

Livre de Recettes
Pour Méméline



À Table !

1 Entrées	1
Cake	3
Focaccia	5
Gougères	7
Pain de Poisson	9
Sigara Börеgi	11
Tartine œuf mimosa, thon et fromage frais	13
2 Plats	15
Bœuf Bourguignon	17
Croque-Monsieur	19
Penne Pilaf	21
Soupe Viêt	23
Toast à l'avocat et œufs mollets	25
3 Desserts	27
Granola	29
Index	31



Entrées

Cake	3
Focaccia	5
Gougeres	7
Pain de Poisson	9
Sigara Böreği	11
Tartine œuf mimosa, thon et fromage frais	13



Cake

10 Pour 12 couverts | 🍴 Préparation : 25 min | 🧨 Four : 30 min

Les ingrédients

Œufs	3
Farine	180 g
Lait	10 cL
Levure	1 sachet
Fromage Rapé	100 g
Huile d'Olive	10 cL
Sel/Poivre	
Garniture	

La recette

- 1 Mélanger les œufs, la farine, le lait, la levure, l'huile et le fromage rapé pour former un appareil.
- 2 Intégrer la garniture : ce peut être du jambon, des olives dénoyautées, du saumon fumé, de l'aneth, des épices, du fromage de chèvre, des tomates séchées...
- 3 Mettre au four à 180 °C jusqu'à ce que qu'un couteau ressorte sec du cake.

Les Notes du Chef

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Pour une version sucrée de la recette, remplacer le gromage rapée et l'huile d'olive par 125 g de beurre ramoli et 125 g de sucre en poudre, en enlevant un peu de farine et un demi-sachet de levure. Comme garniture, opter pour des fruits confits, du Van Houten, de la poudre de thé vert ou de la fleur d'oranger.



Focaccia

10 Pour 4 couverts | 🍴 Préparation : 2 h | 🍔 Four : 30 min | ❄️ Frigo : 24 h | 🤖 Ustensiles : Mixeur

Les ingrédients

Farine	780 g
Levure Sèche	7 g
Sel	17 g
Huile d'Olive	110 g
Gros sel	
Garniture	

La recette

- 1 Dissoudre la levure dans 113 g d'eau à feu doux, environ 40 °C. Laisser reposer 5 min.
- 2 Ajouter 567 g d'eau à la levure, puis ajouter la farine et le sel. Mélanger à faible vitesse jusqu'à ce que la pâte se forme (environ 1 min) puis à vitesse plus haute jusqu'à ce que la pâte soit lisse, pendant environ 5 min.
- 3 Couvrir avec un torchon humide pendant 10 min, puis mélanger jusqu'à ce que la pâte soit lisse et se détache des parois pendant 10-15 min.
- 4 Verser 55 g d'huile d'olive dans un grand saladier et couvrir les bords d'huile. Y placer la pâte et la recouvrir de l'excès d'huile.
- 5 Couvrir d'un torchon humide et laisser lever jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume, pendant environ 1 h à 1h30.
- 6 Verser 55 g d'huile d'olive pour couvrir une plaque de cuisson, recouvrant jusqu'aux rebords.
- 7 Soulever et replacer la pâte dans le saladier, la laissant se replier sur elle-même, puis recommencer en tournant le bol à chaque fois d'un quart de tour. Étirer la pâte pour qu'elle remplisse la plaque puis couvrir la pâte avec un film cuisson huile et laisser la pâte reposer 15 min.
- 8 Découvrir la pâte du film cuisson, et l'étirer au maximum sur les côtés. Couvrir la pâte à nouveau et laisser reposer au frigo 24 h si possible, sinon 40-55 min à température ambiante.
- 9 Découvrir la pâte. Avec les mains huilées et les doigts écartés, presser les bouts des doigts dans la pâte.
- 10 Pour une focaccia simple, couvrir la pâte du reste d'huile d'olive (1/4 cup, soit 55 g) et saupoudrer de gros sel. Sinon, ajouter la garniture choisie.
- 11 Faire cuire à 230 °C sur en bas du four jusqu'à ce que les se décollent de la plaque, environ 20-25 min, puis la transférer sur en haut du four jusqu'à ce que le haut soit bien doré, environ 5 min de plus.



Gougères

 Pour 6 couverts |  Préparation : 20 min |  Four : 25 min

Les ingrédients

Gruyère Rapé	150 g
Farine	150 g
Beurre	80 g
Œufs	4 + 1 jaune
Muscade	
Sel/Poivre	

La recette

- 1 Préchauffer le four à 200 °C
- 2 Porter 25 cl d'eau à ébullition avec le beurre coupé en morceaux.
- 3 Hors du feu, ajouter la farine d'un coup. Faites désecher pendant 1 min sur feu doux.
- 4 Laisser tiédir et incorporer les œufs un par un en mélangeant bien.
- 5 Ajouter le gruyère rapé, la muscade, saler et poivrer.
- 6 Faire des boules de pâte à l'aide de deux cuillers à café sur une plaque beurrée.
- 7 Optionnellement, dorer les gougères au pinceau avec un jaune d'œuf.
- 8 Enfourner 25 min en surveillant.

Les Notes du Chef

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Rachel
cuisine

Pain de Poisson

 Pour 12 couverts | Préparation : 20 min | Four : 45 min | Ustensiles : Mixeur

Les ingrédients

Thon	Une boîte
Pain de Mie	Trois tranches
Œufs	3
Crème Liquide	Une brique
Ketchup	
Aneth	
Paprika	
Sel, Poivre	

La recette

- 1 Émietter le thon et le pain de mie dans le bol d'un hachoir/mixeur.
 - 2 Ajouter la crème, les œufs et le ketchup.
 - 3 Assaisonner sans retenue et mixer.
 - 4 Dans un moule à cake, verser la préparation et enfourner à 180 °C.
 - 5 Laisser cuire pendant environ 45 min, jusqu'à durcissement de la croûte. Un couteau enfoncé doit revenir sec.
 - 6 Une fois cuit, démouler, laisser refroidir et servir à température ambiante.

Les Notes du Chef



Sigara Böreği

 Pour 4 couverts | Préparation : 15 min | Cuisson : 15 min

Les ingrédients

Sucuk	100 g
Beyaz peynir	250 g
Yufka	\simeq 20 feuilles
Huile	
Coriandre	
Herbes	

La recette

- 1 Dans un bol, écraser le beyaz peynir avec les herbes.
 - 2 Couper les tranches de sucuk en 4, et les ajouter à la préparation. Mélanger.
 - 3 Dans un bol assez large, verser de l'eau tiède.
 - 4 Placer une cuiller à café de pâte sur le bord court d'une feuille de yufka. La rouler jusqu'aux deux tiers puis tremper le bout dans l'eau avant de refermer.
 - 5 Faire cuire et frire dans une poêle chaude remplie d'huile. Égoutter et laisser refroidir quelques minutes avant de servir.

Les Notes du Chef

A horizontal line consisting of 100 small black dots arranged in a single row.

Vous pouvez remplacer les feuilles de yufka par de la pâte phyllo, et la garniture par sensiblement ce que vous souhaitez.



Tartine œuf mimosa, thon et fromage frais

 Pour 4 couverts | Préparation : 12 min | Cuisson : 9 min

Les ingrédients

Pain de campagne	4 tranches
Oeufs	4
Ciboulette	
Cornichons	4
Thon	1 boîte
Fromage frais	1 boîte
Citron	1
Piment	
Sel	
Poivre	

La recette

- 1 Faire griller le pain et ciseler la ciboulette.
 - 2 Faire cuire les œufs durs et les écaler.
 - 3 Couper les œufs dans la longueur et séparer les blancs des jaunes. Tout hacher ensemble au couteau puis, dans un saladier ajouter l'huile d'olive et la ciboulette.
 - 4 Couper les cornichons en dés, les mélanger au thon et au fromage frais. Ajouter le jus du citron et assaisonner.
 - 5 Tartiner les tranches de pain du mélange thon-fromage frais et recouvrir des œufs émiettés.
 - 6 Servir en ajoutant un brin de ciboulette et un peu de zeste du citron.

Les Notes du Chef



Plats

Bœuf Bourguignon	17
Croque-Monsieur	19
Penne Pilaf	21
Soupe Viêt	23
Toast à l'avocat et œufs mollets	25



Bœuf Bourguignon

10 Pour 12 couverts | 🍴 Préparation : 1h | 🔎 Cuisson : 4 h | 🍃 Frigo : 12 h

Les ingrédients

Bœuf	3 livre
Oignons	3 gros
Carottes	1 kg 500 g
Champignons	500 g
Vin Rouge	50 cl
Laurier	
Thym	
Sel/Poivre	

La recette

- 1 Couper la viande en cubes de
- 2 Couper la viande en cubes de 2-3cm de côté. Couper une ou deux carottes (selon la taille) en bâtonnets. de côté. Couper une ou deux carottes (selon la taille) en bâtonnets.
- 3 Dans un grand saladier, plonger la viande et la carotte dans le vin rouge. Assaisonner en prenant garde au sel. Filmer et laisser mariner une nuit au frigo.
- 4 Couper le reste des carottes en dés. Couper grossièrement les oignons et les champignons.
- 5 Ajouter les légumes et la marinade dans une grande marmite, et faire mijoter à feu doux. Si besoin, rajouter de l'eau à hauteur.
- 6 Laisser mijoter jusqu'à ce que la viande se coupe presque à la fourchette.
- 7 Servir avec des pommes de terre, des pâtes ou tout autre accompagnement.

Les Notes du Chef

.....
.....
.....
.....

Comme pièce de bœuf, choisir du paleron, de la macreuse ou une autre pièce assez tendre. Pour le vin, choisir un bourgogne ou un beaujolais pas trop cher.



Croque-Monsieur



Pour 4 couverts | Préparation : 15 min | Cuisson : 5 min

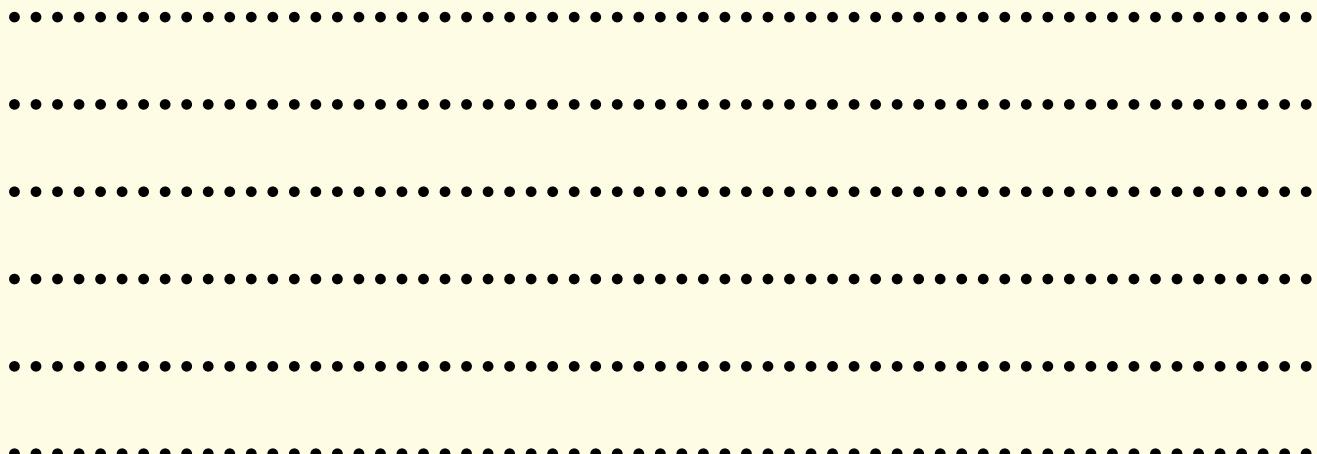
Les ingrédients

Pain de mie	2 tranches
Beurre	
Jambon blanc	1 tranche
Fromage rapé	

La recette

- 1 Beurrer une face de chaque tranche de pain de mie.
- 2 Entre les faces non beurrées des tranches de pain de mie, placer la tranche de jambon et saupoudrer de fromage.
- 3 Faire cuire dans une poêle bien chaude.

Les Notes du Chef



Il y a bien sûr de nombreuses recettes possibles de croque-monsieurs. Rajouter un œuf vous donnera un croque-madame, mais vous pouvez aussi changer complètement de garniture, par exemple pour :

- Des figues écrasées et du roquefort ;
- Du saumon et du cream cheese ;
- Des tranches de pomme de terre et du jambon sec ;
- De l'aubergine ;
- Une banane en tranche et du chocolat pour une version sucrée ;

Tout est possible !



Penne Pilaf

10 Pour 6 couverts | 🍽️ Préparation : 15 min | 🛠️ Ustensiles : Wok

Les ingrédients

Penne	500 g
Broccoli	1
Lardons Fumés	400 g
Parmesan	50 g
Bouillon de Volaille	1 cube
Huile	4 c.à.s.

La recette

- 1 Couper le brocoli en tranches verticale.
- 2 Faire bouillir 1L d'eau avec le cube de bouillon.
- 3 Faire chauffer la moitié de l'huile dans un wok et y faire sauter les lardons et le brocoli 2-3 min.
- 4 Réserver avec un écumoir.
- 5 Ajouter les pâtes et mélanger 2-3 min à feu modéré, jusqu'à blondissement léger.
- 6 Verser le bouillon et couvrir.
- 7 Laisser cuire pendant 5 min en remuant et en ajoutant un peu d'eau chaude si les pâtes sèchent trop.
- 8 Ajouter le brocoli et les lardons et laisser reposer à couvert, hors du feu.
- 9 Servir avec du parmesan.

Les Notes du Chef

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Soupe Viêt

10 | Pour 4 couverts | 🍲 Préparation : 10 min | 🔎 Cuisson : 50 min

Les ingrédients

Cuisses de Poulet	600 g
Champignons	
Carottes	3-4
Nouilles de Riz	
Bouillon de Volaille	1.2 L
Sambal	1 cuiller à soupe
Zeste de Citron	1
Ail	3-4 gousses
Gingembre	1 pouce
Cacahuètes	≈ 20

La recette

- 1 Raper les Carottes et hacher l'ail.
- 2 Faire revenir le poulet et l'ail haché dans de l'huile.
- 3 Lorsque la peau est bien saisie, déglaçer avec un peu d'eau et gratter le fond pour récupérer les sucs.
- 4 Ajouter les légumes et le bouillon de volaille.
- 5 Assaisonner avec la pâte de piment, le gingembre et le citron.
- 6 Faire mijoter 40 min.
- 7 Déchiqueter le poulet puis le remettre dans le bouillon avec les champignons.
- 8 Réhydrater les nouilles de riz puis les ajouter au bouillon.
- 9 Servir et ajouter les cacahuètes.

Les Notes du Chef

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Toast à l'avocat et œufs mollets



Pour 4 couverts | Préparation : 20 min | Cuisson : 5 min

Les ingrédients

Pain de Campagne	4 tranches
Avocats	2
Jus de citrons	2
Coriandre	
Cerfeuil	
Œufs	4
Oignons nouveaux	2-3
Radis	
Courgette	1
Petits pois cuits	100 g
Huile d'olive	
Sel	
Poivre	
Piment d'Espelette	

La recette

- 1 Ciseler la coriandre et le cerfeuil. Dans un petit saladier, écraser les avocats avec le jus de citron, les herbes et assaisonner.
- 2 Faire cuire les œufs 6 min puis les plonger dans un bain d'eau glacée, les écarter et les couper en deux.
- 3 Émincer les oignons nouveaux. Préparer les radis en quartiers. Faire des lamelles de courgette avec un économiseur puis former des rouleaux.
- 4 Assaisonner les petits pois avec un peu d'huile, du jus de citron et du sel.
- 5 Faire griller légèrement les tranches de pain, puis déposer dessus l'avocat écrasé, les œufs, les petits pois, les rouleaux de courgette, les oignons et les radis. Saler, poivrer et assaisonner.

Les Notes du Chef

.....

.....

.....

.....



Desserts

Granola	29
-------------------	----



Granola

⌚ Cuisson : 35–40 min

Les ingrédients

Flocons d'avoine	500 g
Flocons d'orge	325 g
Flocons d'épeautre	325 g
Noix	150 g
Huile	1 c.à.s.
Cassonade	3 c.à.s.
Jus de Pomme	60 mL
Sirop d'Érable	60 mL
Cannelle	1/2 c.à.c.
Vaïlle	1/2 c.à.c.

La recette

- 1 Faire chauffer les liquides jusqu'à ébullition.
- 2 Toute verser sur le mélange de flocons.
- 3 Étaler sur une plaque et faire cuir au four à 180 °C pendant 35–40 min.

Les Notes du Chef

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Index

Ingédient	
Œufs	600 g, 23
4 + 1 jaune, 7	
3, 3, 9	
4, 13, 25	
Ail	
3-4 gousses, 23	
Aneth, 9	
Avocats	
2, 25	
Bœuf	
3 livre, 17	
Beurre, 19	
80 g, 7	
Beyaz peynir	
250 g, 11	
Bouillon de Volaille	
1.2 L, 23	
1 cube, 21	
Brocoli	
1, 21	
Cacahuètes	
≈ 20, 23	
Cannelle	
1/2 c.à.c., 29	
Carottes	
1 kg 500 g, 17	
3-4, 23	
Cassonade	
3 c.à.s., 29	
Cerfeuil, 25	
Champignons, 23	
500 g, 17	
Ciboulette, 13	
Citron	
1, 13	
Coriandre, 11, 25	
Cornichons	
4, 13	
Courgette	
1, 25	
Crème Liquide	
Une brique, 9	
Cuisses de Poulet	
Farine	
150 g, 7	
180 g, 3	
780 g, 5	
Flocons d'avoine	
500 g, 29	
Flocons d'orge	
325 g, 29	
Flocons d'épeautre	
325 g, 29	
Fromage frais	
1 boîte, 13	
Fromage Rapé	
100 g, 3	
Fromage rapé, 19	
Garniture, 3, 5	
Gingembre	
1 pouce, 23	
Gros sel, 5	
Gruyère Rapé	
150 g, 7	
Herbes, 11	
Huile, 11	
1 c.à.s., 29	
4 c.à.s., 21	
Huile d'Olive	
10 cL, 3	
110 g, 5	
Huile d'olive, 25	
Jambon blanc	
1 tranche, 19	
Jus de citrons	
2, 25	
Jus de Pomme	
60 mL, 29	
Ketchup, 9	
Lait	
10 cL, 3	
Lardons Fumés	
400 g, 21	
Laurier, 17	
Levure	
1 sachet, 3	

-
- Levure Sèche
7 g, 5
- Muscade, 7
- Noix
150 g, 29
- Nouilles de Riz, 23
- Oignons
3 gros, 17
- Oignons nouveaux
2-3, 25
- Pain de Campagne
4 tranches, 25
- Pain de campagne
4 tranches, 13
- Pain de Mie
Trois tranches, 9
- Pain de mie
2 tranches, 19
- Paprika, 9
- Parmesan
50 g, 21
- Penne
500 g, 21
- Petits pois cuits
100 g, 25
- Piment, 13
- Piment d'Espelette, 25
- Poivre, 13, 25
- Radis, 25
- Sambal
1 cuiller à soupe, 23
- Sel, 13, 25
17 g, 5
- Sel, Poivre, 9
- Sel/Poivre, 3, 7, 17
- Sirop d'Érable
60 mL, 29
- Sucuk
100 g, 11
- Thon
1 boîte, 13
Une boîte, 9
- Thym, 17
- Vaïlle
1/2 c.à.c., 29
- Vin Rouge
50 cL, 17
- Yufka
≈ 20 feuilles, 11
- Zeste de Citron
1, 23
- Pour**
- 12 personnes, 3, 9, 17
4 personnes, 5, 11, 13, 19, 23, 25
6 personnes, 7, 21
- Recette**
- Bœuf Bourguignon, 17
- Cake, 3
- Croque-Monsieur, 19
- Focaccia, 5
- Gougères, 7
- Granola, 29
- Pain de Poisson, 9
- Penne Pilaf, 21
- Sigara Böreği, 11
- Soupe Viêt, 23
- Tartine œuf mimosa, thon et fromage frais,
13
- Toast à l'avocat et œufs mollets, 25
- Temps**
- Cuisson**
- 15 min, 11
4 h, 17
50 min, 23
5 min, 19, 25
9 min, 13
35-40 min, 29
- Four**
- 25 min, 7
30 min, 3, 5
45 min, 9
- Préparation**
- 10 min, 23
12 min, 13
15 min, 11, 19, 21
1 h, 17
20 min, 7, 9, 25
25 min, 3
2 h, 5
- Repos**
- 12 h, 17
24 h, 5
- Ustensiles**
- Mixeur, 5, 9
Wok, 21