

Recettes

Nicolas Bonfante

Contents

1	Apéritif	3
2	Entrée	4
3	Plat	5
4	Dessert	6
4.1	Biscuits fourrés à base de pain rassis.	6
5	Boissons	7
5.1	Sapinette	7
6	Gourmandise	8
6.1	Gelée / pâte de coing	8

Chapter 1

Apéritif

Chapter 2

Entrée

Chapter 3

Plat

Chapter 4

Dessert

4.1 Biscuits fourrés à base de pain rassis.

Ecraser 110g de pain sec. Mélanger dans un saladier le pain écrasé, 30g d'huile de coco, 1 cuillère à soupe de beurre de cacahuète et 1 oeuf. Tapisser le fond d'un moule à muffin avec le mélange. Bien tasser. Déposer une cuillère à soupe de la garniture de votre choix (confiture, pâte à tartiner etc). Ne soyez pas avare, c'est ce qui donne du goût à vos biscuits. Déposer du mélange par dessus et tasser délicatement. Enfourner à 180° pour 15 minutes.

Chapter 5

Boissons

5.1 Sapinette

Faire macérer 1L d'alcool à 40/50°, 200g de sucre et 200g de bourgeons (ou à défaut des épines) de sapins. Attention à ne pas confondre if, sapin et épicéa. L'if est mortel, même à faible dose. L'if ne sent pas le “sapin”, donc facile de l'éviter. L'épicéa et le sapin ont deux différences majeures:

- Les pommes de l'épicéa pousse vers le bas, alors que celles du sapin poussent vers le haut.
- Les aiguilles de l'épicéa poussent dans n'importe quelle direction autour de la branche, alors que celles du sapin poussent à l'horizontale.

Chapter 6

Gourmandise

6.1 Gelée / pâte de coing

Mettre les coings avec un peu d'eau dans une casserole pour en faire une compote. Séparer le jus et les morceaux.

- Avec les morceaux: mixer puis rajouter 100% du poids en sucre pour faire la pâte de coing.
- Avec le jus, rajouter 70% du poids en sucre pour faire de la gelée.