



Recettes de Cuisine

8 décembre 2012

Autiwa

Table des matières

1 Plat Principal	5
Blanquette de Veau	7
Brandade de Lotte	8
Calamars à l'armoricaine	9
Canard madère	10
Canard aux pruneaux	11
Canard laqué	12
Canard à l'orange	13
Canard aux pêches en cocotte	14
Cassoulet	15
Choucroute	16
Couscous	17
Crêpinettes de canard aux raisins	18
Crêpinettes en sauce	19
Croque monsieur	20
Escalopes à la milanaise	21
Filet mignon de porc aux champignons	22
Filet mignon de porc au bleu	23
Gigot d'agneau fondant en cocotte	24
Gratin Dauphinois	25
Lapin à la moutarde	26
Lapin à la tomate	27
Lapin en gibelote	28
Lentilles	29
Magret de canard aux poires	30
Paëlla (à la moi)	31
Pâtes à la bolognaise (à la moi)	32
Pâtes à la carbonara	33
Pâtes au boudin	34
Pâtes au saumon (à la moi)	35
Paupiettes de veau à la Normande	36
Petits pois	37
Porc à l'ananas	38
Pizza (pâte)	39
Pizza à la crème	40
Pizza au magret	41
Pizza aux boulettes de bœuf	42
Poulet aux pruneaux et à la crème de whisky	43
Poulet Chasseur	44
Ratatouille confite	45
Risotto aux champignons	46
Roti de Veau en cocotte aux champignons	47
Salade bigourdane	48

Tagliatelles aux Noix de St Jacques	49
Tartiflette	50
Tourin à l'ail	51
Velouté de courgette	52
2 Grillades	53
Marinade Aigre-douce	54
Marinades au vin blanc	55
Marinade de Porc au paprika	56
Marinade Tandoori	57
Marinade texane	58
3 Accompagnements	59
Aubergines à la poêle	60
Carotte à la crème	61
Poêlée forestière	62
Pommes de terre marinées au four	63
Pommes de terre au four	64
Pommes de terre vinaigrette	65
Semoule à l'autocuiseur	66
4 Sauces	67
Mayonnaise	68
Sauce maison	69
Sauce marchand de vin	70
Sauce aux cèpes	71
Vinaigrette classique	72
Vinaigrette à la moutarde	73
5 Entrée	74
(Eufs mimosa	75
Magret séché	76
6 Dessert	77
Brownie au Chocolat	78
Cake	79
Cannelés	80
Charlotte Aux Fraises	81
Crème brûlée	82
Crêpes	83
Crumble aux pommes	84
Flan	85
Gâteau À l'ananas	86
Gâteau Au Yahourt	87
Gâteau Aux noix	88
Gâteau brigitte	89
Gâteau Roulé	90
Mousse au chocolat	91
Poires pochées au vin rouge	92
Tarte Tatin	93
Tiramisu	94
Tourteau À l'anis	95
7 Confitures	96
Confiture de Fraise traditionnelle québécoise	97
Confiture de pomme au citron	98
Marmelade de Fraise	99

8	Confiseries	100
	Meringues	101
	Rose des Sables au chocolat	102
	Tranches d'oranges confite	103
	Truffes au chocolat	104
9	Détails techniques	105
9.1	Techniques de cuisine	106
9.1.1	Faire cuire de la viande	106
9.1.2	Faire revenir des morceaux de viandes	106
9.1.3	Peler des tomates	106
9.1.4	Épaissir une sauce	106
9.1.5	Ne pas rater les oignons	106
9.2	L'autocuiseur	106
9.3	Couteaux de cuisine	107
9.4	Herbes aromatiques	107
9.5	Temps de cuisson au four/grill	109

Chapitre 1

Plat Principal

Contents

Blanquette de Veau	7
Brandade de Lotte	8
Calamars à l'armoricaine	9
Canard madère	10
Canard aux pruneaux	11
Canard laqué	12
Canard à l'orange	13
Canard aux pêches en cocotte	14
Cassoulet	15
Choucroute	16
Couscous	17
Crépinettes de canard aux raisins	18
Crépinettes en sauce	19
Croque monsieur	20
Escalopes à la milanaise	21
Filet mignon de porc aux champignons	22
Filet mignon de porc au bleu	23
Gigot d'agneau fondant en cocotte	24
Gratin Dauphinois	25
Lapin à la moutarde	26
Lapin à la tomate	27
Lapin en gibelote	28
Lentilles	29
Magret de canard aux poires	30
Paëlla (à la moi)	31
Pâtes à la bolognaise (à la moi)	32
Pâtes à la carbonara	33
Pâtes au boudin	34
Pâtes au saumon (à la moi)	35
Paupiettes de veau à la Normande	36
Petits pois	37
Porc à l'ananas	38
Pizza (pâte)	39
Pizza à la crème	40
Pizza au magret	41
Pizza aux boulettes de bœuf	42
Poulet aux pruneaux et à la crème de whisky	43
Poulet Chasseur	44
Ratatouille confite	45

Risotto aux champignons	46
Roti de Veau en cocotte aux champignons	47
Salade bigourdane	48
Tagliatelles aux Noix de St Jacques	49
Tartiflette	50
Tourin à l'ail	51
Velouté de courgette	52

Blanquette de Veau

★★★★☆

*Préparation : 20 min**Cuisson : 2h*

Ingrédients


- 1,2 kg d'épaule ou de tendron de veau coupé en morceaux
- 1 carotte
- 2 blancs de poireaux
- 1 gros oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 échalotes
- 1 brin de céleri
- 1 bouquet garni
- 1 bouquet de persil
- 1 citron
- 300 g de champignons de Paris
- 3 cuillères à soupe de vin blanc sec
- 2 jaunes d'oeufs
- 1 dl de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de farine
- 70 g de beurre

Préparation

1. Pelez carotte, ail, échalotes et oignon. Hachez ce dernier ainsi que les blancs de poireaux. Coupez les échalotes et la carotte en deux.
2. Portez à ébullition 2 litres d'eau dans un grand faitout, plongez-y les morceaux de viande pendant environ une minute pour les blanchir (blanchir la viande permet d'éliminer les éventuelles impuretés tout en la rendant plus ferme). Egouttez la viande, rincez-la sous l'eau froide et jetez l'eau de cuisson.
3. Remplacez la viande dans le faitout rincé. Ajoutez oignon et poireaux hachés, carottes, échalotes, ail, céleri et bouquet garni. Salez, poivrez et mouillez avec le vin. Ajoutez de l'eau pour que la viande et les légumes soient immergés.
4. Couvrez. Portez à ébullition et laissez cuire 1 h 30. Faites cuire dans une poêle, avec 30 g de beurre, les champignons coupés et citronnés 10 min.
5. Préparez un roux blond : faites fondre le reste de beurre dans une casserole, saupoudrez-le avec la farine, mélangez vivement au fouet, puis laissez refroidir. Quand la viande est cuite, mettez-la dans une passoire avec les légumes et récupérez le bouillon de cuisson. Délayez le roux avec ce bouillon et amenez à ébullition en fouettant.
6. Remettez la viande et tous les légumes dans le faitout après avoir retiré bouquet garni, ail, céleri et carotte. Ajoutez les champignons, versez la sauce et réchauffez le tout 10 à 15 mn.
7. Juste avant de servir mélangez la crème et les jaunes d'oeufs, incorporez-les à la sauce en tournant sans laisser bouillir. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron. Servez dans un plat creux avec du persil.

Brandade de Lotte



 *Préparation & Cuisson : 45min*

Ingrédients

- 1kg de queues de lotte surgelées
- 2 gousses d'ail
- 20cl de crème fraîche
- 2.5kg de pomme terre
- laurier, persil, beurre, huile d'olive, jus de citron

Remarque : C'est bien sur la brandade de morue à la base, mais la lotte coûtant moins cher que la morue, j'ai adapté la recette. Le principe est de faire avec n'importe quel poisson.

Préparation

1. Émincez l'ail très finement,
2. Faire cuire la lotte dans une casserole d'eau froide au départ, avec deux feuilles de laurier. Salez l'eau abondamment. Portez à ébullition et laissez cuire à petite ébullition pendant 10 minutes.
3. En parallèle, faites cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau pendant 20 minutes.
4. Égouttez le poisson, enlevez l'arrête centrale et émiettez-le dans une casserole contenant l'ail et le persil. Mettez un peu de jus de citron. Augmentez un peu le feu et rajoutez de l'huile progressivement. Laissez alors rissoler à feu moyen en remuant de temps en temps. Salez.
5. Écrasez les pommes de terre à la fourchette et mettez la purée ainsi formée dans la casserole.
6. Ajoutez la crème fraîche et tournez à nouveau pour bien mélanger les ingrédients. Si le mélange est trop sec et ne forme pas une purée, ajoutez un peu d'eau de cuisson des pommes de terre.
7. Placez dans un plat à gratin, ajoutez quelques fines lamelles de beurre dessus et faites gratiner pendant 5 minutes à 200°C

Calamars à l'armoricaine

★★★★☆☆

 *Préparation & Cuisson :*

Ingrédients

- 1 boîte moyenne de tomates en dés
- 1 boîte de coulis de tomate (ou une 2^e boîte de tomates en dés)
- 500g de calamars
- 4 échalotes
- 3 ou 4 oignons
- 1 gousse d'ail
- 20cl de vin blanc
- 5 cl de cognac
- 20g de beurre
- sel, poivre, huile d'olive, piment ou sauce piquante, sucre

Remarque : J'ai mis 750g de calamars (une poche et demie) pour 4. Ça diminue beaucoup durant la cuisson. Donc en gros, on peut mettre une poche, suivant le poids de la poche, c'est pas très grave qu'il y en ait un peu moins ou un peu plus.

Préparation

1. Pelez et hachez lail, l'oignon et l'échalote (avec un robot, pas besoin de s'embêter).
2. Faites revenir les ronds de calamars (sans les décongeler s'ils le sont) dans le beurre et l'huile pendant 2 minutes environ. (dans la pratique, s'ils sont surgelés, faut au moins qu'ils soient décongelés). Une fois fait, réservez les calamars et le jus rendu dans un récipient.
3. Faites revenir à feu doux la mixture oignon+échalote+ail. Rajoutez un peu d'eau si besoin pour pas que ça accroche.
4. Une fois légèrement transparent, à peine doré, rajoutez les calamars, laissez un peu réchauffer, puis rajouter le cognac et faites flamber.
5. Ajoutez les tomates en dés, le vin blanc, salez, poivrez et laissez mijoter à couvert pendant une heure environ.
6. Enfin, durant la cuisson, une fois que tout est un peu mélangé, goutez. Compensez les goûts avec sel poivre et piment fort. Et s'il y a une sorte d'aigreur, rajoutez un peu de sucre afin de l'éliminer. Bien entendu, goutez jusqu'à ce que ça vous convienne.

Canard madère



Préparation : 45min



Cuisson : 1h

Ingrédients

- 4 cuisses de canard
 - 20g de beurre
 - 2 oignons
 - 1 carotte
 - 2 gousses d'ail
 - 15 cl de madère
 - 15cl de bouillon de volaille
 - 50 g d'olives dénoyautées
 - 1 cuillère à soupe rase de farine
 - sel, poivre du moulin
-

Préparation

1. Écrasez les gousses d'ails, émincez l'oignon et coupez la carotte en petits cubes (en fine lamelle que vous coupez en tranche)
2. Faites fondre le beurre dans une sauteuse et faites revenir les cuisses à feu vif. Pas besoin que la viande soit cuite à l'intérieur, c'est juste pour faire dorer.
3. Réservez les morceaux puis faites revenir l'ail, l'oignon et les dés de carotte.
4. Ajoutez alors la farine, remuez jusqu'à l'incorporer autour des légumes. Ajoutez enfin le madère, le bouillon et les olives vertes. Ajoutez un peu de poivre, mélangez et rajoutez enfin les morceaux de canard.

Cuisson

Faites cuire pendant une heure environ à feu doux.

Remarque : Mon avis est que cette sauce va très bien avec du riz.

Canard aux pruneaux

★★★★☆

 *Préparation & Cuisson :*

Ingrédients

- morceaux de canards (8 manchons par exemple)
- 3 échalottes
- 150g de champignons
- 25cl de bouillon de volaille
- une cuillère à café de fond de veau
- 10cl de cognac
- 20cl de vin blanc
- pruneaux
- huile, beurre, sel, poivre

Préparation

1. Faites revenir les morceaux de canard à feu vif dans une sauteuse avec moitié beurre moitié huile d'olive. Une fois bien doré, réservez les.
2. déglacez avec le cognac, et mettez les échalottes et les champignons dans la sauteuse. Couvrez et laissez mijoter jusqu'à ce que ce soit cuit (en remuant de temps en temps)
3. rajoutez le bouillon de volaille, le vin blanc, le fond de veau et les pruneaux. Remuez, puis rajoutez les morceaux de canard.
4. Laissez mijoter 30 minutes environ (ou plus longtemps si les morceaux sont plus gros et plus longs à cuire).

Canard laqué

★★★★☆

 **Préparation : 10 min + 6h** **Cuisson : 2h**

Ingrédients

- 4 cuisses de canard (ou morceaux de canard)
 - 1 cuillère à café de sel
 - 1 cuillère à soupe de poudre aux cinq-épices (ou 5 baies)
 - 6 cuillères à soupe de miel liquide (ou mélasse ou sucre roux)
 - 2 cuillères à soupe de sauce de soja
 - 2 cuillère à soupe de vinaigre blanc
 - 2 cuillères à soupe de vermouth (ou porto) blanc
 - 2 cuillères à soupe de fécule
 - 2 gousses d'ail écrasées et finement hachées
 - 10 g de levure vivante (ou levure chimique)
-

Préparation

1. Plongez les morceaux de canard dans de l'eau bouillante 30 secondes puis lavez et essuyez l'intérieur et l'extérieur avec des serviettes en papier.
2. En utilisant un poinçon, faites de multiples trous dans la peau et les muscles des morceaux.
3. Dans un bol, déposez un sac de congélation de taille moyenne. Versez tous les ingrédients de la laque, puis entortillez la poche pour la fermer et remuez jusqu'à obtenir un mélange homogène (c'est le miel le plus difficile à mélanger)
4. Ajoutez alors les morceaux de canard, et fermez le sac de congélation pour de bon.
5. Laissez mariner le canard au moins 6 heures, au réfrigérateur de préférence, en le retournant et l'arrosant de laque de temps en temps.

Cuisson

Faites ensuite griller les morceaux de canard au barbecues ou à la rotissoire. En cours de cuisson, arrosez du reste de laque de temps en temps, quand la viande a un peu perdu son enrobage. Au besoin, ajoutez un peu de miel dans la préparation afin de l'épaissir.

Servez chaud ou froid.

Canard à l'orange

★★★★☆

 *Préparation & Cuisson : 30 min*

Ingrédients

- 40 à 50cl de jus d'orange
- 2 cuillères à soupe de gelée de groseille
- 2 cuillères à soupe de fécule de pomme de terre
- 15cl de bouillon de volaille
- 30g de sucre
- 15cl de vinaigre de xeres

Préparation

1. Préparez le jus d'orange
2. Faites chauffer le sucre et le vinaigre et laissez réduire jusqu'à la formation d'un caramel et la dissipation des odeurs de vinaigre.



Lors de la disparition complète des odeurs de vinaigre, le caramel va commencer à prendre, il faut donc que ça aille vite à ce moment là, afin de ne pas se retrouver avec un vrai caramel très épais.

3. Une fois pris, rajoutez de suite le jus d'orange, les morceaux de carotte et le citron. Laissez cuire 10 à 15 minutes
4. Pendant ce temps, préparez à peu près 3 cuillères à soupe de fécule de pomme de terre dans 15cl de bouillon.
5. Mélangez les deux et laissez cuire environ 10 minutes en remuant tout le temps.
6. Ajoutez 2 cuillères à soupe de gelée de groseille, et en rajouter si c'est trop acide.

Canard aux pêches en cocotte

★★★★☆

 *Préparation : 30 min* *Cuisson : 1h30*

Ingrédients

- 1 canard prêt à cuire, avec ses abattis à part (cou, ailerons, foie, cœur et gésier)
 - 1 oignon
 - 1 carotte
 - 2 échalotes
 - 2 gousses d'ail
 - 10 cl de bouillon de volaille
 - 100g de champignons de paris
 - 4 pêches au sirop
 - 10 cl du sirop des pêches
 - 3 cuil. à soupe de sucre
 - 1 cuil. à soupe de vinaigre
 - 5cl de Cognac
 - sel et poivre, huile d'olive
-

Préparation

1. Faites chauffer le four à 180°C, th. 6.
2. Hachez le foie, le cœur et le gésier.
3. Pelez l'oignon, la carotte et les échalotes, coupez l'oignon et la carotte en tout petits dés et hachez les échalotes. Préparez la gousse d'ail pour la réduire en bouillie (avec une fourchette).
4. Salez et poivrez le canard à l'intérieur et à l'extérieur, puis piquez la peau régulièrement avec une fourchette.
5. Mettez l'huile à chauffer dans une cocotte et faites-y revenir le canard 10 min environ, de tous les côtés, puis réservez-le et jetez le surplus de graisse de cuisson.
6. Faites revenir les champignons dans la cocotte où vous avez fait revenir le canard.
7. Mettez alors carotte, échalotte, oignon, ail, bouillon de volaille et haché des abats dans la cocotte hors du feu. Mélangez.
8. Remettez le canard dans la cocotte, les ailerons et le cou. Salez, poivrez.
9. Mettez la cocotte au four, sans couvercle, et laissez cuire une heure. Ensuite, égouttez le canard, découpez-le en morceaux, disposez ces derniers dans un plat de service et tenez-les au chaud dans le four éteint.
10. Versez le sucre dans une casserole. Ajoutez une cuillerée à soupe d'eau et faites caraméliser. Dès que c'est un peu épaissi, pas forcément coloré, et que vous ne voyez plus de vapeur d'eau, retirez du feu et arrosez avec le vinaigre.
11. Posez la cocotte sur feu vif, versez-y le sirop des pêches, les pêches et le caramel vinaigré. Faites bouillir en grattant le fond du récipient pour dissoudre les sucs de viande et rectifiez l'assaisonnement au besoin.
12. Retirez du feu, ajoutez le Cognac et mélangez.
13. Disposez les pêches autour du canard, arrosez avec la sauce et servez aussitôt.

Cassoulet

non testé

*Préparation : 10h**Cuisson : 1h30*

Ingrédients (7 pers.)

- 750 g de haricots secs (lingots ou tarbais)
- 400 g de saucisse de toulouse
- 300 g d'échine de porc
- 1 ou 2 gésiers confits
- 1 morceaux de vieux jambon
- 4 ou 5 morceaux de confit de canard
- 1 tête d'ail d'entière
- 1 grosse pomme de terre
- 3 ou 4 cuillères de graisse d'oie ou 2 ou 3 morceaux de couenne
- 3 cuillères de chapelure
- pour préparer un cassoulet toulousain, il suffit de rajouter du mouton

Préparation

1. Mettre les haricots à tremper dans de l'eau froide pendant 5 ou 6 heures
2. Les égoutters, les couvrir largement d'eau froide non salée et les faire blanchir 30 minutes à feu moyen. Eteindre le feu et laisser gonfler un moment.
3. Faire blanchir la couenne de porc dans de l'eau non salée pendant 15 minutes.
4. Pendant ce temps, dans une sauteuse, faire dorer dans de la graisse d'oie, les saucisses et la viande de porc coupées en morceaux. Ajouter l'oignon émincé et laisser dorer.
5. Ajouter les gésiers confits, le jambon et la couenne de porc coupée en morceaux puis enfin l'ail.
6. Mouiller avec de l'eau chaude. Amener à l'ébullition, puis ajouter les haricots blanchis. Saler et poivrer. Les haricots doivent être largement couverts d'eau. Couvrir et laisser cuire à feu assez vif au début puis très doux à la fin pendant 3 heures environ. secouer la cocotte de temps en temps, mais ne remuez jamais en cours de cuisson, surtout à la fin. Le temps de cuisson peut varier selon la variété des haricots. Bien surveiller et ajouter éventuellement de l'eau bouillante si l'évaporation vous paraît trop importante. les haricots ne doivent pas "nager" mais il ne doivent pas être trop secs non plus. En fin de cuisson, le jus de cuisson doit devenir crémeux. Pour qu'il soit très crémeux, on peut ajouter une pomme de terre grossièrement rapée en même temps que les haricots. En fin de cuisson, rectifier l'assaisonnement.
7. Frotter la casserole avec un grain d'ail. Y verser délicatement la moitié des haricots. ajouter les morceaux de viande, intercaler quelques morceaux de confit et verser le reste des haricots, en enfouissant la viande au maximum. Ajouter une bonne cuillère de graisse d'oie fondue et saupoudrer de chapelure.

Cuisson

Mettre à gratiner au four préchauffé à thermostat 4 sur la grille du milieu pendant 1h30 environ. La croute qui se forme en surface peut être enfoncée délicatemen. en fin de cuisson, le jus doit avoir la consistance d'une crème épaisse.

Choucroute

*Préparation : 30 min**Cuisson : 2h*

Ingrédients (6 pers.)

- 2.5 kg de choucroute
- 2 oignons
- 1 ou 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 1 palette fumée
- 200g de lard fumé (ou lardons)
- 6 saucisses de Strasbourg
- 2 saucisses de Montbéliard
- (700g de pommes de terre)
- 25cl de vin blanc
- 50cl de bouillon
- 1 dizaine de baies de genièvre
- 2 cuillères à café de baies de coriandre
- 1 cuillère à café de cumin (ou carvi)
- 2 clous de girofle
- sel, poivre

Remarque : Il est possible de mettre une saucisse de Morteau, mais je trouve que le gout est similaire aux saucisses de Montbéliard en beaucoup plus cher.

Remarque : Il est possible de mettre votre petit salé dans un gros volume d'eau la veille.

Préparation

1. Lavez la choucroute plusieurs fois jusqu'à ce que l'eau de trempage soit claire. Égouttez-la et essorez-la bien en la pressant entre les mains puis démêlez-la avec les doigts.
2. Émincez les oignons et les échalotes, hachez l'ail finement.
3. Faites chauffer l'huile dans une marmite chaude. Faites blondir oignons, ail et échalottes.
4. Dans un grand récipient, mélangez cette préparation à la choucroute, Ajoutez les baies et épices (cumin, clous de girofle, poivre, sel).
5. Réduisez le feu et étalez au fond le lard. Recouvrez le lard avec la moitié de la choucroute. Rajoutez la palette au milieu de ce nid de choucroute. Recouvrez enfin du reste de chou, baies et épices. Ajoutez enfin les saucisses de Montbéliard et les pommes de terres lavées sous l'eau (coupez-les en deux ou quatre si elles sont grosses).
6. Ajoutez alors le vin blanc et le bouillon et laissez mijoter à feu doux pendant deux heures à couvert.
7. 10 minutes avant la fin de la cuisson rajoutez les saucisses de Strasbourg.

Couscous


Préparation & Cuisson :

Ingrédients (8 pers.)

- 1 kg de semoule moyenne
 - 1 kg de mouton (collier ou plat de côtes)
 - 4 oignons
 - 70 g de concentré de tomate en boite
 - 2 gousses d'ail
 - 100 g de raisins de smyrne
 - 1 tasse d'huile d'olive
 - 1 kg200 de poulet (un peu ferme) ¹
 - 2 carottes
 - 2 navets
 - 4 courgettes
 - 2 tomates
 - 1 petite boite de pois chiches en conserve
 - 1 boite de piments doux (morones)
 - épices :
 - une ou deux cuillères à café de Ras-el-hanout
 - une cuillerée à café de Cumin arabe (kamoun)
 - une petite boite de Arissa (sauce forte)
 - 1/2 g de safran
 - 125 g de beurre
 - 1/2 boite de petits pois en conserve
 - sel, poivre
 - un couscoussier
-

Préparation

1. Bouillon : Dans la marmite à couscous, mettez 2 litres d'eau environ avec la viande de mouton, oignons, safran, sel, poivre, huile d'olive, concentré de tomate, une cuillerée à café d'harissa, ail. Couvrez. Laissez cuire ce bouillon en tout 2 heures.
2. Versez la semoule à couscous dans une grande bassine. Humectez-la, en plusieurs fois, avec de l'eau froide salée jusqu'à ce qu'elle en soit saturée (2/3 de litre environ). Aspergez aussi d'un peu d'huile. Égrenez avec une fourchette. Laissez gonfler le temps indiqué sur le paquet.
3. Quand le bouillon à déjà cuit 1/2 heure, ajoutez-y les carottes et navets fendus en deux, ainsi que le poulet.
4. Versez la semoule dans la passoire du couscoussier. Posez-la au-dessus du bouillon. Couvrez d'un torchon seulement. Laissez cuire 30 minutes environ.
5. Au bout de ce temps, reversez la semoule dans un torchon, aspergez-la abondamment d'eau froide salée. Aérez-la avec une fourchette.
6. Ajoutez au bouillon resté sur le feu : courgette non épluchées et tomates coupées, une ou deux cuillères à café de ras-el-hanout, le kamoun. Remettez la semoule dans la passoire, au-dessus du bouillon. laissez cuire à nouveau, couvert d'un torchon, pendant 1/2 heure
7. Versez un peu de bouillon dans une casserole. Mettez-y les petits pois, les raisins préalablement lavés, les pois chiches égouttés, les piments doux et plus ou moins d'arissa pour pimenter. Mettez sur feu doux jusqu'à frémissement.
8. Versez enfin le couscous dans un très grand plat creux. Incorporez-y 125 g de beurre ou de margarine par petits morceaux. Mettez le couscous en dôme. Formez un creux au centre pour y verser la viande coupée en morceaux et les légumes. À part, présentez le bouillon et un petit récipient d'arissa (sauce forte). Chaque convive arrosera son couscous de bouillon et l'épicera à son gré.

1. Choisissez un poulet pas trop tendre sinon il se déferait dans le bouillon. Une petite poule peut faire l'affaire.

Crêpinettes de canard aux raisins

non testé

 *Préparation & Cuisson :*

Ingrédients

- 6 crêpinettes
- 200g de champignons
- 100g de lardons
- 100g de raisins
- 1 cuillère à soupe rase de farine
- 10cl de vin blanc
- 5cl de calvados
- 20cl de bouillon de volaille
- sel, poivre, beurre

Préparation

1. Mettre les raisins à tremper dans le bouillon de volaille et 5cl de calvados puis commencez la recette.
2. Faites revenir les lardons puis réservez les.
3. Ajoutez un peu de beurre et faites saisir les crêpinettes sur toutes les faces (pas besoin qu'elles soient cuites).
4. Réservez les crêpinettes et ajoutez les champignons finement émincés, puis poivrez.
5. Une fois bien revenus, ajoutez la farine et mélangez bien. Ajoutez le calvados, le vin blanc, le fond de veau et les raisins. Puis une fois mélangé, rajoutez les lardons et les crêpinettes.
6. Laissez mijoter à feu doux à couvert pendant une heure environ.

Crêpinettes en sauce

★★★★☆

 *Préparation & Cuisson :*

Ingrédients

- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 100g de champignons
- 4 crêpinettes
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 cuillère à café de fond de veau
- huile, herbes de provence, cognac

Préparation

1. Faire revenir les crêpinettes dans l'huile chaude pour qu'elles soient dorées, puis les sortir.
2. Déglacez les sucs avec un peu de cognac, puis faites revenir les champignons.
3. Une fois fait, réservez les avec les crêpinettes et faites cuire les oignons et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés ; au besoin, rajoutez un peu d'huile.
4. Remettre les crêpinettes, les champignons et ajouter le vin blanc, un verre d'eau et le fond de veau. Salez, poivrez et mettez les herbes.
5. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant une heure. Remuez de temps en temps.

Remarque : Cette recette marche très bien avec des paupiettes. Elle est d'ailleurs relativement proche de la recette du lapin en gibelote (qui s'adapte lui aussi pour les paupiettes)

Croque monsieur

★★★★☆

 *Préparation & Cuisson :*

Ingrédients

- 24 tranches de pain de mie
- fromage en tranche

Remarque : J'achète un morceau d'emmental de 500g, et je fais des tranches. Avec deux tranches sur la largeur je fais une surface de pain de mie.

- 4 tranches de jambon blanc

Remarque : C'est aussi très bon si on remplace le jambon par du saumon ou de la charcuterie diverse.

- beurre (comptez 5g par tranche si vous comptez le faire fondre, donc 120 grammes pour les 24 tranches)



Utilisez de préférence du beurre classique (à 80% de matière grasse), et non du beurre allégé. Je l'ai fait avec du beurre à 40% et les croques monsieurs accrochaient.

- poivre

Préparation

1. Beurrez un côté du pain de mie
2. disposez le côté beurré à l'extérieur (il sera en contact avec la partie chaude)
3. disposez une couche de fromage, une couche de jambon, une pincée de poivre, puis une autre couche de fromage et enfin une tranche de pain de mie, côté beurré à l'extérieur
4. faites cuire dans un appareil pour les croque-monsieurs (ou au four le cas échéant)

Escalopes à la milanaise

non testé

 *Préparation & Cuisson :*

Ingrédients

- 2 escalopes de veau
- 30g de chapelure
- 30g de parmesan rapé
- 1 œuf

Préparation

1. Prenez deux assiettes. Dans l'une d'elle, on mélange chapelure et parmesan. Dans l'autre on bat l'œuf
2. On trempe les deux faces des escalopes d'abord dans l'œuf puis dans le mélange chapelure/parmesan
3. Faites ensuite cuire les escalopes dans un peu de matière grasse.

Filet mignon de porc aux champignons

★★★★☆

⌚ *Préparation & Cuisson :*

Ingrédients


- 2 filets mignons de porc
- 100g de champignons
- 20cl de bouillon (eau + bouillon-cube par défaut)
- 20cl de fond de veau (2 cuillères à café de fond de veau dans de l'eau)
- 5cl de porto
- 20cl de crème fraîche
- persil
- sel, poivre, beurre

Préparation

1. Faites chauffer la sauteuse puis saisissez les 4 faces des filets mignons à feu vif. Ajoutez ensuite le bouillon et laissez cuire à couvert pendant 20 minutes à feu moyen.
2. Pendant ce temps, émincez les champignons et le persil.
3. Au bout des 20 minutes, retirez les filets mignons de la sauteuse et réservez-les au chaud (papier d'aluminium + papier journal autour). Dans la sauteuse, déglacez les sucs de cuisson avec le porto et laissez réduire de moitié.
4. Ajoutez ensuite les champignons, le persil et le fond de veau et laissez à nouveau réduire de moitié.
5. Ajoutez enfin la crème fraîche et laissez réduire jusqu'à obtenir la consistance que vous souhaitez (quand même un peu épais).
6. À la toute fin, juste avant de servir, ajoutez à la sauce le jus qu'auront rendu les filets mignons, laissez mijoter quelques instants en remuant pour que la sauce soit homogène et à votre convenance.

Filet mignon de porc au bleu

★★☆☆☆

 *Préparation & Cuisson :*

Ingrédients

- 2 filets mignons de porc
- 3 petites échalotte émincées
- 10 cl de porto (ou un autre vin cuit)
- 25 cl de bouillon de boeuf
- 100g de bleu de bresse.
- 4 cuillères à café de poudre d'amande (à garder ? ; c'est à mettre avec la crème)

Préparation

1. Salez les filets mignons. Dans une poêle, faites fondre le beurre et colorez les filets mignons sur toutes les faces à feux vif. Sortez les filets et gardez-les dans un endroit tiède.
2. Faites dorer les échalotes à feu doux. Pendant ce temps, dans un mixeur, mélangez la crème, le fromage, et éventuellement la poudre d'amande.
3. Déglacez avec le porto et laissez réduire de moitié. Ajouter ensuite le bouillon et le mélange du mixeur. Remuez doucement.
4. Laissez mijoter pour faire réduire et homogénéiser la sauce, ne pas couvrir totalement.
5. Une fois la consistance plus agréable, rajoutez les filets mignons et laissez mijoter à feu doux pendant 10 minutes environ.

Remarque : En accompagnement, des tagliatelles vont très bien.

Gigot d'agneau fondant en cocotte

★★★★☆

 *Préparation : 30 min* *Cuisson : 5 heures*

Ingrédients

- un gigot ou épaule d'agneau
 - 4 ou 5 gousses d'ail
 - 2 gros oignons
 - 1 carotte
 - 15cl de vin blanc sec
 - 15cl de bouillon
 - 1 cuillère à soupe de miel
 - sel, poivre, thym, romarin
-

Préparation

1. Coupez la carotte en lamelle puis cubes grossiers et les oignons en quatre.
2. Dans la cocotte préalablement huilée, saisissez le gigot de tous les cotés jusqu'à avoir une jolie croûte dorée.

Remarque : Suivant la taille de votre cocotte, il vous faudra peut-être couper l'os situé à l'extrémité, vers la souris du gigot, ne jetez pas ce bout d'os, mettez-le au fond de la cocotte, cela apportera encore plus de goût.

3. Réservez le gigot puis faites fondre l'oignon et la carotte dans les sucs pendant 5 minute environ
4. Déglacez avec le vin blanc. Ajoutez le bouillon, le miel et les herbes. Faites chauffer un peu afin que ce soit homogène, puis ajoutez le gigot préalablement salé et poivré.

Cuisson

Faites cuire le gigot dans la cocotte fermée pendant 5 heures à 120°C. Toutes les heures environ, sortez la cocotte pour retourner le gigot afin qu'il baigne uniformément dans la sauce.

Je conseille de servir ce plat avec des pommes de terre au four ([§ 3 on page 64]). Il est aussi possible d'épaissir un peu la sauce à la fin de la cuisson du gigot.

Grattin Dauphinois

★★★★☆

⌚ *Préparation & Cuisson :*

Ingrédients

- 800 g de pommes de terre
- 25 cl de lait entier
- 30 cl de crème fraîche
- sel
- poivre
- noix de muscade
- 1 grosse noix de beurre
- 3 gousses d'ail

Préparation

1. Laver, éplucher et émincer les pommes de terre en tranches de 3 mm environ. ²
2. Les disposer dans une casserole avec 25 cl de lait (entier si possible), une grosse noix de beurre, sel, poivre et muscade.
3. Porter à ébullition puis baisser le feu légèrement et poursuivre la cuisson une dizaine de minutes. ³
4. Quand les pommes de terres s'enrobent d'une sorte de crème, verser à ce moment 30 cl de crème.
5. Laisser cuire à petit feu pendant une dizaine de minutes environ.
6. Retirer du feu, ajouter l'ail.
7. Disposer délicatement les pommes de terre dans un plat à gratin.
8. Aplanir la surface et laisser refroidir pour que les goûts se mélangent.

Cuisson

Enfourner à 180° et laisser cuire entre 20 et 30 minutes. Servir dans le plat de cuisson.

2. Ne pas les laver après la coupe.

3. Remuer de temps en temps avec une spatule pour éviter que la préparation attache.

Lapin à la moutarde

★★★★★

 *Préparation : 30 min* *Cuisson : 50 min*

Ingrédients (6 pers.)

- 1 lapin coupé en morceaux
 - 4 échalotes
 - 20cl de bouillon de volaille
 - 3 cuillères à soupe rase de moutarde à l'ancienne (il n'en faut pas moins, sinon il y a trop de crème ; si la cuillère est petite, ne pas hésiter à en mettre 4, ou 3 non rase)
 - 50 cl de crème fraîche épaisse
 - sel, poivre, romarin
-

Préparation

1. Verser l'huile dans une cocotte et y faire fondre le beurre, puis saisir à feu vif les morceaux de lapin des deux côtés avant de les réserver.
2. Faites revenir les échalotes pelées et émincées, en remuant jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
3. Mouillez avec le bouillon, saler, poivrer. Remettre les morceaux de viande, couvrir et laissez mijoter pendant 30 min.
4. Enlevez les morceaux de viande afin de pouvoir bien remuer puis ajoutez la moutarde, la crème et le romarin. Mélangez jusqu'à ce que la crème et la moutarde fassent une mixture homogène (plus de grumeau de moutarde ou de crème).
5. Rectifiez l'assaisonnement, remettez les morceaux de viande et laissez mijoter à couvert et à feu doux pendant 20 minutes environ.

Lapin à la tomate

★★★★★

 *Préparation : 1h* *Cuisson : 1h*

Ingrédients (4 pers.)

- un lapin
- un oignon
- 1 ou 2 carottes
- 100 ou 200g de lardons fumés
- 150 à 200g de champignons
- un cube de volaille et 20cl d'eau
- 20cl de vin blanc (un verre)
- une cuillère à soupe rase de farine
- une boîte de coulis de tomate (entre 200 et 500g, la quantité exacte importe peu)
- sel, poivre, herbes de provence

Préparation

1. Faites bien dorer les morceaux de lapin dans du beurre (et un peu d'huile) ; en plusieurs fois s'il n'y a pas de place dans la cocotte (attention, ça éclabousse!).
2. Réservez les morceaux de lapin dans une assiette.
3. Faites revenir l'oignon émincé et les carottes coupés en petits morceaux (rajoutez un peu d'huile si besoin). Réservez.

Remarque : Pendant ce temps, je met le bouillon cube et l'eau dans un bol que je fais chauffer au micro-onde, puis je mélange avec une fourchette quand c'est chaud.

4. Rajoutez ensuite les lardons, faites revenir,. Réservez les lardons et conservez la graisse.
5. Ajoutez alors les champignons, faites les revenir, puis ajoutez les lardons, oignon et carotte.
6. Saupoudrez alors le tout avec la farine et mélangez.
7. Mouillez ensuite avec un verre de vin blanc, le coulis de tomate et le bouillon préalablement préparé. Ajoutez les herbes de provence et mélangez.
8. Rajoutez les morceaux de lapin dans la cocotte et remuez-les un peu dans la sauce.

Cuisson

Couvrez et laissez cuire à feu très doux 1h en mélangeant de temps en temps. Ajoutez sel et poivre en fin de cuisson.

Remarque : Les lardons salent déjà pas mal la sauce, je ne la resale quasiment jamais. Par contre je poivre avant de faire mijoter une heure.

Lapin en gibelote

★★★★☆

 *Préparation & Cuisson :*

Ingrédients

- un lapin
- 100 g de champignons
- deux ou trois oignons
- 25 cl de vin blanc sec
- 25 cl de bouillon (1 bouillon cube de volaille)
- 100 g de lardons
- 1 cuillère à soupe rase de farine
- 2 cuillères à café de fond de veau
- sel, poivre (un sachet d'arômes).

Préparation

1. Faire revenir les lardons (réservez), puis les champignons (réservez), et enfin les oignons (réservez).
2. Découper le lapin et faire dorer les morceaux dans de l'huile d'olive (penser à laisser un peu plus longtemps les cuisses qui ont plus de viande)
3. Réserver les morceaux
4. Dans les sucs, mettez une cuillère à soupe rase de farine. Laissez roussir, puis diluez avec un peu du vin blanc.
5. Ajoutez alors le reste de vin blanc, le bouillon, 2 cuillères à soupe de fond de veau, les lardons, oignons et champignons. Remuez pour diluer le fond de veau.
6. Aromatisez selon votre gout.

Cuisson


Faire cuire à feu doux pendant 1h30.

Remarque : C'est aussi excellent avec des paupiettes de veau.

Dans ce cas, à la fin de la cuisson, stockez séparément les paupiettes et la sauce, pour pouvoir dégraisser la sauce une fois froide.

Lentilles

★★★★☆☆

 *Préparation & Cuisson :*

Ingrédients

- 500g de lentilles
- un oignon
- une demi carotte
- deux gousses d'ail
- 6 saucisses
- poitrine demi-sel
- cube de bouillon de volaille
- laurier sauce, herbes de provence, sel, poivre

Préparation

1. Découpez finement la carotte et l'ail.
2. Ajoutez l'huile dans une sauteuse et passez brièvement le petit salé du côté de la couenne.
3. Réservez le petit salé et colorez les saucisses sur toutes les faces.
4. Retirez les saucisses de la cocotte.
5. Ajoutez les légumes dans la cocotte et les faire revenir doucement à l'huile.
6. Ajoutez les lentilles. Mouillez à hauteur avec de l'eau et le cube de bouillon de volaille, rajoutez le petit salé et laissez cuire 30 minutes à feu doux.
7. Ajoutez les saucisses et les faire mijoter une dizaine de minutes dans les lentilles cuites.

Magret de canard aux poires

★★★★☆

⌚ *Préparation & Cuisson :*

Ingrédients

- 2 magrets de canard
 - 2 échalotes
 - 20g sucre en poudre
 - 10 cl de vin rouge
 - 10 cl de floc de Gascogne
 - 15 cl de bouillon de volaille ou de bœuf
 - une grosse poire comice ou deux petites.
 - une cuillère à soupe de farine
 - Sel, poivre, jus de citron
-

Préparation

1. Poser les magrets côté peau dans une sauteuse chauffée à vif afin de graisser un peu celle-ci. Retirez-les puis faites les cuire au grill.
2. Faites suer les échalotes ciselées mais ne les laissez pas cuire trop longtemps, il ne faut pas qu'elles soient dorées.
3. Saupoudrer du sucre sur les échalottes une fois qu'elle sont revenues et laisser caraméliser.
4. Ajouter ensuite la farine puis remuez afin que ça soit homogène.
5. Déglacer ensuite avec le Floc et le vin rouge.
6. Faire réduire à découvert quelques minutes. Préparez pendant ce temps la poire, que vous coupez en petit cubes d'un centimètre environ.
7. Ajouter le bouillon et un tout petit peu de jus de citron. Remuez pour que ce soit homogène. Ajoutez enfin les cubes de poire et laissez mijoter 5 minutes à couvert.

Remarque : Faites attention à remuer doucement la sauce une fois les poires ajoutées, afin de ne pas trop exploser les morceaux.

8. Dresser les magrets escalopes en éventail et napper les pointes en sauce.
9. Le magret doit être servi rosé.

Paëlla (à la moi)

★★★★☆☆

⌚ *Préparation : 45 min*⌚ *Cuisson : 30 min*

Ingrédients

- 400g de riz (qui se cuit en 20 minutes ou plus, ne pas utiliser du riz cuisson rapide)
- 200g de chorizo
- 200g de rondelles de calamar
- 8 morceaux de poulets (4 cuisse + contre cuisse par exemple)
- 500g de fruits de mers
- 1 gros oignon
- 1 poivron
- 1 gousse d'ail
- 1 grosse boîte de tomate en dés
- 100–200g de petits pois
- 1 dl de vin blanc sec
- un bol de bouillon
- 1 dose de safran (je crois que c'est 1g)
- huile d'olive, beurre, sel, poivre, thym, laurier.

Préparation

Pensez à lire la recette en entier. Il faudra notamment couper les poivrons, l'oignon, le chorizo. Faites ça pendant la cuisson des autres éléments.

Partie viande (la sauteuse)	Partie poisson (la casserole)
<ol style="list-style-type: none"> 1. Faites revenir dans une grande sauteuse les morceaux de viande dans un peu d'huile à feu vif afin de les faire dorer (mais pas cuits). Une fois prêts réservez-les. 2. Faites fondre doucement l'oignon dans la sauteuse (rajoutez de l'huile si nécessaire). Une fois qu'ils deviennent translucides, rajoutez le poivron et laissez revenir à couvert (pour ne pas perdre trop d'eau et que ça n'accroche pas ; sinon, rajoutez de l'eau si besoin) 3. Une fois que poivrons et oignons sont prêts, réservez les avec la viande. 4. Faites revenir brièvement le chorizo et réservez-le avec la viande avant qu'il ne soit trop cuit. 5. Dans la graisse rendue par le chorizo faites rissoler le riz jusqu'à ce qu'il devienne translucide (entre 2 et 5 minutes). Rajoutez de l'huile si besoin. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pendant ce temps, dans une casserole (ou autre) mettez le beurre et le vin blanc, puis mettez les fruits de mers à cuire là dedans⁴. 2. Filtrez le jus des fruits de mer, réservez les fruits de mer avec la viande. 3. Dans la casserole, ajoutez les tomates, thym, laurier, une gousse d'ail coupée fin. Ajoutez le jus des fruits de mer ainsi qu'un bol de bouillon de volaille. Laissez mijoter quelques minutes le temps que les saveurs se mélangent.
<p>1. Ajoutez ensuite le contenu de la casserole (les bouillons + la tomate), le safran, oignon/poivron, le chorizo, la viande, le poisson et les petits pois.</p>	

Cuisson

Remuez et laissez cuire 20 à 25 minutes à couvert, le temps que le riz soit cuit (il doit absorber tout le liquide). C'est à peu près le temps qu'il faut pour que le poulet soit cuit.

4. C'est dans le cas où il n'y a pas de fruits de mer à décortiquer ou à faire cuire à part comme les moules entières, les langoustines ou autre

Pâtes à la bolognaise (à la moi)

★★★★☆

 *Préparation : 1h* *Cuisson : 1h*

Ingrédients

- 400g de viande hachée
 - 100g de lardons
 - deux oignons
 - une gousse d'ail
 - 1 ou 2 carottes
 - un cube de bœuf (ou de volaille) et 20cl d'eau
 - 20cl de vin blanc (un verre)
 - une cuillère à soupe (rase) de farine
 - 500g de purée de tomate
 - sel, poivre, herbes de provence, sucre
-

Préparation

1. Faites revenir à feu vif les lardons puis réservez-les.
2. Faites revenir la viande hachée émiettée et rajoutez un peu d'huile au besoin (en plus du gras des lardons). Pas besoin que la viande soit parfaitement cuite, c'est pour faire dorer la viande un peu.
3. Réservez la viande.
4. Faites revenir l'oignon émincé, l'ail et les carottes en petits morceaux (plutôt que des tranches ; typiquement des $\frac{1}{4}$ de tranche).

Remarque : Pendant ce temps, je met le bouillon cube et l'eau dans un bol que je fais chauffer au micro-onde, puis je mélange avec une fourchette quand c'est chaud.

5. Une fois fait, saupoudrez le tout de farine et mélangez. Mouillez ensuite avec un verre de vin blanc et le bouillon préalablement préparé. Mélangez et ajoutez les herbes de provence.
6. Ajoutez la boîte de coulis de tomate et une pincée de sucre puis mélangez.
7. Rajoutez enfin la viande et mélangez.


Cuisson

Couvrir et laisser cuire à feu très doux 1h. Ajoutez sel et poivre en fin de cuisson.

Remarque : Le vin blanc (surtout bas de gamme) et la tomate peuvent acidifier la sauce. Afin de corriger ça, il faut rajouter un peu de sucre.

Pâtes à la carbonara

★★★★☆

 *Préparation & Cuisson :*

Ingrédients

- 200g de lardons (généralement, j'en met 100)
- 50 à 100g de parmesan
- 10 à 15 cl de crème liquide légère (je met une petite brique généralement)
- un jaune d'œuf (il m'arrive soit de mettre l'œuf entier, soit de ne pas en mettre)
- herbes aromatiques (herbes de provence, romarin, ...)
- sel, poivre

Préparation

1. Faites cuire les lardons
2. Une fois cuits, sortez les et déposez les sur un morceau de papier absorbant posé dans une assiette afin d'en absorber la graisse le temps que les pâtes cuisent.
3. Dans un bol, mélangez l'œuf, le parmesan, la crème liquide et les herbes aromatiques. Salez et poivrez. Pas besoin de saler beaucoup, les lardons l'étant déjà, mais pour le poivre, vous pouvez en mettre à votre convenance.
4. Une fois les pâtes cuites, rajoutez dans le plat le contenu du bol ainsi que les lardons. Remuez ensuite abondamment jusqu'à ce que ça ait la consistance qui vous convienne (avec la chaleur des pâtes, l'œuf, la crème liquide, le parmesan et l'éventuel reste d'eau de cuisson vont faire une sauce onctueuse).

Pâtes au boudin



Préparation & Cuisson : 10 min

Ingrédients


- 200 g Boudin à l'oignon
 - 500g de pâtes
-

Préparation

1. Enlevez la peau au boudin, et coupez le en morceaux grossiers
2. Mettez ces morceaux dans une poêle à feu moyen
3. Avec une spatule en bois, remuez et écrasez un peu les morceaux pour qu'ils se désolidarisent et finissent par former une sorte de bouilli peu agréable à l'œil.
4. Ajoutez ça aux pâtes et remuez pour que ça soit homogène.

Pâtes au saumon (à la moi)

★★☆☆☆

 *Préparation & Cuisson :*

Ingrédients

- | | |
|--|--|
| • 25cl de crème fraîche (liquide ou épaisse) | • (un peu de coulis de tomate) |
| • 2 échalottes | • fond de poisson (à diluer dans un verre d'eau) |
| • un peu de vin blanc | • sel, poivre, herbes pour poisson (fenouil ou |
| • une boîte de saumon | mélange spécial poisson) |
-

Préparation

1. Dans une casserole, faites dorer les échalottes.
2. Rajoutez la crème fraîche et le vin blanc. (Ajoutez un peu de coulis de tomate pour colorer un peu.)
3. Émiettez le saumon et mélangez le à la crème. Poivrez, salez un peu, ajoutez les herbes. Goutez.
Il faut pas mal de poivre et d'herbes, la crème fraîche 'amortissant' pas mal le goût.
4. Rajoutez le fond de poisson et laissez réduire jusqu'à avoir l'épaisseur voulue.

Paupiettes de veau à la Normande

★★★★☆

 *Préparation & Cuisson : 1h30*

Ingrédients

- 8 paupiettes de veau
- 200g de champignons
- 4 oignons
- 2 pommes
- 200g de lardons
- 25cl de pommeau de Normandie
- 25cl de bouillon de Volaille
- sel, poivre, fond de veau, farine

Préparation

1. Faites revenir les paupiettes de veau à feu vif, d'abord sur la partie gras, puis sur les autres faces.
2. Réservez les paupiettes et mettez les champignons.
3. Une fois les champignons revenus, réservez les dans un récipient différent des paupiettes
4. Faites cuire les lardons pour rajouter un peu de gras, réservez-les avec les champignons et mettez les oignons.
5. Pendant ce temps, coupez les pommes en morceaux assez épais, à peu près 3 morceaux dans de grosses tranches.
6. Une fois les oignons cuits, rajoutez les champignons et les lardons, puis ajouter en saupoudrant, une cuillère à soupe rase de farine. Remuez jusqu'à ce que ce soit homogène puis ajoutez le bouillon, une cuillère à soupe de fond de veau et le pommeau de Normandie.
7. Rajoutez alors les pommes et les paupiettes.

Cuisson

Faites alors cuire pendant une heure environ à feu doux et à couvert en remuant de temps en temps.

Petits pois

★★★★☆☆

*Préparation : 30 minutes**Cuisson : 30 minutes*

Ingrédients


- 2 grosses boîtes de Petits pois extra fins sans carottes.
- 4 ou 5 oignons
- 2 carottes
- 250g de lardons fumés
- 6 saucisses
- 10g de beurre
- une cuillère à soupe de farine
- 30cl de bouillon de volaille

Préparation

1. Émincez les oignons, coupez les carottes en petits cubes (d'abord en julienne, puis en petits morceaux) et égouttez les petits pois. Préparez le bouillon en mettant au micro-onde un bouillon cube dans un bol d'eau.
2. Faites revenir les lardons puis réservez-les. Faites dorer les saucisses (percez les un peu avec une fourchette pour que le gras puisse s'échapper) puis réservez-les aussi.
3. Faites revenir les oignons et rajoutez un peu de beurre dans les oignons.
4. Rajoutez alors les carottes, faites revenir quelques minutes.
5. Rajoutez alors les lardons, une cuillère à soupe de farine, et mélangez.
6. Rajoutez le bouillon, les petits pois, les saucisses, mélangez et faites mijoter à feu moyen pendant 30 minutes.

Porc à l'ananas

★★★★☆

 *Préparation & Cuisson : 1h30*

Ingrédients

- viande de porc (des cubes taillés dans du roti dans l'échine par exemple)
- 40 à 50cl de jus d'ananas
- 2 cuillères à soupe rase de gelée de groseille
- 2 cuillères à soupe rase de fécule de pomme de terre
- 15cl de bouillon de volaille
- 30g de sucre
- 15cl de vinaigre de xeres

Préparation

1. Faites saisir les morceaux de porc puis réservez-les.
2. Faites chauffer le sucre et le vinaigre et laissez réduire jusqu'à la formation d'un caramel et la dissipation des odeurs de vinaigre.



Lors de la disparition complète des odeurs de vinaigre, le caramel va commencer à prendre, il faut donc que ça aille vite à ce moment là, afin de ne pas se retrouver avec un vrai caramel très épais.

3. Une fois pris, rajoutez de suite le jus d'ananas, les morceaux de carotte et le citron. Laissez cuire 10 à 15 minutes
4. Pendant ce temps, préparez à peu près 2 cuillères à soupe de fécule de pomme de terre dans 15cl de bouillon.
5. Mélangez les deux et laissez cuire environ 10 minutes en remuant tout le temps. Ajoutez la gelée de groseille (en rajouter si c'est trop acide)
6. rajoutez les morceaux de viande et laissez mijoter pendant une heure environ.

Pizza (pâte)

★★★☆☆

🕒 *Préparation : 30 min+1h*🕒 *Cuisson : 15 min*

Ingrédients (Pour une grande pizza)

- 250 g de farine de blé
- 1 sachet de levure de boulanger déshydratée
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café rase de sel
- 15 cl d'eau tiède ($\sim 40^{\circ}\text{C}$) (si 500g de farine, c'est 25cl)

Remarque : Il faut de la levure de boulanger, et non de la levure chimique. La levure chimique va agir pendant la cuisson alors que la levure de boulanger agit essentiellement avant la cuisson.

Les poudres à lever (levure chimique) conviennent aux pâtes génoises mais ne peuvent être utilisées dans des recettes de pains, pizzas, brioches. . .

Préparation

1. Mélangez le sel dans l'eau tiède. Saupoudrez la levure petit à petit et tournez pour mélanger et éviter les grumeaux.
2. Creusez un puit dans la farine mise dans un récipient et versez-y l'eau tiède et l'huile.
3. Mélangez en incorporant la farine au centre peu à peu à l'aide d'un batteur (et des ustensiles pour pétrir les pâtes, et non les fouets). Continuez jusqu'à ce que la pâte soit trop épaisse pour pouvoir être pétrie de cette façon.
4. Saupoudrez un peu de farine restant sur le dessus, et finissez de pétrir à la main, en ajoutant la farine petit à petit, en utilisant le fait que la pâte colle tant qu'il n'y a pas assez de farine.
5. Couvrez la d'un linge et laissez-la reposer pendant une heure.

Remarque : Inutile de s'embêter avec la température, il ne faut pas que ce soit trop froid mais 20°C est suffisant. C'est le fait de mettre la levure dans l'eau tiède qui l'active.

6. Étalez un peu de farine sur du papier cuisson (de préférence aux dimensions de votre four)
7. Farinez un rouleau à pâtisserie et étalez la pâte préalablement farinée sur le papier cuisson. Afin de mieux étaler, il ne faut pas chercher à rouler entièrement la pâte en un coup mais plutôt faire des aller-retour sur une petite zone, afin que la pâte garde la forme (sinon elle a tendance à revenir sur elle même).

Remarque : Il ne faut pas trop étaler la pâte, sinon elle ne montera absolument pas durant la cuisson.

8. Garnissez la pizza selon votre goût et enfournez.

Remarque : Il est possible de congeler la pâte une fois la levée effectuée, en boule. Il suffit ensuite de la laisser décongeler et de la rouler comme une pâte à pizza normale. Vous pouvez même la pétrir brièvement pour qu'elle ait une meilleure texture si ça ne vous convient pas.

Avec 250g de farine et mon petit four, je fais deux pizzas, donc j'en congèle la moitié à chaque fois.

Cuisson

Faites cuire la pizza environ 15 minutes à 210°C au four.



Ne faites pas cuire avec le four en mode grill!

Pizza à la crème



Préparation : 10 min + 20 min



Cuisson : 20 min

Ingrédients

- Pâte à pizza
 - 20cl de crème fraîche liquide (surtout pas de l'épaisse)
 - Lardons (de préférence des allumettes, un demi-paquet suffit — 50g)
 - Fromage rapé
 - Olive noire
 - poivre, herbes, fond de veau
-

Préparation

1. Sortez la pâte du frigo 10 minutes avant afin qu'elle soit à température ambiante ou faites une pâte vous même.
2. Étalez là dans un plat pour aller au four directement avec le papier sulfurisé fourni.
3. Faites réduire la crème fraîche liquide dans une petite casserole avec une cuillère à café de fond de veau et un peu de romarin. Portez à ébullition ou un peu en dessous et faites bien réduire, il y en a pour environ 10 minutes je dirais. Quand ça commence à mousser, c'est que ça doit pas être loin. Afin de s'en assurer, éloigner la casserole du feu et regardez la consistance. Gardez à l'esprit que c'est toujours plus liquide à chaud que ça ne le sera à froid.
4. Une fois fait, étalez ça sur la pâte à pizza. Ajoutez le fromage rapé, les lardons par dessus, et enfin les olives noires.

Cuisson

Faites cuire la pizza environ 20 minutes à 210°C.

Pizza au magret

★★★★☆

*Préparation :**Cuisson : 20 min*

Ingrédients

☒ Pour la sauce tomate

- Petite boîte de concentré de tomate
- huile d'olive
- Origan, Poivre

☒ Pour la pizza

- Pâte à pizza
- un magret de canard
- Lardons (de préférence des allumettes, un demi-paquet suffit — 50g)
- Fromage rapé (environ 200g)
- Une boîte d'olives noires

Préparation


1. Faites préchauffer le four à 210°C.
2. Sortez la pâte du frigo et étalez là dans un plat pour aller au four.
3. Mélangez le concentré de tomate, de l'origan, un peu de poivre et de l'huile d'olive.
4. Étalez le avec une cuillère à café. Il ne dois pas y en avoir beaucoup (pas besoin que la couche de coulis soit uniforme).
5. saupoudrez abondamment de gruyère rapé. Il faut généralement au moins un paquet de 200g. Saupoudrez de lardons.
6. Coupez en tranche semi-épaisse (3 à 4mm) le magret de canard et dispersez les tranches sur la pizza.
7. Ajoutez les olives noires.

Cuisson

Faites cuire la pizza environ 20 minutes à 210°C.

Pizza aux boulettes de bœuf

★★★★☆

 *Préparation & Cuisson :*

Ingrédients

☒ Pour la sauce tomate

- Petite boîte de concentré de tomate
 - huile d'olive
 - Origan, Poivre
-

☒ Pour la pizza

- Pâte à pizza
 - 5 boulettes de boeufs
 - Fromage rapé (environ 200g)
 - Une boîte d'olives noires
-

Préparation


1. Faites préchauffer le four à 270°C.
2. Sortez la pâte du frigo et étalez là dans un plat pour aller au four.
3. Mélangez le concentré de tomate, de l'origan, un peu de poivre et de l'huile d'olive.
4. Étalez le avec une cuillère à café. Il ne dois pas y en avoir beaucoup (pas besoin que la couche de coulis soit uniforme).
5. saupoudrez abondamment de gruyère rapé. Il faut généralement au moins un paquet de 200g.
6. Coupez en 4 les boulettes de boeufs (si congelées, il faut les décongeler avant) et les répartir sur la pâte.
7. Ajoutez les olives noires.

Cuisson

Faites cuire la pizza environ 13 minutes à 270°C.

Poulet aux pruneaux et à la crème de whisky

★★★★☆

 *Préparation & Cuisson : 1h30*

Ingrédients

- 8 morceaux de poulet
- 25 cl de crème de whisky (Bailey's)
- 3 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 100g de pruneaux
- 15cl d'eau et un cube de bouillon de volaille
- 1 cuillère à soupe de farine
- huile, sel, poivre, jus de citron

Préparation

1. Émincez l'échalotte et l'ail très finement. Mettez les pruneaux dans 15cl d'eau chaude
2. Saisissez les morceaux de poulets dans la sauteuse puis réservez-les
3. Dans le jus du poulet, faites revenir les échalottes et la gousse d'ail écrasée.
4. Quand les échalottes sont prêtes, réservez les pruneaux et préparez le bouillon cube dans le jus des pruneaux. Saupoudrez la farine et mélangez afin que la farine entoure les morceaux d'échalotte
5. Ajoutez le bouillon, mélangez puis ajoutez la crème de whisky. Ajoutez ensuite les pruneaux et un peu de jus de citron. Mélangez puis ajoutez les morceaux de poulet. Salez et poivrez.
6. Laissez mijoter une heure environ, à couvert et à feux doux.

Poulet Chasseur

*Préparation : 1h**Cuisson : 1h*

Ingrédients

- 8 morceaux de poulet
 - 250 g de champignons
 - 3 échalotes
 - 4 cl de Cognac
 - 4 cl de vin blanc
 - Un bol de bouillon de volaille
 - farine, beurre, huile, sel, poivre
 - estragon, cerfeuil
-

Préparation

1. Découpez et dégraissez les morceaux de poulet.
2. Épluchez, lavez et émincez les champignons. Épluchez et ciselez les échalotes.
3. Saisissez dans du beurre ou de l'huile les morceaux de poulet à feu vif puis réservez-les.
4. Faites revenir les échalottes, réservez-les dans une assiette (pas avec les morceaux de poulet).
5. Faites revenir les champignons dans la sauteuse.
6. Rajoutez alors les échalottes. Ajoutez le cognac, sortez la sauteuse de feu et faites flamber.
7. Ajoutez une cuillère à soupe rase de farine, mélangez.
8. Ajoutez le vin blanc, le bouillon de volaille, le cerfeuil et l'estragon.

Cuisson

Laissez alors mijoter à couvert et à feu doux une heure environ. À la fin, contrôlez l'assaisonnement et la liaison.

Ratatouille confite



Préparation : 1h30



Cuisson : 10h

Ingrédients

- 200g de lardons (prochaine fois faut que j'enlève pour voir, mais ça pourrait être indispensable)
- 4 gros oignons
- 2 belles aubergines
- 2 poivrons verts
- 1 poivron rouge
- 4 courgettes
- 10 tomates
- 6 c à s de concentré de tomates
- 5 gousses d'ail
- 4 morceaux de sucre
- huile d'olive, sel, poivre, herbes de provence

Préparation

1. Peler les tomates (voir [§ 9.1.3 on page 106]), puis les écraser à la main dans une marmite. Ajoutez les 5 gousses d'ail écrasées, le sucre, le laurier et les herbes.
2. Faire Faire réduire jusqu'à la consistance d'une purée, il faut que le liquide ait quasiment disparu. Normalement, en faisant réduire à feu moyen à moyen-vif pendant que vous faites revenir les autres légumes ça sera prêt.

Remarque : Les autres légumes rendront de l'eau, ce n'est pas grave si la purée est bien réduite.

3. Pendant ce temps, préparez les légumes :
4. Émincer les oignons épluchés et les faire fondre à feu doux dans une poêle avec du poivre. Réservez dans un saladier
5. Émincer les poivrons et les faire fondre avec du sel jusqu'à ce qu'ils soient mous. Les mettre dans le saladier
6. Laver les courgettes, les couper en petits cubes et les faire dorer à la poêle. Les mettre dans le saladier.
7. Laver les aubergines, les couper en petits cubes et les faire dorer avec du poivre. Les réserver avec oignons, poivrons et courgettes.
8. Dans la purée de tomate, rajouter le concentré de tomate et les légumes revenus (oignon, poivron, courgette et aubergine).


Cuisson

Laisser mijoter à découvert pendant 7 à 10h environ à feu très doux (au minimum).

Le confit de ratatouille est prêt quand il change de couleur et devient foncé. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Si, à ce moment-là, il remonte un peu d'huile à la surface ou de jus, le retirer et arroser la ratatouille au moment du service avec un filet d'huile d'olive.

Risotto aux champignons

★★★★☆

 *Préparation & Cuisson : 1h*

Ingrédients


- 400g de riz
- 200g de champignons
- 1 oignon
- 10cl de vin blanc
- 25cl de crème fraîche liquide
- 50cl de bouillon de volaille
- sel, poivre, herbes de provence

Préparation

1. Faites blondir l'oignon émincé dans une sauteuse
2. Réservez-le et faites revenir les champignons
3. Réservez les champignons, ajoutez de l'huile et faites-y rissolez le riz jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
4. Ajoutez l'oignon, les champignons et mélangez.
5. Ajoutez le vin blanc et remuez quelques instants
6. Ajoutez alors le bouillon de volaille et la crème fraîche liquide.
7. Ajoutez les herbes et rectifiez l'assaisonnement.
8. Laissez cuire 20 à 25 minutes, le temps que le riz soit cuit.

Roti de Veau en cocotte aux champignons

non testé

 *Préparation & Cuisson :*

Ingrédients

- 1 rôti de veau de 1 à 1,2 kg
- 40 g de beurre
- 1 oignon
- sel et poivre
- 6 cuillères à café de fond de veau
- 1 verre de vin blanc (20 cl environ)
- 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
- 1 cuillère à soupe de basilic
- 1 grosse boîte de champignons de Paris

Préparation

1. Faire fondre le beurre dans une cocotte minute, y faire dorer le rôti de toutes parts, puis ajouter l'oignon émincé, le sel et le poivre.
2. Délayer dans un bol le fond de veau, les herbes, le basilic, le vin blanc et 1 verre d'eau. Verser ce mélange dans la cocotte, ainsi que les champignons égouttés et remuer.
3. Fermer la cocotte et laisser chuchoter environ 30 mn par kg.

Remarque : Pour accompagner la recette, des pommes de terres au four vont très bien, voir [§ 3 on page 59].

Salade bigourdane

★★★★★

 *Préparation & Cuisson : 30 min*

Ingrédients

- salade verte
- 10 à 15 noix
- 100g de lardons
- 100g de gésiers de canard confits

- 50g de gruyère non rapé
- 1/4 de baguette de pain frais
- une gousse d'ail (ou ail semoule)
- vinaigrette (voir [§ 4 on page 72] ou [§ 4 on page 73])

Remarque : Le plus pratique, ce sont les paquets de gésiers au rayon lardons ou canard. Les gésiers de volailles sont émincés et absolument pas gras. Beaucoup moins embêtant que des gésiers entiers, conservés dans la graisse.

Préparation

1. Préparez les noix, que vous laissez dans un saladier. Ajoutez la salade, la vinaigrette et remuez.
2. Si vous avez une gousse d'ail fraîche, frottez le pain avec. Puis coupez le pain en deux dans le sens de la longueur, et faites 3 à 4 lamelles dans chacun des deux morceaux. Coupez ensuite ces lamettes en petits cube d'environ un centimètre de long.
3. Coupez le gruyère en cubes d'un demi centimètre de côté environ.
4. Recoupez les gésiers pour faire des cubes d'un peu moins d'1 cm de côté.
5. Faites revenir les lardons à la poêle.
6. Réservez-les puis faites revenir les gésiers, et réservez-les avec les lardons.
7. Faites alors dorer le pain dans la graisse ainsi rendue. Si vous avez de l'ail semoule à la place de la gousse d'ail, ajoutez le à ce moment là dans la poêle afin de mélanger au pain. Il faut que le pain soit légèrement croustillant au bord, mais moelleux à l'intérieur. Il faut donc le surveiller, le tourner de temps en temps, et ne pas mettre à feu trop vif. Le pain ne va pas forcément dorer, il se peut que vous vous retrouviez avec des biscottes si vous cherchez absolument à ce qu'il colore.
8. Une fois le pain presque prêt, ajoutez les lardons et gésiers, remuez avec de faire réchauffer le tout, et de re-graisser le pain afin qu'il finisse de dorer.
9. Une fois chaud et prêt, éteignez le feu. Ajoutez alors le fromage en cube dans la poêle en dehors du feu, puis versez immédiatement sur la salade, et mangez de suite. Ainsi, le fromage sera légèrement fondant, sans faire de filaments pour autant.

Tagliatelles aux Noix de St Jacques

★★★★☆

⌚ *Préparation & Cuisson :*

Ingrédients

- 500g de noix St Jacques
- 5 gousses d'ail
- 6 champignons
- 15cl de vin blanc
- 25cl de crème liquide
- 4 cuillères à soupe rase de sauce tomate (ne surtout pas en mettre plus)
- sel, poivre, persil

Préparation

1. Faire revenir les noix St Jacques, les gousses d'ail et le persil finement hachés avec une noix de beurre pendant 2 à 3 minutes.
2. Rajouter les champignons et laisser cuire quelques minutes. N'attendez pas que les champignons soient cuits, laissez simplement fondre un peu puis ajoutez le vin blanc et laissez réduire jusqu'à ce que l'odeur de vin disparaisse presque complètement.
3. Ajoutez alors la crème liquide et la sauce tomate.

Remarque : Il ne faut surtout pas mettre plus de tomate que les 4 cuillères à soupe. On peut rajouter un soupçon de sucre pour corriger un peu la tomate ou le vin blanc.

4. Laissez mijoter 5 minutes puis servir sur une assiette les tagliatelles cuites puis disposez les noix en sauce par dessus

Tartiflette

*Préparation : 1h**Cuisson : 30 min*

Ingrédients

- 1,5 kg de pommes de terre à chair ferme
 - 200 g de lardons
 - 2 oignons
 - 1 reblochon fermier
 - 20-25cl de crème fraîche
 - 5cl de vin blanc sec (facultatif)
-

Préparation

1. Éplucher les pommes de terre. Faites les cuire à l'autocuiseur 15 minutes (à partir du moment où ça siffle).
2. Au terme de la cuisson, égoutter et laisser tiédir. (ne pas rafraichir!!!)
3. Faites revenir les lardons quelques minutes puis réservez les
4. Émincez l'oignon et faites le suer à la poêle dans la graisse des lardons.
5. Coupez en cubes grossiers les pomme de terre. Mélangez ces cubes avec les oignons, les lardons, la crème et le petit verre de vin blanc sec et étalez ça dans le plat à gratin.
6. Découpez le reblochon en deux dans le sens de l'épaisseur (pour plus de facilité, on peut le découper alors qu'il est encore dans l'emballage, le fromage se tient mieux) et le déposer sur vos pommes de terre, croûte vers le bas.

Cuisson

Enfourner à four très chaud (220 – 250°C). Jusqu'à ce que le reblochon fonde et gratine en surface.

Tourin à l'ail

★★★★☆

🕒 *Préparation & Cuisson :*

Ingrédients

- 20 gousses d'ail
- 2 gros oignons
- 2 cuil. à soupe de farine
- 3 oeufs
- 1 cuil. à soupe de vinaigre
- huile d'olive, sel, poivre


Préparation

1. Faire bouillir 2 l d'eau avec 20 gousses d'ail épluchées.
 2. Dans un faitout, faire revenir deux gros oignons émincés dans de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides, sans les faire brunir.
 3. Ajouter deux cuil. à soupe de farine, mélanger et mouiller avec les 2 l d'eau et l'ail.
 4. Faire bouillir, ajouter une bonne pincée de sel et deux pincées de poivre.
 5. Couvrir et laisser mijoter à feux doux pendant une petite heure.
 6. Pendant ce temps, casser trois oeufs en séparant les blancs des jaunes.
 7. Ajouter dans les jaunes une cuil. à soupe de vinaigre de vin rouge, et diluer avec un peu de bouillon. Réserver.
 8. Au bout de 1 h de cuisson, ajouter les blancs d'oeuf au bouillon en agitant continuellement avec une cuillère en bois : ils formeront de longs filaments blancs.
- Remarque :** Pour cela, il faut commencer à remuer le bouillon pour lui donner une rotation relativement importante, puis verser lentement le blanc d'œuf tout en continuant de remuer.
9. Hors du feu, ajouter les jaunes en les mélangeant d'un mouvement large et ferme.
 10. Remettre à feu très doux, sans laisser bouillir, une dizaine de minutes.

Remarque : Au moment de servir le tourin, vous pouvez disposer dans chaque assiette une tartine de pain de campagne arrosée d'huile d'olive, et assaisonner de poivre suivant votre goût : pour le tourin, soyez avare de sel et prodigue de poivre !

Velouté de courgette

non testé

 *Préparation & Cuisson :*

Ingrédients

- 1.5kg de courgettes
- 6 portions de crème de fromage (équivalent vache qui rit)
- du fromage de chèvre
- basilic

Préparation

1. Coupez les courgettes en morceaux et faites bouillir pendant 10 minutes.
2. Égouttez alors (gardez un petit fond d'eau de cuisson) et mixez les courgettes ainsi cuites avec les fromages
3. Ajoutez le basilic et dégustez.

Chapitre 2

Grillades

Contents

Marinade Aigre-douce	54
Marinades au vin blanc	55
Marinade de Porc au paprika	56
Marinade Tandoori	57
Marinade texane	58

Marinade Aigre-douce

non testé



Préparation & Cuisson : 10 min + 6h

Ingrédients

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 2 cuillères à soupe de vinaigre (de vin ou balsamique, au choix)
 - 2 cuillères à soupe de miel liquide
 - 1 cuillère à soupe de moutarde
 - 1 gousse d'ail hachée
 - une pincée de sel, et un peu de poivre
-

Préparation

1. Mettez les ingrédients dans une poche de congélation
2. Fermez la poche de manière grossière (en entortillant l'ouverture par exemple) puis secouez jusqu'à ce que la marinade soit homogène
3. mettez la viande dans la poche, de préférence du porc qui va très bien avec, et laissez reposer au frigo quelques heures, une nuit typiquement
4. Il ne reste plus qu'à ouvrir la poche et faire griller les morceaux marinés comme de la viande normale.

Marinades au vin blanc

non testé



Préparation & Cuisson : 5 min + 6h

Ingrédients

- $\frac{1}{2}$ litre de vin blanc sec
- 1 verre d'eau
- 1 grosse cuillère à soupe de moutarde forte
- 1 grosse cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 grosse cuillère à soupe de thym


Préparation

1. Mettez les ingrédients dans une poche de congélation
2. Fermez la poche de manière grossière (en entortillant l'ouverture par exemple) puis secouez jusqu'à ce que la marinade soit homogène
3. mettez la viande dans la poche, de préférence du porc qui va très bien avec, et laissez reposer au frigo quelques heures, une nuit typiquement
4. Il ne reste plus qu'à ouvrir la poche et faire griller les morceaux marinés comme de la viande normale.

└ **Remarque** : On peut ajouter du poivre et des oignons à cette marinade ... et aussi d'autres herbes...

Marinade de Porc au paprika

★★★★☆

 *Préparation & Cuisson : 5 min + 6h*

Ingrédients


- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de paprika
- herbe de provence, poivre

Préparation

1. Mettez les ingrédients dans une poche de congélation
2. Fermez la poche de manière grossière (en entortillant l'ouverture par exemple) puis secouez jusqu'à ce que la marinade soit homogène
3. mettez la viande dans la poche, de préférence du porc qui va très bien avec, et laissez reposer au frigo quelques heures, une nuit typiquement
4. Il ne reste plus qu'à ouvrir la poche et faire griller les morceaux marinés comme de la viande normale.

Marinade Tandoori

★★★★☆

 *Préparation & Cuisson : 5 min + 6h*

Ingrédients

- 2 cuillères à soupe de Tandoori
- 2 cuillères à soupe de jus de citron (ou de vinaigre)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 ou 2 yahourt nature

Préparation

1. Mettez les ingrédients dans une poche de congélation
2. Fermez la poche de manière grossière (en entortillant l'ouverture par exemple) puis secouez jusqu'à ce que la marinade soit homogène
3. mettez la viande dans la poche, de préférence du porc qui va très bien avec, et laissez reposer au frigo quelques heures, une nuit typiquement
4. Il ne reste plus qu'à ouvrir la poche et faire griller les morceaux marinés comme de la viande normale.

Remarque : Vous pouvez également mariner le poulet dans un peu de yaourt additionné de citron vert, de l'ail écrasé, et du **curry**. Ces marinades doivent imprégner assez longtemps le poulet.

Marinade texane

★★★★☆

🕒 *Préparation & Cuisson : 15 min + 6h*

Remarque : Normalement, c'est fait avec des coustilles (travers de porc). La viande doit mariner au moins 6 heures.

Ingrédients

- 1 oignon
 - 3 gousses d'ail
 - 2 cuillères à soupe de miel
 - 3 cuillères à soupe de sauce soja
 - 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
 - 1 cuillère à soupe de Ketchup
 - 2 cuillères à soupe de vinaigre
 - tabasco, thym, laurier, sel, poivre
-

Préparation

1. Je met l'oignon et les gousses d'ails coupées grossièrement dans un mixeur avec le vinaigre et l'huile (ceci permet de mieux couper les morceaux)
2. Je prépare dans un bol le reste de la marinade, puis j'inclue le contenu du mixeur
3. Je mélange puis étale la mixture sur la viande que je laisse mariner quelques heures (environ une nuit)

Remarque : La marinade est un peu épaisse, et il faut l'étaler et non la verser (vu que j'en fais pas beaucoup dans ces cas là, je met la viande dans un plat et étale à la cuillère sur chaque face).

Chapitre 3

Accompagnements

Contents

Aubergines à la poêle	60
Carotte à la crème	61
Poêlée forestière	62
Pommes de terre marinées au four	63
Pommes de terre au four	64
Pommes de terre vinaigrette	65
Semoule à l'autocuiseur	66

Aubergines à la poêle

★★★★☆

⌚ *Préparation & Cuisson : 45 minutes*

Ingrédients

- 1kg d'aubergines
 - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
-

Préparation

1. Pelez et coupez en cube les aubergines (environ 1 cm³).
2. Faites chauffer l'huile puis mettez les aubergines en remuant pour bien répartir l'huile.
3. Remuez régulièrement jusqu'à ce que les aubergines soit dorées et moelleuses.

Le goût peut faire penser à des champignons, c'est très fin et je n'ai pas encore trouvé comment utiliser ce goût.

Remarque : La quantité d'huile est un point crucial. Trop, et ça sera trop gras, mais pas assez, et ça cramera au lieu de dorer. Notez qu'au début, tant que les aubergines ne sont pas réduites, il n'est pas bon de rajouter de l'huile tant que ça absorbe ou tant qu'on voit que ça ne dore pas. En effet, ce qui compte c'est à la fin. Car quand les aubergines vont réduire, l'huile qu'elles ont absorbé va ressortir et ça ne sert donc à rien d'en mettre trop.

C'est quelque chose qui se voit à l'œil à force de faire la recette.

Carotte à la crème



Préparation : 20 min



Cuisson : 1h

Ingrédients

- 1kg de carottes
- 2 échalotes
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 20g de beurre
- 20cl de bouillon (eau + bouillon cube de boeuf ou de volaille)
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- sel, poivre, cerfeuil (frais ou pas)


Préparation

1. Éplucher et couper en rondelles les carottes. Peler et émincer les échalotes, les oignons et l'ail. Hacher le cerfeuil.
2. Dans une cocotte, faire suer dans le beurre les oignons, les échalotes et l'ail pendant 4 minutes sur feu doux.
3. Ajouter les rondelles de carottes et prolonger la cuisson 5 minutes en remuant de temps en temps. Il faut que les carottes commencent à rendre un peu de jus.
4. Verser le bouillon, saler et poivrer. Couvrir et laisser cuire sur feu moyen pendant 25 minutes (ajouter de l'eau s'il n'en reste plus, les carottes doivent tout absorber).

Remarque : Les carottes doivent être cuites avant d'ajouter la crème. Une fois la crème ajoutée, ça cuit beaucoup moins vite.

5. Ajouter la crème fraîche et le cerfeuil, bien mélanger. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Laisser cuire encore 10 minutes sur feu doux.
6. Servir aussitôt pour accompagner un rôti de porc ou des escalopes .

Poêlée forestière

 *Préparation & Cuisson :*

Ingrédients

- 500 g de pommes de terre coupées en dé
 - 200 g de lardons
 - 4 ou 5 oignons
-

Préparation

1. Faites cuire les lardons
2. Une fois cuits, sortez les et faites revenir les oignons à feux doux dans la graisse des lardons en rajoutant au besoin. Tournez les de temps en temps jusqu'à ce qu'ils soit dorés.
3. sortez les et mettez les avec les lardons. Maintenant mettez les pommes de terre, surgelés ou coupées préalablement, à cuire à feux doux jusqu'à ce qu'elles soit cuites, et dorées. Il est important de les laisser cuire à feux doux, et de ne pas changer ou augmenter le feu pendant la cuisson.
4. Une fois les pommes de terres cuites, ajoutez les oignons et les lardons, remuez de sorte à obtenir un mélange homogène et laissez le temps que les oignons et lardons se réchauffent, remuez et servez.

Pommes de terre marinées au four

★★★★☆

 *Préparation & Cuisson :*

Ingrédients

- Environ 3.5 pommes de terre par personne.
- paprika, herbes de provence, huile d'olive
- un sac de congélation

Préparation

1. Dans le sac de congélation mettez un peu d'huile d'olive, une cuillère à café de paprika et un peu d'herbe de provence. Fermer le fond du sac en spiralant la poche, puis mélangez en la secouant.
2. Lavez les pommes de terre et fendez les en deux dans l'épaisseur puis encore en deux comme des grosses frites.
3. Mettez les dans la marinade.

Cuisson

Faites préchauffer le four à 200°C 10 minutes environ, puis enfournez les 30 minutes en les disposant dans un grand plat à tarte.

Pommes de terre au four



Préparation & Cuisson :

Ingrédients

- Environ 3.5 pommes de terre par personne.
 - un sac de congélation
 - sel, poivre, huile d'olive
-

Préparation


1. Dans le sac de congélation mettez un peu d'huile d'olive, du sel et du poivre. Fermer le fond du sac en spiralant la poche, puis mélangez en la secouant.
2. Lavez les pommes de terre et fendez les en deux dans l'épaisseur puis encore en deux comme des grosses frites.
3. Mettez les dans la marinade.

Cuisson

Faites préchauffer le four à 200°C 10 minutes environ, puis enfournez les 30 minutes en les disposant dans un grand plat à tarte.

Pommes de terre vinaigrette

★★☆☆☆

 *Préparation & Cuisson :*

Ingrédients

- 2 grosses pommes de terre par personne
- 1 échalote hachée
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- ciboulette
- sel, poivre

Préparation

1. Faire bouillir une grande casserole d'eau. Eplucher les pommes de terre et les couper en morceaux. Jeter les pommes de terre dans l'eau bouillante et les faire pendant au moins 25mn (plus selon la taille des morceaux). Bien vérifier que les morceaux soient cuits au centre.
2. Égoutter et faire refroidir les pommes de terre. Préparer la vinaigrette en mélangeant l'échalote hachée, la moutarde, l'huile d'olive et le vinaigre. Saler, poivrer.
3. Dans un saladier, mélanger la sauce et les pommes de terre et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Remarque : Mettre au frais si vous préférez la salade de pommes de terre froide que chaude.

4. Au moment de servir parsemer de ciboulette.

Semoule à l'autocuiseur

★★☆☆☆

 *Préparation & Cuisson : 30 min*

Ingrédients

- 3 ou 4 sachets de semoule
 - huile d'olive
-

Préparation

1. Tremper les paquets de semoule un à un dans un saladier d'eau salée. Mélangez la semoule dans le paquet afin que l'eau s'infiltre bien entre tous les grains
2. Égouttez et laissez imbiber pendant 5 minutes environ dans le bac de l'autocuiseur.
3. Émiettez alors à nouveau la semoule dans les sachets (sans les ouvrir) afin de casser les morceaux et d'égrener la semoule
4. Mettez les sachets dans l'autocuiseur comme si vous faisiez faire cuire des légumes (avec un fond d'eau) et mettez sur le feu
5. Quand la vapeur commence à sortir, comptez 10 minutes.

Chapitre 4

Sauces

Contents

Mayonnaise	68
Sauce maison	69
Sauce marchand de vin	70
Sauce aux cèpes	71
Vinaigrette classique	72
Vinaigrette à la moutarde	73

Mayonnaise

★★★★☆☆

 *Préparation & Cuisson : 10 min*

Ingrédients

- 1 jaune d'oeuf
- 25 cl d'huile de tournesol
- 1 cuillère à café de moutarde
- un filet de vinaigre
- sel

Remarque :

- Il ne doit pas faire trop chaud dans la pièce, sinon la mayonnaise monte difficilement, et retombe très facilement !
- le jaune d'oeuf doit être de préférence à température ambiante ;
- il faut fouetter sans cesse pour que l'émulsion ne retombe pas ;
- enfin les « agréments » s'ajoutent toujours à la fin.
- Pour la conserver : couvrir d'un film alimentaire « au contact », il doit toucher la surface de la mayonnaise. La mayonnaise maison se conserve 1 à 2 jours maximum.

Préparation

1. Mélanger le jaune d'oeuf et la moutarde, sel et poivre.
2. Incorporer l'huile peu à peu, en un mince filet, en fouettant (au fouet à main ou au batteur vitesse moyenne) pour démarrer l'émulsion.
3. Ajouter le reste d'huile progressivement, toujours en filet, sans cesser de fouetter.
4. Enfin incorporer le vinaigre et ajuster l'assaisonnement.

Sauce maison

★★★★☆

 *Préparation & Cuisson :*

Ingrédients

- 150g de champignons de Paris
- 100g de lardons
- 2 oignons
- 25cl de bouillon de volaille
- 20cl de floc de gascogne
- 1 cuillère à soupe de farine
- sel, poivre, herbes de provence


Préparation

1. Faites revenir les lardons
2. Réservez-les puis faites revenir les lardons
3. Réservez l'oignon et faites revenir les champignons en rajoutant de l'huile au besoin.

Remarque : Ne couvrez pas pendant la cuisson des champignons afin d'éviter qu'il y ait trop de jus dans la sauteuse

4. Rajoutez les oignons et lardons, réchauffez un peu la mixture et ajoutez la farine en saupoudrant. Mélangez bien le tout avant de rajouter le floc puis le bouillon de volaille.
5. Mélangez bien le tout, couvrez et laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que la sauce soit bien liée. Typiquement, c'était bon au bout de 5 à 10 minutes pour moi, mais ça dépend de la quantité de sauce que vous voulez. Si vous faites cuire longtemps, vous risquez de devoir mélanger de temps en temps pour ne pas que ça accroche.

Sauce marchand de vin

 *Préparation & Cuisson : 1h*

Ingrédients

- 4 échalottes
- 25 cl de vin rouge
- 50g de beurre
- 1 cuillère à soupe de farine
- 12.5 cl de bouillon (ou fond de viande)
- sel, poivre

Préparation

1. Pelez les échalottes et ciselez-les finement
2. Faites les blondir dans une petite sauteuse ou une casserole avec un peu de beurre et d'huile, juste le temps qu'elles deviennent translucide
3. Une fois raisonnablement dorées, saupoudrez la farine et incorporez la aux échalottes.
4. Ajoutez le vin rouge, mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène et faites réduire de moitié environ (il faut que la majeure partie du vin et de l'alcool soit évaporée) ce qui prendra environ 15 à 20 minutes à feux doux/moyen.
5. Ajoutez alors le beurre, par noisettes, et mélangez bien, sur feux doux.
6. Versez enfin le fond de viande, poivrez et laissez mijoter 10 minutes environ, sur feux doux et à couvert.

Remarque : Vers la fin, faites cuire une viande, pourquoi pas au barbecue, une pièce de bœuf, entrecôte de préférence, et mangez ça avec des pommes de terre rissolées ou sarladaises. En tout fin de cuisson il est possible de rajouter un peu de persil haché.

Sauce aux cèpes

★★★★☆

*Préparation : 30min**Cuisson : 1h30*

Ingrédients

- 4 échalottes
- 2 gousses d'ail
- 2 ou 3 cèpes
- 50g de lardons
- 20 cl de vin blanc
- 1 cuillère à soupe de farine
- 12.5 cl de bouillon (ou fond de viande)
- poivre, beurre

Préparation

1. Pelez les échalottes et ciselez-les finement
2. Faites les blondir dans une petite sauteuse ou une casserole avec un peu de beurre et d'huile, juste le temps qu'elles deviennent translucide
3. Réservez-les. Émincez l'ail finement. Coupez les têtes de cèpes en morceaux grossiers, et les queues en morceaux un peu plus fins.
4. Faites revenir l'ail et les morceaux de cèpes dans le reste de beurre.
5. Une fois raisonnablement dorées, rajoutez les échalottes, saupoudrez la farine et mélangez le tout.
6. Ajoutez le vin blanc, mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Ajoutez enfin le bouillon de volaille, poivrez et ajoutez les lardons.

Cuisson

Couvrez, réduisez le feu au minimum et laissez mijoter pendant 1h30 environ.

Vinaigrette classique

★★★★☆

*Préparation & Cuisson : 5 min*

Ingrédients

- 6 cuillères à soupe d'huile
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique (ou de xeres)
- 1 demi-cuillère à café de sel
- une bonne pincée de poivre (ou 2 ou 3 tours de moulin)
- Éventuellement des herbes

Préparation

1. Dans un pot en verre (à confiture par ex) ou un petit tupperware, mettez le sel et le poivre. Ajoutez-y le vinaigre et secouez jusqu'à ce que le sel soit dissous.
2. Ajoutez alors les herbes de provence et tous les condiments que vous souhaitez ajouter.
3. Incorporez l'huile ensuite puis secouez jusqu'à ce que la vinaigrette soit homogène.

Remarque : On peut faire une vinaigrette à l'ail en mettant une gousse d'ail avec le sel et le poivre.
On peut remplacer le vinaigre par du jus de citron.

Vinaigrette à la moutarde

★★★★☆

*Préparation & Cuisson : 5 min*

Ingrédients

- 6 cuillères à soupe d'huile
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 1 demi-cuillère à café de moutarde
- 1 demi-cuillère à café rase de sel

Préparation

1. Dans un pot en verre (à confiture par ex) ou un petit tupperware, mettez le sel et le poivre. Ajoutez-y le vinaigre et secouez jusqu'à ce que le sel soit dissous.
2. Ajoutez alors la moutarde, les herbes de provence et tous les condiments que vous souhaitez ajouter.
3. Ajoutez ensuite l'huile puis secouez jusqu'à ce que la moutarde soit diluée et que la vinaigrette soit homogène.

Chapitre 5

Entrée

Contents

Œufs mimosa	75
Magret séché	76

Œufs mimosa



Préparation : 1h



Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 6 œufs
- une boîte de thon
- mayonnaise (maison [§ 4 on page 68] ou pas)
- un peu de vinaigre

Préparation

1. Portez de l'eau à ébullition dans une casserole
2. Ajoutez un peu de vinaigre (pour que le blanc coagule si jamais il y a une coquille qui se casse) puis posez délicatement au fond de la casserole les œufs, un par un, à l'aide d'une cuillère à soupe (ou équivalent)
3. Laissez cuire les œufs pendant 10 minutes dans l'eau bouillante
4. sortez les œufs et passez les sous l'eau froide (ça permet de décoller la pellicule sous la coquille plus facilement)
5. Mélangez la mayonnaise et le thon dans un bol.
6. Pelez les œufs durs et enlevez le jaune
7. Écrasez les jaunes à la fourchette, mettez en la moitié avec la mayonnaise après avoir préalablement salé et poivré. Puis garnissez le blanc avec le mélange thon/mayonnaise
8. saupoudrez le jaune d'œuf sur les œufs ainsi préparés (à l'aide d'une rape par exemple).

Magret séché

★★★★☆

🕒 *Préparation & Cuisson :*

Ingrédients

- 1 magret frais de canard
 - Gros sel (de qualité)
-

Préparation

1. Salez copieusement la magret sur les deux faces et enveloppez le dans un torchon
2. Placez le 24h au réfrigérateur
3. Le lendemain, sortir tout le sel de la surface du magret, poivrez-le légèrement, enveloppez-le à nouveau dans le torchon et replacez-le dans le réfrigérateur pendant 3 semaines
4. Vous pouvez ensuite servir ce magret séché comme de la charcuterie, en tranche très fine.

Chapitre 6

Dessert

Contents

Brownie au Chocolat	78
Cake	79
Cannelés	80
Charlotte Aux Fraises	81
Crème brûlée	82
Crêpes	83
Crumble aux pommes	84
Flan	85
Gâteau À l'ananas	86
Gâteau Au Yhourt	87
Gâteau Aux noix	88
Gateau brigitte	89
Gateau Roulé	90
Mousse au chocolat	91
Poires pochées au vin rouge	92
Tarte Tatin	93
Tiramisu	94
Tourteau À l'anis	95

Brownie au Chocolat

★★★★☆☆

 *Préparation : 15 min* *Cuisson : 40 min*

Ingrédients

- 3 œufs
 - 150 g de sucre
 - 120 g de farine
 - 350 g de chocolat à dessert
 - 150 g de beurre
 - 1 paquet de levure
 - 60 g de poudre d'amande
 - 1 c. soupe de cacao en poudre
-

Préparation

1. Battre au fouet les œufs et le sucre
2. Incorporer la farine, la levure, puis le cacao et la poudre d'amande.
3. Ajouter ensuite, le beurre et le chocolat fondus.

Cuisson

Faites cuire au four pendant 40 mn à 150°. Laisser tiédir avant de consommer.

Cake

*Préparation : 20 min**Cuisson : 50 min*

Ingrédients

- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| • 3 œufs | • 120g de fruits confits |
| • 150g beurre mou | • cerises confites |
| • 150g de sucre en poudre | • 5 cl de rhum |
| • 200g de farine | • 1 c.à c levure chimique |
| • 100g de raisins secs | • 1 pincée de sel |
-

Préparation

1. Versez les raisins et le rhum dans une casserole, chauffez sur feu doux. Hors du feu, flamber, couvrir d'un couvercle et laisser tiédir.
2. Coupez les fruits confits en petits dés (sauf les cerises), et les fariner légèrement.
3. Préchauffez le four à 210°C. Beurrez et farinez le moule à cake.
4. Séparez le blanc du jaune de deux œufs.
5. Mélangez le beurre et le sucre. Quand le mélange est bien crémeux, ajoutez 1 œuf entier et les 2 jaunes d'œufs, en mélangeant vivement.
6. Incorporez la farine et la levure.
7. Ajoutez les fruits confits, (sauf les cerises), et les raisins avec le rhum de macération.
8. Montez les blancs en neige avec la pincée de sel, les incorporer à la pâte, sans craindre de les faire retomber.
9. Versez la moitié de la pâte dans le moule, disposer les cerises confites, et verser le reste de la pâte.

Cuisson

Enfourner pour 40 à 50 mn de cuisson environ à 210°C

Cannelés

non testé

 *Préparation : 15 min + 2h* *Cuisson : 1h15*

Ingrédients (16 gros cannelés)

- 50cl de lait
 - 50g de beurre
 - 250g de sucre
 - 100g de farine
 - 2 œufs + 2 jaunes
 - une pincée de sel
 - une gousse de vanille et arômes divers (rhum par exemple)
-

Préparation

1. Faire bouillir le lait avec la vanille et le beurre
2. Pendant ce temps, mélangez la farine, le sucre puis incorporez les œufs
3. Versez ensuite le lait bouillant sur la préparation
4. À ce moment, ajoutez les arômes et le rhum
5. Laissez refroidir puis mettez au réfrigérateur 1h, il faut que la préparation soit froide au moment d'aller au four.

Cuisson

Préchauffez le four à 270°C. Versez la pâte bien refroidie dans les moules en silicone, en ne les remplissant qu'à moitié ou aux 2/3 à peu près.

└ **Remarque** : Beurrez le moule s'il est rigide, car à cause du sucre ça accroche sinon.

Disposez le moule à cannelé sur la grille du four et laissez cuire 5 minutes puis baissez la température à 180°C.


À partir de là, laissez cuire 30 minutes pour des petits cannelés, ou 1 heure pour des grands cannelés. Surveillez la fin de la cuisson afin que ça ne crame pas. Le cannelé doit avoir une croûte brune et un intérieur bien moelleux.

└ **Remarque** : S'ils se colorent trop rapidement, baissez le four à 150°C.

Démoulez encore chaud.

Charlotte Aux Fraises

non testé

 *Préparation & Cuisson :*

Ingrédients (6 pers.)

- 500 g de fraises (goûteuses et bien tendres), équeutées et coupées en morceaux
- 100 g de fraises (les plus belles), pour la décoration
- 25 cl de lait
- 35 cl de crème fraîche liquide
- 1 gousse de vanille
- 4 œufs
- 6 cuil. à soupe de sucre
- 1 cuil. à café de maïzena (ou de fécule)
- 4 feuilles de gélatine (soit 8 g), mises à tremper dans de l'eau froide
- 1 boîte de biscuits à la cuillère
- Chantilly en bombe pour la décoration

Préparation

Commencez par confectionner la garniture de la charlotte

1. Portez à ébullition le lait et la gousse fendue, couvrez et laissez infuser.
2. Fouettez les jaunes d'œufs avec 3 cuil. à soupe de sucre pour obtenir une mousse blanche.
3. Incorporez la maïzena, puis le lait chaud.
4. Remettez ensuite le tout dans la casserole et faites épaissir, sur feu doux, sans laisser bouillir.
5. Retirez du feu, ajoutez la gélatine essorée, en mélangeant pour qu'elle se dissolve parfaitement, puis laissez légèrement tiédir.
6. Fouettez la crème fraîche en chantilly, en ajoutant 3 cuil. à soupe de sucre en cours d'opération.
7. Incorporez cette chantilly dans la crème à la vanille tiédie.

Enfin, procédez au montage de la charlotte

8. Tapissez un moule à charlotte de film plastique (ou d'aluminium).
9. Mélangez les morceaux de fraises à la moitié de la crème de garniture.
10. Versez la moitié de la garniture sans fraises dans le moule, couvrez d'une couche de biscuits, mettez la garniture aux fraises, puis des biscuits, le reste de garniture nature et terminez par une couche de biscuits.
11. Posez une assiette sur la charlotte aux fraises et tassez légèrement.
12. Laissez reposer la charlotte au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.
13. Au moment de servir, démoulez la charlotte aux fraises et décorez-la avec les fraises restantes et de la crème chantilly.

Crème brûlée

*Préparation : 20 min**Cuisson : 1h*

Ingrédients (5 pers.)

- 5 jaunes d'œufs (vous pouvez réserver les blancs d'œufs pour faire des meringues [§ 8 on page 101])
 - 100 g de sucre semoule
 - 50-60cl litre de crème liquide
 - 40 gr de sucre cassonade (pour la couche de caramel craquant sur le dessus)
 - extrait de vanille
-

Préparation

1. Mélanger dans un bol le sucre et les jaunes d'œufs au fouet.
2. Faites bouillir la crème et la vanille sur feu moyen, et laissez la refroidir à découvert hors du feu pendant 10 minutes.
3. Verser la crème dans le saladier avec le reste des ingrédients.
4. Bien mélanger et répartir dans les plats de service (ramequin, assiette catalane).

Cuisson

Faites cuire à 130°C au bain marie (lèche frite du four remplie d'eau chaude) pendant 1 heure, la crème doit être à peine prise, un peu tremblotante (légèrement frémissante).

Remarque : Il faut essayer de se cantonner à 1 heure pour voir, et si ça se trouve, une fois refroidi, la crème sera peut-être figée. Pour l'instant j'ai fait cuire 3 heures la crème. Ne pas mettre le four trop fort non plus.

Laisser refroidir puis mettre dessus du sucre roux et le brûler avec un petit chalumeau de cuisine en décrivant des cercles avec le chalumeau.

Remarque : Pour avoir essayé de faire flamber avec de l'alcool (du rhum), ça n'a pas fonctionné, et une pellicule de caramel ne s'est pas formée.

Crêpes

★★★★☆☆

*Préparation : 10 min + 1h**Cuisson : 1h*

Ingrédients

- 250g farine
- 4 œufs
- $\frac{1}{2}$ lait
- 15 g de sucre vanillé (deux sachets)
- 1 pincée sel
- 40–50g beurre
- Rhum et extrait d'orange pour parfumer.

Préparation

1. Dans un saladier, verser la farine et le sel.
2. Y faire un puit et mettre les œufs. Incorporez la farine dans les œufs petit à petit, rajoutez le lait au fur et à mesure afin que ça ne devienne pas épais.
3. Verser le beurre fondu dans la préparation.
4. Rajouter une cuillère à soupe de rhum et une cuillère à café d'extrait d'orange.
5. Laisser reposer la pâte une heure au frais.

Remarque : Pour des crêpes plus légères, mettre moitié de lait et moitié d'eau


Cuisson

Faire cuire les crêpes dans une poêle très chaude légèrement huilée.

Crumble aux pommes

non testé

 *Préparation :*

 *Cuisson : 30 min*

Ingrédients

- 5 pommes
 - des framboises (ou du jus de citron, faute de framboises)
 - 150g de cassonade
 - 150g de farine
 - 125g de beurre ramolli (pas fondu)
 - une cuillère à soupe de cannelle
-

Préparation

1. Coupez les pommes en dés et disposez-les au fond du moule.
2. Dans un saladier, mettez la farine, le beurre, le sucre et la cannelle et malaxez le tout avec les mains. Mélangez jusqu'à obtenir quelque chose d'homogène et de friable.
3. Répartissez le mélange sur les pommes sans tasser

Cuisson

Enfourner une demi-heure à 180°C. Servir chaud ou tiède dans le plat de cuisson.

Flan



Préparation :



Cuisson : 1h

Ingrédients

- 1 litre de lait
- 180g de sucre (dont la moitié pour le caramel)
- 7 œufs

Préparation

1. Faire préchauffer le four à $180^{\circ}C$
2. Dans une casserole, faites brunir 100g de sucre. Vous pouvez ajouter une goutte d'eau pour que le caramel se fasse plus vite.
3. Pendant ce temps, mélangez les œufs, le lait et 80g de sucre dans un récipient. Ajoutez une gousse de vanille fendue.
4. Versez le caramel au fond du moule, puis ajoutez la préparation avec le lait.

Cuisson

Mettre le moule dans un autre récipient plus grand contenant de l'eau, et faites cuire au bain marie pendant 1h (la surface doit être roussie).

Gâteau À l'ananas

★★★★☆

*Préparation :**Cuisson : 1h*

Ingrédients

- Rhum ou armagnac
 - 150 g de sucre
 - 150 g de beurre fondu
 - 150 g de farine
 - 1 paquet de levure si celle-ci n'est pas incluse
 - dans la farine
 - 4 œufs
 - 1 paquet de caramel
 - 1 boîte d'ananas (6 tranches environ)
-

Préparation

1. Beurrez le moule. Mettez le caramel, puis les tranches d'ananas.
2. Mélangez le sucre, les œufs, la farine et ajoutez en dernier le beurre.
3. Mettre ce mélange au dessus des ananas.

Cuisson

Faites cuire environ une heure à thermostat 5.

Démoulez chaud et ajoutez le jus d'ananas mélangé à du rhum et du sucre. (le jus froid)

Gâteau Au Yahourt



Préparation :



Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 1 yahourt nature
- 2 pots de yahourt de farine
- 2 pots de yahourt de sucre
- 1 pot de yahourt d'huile
- 1 paquet de levure
- 2 pomme
- 2 œufs
- 1 citron ou orange rapé
- ricard (pour parfumer)

Remarque : On peut remplacer les pommes par des poires.


Préparation

1. Préchauffer le four.
2. Mélanger tout les ingrédients
3. Ajouter les pommes coupées en tranches
4. Beurrer le moule, fariner, puis verser la préparation.

Cuisson

Mettre au four 30 minutes, thermostat 5 (175°C)

Gâteau Aux noix

 *Préparation : 15 min* *Cuisson : 50 min*

Ingrédients

- 75g de cerneaux de noix pilés
 - 250g de sucre
 - 250g de farine
 - 4 œufs
 - 100g de beurre (ou 100 mL d'huile de noix)
 - 25cl de vin blanc
 - un sachet de levure chimique
 - une pincée de sel
-

Préparation


1. Préchauffez le four
2. Faites fondre le beurre
3. Dans un saladier, délayez œufs et sucre
4. Ajoutez le vin blanc et une pincée de sel, les cerneaux de noix passés au mixer, le beurre fondu, la levure et la farine.
5. Mélangez jusqu'à obtenir une mixture homogène.

Cuisson

Mettre au four 50 minutes à 180°C.

Gateau brigitte

non testé

 *Préparation & Cuisson :*

Ingrédients

- 70 g de beurre
 - 250 g de gâteaux types palets breton (2 paquets)
 - 30 g de sucre
 - 400 g de lait concentré sucré (une boîte moyenne)
 - un peu de lait
-

Préparation

1. Piler les gâteaux pour faire de la chapelure avec des morceaux moyens.

Remarque : Pour ma part, je tape dans le paquet de gâteaux sans même l'ouvrir pour économiser un torchon et mettre directement le concassé dans le plat. Ceci marche très bien pour des palets bretons par exemple.

2. Le mélanger au sucre et y ajouter le beurre fondu¹. Rajoutez un peu de lait (un fond de verre) pour lier.
3. Ensuite, on étale le mélange au fond d'un plat et on met au frigo une demi journée (que ce soit froid et que ça durcisse en fait).
4. Pour le dessus, on met à cuire au bain marie pendant 3h une boîte de lait concentré sucré qui va devenir un peu caramélisé.
5. On dispose des fruits au dessus de ce caramel, tranche de bananes ou selon le gout.
6. On recouvre de chantilly.

1. on peut faire fondre le beurre au micro onde

Gateau Roulé

★★★★☆

🕒 *Préparation & Cuisson :*

Ingrédients

- 3 œufs
- 75 g de sucre
- 75 g de farine
- 25 g de beurre
- arôme vanille, confiture

Préparation

1. Préchauffer le four à thermostat 4 (150°C) et beurrer le moule (un moule relativement grand, et rectangulaire de préférence).
2. Casser les œufs et séparez le blanc du jaune.
3. Ajouter le sucre aux jaunes et travailler au fouet jusqu'à ce que la pâte fasse un ruban. Parfumer à la vanille de préférence.

Remarque : Il y a peu de volume donc le batteur est peu adapté ici.

4. Battre les blancs en neige ferme (ce coup ci, on peut utiliser le batteur). Faire fondre le beurre.
5. Mélanger la farine aux jaunes. Ajouter maintenant les blancs, mais en remuant avec une cuillère à soupe (surtout pas au batteur). « Entourez » la pâte pour ne pas chasser l'air contenu dans les blancs².
6. Terminer en mélangeant le beurre fondu.

Remarque : Les 25g de beurre mis dans la pâte lui donnent du moelleux et facilitent le roulage. Si on désire un biscuit plus léger, supprimer le beurre, mais procéder aux opérations du démoulage et du roulage très rapidement afin que le gâteau n'ai pas le temps de sécher.

7. Verser la pâte dans le plat et cuire au four pendant 7 à 8 minutes.
8. Pendant la cuisson, préparer un torchon humide dans lequel vous mettrez le gâteau à sa sortie du four.

Remarque : À défaut de torchon humide, on peut le démouler normalement et l'humidifier à l'aide d'un pinceau, soit avec de l'eau, soit avec un sirop quelconque. Comptez environ 25cl, la pâte est très absorbante, et plus elle sera humidifiée, plus facile ça sera pour la rouler.

9. À la sortie du four, démoulez le gâteau et roulez le dans le torchon. Laissez reposer.
10. Déroulez ensuite, puis badigeonnez-le de confiture

Personnellement, je pense qu'il serait possible de se passer du torchon. À la place, on humidifie abondamment la pâte avec un sirop composé d'un jus de fruit et de rhum (le jus de fruit se mariant avec la confiture). Laissez un peu absorber le jus, il faut qu'il absorbe suffisamment pour qu'on puisse le rouler ensuite. Si on ne peut pas le rouler, coupez le en 4 et faites des couches, un peu comme un mille feuille.

Ce que j'ai fait, ne pouvant pas le rouler (sans le beurre, il est moins souple et/ou s'il est trop cuit), je le badigeonnais d'eau, puis confiture, puis eau sur la couche suivante que je mettais sur la confiture, eau sur l'autre coté de la dernière couche, puis confiture, et ainsi de suite.

2. En gros, il faut faire le tour du saladier, le dessous, avec des mouvements amples, sans chercher à exploser l'agglomérat de blanc

Mousse au chocolat

★★★★☆

 *Préparation & Cuisson : 30 min.*

Ingrédients

- 200g de chocolat à dessert
- 40cl de crème liquide (15% de matière grasse)
- une pincée de sel
- une bombone de gaz pour chantilly

Préparation

1. Choisissez un saladier qui tien sur le dessus d'une casserole, de sorte que le saladier sera en contact avec l'eau que vous mettrez dans la casserole, mais sera maintenu par les bords dans la casserole.
2. Dans ce saladier, mettez le chocolat à dessert découpé en cubes, 10cl de crème liquide et une pincée de sel. Faites fondre le chocolat au bain marie afin d'obtenir une préparation homogène.



Il ne faut surtout pas que l'eau du bain marie se mette à bouillir, sans quoi le chocolat fondu ne ressemblera plus à rien. Laissez donc le feu au minimum. Si au bout d'un moment l'eau est bien chaude, éteignez le feu.

3. Faites chauffer au micro onde le reste de crème liquide afin qu'elle soit approximativement à la même température que le chocolat lors du mélange
4. Ajoutez le reste de crème liquide et homogénéisez tout en laissant au bain marie.
5. Mettez la préparation dans un siphon à chantilly de 50cl et refermez le bien. Laissez refroidir, puis mettez au frigo quand c'est à température ambiante.
6. Ajoutez enfin la bombone de gaz dans la partie du siphon prévue à cet effet et secouez. Laissez la bombone pendant tout le temps où il reste de la mousse à servir.

Poires pochées au vin rouge

non testé



Préparation & Cuisson : 1h30

Ingrédients

- 4 moyennes poires assez fermes
 - 40cl de vin rouge
 - 200g de sucre
 - 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
 - 1 cuillère à soupe d'extrait d'orange (ou zeste non traité)
 - un peu de cannelle
-

Préparation

1. Faites chauffer le vin, le sucre et les arômes. Portez à ébullition
2. rajoutez les poires coupées en morceaux grossiers (typiquement 8 morceaux par poire) et laissez cuire une heure et demi environ jusqu'à ce que le jus devienne un peu plus épais, et les poires moelleuses
3. Laissez refroidir et dégustez les poires froides avec un peu de chantilly.

Tarte Tatin



Préparation & Cuisson :

Ingrédients

- 100g de beurre
- 185g de sucre
- 6 pommes
- 1 pâte brisée
- cannelle, jus de citron

Préparation

1. Pelez et épépinez les pommes puis coupez les en 8. Arrosez-les de jus de citron pour éviter qu'elles noircissent.
2. Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez le sucre et laissez cuire 5 à 10 minutes à feu moyen pour faire caraméliser ce mélange. Laissez sur le feu jusqu'à ce qu'il ait une belle couleur brune, pas besoin d'attendre que le mélange soit homogène sinon ça sera trop cuit.
3. Ajoutez les pommes et faites-les revenir 20 à 25 minutes à feu doux en les retournant de temps en temps pour qu'elles soient caramélisées et dorées uniformément.

Remarque : Au besoin, augmentez le feu en fin de cuisson pour que l'eau s'évapore (si plus aucune vapeur d'eau ne s'échappe au dessus de la poêle, pas la peine de chercher à le faire). Faites attention à ce que le caramel ne brûle pas, il doit juste être un peu épais.

4. Beurrez un moule à tarte et disposez-y les pommes en cercles sans que les pommes ne touchent le bord du moule. Aidez vous d'une pince ou de deux fourchettes, serrez pour ne pas laisser d'espaces vides. Nappez-les de caramel.
5. Placez la pâte sur les pommes en fermant soigneusement autour des pommes et le long du moule. Faire quelques trous pour laisser échapper la vapeur.


Cuisson

Faites cuire 30 minutes à 220°C puis laissez reposer 15 minutes avant de retourner la tarte sur un plat de service. Saupoudrez de cannelle et servez tiède ou froid.

Remarque : Astuce pour démouler sans attacher, replacez à feu vif pour la détacher plus facilement du moule. Dès que le caramel fond, retournez la tarte sur un plat de service.

Tiramisu

★★★★☆

 *Préparation & Cuisson :*

Ingrédients

- Une boîte de mascarpone
 - 400 g de boudoirs
 - 5 œufs
 - Café fort
 - 40g de sucre en poudre
 - Rhum, chocolat Van Houten (cacao pur)
-

Préparation

1. Séparez le blanc du jaune d'œufs
2. Mélanger le Mascarpone avec le sucre et les jaunes d'œufs
3. Battez les blancs en neige (avec une pincée de sel) et ajoutez le sucre quand les blancs sont presque prêts³.
4. Mélangez ensuite la préparation du mascarpone avec les blancs en neige délicatement. Enveloppez le tout de mouvement circulaires, on longeant les bords et le dessous du récipient avec de ne pas casser les blancs en neige.
5. Prendre un moule (un plat à gratin ou quelque chose du genre) et saupoudrez le fond de Van Houten
6. Trempez les boudoirs dans le café fort et le rhum (le mélange doit être froid) puis étalez-les sur le plat.

Remarque : Les boudoirs ne doivent pas être totalement imbibés, juste l'extérieur, donc ne les attardez pas trop dans le café.


7. Étalez de la crème sur les boudoirs puis saupoudrez de Van Houten
8. Répétez les deux dernières opérations jusqu'à épuisement des ingrédients (typiquement 2 couches)

Remarque : Préparez le Tiramisu la veille afin de le faire reposer au frigo au moins quelques heures.

3. Les blancs sont prêts quand ils ne tombent pas en retournant le plat.

Tourteau À l'anis

★★★★☆

 *Préparation : 2h* *Cuisson : 40 min*

Ingrédients

- 700g de farine
- 2 sachets de levure boulangère
- 5–10cl de lait (5 si vous mettez de l'alcool, et 10 si ce sont des graines d'anis)
- 175 de sucre
- 3 œufs
- 125g de beurre
- 1 cuillère à soupe de graines d'anis en poudre ou d'anis vert (ou 3 cuillères à soupe d'alcool à base d'anis)
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Mélangez le lait tiède et la levure
2. Dans un grand saladier, mélangez la farine, le sucre et la pincée de sel.
3. creusez un puit et mettez-y les œufs, le lait tiède, la levure et l'arôme d'anis. Remuez la préparation au centre en ajoutant progressivement la farine.
4. Dès que la préparation au centre commence à épaissir, rajoutez un peu de beurre. Et ainsi de suite jusqu'à ce que vous ayez mis tout le beurre.
5. Quand la préparation est trop épaisse pour continuer à être mélangée au batteur (à main ou électrique) commencez à pétrir avec les mains en incorporant la farine tant que la pâte colle.
6. Au besoin, ajoutez de la farine jusqu'à ce que la consistance soit quasiment celle d'une pâte à pain. Ça doit être très épais.
7. Formez à l'aide de la pâte un disque. Puis creusez le milieu et en tournant à l'intérieur, élargissez ce trou afin de former une couronne. Laissez alors monter la préparation pendant une heure et demi.

Cuisson

Faites préchauffer le four 10 minutes à 200°C puis faites cuire la pâte montée pendant 40 minutes à 200°C.

Remarque : Si vous en avez trop, mettez le au congélateur le premier jour. Il faut ensuite le sortir la veille de sa consommation et le laisser décongeler à l'air libre, doucement.

Chapitre 7


Confitures

Contents

Confiture de Fraise traditionnelle québécoise	97
Confiture de pomme au citron	98
Marmelade de Fraise	99

Confiture de Fraise traditionnelle québécoise

non testé

 *Préparation & Cuisson :*

Ingrédients

- 1 kg de fraises
- 750 mL de sucre
- 95 mL d'eau

Préparation

1. Laver, équeuter et couper les fraises en morceaux

Cuisson

1. Dans un chaudron assez grand pour contenir tout les ingredients, verser l'eau et le sucre. Chauffer sur feu moyen-vif jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
2. Enlever l'écume à l'aide d'une écumoire.
3. Ajouter les fraises. Poursuivre la cuisson pendant 20 min en écumant la mousse rougeâtre qui se forme.
4. Verser dans des pots stérilisés.

Confiture de pomme au citron

★★★★★

 *Préparation & Cuisson :*

Ingrédients


- 3 kg de pommes vertes
 - 3 kg de sucre
 - 1 L d'eau
 - 4 citrons (zeste et jus)
-

Préparation

1. Épluchez et sortez les trognons des pommes. Mettez les épluchures et les trognons dans un sac de mousseline.
2. Coupez les pommes et mettez les dans une casserole avec l'eau, le sac de mousseline, le zeste rapé et le jus du citron.
3. Faire cuire jusqu'à ce que les pommes soient tendres.
4. Laissez refroidir un peu, puis sortez le sac et tordez le pour extraire le jus et le rajouter dans la casserole.
5. Ajoutez le sucre et remuez. Continuez comme pour toutes les confitures (c'est à dire?)

Marmelade de Fraise

non testé

 *Préparation & Cuisson :*

Ingrédients

- 1 kg de fraises
 - Le poids en sucre des fruits épluchés
-

Préparation

1. La veille, laver les fraises avec soin, les égoutter et les équeuter. Peser les fruits.
2. Déposer par couche dans une grande terrine en alternant fruit et sucre
3. Laisser macérer 24h (au bout de ce temps, le sucre est fondu et les fraises baignent dans le sirop)

Cuisson

1. Faire chauffer le tout dans une grande bassine en remuant de temps en temps pour empêcher d'attacher, jusqu'à ce que l'ébullition soit obtenue
2. Cuire à ébullition vive 15 à 20 minutes selon les fruits
3. Vérifier la cuisson en faisant couler quelques gouttes de confiture sur une assiette froide, le sirop doit être assez épais et s'écouler lentement

Chapitre 8

Confiseries

Contents

Meringues	101
Rose des Sables au chocolat	102
Tranches d'oranges confite	103
Truffes au chocolat	104

Meringues

★★★★☆

*Préparation : 20 min.**Cuisson : 1h*

Ingrédients

- 5 blancs d'œufs
- 250g de sucre
- une pincée de sel

Préparation

1. Dans un saladier, ajoutez les blancs d'œufs et le sel. Battez les œufs et incorporez le sucre par petites quantités tout en continuant de battre.
2. Sur une plaque de cuisson, disposez du papier sulfurisé et préparez vos meringues, par exemple avec une grande cuillère à soupe et en faisant des tas. La préparation doit normalement se tenir.

Cuisson


Il faut ensuite cuire les meringues au four et c'est la partie délicate. Il y a deux choses importantes. La première est la température du four. Il faut rester en dessous de 80°C pour avoir des meringues bien blanches, 100 voire 120°C et les meringues se coloreront lors de la cuisson.

Ensuite, la cuisson proprement dite. On peut souhaiter des meringues bien sèches, ou au contraire des meringues moelleuses à cœur. Il est bien évident que les dernières seront les plus rapidement cuites.

En conséquence, le temps de cuisson est très variable. de 30 minutes à 1h à 120°C jusqu'à plusieurs heures à 80°C.

Rose des Sables au chocolat

non testé

 *Préparation & Cuisson :*

Ingrédients (6 pers.)

- 250g de chocolat patissier
 - 250g de margarine
 - 200g de sucre glace
 - 500g de pétales de maïs soufflé (corn flakes)
-

Préparation

1. Faites fondre le chocolat et la margarine
 2. Incorporez le sucre glace hors du feu
 3. Mettez le tout dans un grand saladier et versez-y une bonne quantité de pétale de maïs
 4. Mélangez bien. Rajoutez-en s'il y a encore trop de chocolat liquide au fond du saladier
 5. Disposez en petits tas sur une feuille de papier aluminion et placez-les au frigo une demi-heure.
- Les roses des sables se gardent 2 ou 3 jours dans une boîte au réfrigérateur.

Tranches d'oranges confite

★★★★☆

⌚ *Préparation & Cuisson :*

Ingrédients

- 2 oranges
- 35cl d'eau
- 400 g de sucre

Remarque : Ceci est une recette à ma façon, qui ne nécessite pas d'avoir des oranges bios et qui plaira à ceux qui n'aiment pas le zeste. On doit pouvoir mettre plus de tranches d'oranges que je ne l'ai fait mais pas beaucoup. J'avais 12 tranches quand j'ai fait cuire dans la casserole.

Préparation

1. Pelez les oranges sans les ouvrir en deux.

Remarque : Lors de la découpe de la tête de l'orange, tranchez le pourtour, décollez délicatement le tour avec le dos du couteau puis soulevez le couvercle. En faisant ainsi vous enlèverez une bonne partie de la tige blanche de l'intérieur de l'orange.

2. Coupez les oranges en tranches assez épaisse, environ 5mm (trop fin et les tranches ne résisteront pas à la cuisson. Elles seront bonnes mais en lambeaux).
3. Préparez le sirop avec le sucre et l'eau et portez à ébullition
4. Plongez les tranches dans le sirop, et faites frémir pendant 1h30 environ (sans couvrir).
5. À l'issue de la cuisson, sortez délicatement les tranches à l'aide d'une spatule (ça permet de ne pas les abîmer et de les égoutter en même temps) puis déposez-les sur du papier sulfurisé afin de les laisser sécher et refroidir

Remarque :

- On peut enrober les tranches d'orange de chocolat. Il faut alors les laisser sécher sur une grille pendant 4 heures avant de les enrober.
- Une fois les tranches cuites, on peut récupérer le sirop et le transformer en caramel pour ne pas le gâcher. Vous obtiendrez alors un caramel parfumé à l'orange. Ce caramel sera par contre peut-être un peu mou.

Truffes au chocolat

non testé

*Préparation : 20 min.**Cuisson : 2h*

Ingrédients (6 pers.)

- 250 g de chocolat à croquer
 - 150 g de beurre
 - 200 g de sucre fin
 - 20 cl de lait
 - 2 c à s d'Amaretto (ou autre liqueur)
-

Préparation

1. Ajouter le sucre au lait et faire bouillir en remuant.
2. Retirer du feu et mélanger le beurre au lait sucré.
3. Faire fondre le chocolat au bain marie et l'incorporer au sirop encore chaud. Remuer soigneusement au fouet en ajoutant la liqueur choisie.
4. Verser cette pâte de chocolat dans un plat peu profond (sur une couche de +/- 3 cm) et le placer 2 heures au réfrigérateur.
5. Faire des boules, dans la paume de la main, avec cette pâte. Passer les truffes dans la poudre de cacao ou autre. Secouer les truffes pour les débarrasser du surplus et les remettre au frigo.

Chapitre 9

Détails techniques

Contents

9.1	Techniques de cuisine	106
9.2	L'autocuiseur	106
9.3	Couteaux de cuisine	107
9.4	Herbes aromatiques	107
9.5	Temps de cuisson au four/grill	109

9.1 Techniques de cuisine

9.1.1 Faire cuire de la viande

- La poêle doit être bien chaude avant de mettre la viande
- Ne pas piquer la viande en cours de cuisson, ça laisse échapper le sang et ça fait durcir la viande
- Ne jamais couvrir.

9.1.2 Faire revenir des morceaux de viandes

Quand on les fait revenir, c'est juste pour faire dorer l'extérieur, pas besoin que l'intérieur soit cuit, ça sera fait quand la sauce mijotera.

9.1.3 Peler des tomates

Il suffit de faire bouillir de l'eau dans une marmite. Préparez un récipient d'eau froide à côté. Entaillez le bas de la tomate (pas le côté où il y a la tige verte) en faisant une croix au couteau (ça permet à la peau de commencer à se décoller par là).

En mettant les tomates par deux ou trois, plongez les dans l'eau bouillante une dizaine de seconde, sortez les avec une écumoire et plongez les dans l'eau froide.

Remarque : Comme les tomates restent très peu de temps dans l'eau bouillante, elle ne sont pas chaude une fois sorties du récipient d'eau froide, et la peau se décolle très facilement. Il ne faut donc pas les laisser trop longtemps dans l'eau bouillante, de sorte que vous ne vous brûliez pas en les pelant immédiatement après.

9.1.4 Épaissir une sauce

Il suffit *avant* de rajouter du liquide, de rajouter une cuillère à soupe rase de farine que vous mélangez avec les ingrédients (oignons, champignons, lardon, ou autre). Puis vous rajoutez le liquide en suivant la recette normale. Ça a le double avantage de permettre d'avoir plus de sauce et de l'épaissir (sinon, avoir plus de sauce implique qu'elle soit très liquide ce qui n'est pas forcément agréable).

9.1.5 Ne pas rater les oignons

Le but est de chasser l'eau de l'oignon cru. Il faut donc faire revenir sans le couvercle. Il faut regarder les émanations de vapeurs pour avoir une idée du temps restant. Il ne faut pas que le feu soit trop fort par rapport au rythme avec lequel vous remuez les oignons, sinon ça crame.

Si malgré tout vous avez un peu cramé les oignons, vous pouvez récupérer un peu en ajoutant un peu d'eau qui va un peu homogénéiser le tout. Mais si vous les avez complètement cramés, ça aura quand même le goût.

Remarque : Ne pas oublier que sans matière grasse, les oignons vont cramer de toute façon.

9.2 L'autocuiseur



- Ne jamais utiliser l'autocuiseur avec une quantité de liquide inférieure à 25cl (un grand verre).
- Ne jamais remplir l'autocuiseur au delà des $\frac{2}{3}$ de sa capacité.

[TABLE 9.1 on the next page] regroupe les temps de cuissons indicatifs de quelques aliments. Attention cependant. Pour les pommes de terre en particulier, c'est extrêmement dépendant de leur taille. Pensez à les faire cuire un peu plus longtemps (ou à les couper en morceaux plus petits) si elles sont grosses.

1. Introduire les aliments avec la quantité d'eau nécessaire à la cuisson et fermer l'autocuiseur
2. Placez sur feu vif jusqu'à l'apparition d'un échappement de vapeur par le régulateur.

3. Diminuez la puissance du feu de manière à ne maintenir qu'un léger échappement de vapeur par le régulateur

Remarque : Le régulateur peut alors également ne fonctionner que par intermittence.

En plus d'économiser de l'énergie, ça permet de ne pas perdre l'eau trop rapidement, et donc de risquer l'évaporation totale du liquide.

4. Commencez alors à décompter le temps de cuisson.

Remarque : Si vous utilisez du seul pour votre recette, faites le dissoudre immédiatement en remuant l'eau avec une cuillère en bois. Vous éviterez ainsi l'apparition de « piqures » qui pourraient altérer le fond de votre autocuiseur. La dissolution du sel est également plus facile et plus rapide en utilisant du seul fin et en salant l'eau chaude.

LÉGUMES			
Artichauts	12 min	Haricots secs	20 min
Asperges	5 min	Haricots verts	10 min
Carottes	15 min	Lentilles	15 min
Choux	10 min	Petits-pois	15 min
Choux-fleurs	4 min	Poireaux	8 min
Endives	10 min	Pommes de terre	16 min
Épinards	20 min	Salade	20 min
Haricots frais	8 min	Salsifis	25 min

VIANDES			
BOEUF		PORC	
Bourguignon	40 min	Gras double	35 min
Pot au feu	50 min	Potée	40 min
Rôti (1kg)	10 min	Rôti (1kg)	30 min
MOUTON		VEAU	
Blanquette	20 min	Blanquette	20 min
Pieds	20 min	Marengo	20 min
Ragoût	25 min	Rôti (1kg)	25 min

TABLE 9.1 – Différents temps de cuisson pour les aliments dans un autocuiseur. Décomptez le temps dès que l'autocuiseur a atteint sa pression de fonctionnement (début de l'échappement de vapeur par le régulateur).

9.3 Couteaux de cuisine

Il existe beaucoup de couteaux différents, avec chacun une fonction précise. Voici un récapitulatif de certains d'entre eux.

Remarque : Pour une utilisation optimale, il convient d'aiguiser le couteau avant chaque utilisation à l'aide d'un fusil. Pas besoin d'y passer des heures, quelques mouvements suffisent.

Il faut poser le couteau (près de la garde) sur le fusil, avec une inclinaison d'environ 30°, le côté tranchant vers l'avant. Poussez ainsi la lame pour que le fusil rencontre la totalité du fil du couteau. Le mouvement doit être régulier afin de ne pas changer l'angle. Faites ensuite de même en passant sur le dessous du fusil pour l'autre côté du couteau.

Il est important de faire un mouvement pour chaque tranchant du couteau à chaque fois afin que l'affûtage soit homogène.

9.4 Herbes aromatiques

- Aneth : Son goût anisé est très utilisé pour les recettes à base de poissons et d'œufs. On l'utilise en petite quantité pour agrémenter le plat et on ne soumet pas l'aneth à une cuisson trop forte, pour ne pas en perdre les qualités gustatives.



FIGURE 9.1 – Nom et forme de quelques couteaux de cuisine. À noter que le couteau de chef est un couteau multi-usage aussi.

- Basilic : Riche en arômes s'accommode parfaitement avec les plats ensoleillés. Avec des légumes, des pâtes ou en salade, le basilic relève vos recettes d'un parfum à la fois doux et intense. On retiendra qu'il est l'élément principal de la fameuse sauce pistou.
- Ciboulette : les feuilles de ciboulette sont souvent utilisées ciselées dans les sauces et les salades pour les agrémenter d'un goût proche de l'oignon doux. On l'appréciera notamment dans une sauce à la crème fraîche (légère de préférence!) et au poivre pour accompagner une pomme de terre au four.
- Cumin : Sa saveur chaude et piquante accompagne les fromages, le pain, les carottes et l'agneau.
- Estragon : les feuilles d'estragon, qu'elles soient utilisées fraîches, séchées ou en poudre s'accrochent particulièrement avec les viandes blanches, le poisson et les œufs.
- Laurier : originaire d'Europe, la feuille de laurier entre dans la composition des potages, marinades, et civets. Elle accompagne également la composition des bouquets garnis.
- Marjolaine : autrement nommée « grand origan », cette plante condimentaire relativement méconnue peut être incorporée à vos ragoûts ou accompagner vos tomates. Son goût étant assez prononcé, il est conseillé d'éviter de la cuire trop longtemps ou de la mélanger à d'autres herbes.
- Menthe : herbe aromatique phare des cuisines méditerranéennes, la menthe accompagne de nombreuses préparations traditionnelles, avec sa saveur douce et fraîche. Dans le thé ou le taboulé, avec des nems ou dans des desserts, la menthe apporte cette petite touche de vitalité à vos plats.
- Origan : indispensable sur la pizza napolitaine, très apprécié dans la sauce tomate, l'origan est reconnu pour son goût prononcé et ses vertus médicinales. Souvent confondu avec la marjolaine, dont le goût est plus délicat, les deux plantes ont cependant les mêmes usages.
- Oseille : avec sa saveur piquante et acidulée, l'oseille qui se cuisine comme les épinards, relève les œufs et les poissons.
- Persil : riches en vitamines A et C, les feuilles de persil sont utilisées dans les préparations de légumes, avec de la viande ou du poisson. Qu'elles soient plates ou frisées, leur odeur et leur goût sont prononcés.
- Romarin : son nom signifie en latin rosée de mer, et il pousse à l'état sauvage sur le pourtour méditerranéen. Son odeur camphrée accompagne viandes rôties, pommes de terre ainsi que le vinaigre.
- Thym : poussant en milieu aride et rocailleux, le thym possède une force olfactive méditerranéenne de caractère. Sa fraîcheur et sa profondeur parfument bouquets garnis, marinades, potages et grillades.

9.5 Temps de cuisson au four/grill

Préparation	Temps de cuisson
VIANDES	
Bœuf	15 min/500 g
Mouton (épaule, gigot)	15 à 20 min/500 g
Porc, veau	30 à 35 min/500 g
VOLAILLES	
Poulet	25 à 30 min/500 g
Caille	20 à 25 min

TABLE 9.2 – Cuisson Grill/rotissoire (Garder la porte entrouverte)

Préparation	Thermostat °C	Temps de Cuisson	Remarques
ENTRÉES			
Soufflé au fromage	200	35 min	Plat en terre ou verre
Quiche lorraine	240	45 min	Moule à tarte
Tomates farcies	240	50 min	Plat en terre ou verre
Gratin Dauphinois	240	50 min	Plat en terre ou verre
Pizza	240	35 min	Plaque à pâtisserie
Œufs cocotte	270	8 à 10 min	Ramequin et bain-marie
Allumettes fromage	260	10 min	Plaque à pâtisserie
Croque-Monsieur	220	20 min	Grille
VIANDES			
Bœuf	270	15 min/500 g	Plat en terre
Mouton (épaule, gigot)	270	15 min/500 g	Plat en terre
Porc, veau	250	30 à 35 min/500 g	Plat en terre
Agneau	210	12 min/500 g	Plat en terre
POISSONS			
Truite (1 kg)	240	35 min	Plat en terre ou verre
Maquereaux	240	30 min	Plat en terre ou verre
VOLAILLES			
Poulet	260	25 à 30 min/500 g	Plat en terre
Lapin	240	25 à 30 min/500 g	Plat en terre
PÂTISSERIES			
Biscuit de Savoie	170	35 min	Moule à manqué
Cake	220	15 min	Moule à cake
	180	55 min	
Clafoutis	240	50 min	Moule à manqué
Quatre-quart	160	60 min	Moule à cake
Sablés	190	15 min	Plaque à pâtisserie
Pâte brisée garnie	230	35 min	Moule
Pommes au four	230	25 à 30 min	Plat en terre ou verre
Meringues	110	120 min	Plaque à pâtisserie

TABLE 9.3 – Cuisson Four