

*Livre de Recettes*  
*Pour Méméline*



# À Table !

<b>1 Entrées</b>	<b>1</b>
Blinis de pommes de terre . . . . .	3
Cake . . . . .	5
Focaccia . . . . .	7
Gougères . . . . .	9
Pain de Poisson . . . . .	11
Sigara Böreği . . . . .	13
Tartine œuf mimosa, thon et fromage frais . . . . .	15
<b>2 Plats</b>	<b>17</b>
Bœuf Bourguignon . . . . .	19
Beef Brisket à l'Américaine . . . . .	21
Croque-Monsieur . . . . .	23
Galette de pommes de terre . . . . .	25
Penne Pilaf . . . . .	27
Risotto de coquillettes jambon . . . . .	29
Salade de Bœuf . . . . .	31
Soufflé au Comté . . . . .	33
Soupe de Foie Gras en Croûte . . . . .	35
Soupe Viêt . . . . .	37
Toast à l'avocat et œufs mollets . . . . .	39
Velouté de Carottes au Curcuma . . . . .	41
<b>3 Desserts</b>	<b>43</b>
Bugnes Moelleuses . . . . .	45
Granola . . . . .	47
<b>Index</b>	<b>49</b>



# Entrées

---

Blinis de pommes de terre . . . . .	3
Cake . . . . .	5
Focaccia . . . . .	7
Gougères . . . . .	9
Pain de Poisson . . . . .	11
Sigara Böreği . . . . .	13
Tartine œuf mimosa, thon et fromage frais . . . . .	15

---



# Blinis de pommes de terre



Pour Convives couverts



Préparation :

20 min



Cuisson : 20 min

## Les ingrédients

Pommes de Terre	150 g
Truite Fumée	4 tranches
Œufs	2
Muscade	
Échalote	1
Crème Fraîche	10 cL
Ciboulette	
Huile d'Olive	
Citron	1

## La recette

- 1 Préparer les pommes de terre en dés et les faire cuire dans l'eau bouillante. Les écraser à la fourchette dans un saladier.
- 2 Séparer les blancs des jaunes d'œufs et mélanger les jaunes avec la purée. Assaisonner. Ajouter les blancs en neige dans la purée à l'aide d'une maryse.
- 3 Dans un petit saladier, mélanger la crème, les herbes et l'échalote émincée avec un trait d'huile d'olive et le jus du citron.
- 4 Détailer le poisson fumé.
- 5 Dans une poêle chaude huilée avec un papier absorbant, déposer une cuillérée à soupe de la pâte pour former un blini. Une fois que des bulles se forment à la surface, les retourner et attendre environ 1 min que les blinis se colorent.
- 6 Servir les blinis nappés de sauce avec une lanière de poisson et un brin d'aneth ou de ciboulette.

## Les Notes du Chef

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



# Cake

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

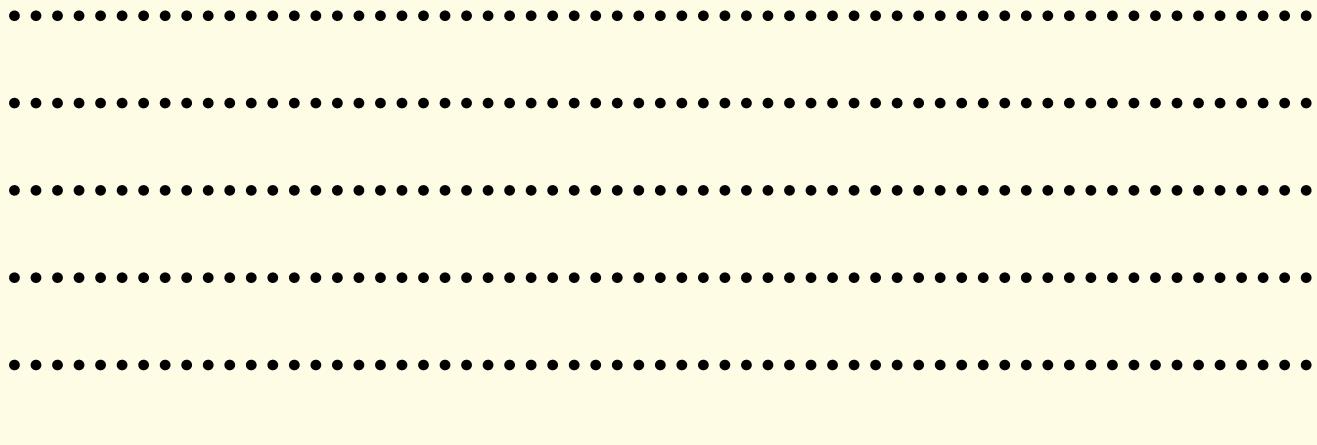
## Les ingrédients

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 déssecher 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

<b>Les ingrédients</b>	
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, evenly spaced across the width of the page.

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
Œufs	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 . . . . .	19
Beef Brisket à l'Américaine . . . . .	21
Croque-Monsieur . . . . .	23
Galette de pommes de terre . . . . .	25
Penne Pilaf . . . . .	27
Risotto de coquillettes jambon . . . . .	29
Salade de Bœuf . . . . .	31
Soufflé au Comté . . . . .	33
Soupe de Foie Gras en Croûte . . . . .	35
Soupe Viêt . . . . .	37
Toast à l'avocat et œufs mollets . . . . .	39
Velouté de Carottes au Curcuma . . . . .	41

---



# Bœuf Bourguignon

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

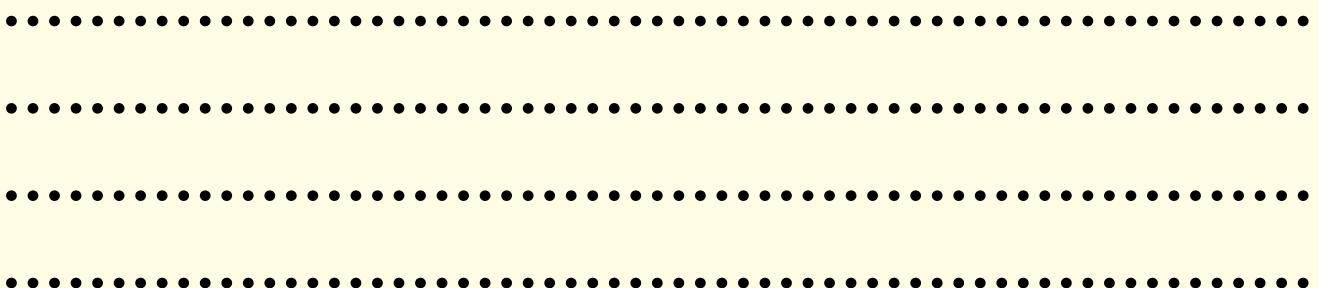
## Les ingrédients

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.



# Beef Brisket à l'Américaine

10 | Pour 6 couverts | 🍷 Préparation : 20min | 🍜 Four : 5h30

## Les ingrédients

Poitrine de bœuf	1.5 kg
Bouillon de bœuf	25 cL
Sauce barbecue	15 cL
Vinaigre de cidre	2 c.à.s.
Huile neutre	1 c.à.s.
Paprika fumé	
Cassonade	
Ail en poudre	
Oignon en poudre	
Piment de Cayenne	
Moutarde en poudre	
Sel	
Poivre	

## La recette

- 1 Préparer un mélange d'épices en combinant 2 cuil. à soupe de paprika fumé, 1 de cassonade, 1 d'ail en poudre, 1 d'oignon en poudre, 1 de moutarde en poudre, une pointe de piment de Cayenne, du sel et du poivre.
- 2 Masser généreusement la poitrine de bœuf avec ce mélange sur toutes ses faces, puis laisser reposer à température ambiante pendant 30min.
- 3 Préchauffer le four à 150 °C. Dans une cocotte, faire chauffer l'huile et saisir la viande sur chaque face jusqu'à belle coloration.
- 4 Verser le bouillon, la sauce barbecue et le vinaigre dans la cocotte. Couvrir et enfourner.
- 5 Cuire 5 h à couvert, puis retirer le couvercle et poursuivre 30min pour faire réduire le jus.
- 6 Laisser reposer la viande 10min hors du four avant de trancher. Servir nappé de jus réduit.

## Les Notes du Chef

.....

.....

.....

.....



# Croque-Monsieur



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

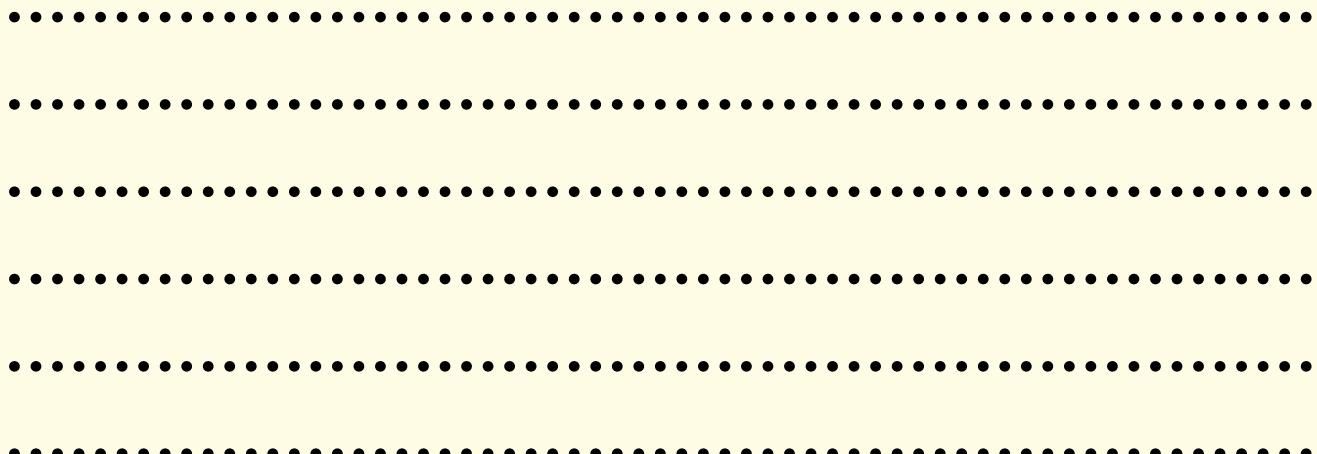
## Les ingrédients

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 !



# Galette de pommes de terre

 Pour 4 personnes couverts |  Préparation : 30 minutes |  Cuisson : 25 min

## Les ingrédients

Pommes de terre	150 g
Fromage	130 g
Crème liquide entière	4 cL
Farine	40 g
Œuf	1
Jaune d'œuf	1
Roquette	200 g
Tomates cerise	100 g
Huile d'olive	4 c.a.s.
Vinaigre balsamique blanc	2 c.a.s
Gros sel	
Sel	
Poivre	

## La recette

- 1 Éplucher les pommes de terre, les couper en dés, les rincer puis les faire cuire dans une casserole d'eau bouillante avec du gros sel pendant 12 minutes.
  - 2 Couper trois quarts du fromage en petits dés, faire des copeaux pour la déco et râper le reste pour la galette.
  - 3 Égoutter les pommes de terre cuites, les écraser à la fourchette. Mélanger avec la crème, la farine, le fromage en cubes, le fromage râpé, les œufs, saler, poivrer et ajouter le vinaigre.
  - 4 Déposer la roquette dans un saladier. Dans un ramequin, fouetter l'huile d'olive avec le vinaigre. Couper les tomates cerise en quartiers.
  - 5 Verser un trait d'huile d'olive dans une poêle, laisser chauffer, étaler la pâte et faire dorer 4 minutes de chaque côté, sur feu moyen.
  - 6 Dresser la galette dans une assiette avec la salade et les tomates assaisonnées de vinaigrette, parsemer de copeaux de fromage.

# Les Notes du Chef

**Vous pouvez remplacer la roquette par n'importe quelle autre salade si vous ne l'aimez pas ou n'en avez pas.**



# 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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



# Risotto de coquillettes jambon

10 Pour 4 couverts | 🍴 Préparation : 20 min | 🔥 Cuisson : 20 min

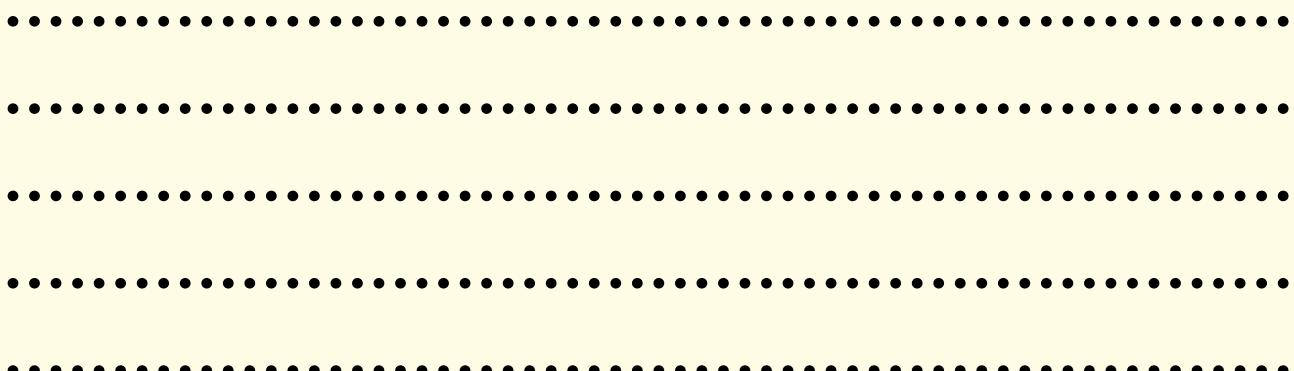
## Les ingrédients

Coquillettes	360 g
Jambon blanc	4 tranches
Bouillon de volaille	1 cube
Ail	1 gousse
Oignon	1
Crème fraîche	20 cl
Parmesan râpé	50 g
Huile d'olive	3 c.a.s.
Boulette	1
Sel	
Poivre	

## La recette

- 1 Faire bouillir 1.5l d'eau dans une casserole et y dissoudre le cube de bouillon.
- 2 Éplucher et émincer l'ail et l'oignon. Faire chauffer 3 c.a.s. d'huile d'olive dans une sauteuse, ajouter les coquillettes et les faire dorer 2-3 min.
- 3 Verser une louche de bouillon pour mouiller à hauteur des coquillettes. Remuer et laisser absorber, puis recommencer l'opération pendant 12 min jusqu'à ce que les coquillettes soient cuites.
- 4 Rouler les tranches de jambon et couper en lamelles de 0.5cm. Ciseler la boulette.
- 5 Une fois que les coquillettes sont cuites, ajouter la crème, le jambon coupé, la boulette et le parmesan râpé. Mélanger délicatement. Saler et poivrer si besoin.
- 6 Répartir le risotto de coquillettes dans les assiettes et parsemer de boulette ciselée.

## Les Notes du Chef



Vous pouvez remplacer le parmesan par du comté, de l'emmental ou du gruyère râpé.



## Salade de Bœuf

 Pour 4 couverts |  Préparation : 15 min |  Cuisson : 5 min |  Frigo : 20 min

Les ingrédients	
Onglet de bœuf	240 g
Maïs cuit	1 boite
Piment oiseau	1
Citron vert	2
Citron jaune	1
Tomates cerises	100 g
Radis	1 botte
Mâche	4 poignées
Noix de Cajou salées	25 g
Moutarde	2 c.à.c.
All	
Coriandre	
Vinaigre balsamique rouge	2 c.à.s.
Huile d'Olive	25 cL
Sel	
Poivre	

## La recette

- 1 Assaisonner la pièce de viande et la couper en deux.
  - 2 Dans un plat, verser la moutarde, l'huile d'olive, 1 cuillère à soupe de vinaigre, le jus d'un demi-citron vert et la seconde moitié en quartiers, quelques feuilles de coriandre, 3 cuiller à soupe d'eau, le piment et l'ail en morceaux. Y faire mariner la viande à température ambiante 15-20 min.
  - 3 Mélanger le jus du citron jaune avec l'huile d'olive pour assaisonner la salade.
  - 4 Couper les tomates cerise et les radis en quatre, rincer le maïs et préparer la coriandre et la mâche.
  - 5 Égoutter et griller la pièce de viande. Une fois cuite, la retirer de la cuisson et déglacer la poêle avec le jus d'un demi-citron vert et 1 cuiller de vinaigre balsamique. Découper la viande en lanière.
  - 6 Assaisonner la salade composée de mâche, maïs, tomates, radis avec la vinaigrette au citron.
  - 7 Servir en ajoutant les lanières de viande, le jus de cuisson et parsemer de noix de cajou. Ajouter le demi-citron vert restant en quartiers.

## Les Notes du Chef



# Soufflé au Comté



Pour 4 personnes couverts | Préparation : 20 minutes | Four : 18 minutes

## Les ingrédients

Comté râpé	100 g
Beurre	50 g
Farine	50 g
Lait entier	50 cl
Jaunes d'œufs	4
Blancs d'œufs	5
Muscade	
Sel	
Poivre	

## La recette

- 1 Préchauffer le four à 200 °C. Beurrer des moules individuels ou un grand moule, puis ajouter de la chapelure. Tapoter pour enlever l'excédent.
- 2 Séparer les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige ferme.
- 3 Faire fondre le beurre dans une casserole sans coloration. Ajouter la farine et mélanger. Verser le lait en remuant jusqu'à obtenir une béchamel. Laisser cuire 5 minutes. Incorporer le fromage. Retirer du feu et ajouter les jaunes.
- 4 Incorporer les blancs montés en neige à la préparation délicatement, à la maryse.
- 5 Verser la pâte dans les moules et enfourner pour 18 minutes sans ouvrir le four. Servir sans attendre à la sortie.

## Les Notes du Chef

.....

.....

.....

.....

.....

Vous pouvez chemiser les moules beurrés avec de la farine ou de la chapelure pour un côté croustillant. Vous pouvez utiliser du comté jeune, du comté plus affiné, du gruyère ou même du parmesan.



# Soupe de Foie Gras en Croûte



Pour 4 couverts |



Préparation : 30min |



Four : 20min |



Frigo : 12 h

## Les ingrédients

Foie gras cru	160 g
Pâte feuilletée	250 g
Carottes	2
Oignon doux	1
Champignons de Paris	150 g
Truffe brossée	1
Consommé de volaille	1L
Beurre	40 g
Citron	0.5
Jaune d'œuf	1
Sel	
Poivre	

## La recette

- 1 Éplucher et ciseler l'oignon. Faire fondre 15 g de beurre dans une poêle et y faire revenir l'oignon pendant 5min.
- 2 Dans la même poêle, ajouter 10 g de beurre, remettre l'oignon, ajouter les carottes en bâtonnets et couvrir d'eau à hauteur et laisser cuire jusqu'à évaporation complète. Réserver.
- 3 Faire cuire les champignons émincés dans le reste de beurre avec le jus du demi-citron pendant
- 4 Faire cuire les champignons émincés dans le reste de beurre avec le jus du demi-citron pendant 5-6min, assaisonner. , assaisonner.
- 5 Réunir les légumes refroidis dans une soupière avec le foie gras cru coupé en dés et la truffe émincée. Y ajouter le consommé froid et assaisonner avant de filmer et réfrigérer pendant 12 h.
- 6 Deux heures avant le service, verser la soupe dans des bols individuels. Découper des disques de pâte feuilletée légèrement plus grands que le diamètre des bols. Tracer des croisillons sur la pâte, humecter les bords et les déposer sur les bols en appuyant pour faire adhérer. Dorer au jaune d'œuf.
- 7 Enfourner dans un four préchauffé à 220 °C pendant 20min. Servir immédiatement.

Vous pouvez préparer cette soupe la veille pour intensifier les saveurs. Assurez-vous que la pâte feuilletée soit bien froide avant de la cuire pour obtenir une croûte bien dorée et croustillante.



# 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

.....

.....

.....

.....



## Velouté de Carottes au Curcuma

 Pour 4 couverts |  Préparation : 30 min |  Cuisson : 25 min |  Ustensiles : Mixeur

## Les ingrédients

Carottes	250 g
Fromage Frais	100 g
Crème Liquide	35 cL
Beurre	40 g
Curcuma	
Noisettes	
Croûtons	
Menthe	
Sel	
Poivre	

## La recette

- 1 Préparer les carottes en rondelles et les faire cuire dans l'eau bouillante environ 25 min.
  - 2 Fouetter le fromage frais avec 10 cl de crème pour qu'il soit bien lisse. Laisser reposer au frais.
  - 3 Dans le mixeur, mixer les carottes, un peu d'eau de cuisson, le beurre, le reste de crème et le curcuma jusqu'à obtenir un velouté. Assaisonner.
  - 4 Dans chaque bol, verser le velouté chaud, et déposer une cuiller de crème de fromage frais, des noisettes concassées et des croûtons. Décorer avec la menthe.

# Les Notes du Chef



# Desserts

---

Bugnes Moelleuses . . . . .	45
Granola . . . . .	47

---



# Bugnes Moelleuses



Pour 6 couverts |



Préparation : 25min |



Cuisson : 20 min |



Frigo : 2 h

## Les ingrédients

Farine	500 g
Œufs	4
Beurre doux	100 g
Sucre en poudre	75 g
Levure chimique	1 sachet
Lait	2 cl
Eau de fleur d'oranger	2 cl
Sel fin	
Sucre glace	
Huile de friture	

## La recette

- 1 Verser la farine dans un saladier, y creuser un puits puis y casser les œufs. Ajouter le sucre en poudre, le sel, la levure, le lait et l'eau de fleur d'oranger. Mélanger progressivement.
- 2 Incorporer le beurre mou coupé en petits morceaux. Pétrir longuement jusqu'à obtention d'une pâte souple et homogène.
- 3 Former une boule, couvrir d'un linge propre ou filmer, puis placer au réfrigérateur pendant 2 h pour laisser reposer la pâte.
- 4 Fariner légèrement le plan de travail, étaler la pâte sur une épaisseur d'environ 5mm, puis découper des losanges ou des rectangles en incisant leur centre. Former un papillon en les inversant par le centre.
- 5 Chauffer l'huile de friture à 170 °C. Plonger les bugnes par petites quantités et les faire frire 1 à 2min de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- 6 Égoutter sur du papier absorbant, puis saupoudrer généreusement de sucre glace une fois refroidies. Déguster tièdes ou froides.

## Les Notes du Chef

.....

.....

.....

.....

.....

.....



# 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

## Ingrédient

- Œufs
  - 4 + 1 jaune, 9
  - 2, 3
  - 3, 5, 11
  - 4, 15, 39
- Ail, 31
  - 1 gousse, 29
  - 3-4 gousses, 37
- Ail en poudre, 21
- Aneth, 11
- Avocats
  - 2, 39
- Bœuf
  - 3 livre, 19
- Beurre, 23
  - 40 g, 35, 41
  - 50 g, 33
  - 80 g, 9
- Beurre doux
  - 100 g, 45
- Beyaz peynir
  - 250 g, 13
- Blancs d'œufs
  - 5, 33
- Bouillon de bœuf
  - 25 cL, 21
- Bouillon de Volaille
  - 1.2 L, 37
  - 1 cube, 27
- Bouillon de volaille
  - 1 cube, 29
- Boulette
  - 1, 29
- Broccoli
  - 1, 27
- Cacahuètes
  - ≈ 20, 37
- Cannelle
  - 1/2 c.à.c., 47
- Carottes
  - 1 kg 500 g, 19
  - 250 g, 41
  - 3-4, 37
- Cassonade, 21
  - 3 c.à.s., 47
- Cerfeuil, 39
- Champignons, 37
  - 500 g, 19
- Champignons de Paris
  - 150 g, 35
- Ciboulette, 3, 15
- Citron
  - 0,5, 35
  - 1, 3, 15
- Citron jaune
  - 1, 31
- Citron vert
  - 2, 31
- Comté râpé
  - 100 g, 33
- Consommé de volaille
  - 1 L, 35
- Coquillettes
  - 360 g, 29
- Coriandre, 13, 31, 39
- Cornichons
  - 4, 15
- Courgette
  - 1, 39
- Croûtons, 41
- Crème Fraîche
  - 10 cL, 3
- Crème fraîche
  - 20 cL, 29
- Crème Liquide
  - 35 cL, 41
  - Une brique, 11
- Crème liquide entière
  - 4 cL, 25
- Cuisses de Poulet
  - 600 g, 37
- Curcuma, 41
- Eau de fleur d'oranger
  - 2 cL, 45
- Farine
  - 150 g, 9

---

180 g, 5	Ketchup, 11
40 g, 25	Lait
500 g, 45	10 cL, 5
50 g, 33	2 cL, 45
780 g, 7	Lait entier
Flocons d'avoine	50 cL, 33
500 g, 47	Lardons Fumés
Flocons d'orge	400 g, 27
325 g, 47	Laurier, 19
Flocons d'épeautre	Levure
325 g, 47	1 sachet, 5
Foie gras cru	Levure chimique
160 g, 35	1 sachet, 45
Fromage	Levure Sèche
130 g, 25	7 g, 7
Fromage Frais	Maïs cuit
100 g, 41	1 boîte, 31
Fromage frais	Menthe, 41
1 boîte, 15	Moutarde
Fromage Rapé	2 c.à.c., 31
100 g, 5	Moutarde en poudre, 21
Fromage rapé, 23	Muscade, 3, 9, 33
Garniture, 5, 7	Mâche
Gingembre	4 poignées, 31
1 pouce, 37	Noisettes, 41
Gros sel, 7, 25	Noix
Gruyère Rapé	150 g, 47
150 g, 9	Noix de Cajou salées
Herbes, 13	25 g, 31
Huile, 13	Nouilles de Riz, 37
1 c.à.s., 47	Oignon
4 c.à.s., 27	1, 29
Huile d'Olive, 3	Oignon doux
10 cL, 5	1, 35
110 g, 7	Oignon en poudre, 21
25 cL, 31	Oignons
Huile d'olive, 39	3 gros, 19
3 c.a.s., 29	Oignons nouveaux
4 c.a.s., 25	2-3, 39
Huile de friture, 45	Onglet de bœuf
Huile neutre	240 g, 31
1 c.à.s., 21	Pain de Campagne
Jambon blanc	4 tranches, 39
1 tranche, 23	Pain de campagne
4 tranches, 29	4 tranches, 15
Jaune d'œuf	Pain de Mie
1, 25, 35	Trois tranches, 11
Jaunes d'œufs	Pain de mie
4, 33	2 tranches, 23
Jus de citrons	Paprika, 11
2, 39	Paprika fumé, 21
Jus de Pomme	Parmesan
60 mL, 47	50 g, 27

---

Parmesan râpé	1/2 c.à.c., 47
50 g, 29	
Penne	Vin Rouge
500 g, 27	50 cL, 19
Petits pois cuits	Vinaigre balsamique blanc
100 g, 39	2 c.a.s, 25
Piment, 15	Vinaigre balsamique rouge
Piment d'Espelette, 39	2 c.à.s., 31
Piment de Cayenne, 21	Vinaigre de cidre
Piment oiseau	2 c.à.s., 21
1, 31	Yufka
Poitrine de bœuf	≈ 20 feuilles, 13
1.5 kg, 21	Zeste de Citron
Poivre, 15, 21, 25, 29, 31, 33, 35, 39, 41	1, 37
Pommes de Terre	Échalote
150 g, 3	1, 3
Pommes de terre	Œuf
150 g, 25	1, 25
Pâte feuillettée	Œufs
250 g, 35	4, 45
Radis, 39	
1 botte, 31	Pour
Roquette	12 personnes, 5, 11, 19
200 g, 25	4 personnes, 7, 13, 15, 23, 29, 31, 35, 37, 39,
Sambal	41
1 cuiller à soupe, 37	4 personnes personnes, 25, 33
Sauce barbecue	6 personnes, 9, 21, 27, 45
15 cL, 21	Convives personnes, 3
Sel, 15, 21, 25, 29, 31, 33, 35, 39, 41	
17 g, 7	Recette
Sel fin, 45	Bœuf Bourguignon, 19
Sel, Poivre, 11	Beef Brisket à l'Américaine, 21
Sel/Poivre, 5, 9, 19	Blinis de pommes de terre, 3
Sirop d'Érable	Bugnes Moelleuses, 45
60 mL, 47	Cake, 5
Sucre en poudre	Croque-Monsieur, 23
75 g, 45	Focaccia, 7
Sucre glace, 45	Galette de pommes de terre, 25
Sucuk	Gougères, 9
100 g, 13	Granola, 47
Thon	Pain de Poisson, 11
1 boîte, 15	Penne Pilaf, 27
Une boîte, 11	Risotto de coquillettes jambon, 29
Thym, 19	Salade de Bœuf, 31
Tomates cerise	Sigara Böreği, 13
100 g, 25	Soufflé au Comté, 33
Tomates cerises	Soupe de Foie Gras en Croûte, 35
100 g, 31	Soupe Viêt, 37
Truffe brossée	Tartine œuf mimosa, thon et fromage frais,
1, 35	15
Truite fumée	Toast à l'avocat et œufs mollets, 39
4 tranches, 3	Velouté de Carottes au Curcuma, 41
Vaïlle	
	Temps
	Cuisson

---

15 min, 13	1 h, 19
20 min, 3, 29, 45	20 min, 3, 9, 11, 29, 39
25 min, 25, 41	25 min, 5
4 h, 19	2 h, 7
50 min, 37	30 min, 41
5 min, 23, 31, 39	20 minutes, 33
9 min, 15	20min, 21
35–40 min, 47	25min, 45
Four	30 minutes, 25
25 min, 9	30min, 35
30 min, 5, 7	Repos
45 min, 11	12 h, 19, 35
5 h30, 21	20 min, 31
18 minutes, 33	24 h, 7
20min, 35	2 h, 45
Préparation	Ustensiles
10 min, 37	Mixeur, 7, 11, 41
12 min, 15	Wok, 27
15 min, 13, 23, 27, 31	