. Vérifier souvent la cuisson des poires en les piquant de temps en temps.
8. Retirer les poires du vin et les conserver au chaud.
9. Mettre de côté le vin aux épices.

Cuisson des magrets de canard

9. Faire chauffer une poêle antiadhésive à feu vif sans ajouter de matières grasses.

10. Y déposer les magrets côté peau et laisser cuire pendant 6 à 7 minutes.
11. Retourner côté chair et laisser cuire encore 4 à 5 minutes.
12. Retirer de la poêle, saler et poivrer.
13. Laisser reposer les magrets pendant 10 minutes au chaud sous un papier aluminium.

Préparation de la sauce

14. Jeter la graisse de cuisson des magrets.
15. Déglacer la poêle de cuisson des magrets en versant 10 cl vin aux épices provenant de la cuisson des poires.
16. Porter à ébullition et décrocher les sucs de cuisson en utilisant une spatule.
17. Ajouter 8 cl de fond de volaille et le miel.
18. Laisser réduire à feu vif et gros bouillon jusqu'à ce que la sauce soit bien nappante.
19. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Dressage

20. Découper les magrets en tranches de 4 à 5 mm d'épaisseur et les répartir dans des assiettes individuelles préalablement chauffées.
21. Ajouter une poire fendue en 2 dans chaque assiette (la 2e poire par personne c'est pour les gourmands).
22. Napper généreusement de sauce.

Conseil 1 : préparer les poires au vin en ajoutant 1 capsule de cardamome ainsi que quelques écorces d'orange afin de donner un petit air de vin chaud si propice pour un repas de Noël.

Conseil 2 : ajouter 1 à 2 cuillère à café de sirop de Liège dans la sauce au vin.

Conseil 3 : saupoudrer les poires avec des morceaux de spéculoos finement hachés.

Magret aux salades

Ingrédients (quatre à six pers.) :

- 1 magret de canard avec sa peau
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 20gr de beurre froid
- Pour les galettes : 250gr de pommes de terre râpées, 1 oignon haché, 2 œufs, 2 cuillère à soupe de persil haché, 1 cuillère à café de noix de muscade râpée, 2 cuillère à soupe d'huile d'olive vierge extra, sel marin
- Pour les chicons à l'italienne : 5 chicons coupés en rondelles, 100gr de mozzarella coupée en fine tranches, 3 cuillère à soupe de basilic haché, 2 cuillère à soupe d'huile d'olive vierge extra, sel marin, poivre blanc du moulin
- Pour la frisée : le cœur d'une petite frisée, 100gr de roquefort, 2 cuillère à soupe de jus de citron, sel marin, 1 bol de toute petits croûtons à l'huile d'olive
- Pour le chou rouge : 1 petit chou coupé en fines lanières sans le trognon ni les côtes, 2 petites bananes sucrées coupées en rondelles, 60gr de cerneaux de noix, 1 pomme Boskoop coupée en petits dés, 50gr de raisins blancs secs, 2 cuillère à soupe d'huile d'olive vierge extra, 2 cuillère à soupe de vinaigre de cidre, 2 cuillère à soupe de jus de citron, 1 cuillère à café de miel d'acacia, sel marin.

Recette :

1. Commencer avec les chicons : les frotter avec un tissu mouillé, veiller à ce qu'il n'y ait plus de sable dans le bout, couper l'autre extrémité sur un gros cm pour éliminer le maximum de chair dure et amère, trancher en rondelles de 3cm. Graisser un plat à gratin avec de l'huile d'olive et disposer les chicons dans le plat. Par ailleurs, dans un bol, mélanger la crème, l'huile d'olive, le sel, le poivre et le basilic. Napper les endives de cette préparation. Couper la mozzarella en fines tranches, couvrir les chicons et glisser le plat au four préchauffé à 200° pendant une vingtaine de minutes jusqu'à ce que le fromage forme une belle croûte dorée. Réserver.
2. Galettes : pendant ce temps, peler et râper les pommes de terre, bien les sécher avec un tissu, asperger de quelques gouttes de citron pour qu'elles ne noircissent pas. Les mettre dans un grand bol avec l'oignon finement haché, les œufs, le persil, saupoudrer avec un peu de sel et de la noix de muscade. Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle non adhésive et avec une cuillère à soupe, déposer des petits tas de pommes râpées dans la poêle. Les aplatir en forme de

- petites galettes ovales épaisses d'un gros cm. Il ne faut pas qu'elles se touchent. Laisser cuire 10mn. de chaque côté à feu moyen, puis doux. Les galettes doivent être croustillantes. Réserver.
3. Chou rouge : pendant la cuisson des galettes, couper le chou en fines lanières, laver et égoutter. Peler les bananes et couper en rondelles. Passer le tout au citron dans un saladier. Ajouter la pomme coupée en petits cubes, les noix et les raisins préalablement trempés un moment dans l'eau tiède. Préparer une vinaigrette en mélangeant le miel, le vinaigre, l'huile, le jus de citron et le sel. Verser cette préparation, bien battue dans le fond du saladier. Mélanger au moment de servir.
 4. Frisée : prélever le cœur de la frisée, laver, égoutter et glisser les feuilles dans un saladier avec les croûtons qui viennent d'être poêlé croustillants (mais sans traces de brûlure) avec un rien d'huile d'olive. Écraser le roquefort à la fourchette dans un petit bol, ajouter la crème fraîche, le jus de citron les huiles et le poivre. Bien battre et napper la salade de cette sauce.
 5. Magret : chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle non adhésive. Faire quelques incisions dans le gras du magret, taillader les bords pour que la viande ne se recroqueville pas pendant la cuisson. Glisser le magret dans la poêle bien chaude, côté peau vers le bas, cuire pendant 3mn. jusqu'à ce qu'elle soit crouillante, éliminer le trop de graisse fondue, retourner le magret après l'avoir tartiné d'un peu d'huile d'olive, laisser cuire 1mn., diminuer le feu à moyen, replacer le magret sur le côté peau et couvrir avec un papier alu. Continuer la cuisson pendant 3mn. pour roser, 5 pour une viande davantage saisie. Placer le magret sur le plat de présentation chaud, toujours sous son papier alu et laisser reposer.
 6. Éliminer le gras de cuisson, déglacer la poêle avec une cuillère à soupe de vinaigre balsamique, faire réduire et, hors feu, monter avec 20g de beurre froid. Saler et poivrer au moulin.
 7. Présentation : couper le magret en tranches d'1/2 cm avec un bout de peau. Napper le centre des assiettes avec la sauce, placer 3 ou 4 tranches de magret se chevauchant, côté peau vers le haut. Dresser autour une galette de pommes de terre, puis en 1/2 cercle 2 cuillère à soupe de gratin de chicons, de la frisée au roquefort et du chou rouge, chaque fois avec leur assaisonnement respectif.

Sauce madère

Ingrédients (quatre pers.) :

- 1l de bouillon de viande
- 1 os de veau
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 1 cuillère à café de fécule
- 1 verre de madère
- 1 carotte
- 1 oignon

Recette :

1. Faire chauffer le four ; éplucher la carotte et l'oignon ; les laver et les détailler en dés de grosseur moyenne ; concasser l'os de veau.
2. Mettre l'os dans un plan pouvant aller au feu ; glisser celui-ci dans le four ; laisser l'os colorer pendant environ 20mn., puis ajouter les légumes détaillés ainsi que la cuillerée de contré de tomate ; laisser cuire une bonne dizaine de minutes.
3. Sortir du four l'os et sa garniture et mettre l'ensemble dans le bouillon ; laisser cuire à couvert 1 heure à feu doux.
4. Passer la sauce au chinois (passoire fine) dans une autre casserole ; la dégraisser et la faire réduire (évaporer) légèrement pendant 15mn.
5. Préparer la liaison dans un bol en mélangeant 1 cuillère à café (bien pleine) de fécule à ½ verre de madère.
6. Quand la sauce est suffisamment réduite, ajouter la liaison en remuant à la cuillère de bois et laisser cuire 5mn. à ébullition douce ; vérifier l'assaisonnement.
7. Ajouter le reste du madère à la sauce au moment de servir.

Conseil : on peut aussi ajouter des champignons émincés et sautés au beurre.

Bouchée de volaille sauce au Comté et au raisin

Ingrédients (quatre pers.) :

Garniture

- 2 escalopes de volaille
- 4 fines tranches de lard fumé
- 150gr de Comté doux
- 60gr de beurre
- 1 filet d'huile
- 1 poireau
- 1 belle grappe de raisin noir
- 8 noix

- 300gr de pâte feuilletée
- 1 œuf

Sauce au Comté

- 40gr de beurre
- 40gr de farine
- ½ l de lait
- 2 dl de vin blanc du Jura
- 200gr de Comté doux
- Sel, poivre, muscade

Recette :

1. Abaisser la pâte à 5mm et la détailler en carrés ou en ronds ; dorer avec l'œuf battu et cuire les bouchées au four à 220°.
2. Garniture : émincer le poireau et le faire revenir sans coloration avec 40g de beurre ; au besoin finir la cuisson avec un peu d'eau. Détailler le lard et 1/3 du Comté en lamelles. Sauter les escalopes puis les lardons dans un mélange d'huile et de beurre ; détailler les escalopes en petits dés.
3. Sauce : faire une béchamel ; ajouter le vin blanc et laisser réduire 10mn. en remuant constamment. Enfin, ajouter 200g de Comté râpé et l'assaisonnement.
4. Montage : prélever un couvercle et garnir chaque bouchée de la dinde, de la moitié du Comté en lamelles, du poireau, des lardons et du reste de Comté. Recouvrir du chapeau et réchauffer à four moyen. Ajouter dans la sauce la moitié des raisins coupés en deux et épépinés ; napper le fond des assiettes ; déposer les bouchées et décorer avec les grains de raisins et des morceaux de noix.

Le coucou en gelée de cidre

Ingrédients (quatre pers.) :

- 1 coucou de Malines de 1,2kg environ dont on n'utilisera que les blancs et les cuisses. Réserver le reste pour un fricassée le soir.
- 1 bouteille de cidre sec
- 2 poireaux
- 400gr de carottes
- 10 petits oignons
- 200gr de céleri
- 1 bouquet garni
- 3 belles pommes (de préférence des reinettes étoilées, mais la Boscoop fera l'affaire)
- 5 blancs d'œufs
- 100gr de beurre
- 8 feuilles de grande gélatine

Accompagnement

- Laitue
- Huile de noisette
- Vinaigre de cidre

Recette :

1. Avec un pinceau, imbiber le poulet à l'huile d'olive vierge extra. Faire chauffer 2 cuillère à soupe de la même huile dans une grande casserole à gros fond, ajouter 15g de beurre et, quand il mousse, colorer le poulet sur toutes ses faces. Diminuer la chaleur, couvrir et laisser cuire 10mn.
2. Pendant ce temps, laver et préparer les légumes : garder une petite tige aux jeunes oignons et aux jeunes carottes si vous en avez, conserver le vert des poireaux, couper le blanc en rondelles et aussi le céleri.
3. Ajouter les blancs de poireaux au poulet, les petits oignons, un bouquet garni, la moitié du céleri et la moitié des carottes. Mouiller avec le cidre et laisser cuire 20mn. à feu moyen. Retirer du feu et laisser refroidir sous couvert pendant 20mn. encore.
4. Pendant ce temps, hacher finement le reste des carottes et du céleri ainsi que le vert des poireaux. Verser le jus de cuisson du poulet dans une autre casserole, mélanger les légumes qui viennent d'être préparés avec les blancs d'œufs légèrement battus au préalable. Porter à

ébullition en remuant, diminuer le feu à doux et laisser cuire pendant 30mn. puis, passer le tout au chinois, sans trop accentuer.

5. Incorporer, au fond de cuisson récupéré, les feuilles de gélatine préalablement trempées dans de l'eau froide et bien égouttées. Bien mélanger en chauffant légèrement. Réserver.
6. Laver les pommes. Enlever les queues, garder la peau. Les couper en deux dans le sens de la largeur. Enlever les pépins et faire cuire les demi-rondelles dans une poêle antiadhésive avec un peu de beurre. Réserver.
7. Tapisser le fond du plat de présentation avec 3mm de gelée liquide. Faire prendre au réfrigérateur
8. Pendant ce temps, retirer les filets et les cuisses du poulet. Enlever la peau. Tailler les filets verticalement en escalopes de 2cm de large. Désosser les cuisses et couper la chair de la même manière que les blancs.
9. Présentation : sortir le plat de présentation du frigo. Poser sur la gelée maintenant prise et, en alternance, une escalope de blanc et une demi-rondelle de pomme, la peau vers soi afin de former une sorte de boudin blanc rouge. Dresser les petits légumes de chaque côté du boudin, ainsi que le reste des pommes. Napper avec le reste de la gelée liquide et remettre le tout au réfrigérateur pour quelques minutes. Servir frais avec une belle laitue parfumée à l'huile de noisette. Terminer avec quelques gouttes de vinaigre de cidre.

Conseil : la même présentation peut aussi se manger chaud : suivre la recette, ne pas ajouter de gélatine au jus de cuisson filtré, mais au contraire le faire réduire pour l'épaissir et terminer hors feu en ajoutant du beurre froid.

Les Taglioni au saumon

Ingrédients (quatre pers.) :

- 350gr de Taglioni
- 350gr de filet de saumon fumé en un bloc
- 300gr de fromage blanc bien égoutté
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique de Modène (le prendre aussi vieux que possible)
- Quelques tiges d'aneth et feuilles de basilic
- Sel et poivre blanc du moulin

Recette :

1. Faire cuire les pâtes à l'eau bouillante salée avec un peu d'huile d'olive selon les indications figurant sur l'emballage. Elles doivent être « al dente ». égoutter et démêler éventuellement avec une fourchette. Garder au chaud.
2. Dans un bol, mélanger le fromage avec le sel, le poivre et la ciboulette finement ciselée. Terminer avec le vinaigre balsamique en battant bien. Découper le saumon en lanières d'un gros cm d'épaisseur puis en petits cubes et les mélanger aux pâtes.
3. Présentation : napper le fond des assiettes avec un peu de sauce, ajouter les pâtes au saumon, mélanger délicatement et décorer avec quelques feuilles de basilic ciselé.

La confiture d'oignons

Ingrédients :

- 4 gros oignons (+/- 600gr)
- 2 cuillère à soupe de corps gras
- 500gr de sucre cassonade foncée
- 1 verre de vin rouge
- 1 verre de vinaigre de framboise
- 1 verre de grenadine

Recette :

1. Couper les gros oignons en fines lamelles. Les passer dans deux cuillère à soupe de corps gras, jusqu'à transparence.
2. Saupoudrer alors de 500g de sucre cassonade foncée. Ajouter le vin rouge, le vinaigre de framboise et la grenadine.
3. Amener le tout à ébullition, puis laisser cuire à petit feu pendant 2h en tournant de temps en temps.

La confiture de figues sèches

Ingrédients :

- 400g de figues séchées
- 1l de jus de raisin non sucré
- 3 à 4 branches de menthe fraîche
- 1 citron

- 1 gousse de vanille
- Sucre en poudre

Recette :

1. Hacher grossièrement 400gr de figues séchées et retirer les parties trop dures et les queues. Les mettre dans un saladier et verser dessus 1l de jus de raisin non sucré. Laisser macérer pendant quelques heures.
2. Passer le jus et le verser dans une casserole à fond épais. Ajouter 3 à 4 branches de menthe fraîche et régler sur feu vif.
3. Faire réduire de moitié à découvert, puis retirer la menthe. Râper le zeste d'un citron et presser le jus du fruit.
4. Dans le jus réduit, ajouter une gousse de vanille fendue en 2, le zeste du citron et les figues. Faire cuire à chaleur douce pendant 1h30 environ.
5. Retirer la gousse de vanille puis ajouter le jus de citron et 100gr de sucre en poudre. Mélanger et goûter. Rajouter encore un peu de sucre si nécessaire.
6. Porter alors à ébullition et faire cuire en remuant, jusqu'au degré de cuisson « à la nappe ». Laisser refroidir et mettre en pots soigneusement ébouillantés et essuyés au préalable.

La confiture du vieux garçon

Ingrédients :

- Un grand bol en verre muni d'un bouchon de liège
- 1 citron
- 2 verres de cognac
- 1 bâton de cannelle
- Fruits de saison
- Sucre
- Eau de vie à 40°

Recette :

1. Choisir un grand bocal en verre muni d'un bouchon de liège. Après avoir bien lavé un beau citron, en prélever le zeste en un long ruban, à l'aide d'un couteau économique (sans la peau blanche). Mettre ce zeste dans le fond du bocal avec un verre de cognac.
2. Déposer en couches superposées les fruits de saison au fur et à mesure de leur apparition sur les marchés.
3. Choisir des fruits bien mûrs mais fermes, les laver, les sécher, les équeuter ou les égrener. Peler les pêches et les couper en 4 et enlever les noyaux. Ouvrir les abricots et les prunes et les dénoyauter. Piquer les mirabelles et les raisins de quelques côûts d'aiguille. Couper les pommes et les poires en petits morceaux et les figues en 4.
4. Peser les fruits à chaque fois qu'on y ajoute une couche et ajouter le même poids de sucre. Couvrir d'eau de vie à 40° à hauteur des fruits
5. Reboucher le local et le conserver au sec et à l'abri après y avoir ajouté un verre de cognac et un bâton de cannelle.

Gâteau au chocolat

Ingrédients (quatre pers.) :

- 100gr de chocolat (noir ou au lait)
- 100gr de beurre
- 80gr de sucre impalpable
- 3 œufs

Pour la présentation

- Crème anglaise
- Tranches de poire (boîte ou cuites dans de l'eau sucrée)

Recette :

1. Mettre le beurre, le sucre et le chocolat dans une casserole et faire fondre le tout au bain-marie ou au micro-ondes, pendant 3mn. à la moitié de la puissance. Bien mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
2. Dans un récipient à bords hauts, battre les œufs au mixeur.
3. Y ajouter le mélange au chocolat et mixer quelques instants jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
4. Garnir un moule à tarte (18 à 20 cm de diamètre) de papier d'aluminium qui sera enduit de beurre. Y verser la pâte.
5. 1h avant de servir, glisser au four préchauffé à 200° pendant 15mn. Le gâteau va lever, et ensuite retomber. La pâte doit être cuite, mais toujours un peu humide. Laisser refroidir votre gâteau jusqu'à ce qu'il soit tiède.
6. Présentation : napper chaque assiette de crème anglaise et y dresser un morceau de gâteau tiède. Décorer de tranches de poire.

Conseil : on peut saupoudrer les assiettes de copeaux de chocolat à l'orange et/ou accompagner le gâteau d'une boule de sorbet aux framboises.

Potage au fromage, aux cubes de poivron rouge

Ingrédients (quatre pers.) :

- 120gr de gruyère râpé
- 1 petit-suisse (60gr)
- 400ml de fond de volaille (bocal)
- 1 poivron rouge
- 1 oignon
- 1 blanc de poireau
- 3 branches de thym frais
- 2 branches de persil
- 2 éclats d'ail
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 2dl de vin blanc sec
- 1dl de crème fraîche allégée
- 2 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Épices Topaz : paprika, poivre de Cayenne, noix de muscade
- Sel et poivre
- Pour un goût de fromage prononcé : 30gr de parmesan râpé et 50gr de chèvre frais

Recette :

1. Émincer finement l'ail et l'oignon. Couper le blanc de poireau en fines rondelles. Couper le poivron en 2, en retirer les graines et les filaments blancs et le détailler en cubes. Hacher finement le persil.
2. Faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un poêlon et y faire cuire les cubes de poivron à feu moyen pendant 5mn., tout en remuant. Saler, poivrer et réserver.
3. Dans une casserole, tout en remuant, faire revenir pendant 1mn. l'ail et l'oignon finement émincés dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et y ajouter les rondelles de poireau. Sans cesser de remuer, faire encore cuire pendant 2mn. Ajouter le vin, le fond de volaille, les branches de thym et le paprika. Laisser mijoter pendant 15mn. à couvert.
4. Retirer la casserole du feu et ajouter le fromage râpé, le petit-suisse, la crème fraîche, le poivre de Cayenne, la noix de muscade, 1dl d'eau et 1 cuillère à café de jus de citron. Saler et poivrer.
5. Mixer finement le potage, puis réchauffer-le sans cesser de mélanger (sans le laisser bouillir).
6. Présentation : décorer les assiettes de persil et de cubes de poivron rouge.

Gratin dauphinois

Ingrédients (quatre pers.):

- 1 kg de pommes de terre
- 40 cl de crème liquide
- 2 pincées de noix de muscade râpée
- 1 gousse d'ail
- 30 gr de beurre
- 100 gr de fromage râpé
- Sel, poivre

Recette :

1. Peler les pommes de terre. Les rincer sous l'eau froide et les essuyer. Les découper en rondelles très fines.
2. Dans une casserole, mettre les rondelles de pommes de terre avec la crème liquide. Ajouter la noix de muscade râpée, saler et poivrer. Porter sur le feu et laisser cuire 20 mn.
3. Préchauffer le four à 210° (th. 7). Frotter un plat allant au four avec une gousse d'ail puis le beurrer légèrement. Verser la préparation de pommes de terre dans le plat.
4. Recouvrir le plat d'une couche de fromage râpé. Parsemer la surface de noisettes de beurre. Enfourner pour 20mn. Servir dans le plat de cuisson.

Filet de porc à l'ananas

Ingrédients (quatre pers.):

- 1 ananas frais
- 3 cuillère à soupe d'huile
- 30gr de beurre
- 2 filets mignons de porc (350gr chacun)
- 2 oignons moyens
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillère à soupe de rhum
- Le jus d'1/2 citron
- 1 cube de bouillon de volaille
- 3 cuillère à soupe d'eau
- Sel, poivre

Recette :

1. Peler l'ananas. Supprimer les « yeux » incrustés dans la chair. Tailler le fruit en rondelles de 5mm d'épaisseur. Les recouper en petits morceaux après en avoir ôté la partie centrale.
2. Faire chauffer l'huile et le beurre dans une cocotte. Faire revenir les filets mignons sur feu assez vif jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Peler et émincer les oignons. Peler et écraser l'ail.
3. Retirer les filets mignons de la cocotte. A leur place, faire colorer les oignons sur feu vif. Les ôter et faire sauter les morceaux d'ananas jusqu'à ce qu'ils soient légèrement caramélisés.
4. Remettre le tout dans la cocotte 2mn., verser le rhum et flamber. Ajouter l'ail, le jus de citron et le bouillon de volaille. Saler et poivrer. Couvrir. Laisser mijoter 25mn. en retournant la viande à mi-cuisson.

Tournedos au poivre vert

Ingrédients (quatre pers.):

- 2 cuillère à soupe de poivre vert lyophilisé
- 4 tournedos de 125gr chacun
- 2 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- 1 cuillère à soupe de cognac
- 10cl de vin blanc sec
- 4 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
- Sel

Recette :

1. Faire tremper le poivre vert dans une tasse d'eau bouillante. A l'aide d'un pinceau, badigeonner les tournedos avec de l'huile sur leurs deux faces.
2. Les faire cuire dans une poêle antiadhésive sur feu vif 2mn. par face. Les flamber avec le cognac, puis les mettre sur une assiette posée sur un bain-marie pour les garder au chaud.
3. Verser le vin dans la poêle, ajouter le poivre égoutté et concassé. Laisser bouillir pour faire réduire le vin de moitié. Ajouter la crème fraîche et laisser encore bouillir sur un feu vif.
4. Quand la sauce est onctueuse, la saler puis napper les tournedos avec celle-ci. Déguster bien chaud, sans attendre.

Tarte aux fraises

Ingrédients (six pers.) :

- 300gr de pâte sablée
- 600gr de gariguettes
- 50g de sucre glace
- Le jus d'1/2 citron
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger

Pour la crème pâtissière

- 50cl de lait
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 jaunes d'œufs
- 80gr de sucre en poudre
- 25gr de farine
- 2 cuillère à soupe de Maïzena

Recette :

1. Préchauffer le four à 200° (th. 6/7). Faire chauffer le lait à feu doux avec le sucre vanillé. Dans une jatte, fouetter les jaunes d'œufs et le sucre en poudre. Incorporer la farine et la Maïzena.
2. Verser le lait bouillant dans la jatte. Bien mélanger. Transvaser la préparation dans la casserole. Faire cuire 5mn. sur feu doux sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe. Laisser refroidir.
3. Étaler la pâte dans un moule à tarte beurré de 28cm de diamètre. La recouvrir de papier sulfurisé et de billes de cuisson. La faire cuire au four 25mn. Ôter les billes et le papier après 15mn.
4. Laver, équeuter et couper les fraises en 2. Garnir le fond de la pâte froid avec la crème pâtissière. Recouvrir de fruits. Napper de sucre glace dilué dans le jus de citron et l'eau de fleur d'oranger.

Côtes de veau à la normande

Ingrédients (quatre pers.):

- 2 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- 4 côtes de veau
- 2 cuillère à soupe de calvados
- 500gr de champignons de Paris
- 40gr de beurre
- 4 cuillère à soupe de crème fraîche
- Ciboulette
- Sel, poivre

Recette :

1. Dans une sauteuse, ou une grande poêle, faire chauffer l'huile et y faire dorer les côtes de veau sur un feu vif. Les flamber au calvados puis les réserver sur une assiette.
2. Nettoyer et émincer les champignons. Mettre le beurre dans la sauteuse. Quand il mousse, ajouter les champignons et les faire sauter sur un feu vif en mélangeant de temps en temps.
3. Après 5mn. de cuisson, ajouter la crème fraîche, saler et poivrer. Baisser le feu, laisser cuire à très petite ébullition pendant 5mn.
4. Remettre les côtes de veau dans cette sauce parfumée. Couvrir et laisser cuire doucement pendant 10mn. Déguster très chaud après avoir parsemé le plat de ciboulette ciselée.

Lapin bonne femme

Ingrédients (six pers.):

- 1 lapin coupé en morceaux
- 3 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 150gr de poitrine fumée
- 250gr de champignons de Paris
- 250gr de petits oignons blancs épluchés
- 15cl de vin blanc sec
- 15cl de bouillon de volaille
- 1 bouquet garni (thym, laurier, queues de persil)
- 1 gousse d'ail pelée et écrasée
- 3 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
- 2 cuillère à soupe de persil haché
- Sel, poivre

Recette :

1. Faire revenir à feu moyen les morceaux de lapin à l'huile dans une cocotte jusqu'à ce qu'ils soient colorés. Couper la poitrine fumée en petits lardons. Laver et éminer les champignons.
2. Ôter les morceaux de lapin de la cocotte. A leur place, faire sauter quelques minutes sur feu moyen les oignons, les lardons et les champignons jusqu'à ce que le mélange soit doré.
3. Remettre le lapin dans la cocotte. Saler, poivrer. Verser le vin blanc. Laisser réduire 5mn. puis ajouter le bouillon, le bouquet garni et l'ail. Couvrir et laisser cuire 1h sur feu doux.
4. Ôter la préparation de la cocotte. Faire réduire le jus de cuisson d'1/3 sur feu vif. Lier avec la crème, rajouter le lapin et sa garniture. Laisser réchauffer en mélangeant. Parsemer de persil et servir.

Mousse au chocolat et aux noisettes

Ingrédients (quatre pers.):

- 200gr de chocolat noir à forte teneur en cacao
- 100gr de beurre
- 40gr de sucre en poudre
- 3 œufs
- 40gr de noisettes décortiquées
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre glace

Recette :

1. Casser le chocolat en morceaux. Le mettre dans un saladier posé sur un bain-marie. Quand le chocolat est fondu, mélanger à l'aide d'une fourchette.
2. Hors du feu, ajouter le beurre coupé en petits morceaux. Mélanger, ajouter le sucre en poudre puis les jaunes d'œufs.
3. Faire griller les noisettes, les concasser grossièrement. Battre les blancs d'œufs avec le sel en neige très ferme, ajouter le sucre glace.
4. Incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation au chocolat puis les noisettes grillées. Verser la mousse dans les coupelles. Garder au frais au moins 2h avant de servir.

Tarte aux poires caramélisées

Ingrédients (quatre pers.):

- 1kg de poires comices
- Le jus de citron
- 70gr de beurre
- 70gr de sucre en poudre
- 200gr de pâte brisée (fraîche ou surgelée)

Recette :

1. Peler les poires. Les couper en 2, ôter les cœurs. Découper les poires en tranches épaisses et les citronner. Préchauffer le four à 210° (th. 7).
2. Prendre un moule à manqué antiadhésif de 22cm de diamètre. Répartir dans le fond le beurre coupé en très petits morceaux. Saupoudrer de sucre.
3. Ranger par-dessus les tranches de poires. Étaler la pâte et la poser sur les poires. Piquer légèrement la pâte pour éviter qu'elle gonfle.
4. Bien rentrer les bords de la pâte entre les poires et le bord du moule. Enfourner durant 30mn. En fin de cuisson, éteindre le four, entrouvrir la porte et laisser reposer 15mn. avant de retourner sur un plat.

Papillotes de cabillaud à l'italienne

Ingrédients (quatre pers.):

- 1 courgette de taille moyenne
- 2 tomates
- 4 tranches de cabillaud de 150gr chacune
- 4 filets d'anchois allongés à l'huile d'olive
- 2 branches de basilic ou de persil
- Sel, poivre
- 4 cuillère à soupe d'huile d'olive

Recette :

1. Préchauffer le four à 210° (th.7). Laver la courgette, l'essuyer et la découper en fines rondelles. Laver les tomates et les découper en tranches.
2. Découper 4 carrés de papier aluminium. Répartir les rondelles de courgettes sur chaque carré. Poser le cabillaud par-dessus.
3. Placer un filet d'anchois sur chaque tranche de poisson. Recouvrir de tomates et parsemer du basilic ou du persil finement ciselé. Saler et poivrer.
4. Arroser chaque préparation d'1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Fermer les papillotes. Les poser sur un plat à four et enfourner pour 15mn. Laisser reposer 5mn. avant de déguster.

*" Tu me cuisinais de petits plats et tu assurais les repas
lors des récoltes au bonheur de tout le monde. Tu y
mettais tout ton coeur..."*

Philippe Bingen