

Recettes de cuisine

Famille Poirier Ruiz Pacheco

24 août 2025

Table des matières

1	Entrées	5
	Œufs mimosa	6
2	Plats	7
	Blanquette de veau	8
	Bœuf bourguignon	8
3	Desserts	9
	Cannelés bordelais	10

Chapitre 1

Entrées

Oeufs mimosa



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 10 minutes

Ingrédients ((pour 4 personnes)) :

- | | |
|-------------------------------------|---|
| ▷ 4 œufs | (facultatif) |
| ▷ 2 cuillères à soupe de mayonnaise | ▷ Quelques brins de ciboulette ou de persil |
| ▷ 1 cuillère à café de moutarde | ▷ Sel, poivre |
-

Faire cuire les œufs dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes pour obtenir des œufs durs. Les passer sous l'eau froide, les écaler puis les couper en deux dans le sens de la longueur.

Retirer délicatement les jaunes et les écraser à la fourchette dans un bol. Mélanger avec la mayonnaise, la moutarde, du sel et du poivre.

Remplir les blancs d'œufs avec cette préparation. Émietter un peu de jaune sur le dessus pour l'effet mimosa. Parsemer de ciboulette ou de persil ciselé.

Servir frais en entrée.



Veillez à ne pas trop cuire les œufs pour éviter que le jaune ne devienne trop sec.

Chapitre 2

Plats

⌚ *Préparation : 30 minutes* *Cuisson : 1h30*

- ▷ 1,2 kg de veau (épaule, tendron, persil)
- ▷ 40 g de beurre
- ▷ 2 carottes
- ▷ 40 g de farine
- ▷ 1 oignon
- ▷ 20 cl de crème fraîche épaisse
- ▷ 1 poireau
- ▷ 1 jaune d'œuf
- ▷ 2 branches de céleri
- ▷ 1 citron
- ▷ 250 g de champignons de Paris
- ▷ Sel, poivre
- ▷ 1 bouquet garni (thym, laurier,

Servir bien chaud avec du riz.



 Ne pas faire bouillir la sauce après avoir ajouté le jaune d'œuf et la crème, pour éviter qu'elle ne tranche.

Bœuf bourguignon



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 3h

Ingrédients ((pour 6 personnes)) :

- | | |
|---|---|
| ◁ 1,5 kg de bœuf à braiser (pale-ron, macreuse, gîte) | ◁ 75 cl de vin rouge (Bourgogne) |
| ◁ 200 g de lardons | ◁ 2 cuillères à soupe de farine |
| ◁ 1 oignon | ◁ 2 cuillères à soupe d'huile |
| ◁ 2 carottes | ◁ 40 g de beurre |
| ◁ 2 gousses d'ail | ◁ 1 bouquet garni (thym, laurier, persil) |
| ◁ 500 g de champignons de Paris | ◁ Sel, poivre |
-

Couper la viande en gros cubes. Dans une cocotte, faire revenir les lardons avec un peu de beurre, puis les réserver.

Faire dorer les morceaux de bœuf dans l'huile et le reste de beurre. Ajouter l'oignon émincé, les carottes en rondelles et l'ail haché. Saupoudrer de farine, mélanger et laisser roussir légèrement.

Verser le vin rouge, ajouter le bouquet garni, saler et poivrer. Remettre les lardons. Couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 2h30.

Nettoyer et émincer les champignons, les faire revenir à la poêle puis les ajouter dans la cocotte 30 minutes avant la fin de la cuisson.

Rectifier l'assaisonnement. Servir bien chaud, accompagné de pommes de terre vapeur ou de pâtes fraîches.



Utiliser un vin de qualité pour une sauce savoureuse. Ne pas hésiter à préparer le plat la veille, il n'en sera que meilleur.

Chapitre 3

Desserts

Cannelés bordelais



Préparation : 15 minutes + 24 heures

Cuisson : 1 heure

Ingrédients ((pour 40 mini cannelés)) :

- | | |
|------------------------------|-------------------------------|
| ◁ 1/2 litre de lait | ◁ 4 cuillères à soupe de rhum |
| ◁ 1 pincée de sel | ◁ 100g de farine |
| ◁ 2 œufs entiers et 2 jaunes | ◁ 250 g de sucre en poudre |
| ◁ 1/2 gousse de vanille | ◁ 50g de beurre |
-

Faire bouillir le lait avec la vanille et le beurre. Pendant ce temps, mélanger la farine, le sucre puis incorporer les œufs d'un seul coup, verser ensuite le lait bouillant. Mélanger doucement afin d'obtenir une pâte fluide comme une pâte à crêpes, laisser refroidir, puis ajouter le rhum. Placer au réfrigérateur 24 heures. Préchauffer le four à 270°. Verser la pâte bien refroidie dans les moules, en les remplissant jusqu'à 3mm du bord. Disposer les cannelés sur la grille du four pendant 5 minutes, puis baisser le thermostat à 180° et continuer la cuisson pendant 1 heure : le cannelé doit avoir une croûte brune et un intérieur bien moelleux.



Si les cannelés se colorent trop rapidement, baisser le four à 150°.