

Liste alphabétique des recettes

1. [Aubergines à la menthe](#)
2. [Filet de porc grand veneur](#)
3. [Gambas à l'ail](#)
4. [La poule au riz](#)
5. [Tarte aux mirabelles](#)

Aubergines à la menthe

Préparation : 10 min Cuisson : 10 min

Marinade :

- 6 h 12 aubergines oblongues de 150 g chacune
 - 6 cuil. à soupe de vinaigre de xérès
 - 1 dl d'huile d'olive
 - 4 gousses d'ail
 - 1 cuil. à café d'origan
 - 6 brins de menthe
 - sel, poivre
1. Eliminez le pédoncule des aubergines. Lavez les aubergines et coupez-les de sel et faites les cuire à la vapeur pendant 10 min environ, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
 2. Lorsque les aubergines sont cuites, égouttez-les dans une passoire puis laissez-les refroidir. Mettez-les ensuite dans un plat creux.
 3. Pelez les gousses d'ail et coupez-les en fines lamelles en éliminant les germes. Lavez les brins de menthe, effeuillez-les et épongez les feuilles.
 4. Mettez le vinaigre, l'huile du sel et du poivre dans un bol et émulsionnez le tout à la fourchette. Versez le contenu du bol sur les aubergines et mélangez. Ajoutez l'origan, les feuilles de menthe, en les froissant entre vos doigts, et l'ail. Mélanger encore.
 5. Laissez mariner 6 h au moins ou jusqu'au lendemain avant de servir.

Filet de porc grand veneur

Préparation : 20 mn Cuisson : 1 h 30 mn

- Un filet de porc désossé d'un kilo 600
 - 2 cuillerées à soupe d'huile
- Pour la marinade:
- une bouteille de vin rouge
 - 3 clous de girofle
 - un oignon, 2 gousses d'ail
 - 3 baies de genièvre
 - un filet de vinaigre, un trait de cognac
 - sel et poivre
- Pour la sauce:
- 2 cuillerées de gelée de groseilles, 3 cuillerées de crème fraîche féculé
1. Préparez la marinade avec tous les ingrédients indiqués et plongez-y le filet de façon à ce qu'il y baigne pendant douze heures.
 2. Au moment de le faire cuire, égouttez le rôti, épongez-le et faites-le cuire à four modéré pendant une heure trente, après l'avoir badigeonné d'huile d'arachide et légèrement assaisonné.
 3. Tandis que s'opère la cuisson, faites réduire la marinade à feu vif de façon à obtenir un quart de litre de sauce.
 4. Quelques minutes avant de servir, ajoutez à cette réduction la gelée de groseilles et la crème fraîche. Mélangez bien au fouet. Cette sauce ne doit pas bouillir. Goûtez-la, rectifiez l'assaisonnement et versez le cognac.
 5. Dressez la viande découpée sur un plat, nappez-la de quelques cuillerées de sauce et offrez le restant en saucière.
 6. Accompagnez de marrons braisés et de pommes aux fruits rouges.
- Pommes aux fruits rouges
7. Eplucher, couper en 2 et évider les pommes. Remplir le centre d'un mélange confiture de groseille/fruits rouges. Piquer d'un clou de girofle. Cuire au four.
- Marrons
8. Pour les peler : 3 mn en cocotte minute. Pocher 20 mn dans du bouillon (ou du lait). Faire braiser avec du beurre.

Gambas à l'ail

Préparation : 5 à 10 min Cuisson : 6 min

- 24 gambas crues
- 4 gousses d'ail
- 1 petit piment frais
- 1 cuil. à soupe de persil ciselé
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

1. Pelez les gousses d'ail, hachez-les. Coupez le piment en fines rondelles.
2. Versez l'huile dans une grande poêle, ajoutez l'ail et le piment. Faites chauffer 1 min à feu vif en remuant pour éviter qu'ils ne brûlent.
3. Ajoutez les gambas. Cuisez-les 2 à 3 min en les tournant jusqu'à ce qu'elles deviennent rouge vif. Salez, poivrez, parsemez de persil ciselé, mélangez.
4. Servez chaud ou froid.

La poule au riz

Préparation : 30 mn Cuisson : 2 h 30 mn

Pour 6 personnes

- une poule de 2 kilos environ
- un oignon piqué de 2 clous de girofle
- une branche de céleri, un bouquet garni
- 3 carottes, 2 navets, 6 blancs de poireau
- 350 g de riz
- gros sel

Pour la sauce

- 60 g de beurre, 50 g de farine, 2 dl de crème
- poivre frais moulu

1. Flambez, parez et videz la poule. Mettez-la dans une marmite, couvrez-la d'au moins 3 litres d'eau froide. Ajoutez l'oignon, le céleri, le bouquet garni, amenez doucement à ébullition puis écumez avec soin.
2. Faites repartir l'ébullition; assaisonnez.
3. Epluchez et lavez carottes et navets, coupez-les en morceaux. Jetez ces légumes dans la marmite dès que l'eau recommence à bouillir. Continuez la cuisson à frémissements doux.
4. Trente minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez dans la marmite les blancs de poireau soigneusement lavés au préalable.
5. Mesurez le riz, lavez-le jusqu'à ce que l'eau soit claire. Faites-le cuire dans 2 fois son volume d'eau.
6. Préparez la sauce: faites un roux blanc avec le beurre et la farine. Quand il commence à mousser, mouillez-le avec un demi-litre de bouillon de cuisson et laissez cuire 10 minutes.
7. Ajoutez la crème, continuez la cuisson 5 minutes, rectifiez l'assaisonnement.
8. Pour servir, dressez la poule entourée de ses légumes sur le plat de service. Présentez en même temps le riz et la Sauce à la crème; le reste de bouillon fera un excellent potage.

Tarte aux mirabelles

Cuisson : 30 à 40 mn

- 1 kg de mirabelles
- Mélange : 4 biscuits à la cuillère, 2 c.à c. bombées de poudre d'amandes, 3 c.à c. bombées de sucre
- Pâte brisée: 250 g. de farine, 1/2 sachet de levure, 1 c.à s. de sucre, 125 g de beurre, 1 verre d'eau, sel

1. Faire la pâte et la précuire pendant 10 mn.
2. Mélanger les biscuits émiettés, la poudre d'amande, le sucre. Disposer le mélange sur la pâte.
3. Dénoyer les mirabelles, les disposer.
4. Sucrer la tarte et l'enfourner pendant 30 à 40 mn à 180-200° (th.6-7).