RECETTES DE SOPHIE - 3 - PLATS

GIGOT DE “12” HEURES OU GIGOT A LA CUILLÈRE

1 Gigot

3 carottes épluchées et coupées en rondelles, 2 poireaux épluchés et coupés en rondelles, 1 demi boule de céleri épluchée, coupée. 2 petits oignons épluchés et tranchés. 4 têtes d’ail dans leur robe des champs.

1l de porto noir ( possible aussi avec d’autres alcools) + 1 peu d’eau

Thym, 4 feuilles de laurier lavées, cannelle en bâton, 2 clous de girofle, coriandre en grain.

Dans 1 plat en terre, avec couvercle, genre terrine allant au four.

Déposer le gigot

Parsemer les légumes, les têtes d’ail, clou de girofle, feuilles de laurier, etc....

Mouiller avec porto + eau

Four à 175° durant 4h

Les morceaux se détachent de l’os.

Sortir le gigot, enlever le gras qui se trouve sur la viande

Préparer la sauce:

Mettre dans 1 écumoire ou à défaut dans 1 grande passoire tout ce qu’il reste dans le plat, écraser à la fourchette pour bien en extraire tous les sucs et les jus.

Remettre le gigot ds le plat, verser la sauce dessus, maintenir au chaud.

Peut se preparer la veille

Excellent avec des purées:

Purée de pomme de terre, purée de carottes, de topinambours, de pois cassés, de lentilles, de fèves, etc.......

GNOCCHIS A L’ANCIENNE ( PAUL BOCUSE/TANTE LUCE )

Pour 4 personnes

1/4 de l de lait, 125 gr de farine, 3 œufs

50 gr de beurre, 100 gr de gruyère râpé

1pincée de sel, 1 pointe de muscade râpé

Dans 1 casserole, le lait, le sel, le beurre, la muscade.

Porter à ébullition. Incorporer la farine en pluie, sans cesser de mélanger avec 1 spatule en bois

Faire déssécher la pâte en remuant sur le feu. La pâte doit former 1 boule qui se détache.

Hors du feu, incorporer les 3 œufs, tout en remuant, jusqu’à obtention d’une pâte lisse et collante

Laisser reposer 3 h

Les gnocchis

Dans une casserole d’eau salée, faire pocher les gnocchis

A l’aide d’une poche avec embout moyen. Faire des petits rectangles

Franche ébullition 1 mn, frémissement environ 12 mn

Lorsque les gnocchis surnagent (ils doivent être comme élastique) les retirer à l’aide d’un écumoire, bien les égoutter sur un linge. Puis les disposer dans 1 plat à four

Les accommoder au choix:

* A la Romaine ( beurre + fromage râpé)
* A la parisienne ( sauce Mornay)
* A l’italienne ( sauce tomate )
* Sauce béchamel

Saupoudrer d’une belle couche de fromage rapé

Laisser gratiner au four

POULET GRILLÉ MOELLEUX AU THYM

La veille, préparer marinade

Morceaux de poulet, 250 cl de ketchup, 200 cl de sauce barbecue, 1 bonne poignée de thym frais ou sec, 2 c à soupe d’huile d’olive, 1 pincée de sel, 1 pincée de poivre. Facultatif 1 cuillère de romarin. Bien mélanger. Y jeter les morceaux de poulet. Remuer 3 à 5 fois pour que la viande s’imprègne de tout côté. Frigidaire. Retourner les morceaux plusieurs fois.

Le lendemain,sur 1 grill à viande, à feux fort au début, puis moyen, faire griller les morceaux de poulet. Lorsqu’il sont bien grillés, les retirer du grill. Maintenir au chaud. puis déglacer le grill avec 1 peu d’eau. Décoller tous les sucs avec 1 spatule. Verser la sauce sur les morceaux.

Servir immédiatement

Accompagnement selon les saisons, purée, pâte, riz, belle salade

POULET BASQUAISE DE SOPHIE

1 poulet fermier en morceaux

8 tomates fraîches bio, 2 petites échalottes émincées, 2 gousses d’ail, 1 bouquet de thym, 1 boite d’olives noires dénoyautées, 3 cuillères à soupe d’huile d’olive, 1 pincée de sel, 1 pincée de poivre

Ébouillanter les tomates puis retirer la peau à l’aide d’1 petit couteau. Les couper en 2.

Dans 1 assiette creuse mélanger huile, thym, sel et poivre.

Y rouler les morceaux de poulet, puis les jeter dans 1 grande casserole à feux moyen/fort.

Retourner les morceaux jusqu’a ce qu’ils soient grillés de chaque côté.

Lorsque tous les morceaux sont grillés. Ajouter l’ail en robe des champs, les échalottes émincés, lorsque ceux ci sont dorés, mouiller d’un demi verre d’eau, ajouter les tomates coupées en 2. Baisser le feux à feux moyen, puis à feux doux. Mouiller plusieurs fois si nécessaire.

Rincer à l’eau courante les olives. Les jeter dans la marmite, remuer pour réchauffer les olives

Servir bien chaud

Accompagnement recommandé pâtes coquillettes et facultatif fromage râpé

L’OIE DE NOËL DE MAMI JENNY

1 belle oie, 5 pommes, 200 gr de jambon cru, 200 gr de jambon cuit, 100 gr de marron décortiqué, 10 gr de cerneaux de noix3. Échalottes, 50 gr de mie de pain, 2 c à soupe d’armagnac ou cognac, 1 œuf, 30 gr de beurre, 3 c à soupe de persil plat haché, 4 pincée de 4 épices, sel, poivre.2 pincée de cannellle?2 étoiles de badiane. 1 c à soupe de raisins secs

Faire dorer dans 1 casserole avec 1 peu de beurre les pommes épluchées et coupées en 2 avec quelques raisins secs, 2 étoiles de badiane, 2 pincées de cannelle, mouiller légèrement. Puis feux doux. Les pommes doivent rester à peine croquantes

La farce : mélanger tous les ingrédients. Introduire la farce dans l’oie, beurrer l’oie à la main.

Cuisson 3 h à 5 h selon la taille de l’oie. finir par une cuisson grill pour que la peau de l’oie soit bien croustillante. Servir avec les pommes autour de l’oie. Décorer avec quelques fruits rouges.