

Les recettes du Mazarine

*Un recueil de recettes de nos grands parents tenant le restaurant trois
étoiles au 48 rue Mazarine.*

Burzynski & Delloye Éditions
16 octobre 2024

Aubergines Parmesan

Ingrédients (3p)

- 1 paquet d'aubergines grillées Picard (ou 3 aubergines grillées maison)
- 1 paquet de sauce à l'italienne Picard (ou sauce tomate maison)
- 2 boules de mozzarella
- Du parmesan ou pecorino frais à râper (environ 50g)

Notes

- “Les 3 et bien pour 3 personnes.”
- “Un peu de sel + poivre + 1 peu d'ail et origan.”
- “Fleur d'ail, pecorino, herbes origan.”
- “Fournir quelques minutes pour dorer - ça glorifie!”

Recette

1. Préchauffez votre four à 210°C.
2. Faites décongeler la sauce tomate et les aubergines.
3. Dans un plat à gratin, alternez une couche de sauce tomate, une couche d'aubergines, une couche de tomate. Répétez l'opération et terminez par du parmesan râpé.
4. Enfourniez pendant 40 minutes.
5. Servez avec une salade verte pour un repas léger ou avec une viande grillée. Ajoutez du basilic ou du persil frais pour décorer.

Beurre Blanc

Ingrédients

- Beurre (coupé en petits morceaux de 1 cm³)
- Jus de citron (pour la variante au beurre au citron)

Préparation

1. Faites fondre un morceau de beurre dans un bain-marie à feu très doux.
2. Ajoutez les autres morceaux de beurre petit à petit, tout en mélangeant constamment.
3. Si le mélange commence à tourner, plongez la casserole dans de l'eau froide pour stabiliser la préparation.
4. Pour la variante au beurre au citron, ajoutez le jus de citron au beurre fondu en fouettant vigoureusement.

Cake aux olives et à la feta (6 pers.)

Ingrédients

- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 tomates
- 200 g de feta (coupée en dés)
- 100 cl de crème liquide
- 150 g d'olives noires dénoyautées (coupées en rondelles)
- 3 œufs
- 30 g de beurre (pour le moule)
- 10 cl d'huile d'olive
- Sel et poivre

Recette

1. Préchauffez le four à 180°C. Mélangez la farine et la levure dans un saladier. Ajoutez les œufs entiers. Fouettez doucement en incorporant l'huile puis la crème petit à petit.
2. Ajoutez la feta, les olives et les tomates coupées en dés à la pâte. Mélangez bien. Salez et poivrez.
3. Beurrez un moule à cake et versez-y la préparation. Enfourez pendant 10 minutes à 180°C, puis réduisez à 150°C et poursuivez la cuisson 35 minutes.
4. Laissez tiédir avant de démouler. Servez tiède ou froid, accompagné d'une salade.

Coquillettes aux Moules (2-3 pers.)

Ingrédients

- 2-3 poignées de coquillettes
- Eau salée
- 1 paquet de moules surgelées (de chez Picard)
- 1 verre de vin blanc
- Jus de citron (quantité au goût)
- Persil en quantité
- Échalotes (quantité au goût)

Recette

1. Faites cuire les coquillettes dans de l'eau salée pendant 8 à 9 minutes (selon la marque).
2. Pendant ce temps, dégelez les moules dans une casserole avec le vin blanc, un peu de jus de citron, du persil, et des échalotes.
3. Mélangez les coquillettes et les moules une fois que les deux sont prêts, puis servez immédiatement.

Courgettes à la Brousse (4 pers.)

Ingrédients

- 400 g de brousse
- 6 belles grosses courgettes
- 5 à 6 gousses d'ail
- 3 gros œufs
- 3 c. à soupe de chapelure
- 4 tomates
- Huile d'olive
- Thym (selon goût), sel et poivre

Recette

1. Rincez les courgettes, coupez-les en deux et blanchissez-les avec de l'ail pelé pendant environ 7 à 10 minutes.
2. Réduisez les courgettes en purée avec la brousse et mélangez avec les jaunes d'œufs et le thym.
3. Farcissez les courgettes, décorez de tomates et saupoudrez de chapelure, huile d'olive, sel et poivre.
4. Faites cuire au four à 220°C pendant 20 minutes. Gratinez si nécessaire.

Croûte aux Champignons (4 pers.)

Ingrédients

Champignons

- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 30 g de beurre
- 1 paquet de morilles (surgelées ou fraîches)
- 500 g de champignons de Paris
- 1 paquet de cèpes
- 5 cl de cognac
- 20 cl de vin jaune ou savagnin

Sauce

- 50 g de beurre
- 20 cl de lait
- 1 cube de bouillon de volaille
- 250 g de crème épaisse
- Sel, poivre, piment d'Espelette

Accompagnement

- Rösties Picard (ou autre garniture)
- Tranches de pain grillé

Préparation

1. Faites revenir l'échalote et l'ail dans le beurre, puis ajoutez les morilles et les champignons de Paris. Laissez cuire à feu doux.
2. Égouttez les champignons et réservez leur jus. Faites flamber les champignons avec le cognac.
3. Dans une casserole, préparez la sauce en faisant fondre le beurre et en ajoutant le lait, le cube de bouillon, et la crème épaisse. Assaisonnez avec le sel, le poivre, et le piment d'Espelette.
4. Ajoutez les champignons et mélangez bien.
5. Servez les champignons sur des tranches de pain grillé ou des rôtis et nappez de sauce.

Efflochée de Raie Marinée au Fenouil et Poivrons (4 pers.)

Ingrédients

- 1 kg d'ailes de raie pelées
- 300 g de poivrons grillés
- 450 g de cœurs de fenouil
- 2 cuil. à soupe de basilic ciselé
- 1 cuil. à soupe d'échalote coupée
- 4 tablettes de court-bouillon
- 2 citrons
- 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Recette

1. Préparez un court-bouillon avec les tablettes, l'huile d'olive, et le jus d'un citron. Portez à ébullition.
2. Déposez les morceaux de raie dans le court-bouillon, laissez cuire 12 à 15 minutes, puis égouttez.
3. Dans un bol, mélangez le fenouil, les poivrons, et les échalotes. Ajoutez du sel, du poivre, et le basilic.
4. Servez en accompagnant de tranches de citron.

Filet Mignon (2 pers.)

Ingrédients

- Filets mignons de porc (2pers. par filet env)
- Huile d'olive
- Oignons blancs
- Beurre
- Romarin ou sauge
- Crème fraîche
- Sel et poivre

Préparation

1. Dans une cocotte, faites dorer les filets mignons dans un peu d'huile d'olive. Retirez et réservez.
2. Dans la même cocotte, faites fondre les oignons blancs avec un peu de beurre.
3. Ajoutez le romarin et/ou la sauge hachés finement, puis versez une petite quantité de crème fraîche.
4. Remettez les filets mignons dans la cocotte, salez, poivrez, et ajoutez de la crème pour couvrir légèrement.
5. Couvrez la cocotte et faites cuire à feu doux pendant environ 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec une pique.
6. Tranchez le filet mignon et nappez-le avec la crème avant de servir.

Pâtes aux Champignons et Miso (2 pers.)

Ingrédients

- 200 g de champignons de Paris
- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail
- 15 cl de crème liquide vegan
- 1 c. à c. de miso blanc
- 1 c. à s. de sauce soja
- 2 c. à c. de saké ou vin blanc de cuisson
- Pâtes pour deux personnes

Recette

1. Faites cuire les pâtes.
2. Coupez finement l'oignon et l'ail, émincez les champignons.
3. Dans un bol, mélangez le miso, la sauce soja, et la crème.
4. Dans une poêle, faites revenir l'oignon, puis ajoutez l'ail et les champignons.
5. Ajoutez le mélange miso-crème et laissez mijoter quelques minutes.
6. Ajoutez les pâtes et servez.

Piccata de veau à la sauge (4 pers.)

Ingrédients

- 8 petites escalopes de veau (125 g chacune)
- 8 tranches fines de poitrine fumée
- 8 feuilles de sauge (par escalope)
- Farine
- 125 g de beurre
- 20 cl de marsala sec
- Sel et poivre
- Feuilles de sauge pour garnir

Notes

- Attention à acheter le marsala NATURE

Recette

1. Amincir les escalopes en les plaçant entre deux couches de Cellophane et aplatir avec une casserole (ou demander au boucher).
2. Parez les escalopes en éliminant les morceaux de cartilage et les petites peaux. Posez une tranche de poitrine et une feuille de sauge sur chaque escalope. Maintenez en place avec un cure-dent.
3. Salez légèrement et passez les escalopes dans la farine de chaque côté.
4. Faites chauffer la moitié du beurre dans une poêle et faites dorer les escalopes pendant environ 2 minutes de chaque côté. Attention à ne pas faire trop cuire les escalopes. Réservez au chaud.
5. Versez le marsala dans la poêle, déglacez, et ajoutez le reste de beurre. Portez à ébullition et nappez les escalopes de la sauce. Garnissez de feuilles de sauge fraîche et servez aussitôt.

Polenta au Romarin et Parmesan (5-6pers.)

Ingrédients

- 1 volume de polenta (500g par paquet)
- 2,5 volumes d'eau (ou moitié eau, moitié lait) : vérifier le paquet pour proportions
- 1 cube de bouillon de légumes
- Romarin (quantité au goût)
- 16.5cl Crème fraîche (un demi paquet)
- 100g env. Parmesan râpé

Notes

- Se congèle très bien. Mais doit être réchauffé à la casserole en le cassant en plus petit morceaux car au micro-ondes cela se dissocie. On peut ajouter une cuillère de crème pendant que l'on réchauffe.
- Peut aussi être poêlé (comme le font les italiens)

Préparation

1. Faites bouillir l'eau (ou le mélange d'eau et de lait) avec le bouillon de légumes.
2. Ajoutez le romarin, puis versez la polenta en pluie (assez haut), tout en remuant constamment pour éviter les grumeaux.
3. Continuez à mélanger pendant 3 à 5 minutes, puis ajoutez la crème et le parmesan.
4. Remuez jusqu'à ce que la polenta soit crémeuse mais encore légèrement tendre.
5. Ajouter du romarin frais par dessus.
6. Servez aussitôt.

Poulet à l'Estragon (6-8 pers.)

Ingrédients

- 8 morceaux de poulet (cuisses et blancs)
- 3 contenants de crème liquide épaisse légère (33cl x3)
- 1 grosse botte d'estragon frais
- 2-3 cuillères à soupe d'huile (pour la cuisson)
- 1 poignée d'oignons blancs
- Sel et poivre

Notes

- Se marie bien avec du riz ## Recette
- 1. Dans une cocotte, faites chauffer l'huile et faites rôtir les morceaux de poulet jusqu'à ce que la peau soit bien dorée. Retirez le poulet de la cocotte et réservez.
- 2. Ajoutez les oignons dans la cocotte et faites-les fondre doucement dans le beurre. Ajoutez un peu d'estragon, du sel, du poivre, et une portion de crème. Mélangez bien.
- 3. Remettez les morceaux de poulet dans la cocotte et recouvrez-les avec le reste de la crème et des herbes. Faites cuire à feu très doux (environ 4-5 sur 14 niveaux) pendant 1 heure à 1h15, en remuant de temps en temps.
- 4. Vérifiez la cuisson, puis retirez les morceaux de poulet. Ajoutez de l'estragon frais dans la sauce et mélangez bien.
- 5. Servez le poulet dans un plat et arrosez-le de la sauce crémeuse à l'estragon.

Raie au Beurre Noisette (4 pers.)

Ingrédients

- 4 morceaux d'aile de raie de 250 g
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- 200 g de beurre
- 1 citron
- 2 cuillères à soupe de câpres
- Sel et poivre
- Thym, persil et laurier

Recette

1. Dans une grande casserole d'eau froide, disposez les morceaux de raie, le thym, le persil, et le laurier avec 1 cuillère à soupe de vinaigre. Salez et portez à ébullition. Réduisez le feu et laissez cuire environ 10 minutes.
2. Dans une poêle chaude, faites fondre le beurre avec 1 cuillère à soupe de vinaigre. Ajoutez du persil frais et les câpres, puis assaisonnez avec du sel et du poivre.
3. Disposez les ailes de raie égouttées dans des assiettes, puis nappez-les de beurre noisette. Ajoutez une rondelle de citron pour chaque assiette et servez avec du riz ou des pommes de terre vapeur.

Raviolis au Beurre de Sauge

Ingrédients

- Raviolis au fromage (deux douzaines)
- Feuilles de sauge
- Huile
- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

1. Dans une casserole, faites chauffer un mélange d'huile et de beurre.
2. Ajoutez les feuilles de sauge et faites-les griller doucement jusqu'à ce qu'elles brunissent légèrement. La couleur de la feuille guide la cuisson. Ne les laissez pas cramer !
3. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Servez les raviolis nappés du beurre de sauge.

Salade d'artichauts aux fèves et au citron (4 pers.)

Ingrédients

- 300 g de cœurs d'artichauts
- 250 g de fèves
- 1 grappe de tomates cerises
- 1 citron bio
- 2 gousses d'ail
- 75 g de roquette
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
- Sel, poivre, thym

Recette

1. Préchauffez le four à 180°C. Étalez les feuilles de sauge dans un plat huilé.
2. Ajoutez les tomates cerises, arrosez d'huile, salez, et poivrez. Faites cuire 10 minutes.
3. Faites cuire les fèves dans de l'eau salée, égouttez, et plongez-les dans de l'eau froide.
4. Mélangez les cœurs d'artichauts, les fèves, la roquette, et les tomates cerises rôties. Assaisonnez de vinaigre et servez.

Salade d'avocats et pamplemousses aux crevettes (4 pers.)

Ingrédients

- 350 g de crevettes roses
- 1 pamplemousse
- 2 avocats
- 2 citrons
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Brins de ciboulette
- Tabasco

Recette

1. Décortiquez les crevettes et faites-les mariner dans une assiette avec le jus d'un citron, l'huile d'olive, et quelques gouttes de Tabasco.
2. Pelez le pamplemousse et les avocats, puis coupez-les en lamelles. Arrosez-les du jus de l'autre citron.
3. Mélangez les lamelles d'avocat, de pamplemousse, et les crevettes. Parsemez de ciboulette ciselée et servez très frais.

Salade de Roquette à l'Artichaut, Jambon Cru et Parmesan (4 pers.)

Ingrédients

- 1 c. à soupe de jus de citron
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre
- 1 gros artichaut
- 75 g de jambon cru
- 60 g de parmesan
- 100 g de feuilles de roquette

Recette

1. Mélangez le jus de citron, l'huile d'olive, le sel, et le poivre dans un bol.
2. Préparez l'artichaut, coupez-le en lamelles, et ajoutez-le à la vinaigrette.
3. Ajoutez le jambon cru et le parmesan en copeaux. Mélangez le tout avec la roquette et servez.

Salade Verte Sauce

Ingrédients

- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 dash de sauce Maggi
- 1 c. à soupe Vinaigre maison (quantité au goût)
- 1/2 c. à soupe d'échalote hachée
- Ciboulette (quantité au goût)
- Sel et poivre

Notes

- pour les autres salades préférer d'autres vinaigre.
- pour certaines salades ajouter de l'ail
- si pas de vinaigre maison : construire une c. à soupe avec 1 bouchon vinaigre de cidre, 1 bouchon vinaigre balsamique, 1 bouchon xérès.
- Les herbes congelés de picard sont très pratique. ## Préparation
 1. Mélangez l'huile d'olive, la sauce Maggi, les vinaigres, les échalotes, et la ciboulette.
 2. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Ajustez selon votre goût.

Soupe aux Coquillettes et Parmesan

Ingrédients

- 2-3 poignées de coquillettes
- 1 à 1,5 litre d'eau
- 1 cube Bouillon de poulet (quantité au goût)
- 2 cubes Bouillon de légumes (quantité au goût)
- 2 œufs
- 2-3 cuillères à soupe de parmesan
- 2-3 cuillères de persil
- Sel et poivre

Recette

1. Portez l'eau à ébullition avec le bouillon de poulet et le bouillon de légumes.
2. Ajoutez les coquillettes et faites cuire environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
3. Pendant ce temps, cassez les œufs dans une soupière, ajoutez le parmesan, le persil, le sel et le poivre, puis mélangez.
4. Une fois les coquillettes cuites, versez-les rapidement dans la soupière en mélangeant énergiquement pour que les œufs se coagulent sans cuire.
5. Servez immédiatement.

Steak Rôti et Sauce au Jus

Ingrédients

- Steaks
- Huile
- Eau
- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

1. Chauffez une poêle avec un peu d'huile. Faites cuire les steaks à feu très chaud, en les retournant pour bien les rôtir de chaque côté.
2. Enveloppez les steaks dans du papier aluminium et laissez reposer pendant 10 minutes.
3. Déglacez la poêle avec un peu d'eau pour récupérer les sucs, puis ajoutez un morceau de beurre. Mélangez bien, salez et poivrez.
4. Ouvrez les steaks sur la poêle pour laisser le jus se mélanger à la sauce. Servez aussitôt.
Crumble salé et sucré! polenta haddock lentille au beurre blanc bearnaise -> louis dos de cabillaud à la sauce vierge tarte au lime croute au champi salade de pecheur minestrone #
Tarte chèvre et tomates (6 pers.)

Ingrédients

- 500 g de tomates cerises
- 25 g de comté râpé
- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de lait ou d'eau
- Sel, poivre, piment, sucre roux, graines de sésame

Recette

1. Préchauffez le four à 180°C. Mélangez les farines avec le beurre, le sel, le poivre, et le piment.
2. Ajoutez le lait ou l'eau pour former une pâte, puis étalez-la sur une plaque.
3. Répartissez les tomates cerises sur la pâte. Saupoudrez de comté, sucre roux, et graines de sésame.
4. Faites cuire au four environ 45 minutes. Servez avec une salade de roquette.

Boîte chaude de Vacherin Mont-d'Or (4 pers.)

Ingrédients

- 1 Vacherin Mont-d'Or de 500 g
- 5 cl de vin blanc du Jura
- 1 gousse d'ail

Recette

1. Préchauffez le four à 220°C. Ôtez le couvercle du Vacherin Mont-d'Or et remplacez-le dans sa boîte.
2. Faites un trou au centre du fromage, versez le vin blanc, ajoutez l'ail coupé en lamelles.
3. Enfouissez pendant 30 minutes et servez avec des pommes de terre.

Vinaigre Maison

Ingrédients

- 1/2 vinaigre de vin
- 1/4 vinaigre de xérès
- 1/4 vinaigre balsamique
- Brins d'estragon (facultatif)

Préparation

1. Mélangez le vinaigre de vin, le vinaigre de xérès, et le vinaigre balsamique dans une bouteille.
2. Ajoutez un brin d'estragon pour aromatiser, si désiré.