

Miettes d'Amitié

Trombinoscope gourmand des protestants de Saintonge



Alors, mange ta nourriture avec joie, bois ton vin
de bon cœur, car depuis longtemps,
Dieu approuve ce que tu fais.

Livre de l'Ecclésiaste 9,7

Chers amis,

Dans les Écritures, nourritures terrestres et nourritures spirituelles sont intimement liées. Nous sommes des êtres incarnés, des êtres de désir et fragilités.

Et même si les mois qui viennent de s'écouler nous ont contraints à rester masqués, à distance les uns des autres, ils n'ont pas entamé notre joie : celle que nous avons à nous retrouver chaque fois que nous sommes rassemblés pour louer Dieu !



Ce livre de recettes partagées, jalonné par les multiples visages de notre communauté protestante, vient témoigner de notre désir profond de :

- Partager le don de Dieu !
- Partager les fruits de la terre, les sublimer !
- Partager ensemble cette Parole de vie, la faire rayonner !

Oui nous pouvons louer Dieu : *« Il arrose les montagnes. La terre est rassasiée du fruit de ses œuvres. Il fait germer l'herbe pour le bétail, et les plantes pour les besoins de l'homme, afin que la terre produise de la nourriture. Le vin le réjouit, il fait plus que l'huile resplendir son visage, et le pain vient soutenir son cœur. »*

Psaume 104.

Nous pouvons remercier Dieu lorsque nous partageons avec nos frères et nos sœurs les nourritures spirituelles et les nourritures terrestres qu'il nous offre, nos cœurs reprennent courage ! Ils goûtent à la joie de Dieu !

Au chapitre 58 du livre du prophète Ésaïe, voici ce qui est écrit : *« Voici le jeûne auquel je prends plaisir dit Dieu : Partage ton pain avec celui qui a faim ! »*

C'est ainsi, dit l'épître aux Hébreux, en exerçant l'hospitalité, que quelques-uns ont logé des anges, sans le savoir ! » Hé 13,2

Chers amis, merci à toutes celles et tous ceux qui ont contribué à l'élaboration de ce magnifique livre de recettes ! Nous sommes appelés à nous soutenir dans l'épreuve mais aussi à nous réjouir ensemble. Continuons de partager tous les bienfaits que Dieu nous donne et goûtons sa Parole, sans modération, elle est délicieuse !

Corinne DANIELIAN-VERDIN

Pasteure

Église Protestante Unie de Saintes - sud Saintonge
et Saint-Jean d'Angély.

Limoncello , liqueur de citrons

Par Francette JOANNE

Ingédients

1 kg de citrons bio soit 7 à 10 citrons selon la taille,

1 litre d'alcool pour fruits ou d'eau de vie brute non vieillée,

75 cl d'eau,

700 g de sucre

Recette

Dans un grand bocal avec couvercle ou grande soupière d'autrefois, mettre les zestes entiers, juste le jaune mais le moins possible de peau blanche, l'alcool. Mettre le couvercle.

Laissez macérer 3 jours minimum mais je recommande un peu plus.

Au bout de ce temps, faire tiédir l'eau et verser le sucre dans l'eau tiède en remuant jusqu'à fonte du sucre.

Mélanger l'eau sucrée avec l'alcool et les zestes et laissez macérer 1 ou 2 jours (pas obligatoire).

Retirer les zestes qui peuvent être confits.

Filtrer et verser la préparation dans des bouteilles qu'il faut conserver au réfrigérateur ou au congélateur à condition que le goulot soit très large.

Boire en digestif ou au milieu du repas en petite quantité comme on le pratique parfois avec le pineau, ce qu'on appelle "le trou charentais".



Entrée aux asperges vertes

Par Ann GILL

Ingrédients

Une botte d'asperges vertes, 12 œufs durs de caille, 70 g de lardons fumés, 50-70 g de cerneaux de noix

Pour la vinaigrette :

3 c. à s. d'huile de noix, 2 c. à s. d'huile de colza, 1 c. à s. de vinaigre de cidre, 2 cuillères à café de moutarde de Dijon



Recette

Couper le premier tiers de la base des asperges. Les rincer à l'eau froide en prenant garde de ne pas casser les pointes et les égoutter rapidement. Les étaler à plat dans une grande poêle.

Avant de les faire cuire, préparer la vinaigrette : mélanger les ingrédients.

Couper chaque œuf en longueur en deux et mettre de côté.

À la dernière minute, verser de l'eau bouillante sur les asperges et faire frémir pendant quatre minutes pour qu'elles soient "al dente".

En même temps faire sauter les lardons deux ou trois minutes dans une poêle, sans corps gras.

Pour servir, égoutter soigneusement les asperges en les posant sur un torchon plié en quatre, sans casser les pointes. Mettre environ quatre asperges par personne dans des assiettes individuelles et éparpiller dessus les lardons et les noix.

Verser la vinaigrette et disposer les œufs en dernier afin qu'ils ne soient pas imbibés par la sauce. Servir tiède.

Cette recette est une de nos favorites dans notre famille, ayant été découverte et essayée pour la première fois il y a quelques années à Noël par notre fille cadette et son petit ami, maintenant notre gendre. Nous étions tous partis passer les fêtes de fin d'année à l'étranger et gardons un souvenir très spécial de ces vacances ensemble.

Cannelés aux courgettes

Par Jean-Pierre HARRY

Ingédients

2 courgettes,
une c. à s. de farine,
deux œufs,
deux c. à s. de Ricotta,
100 g de Parmesan,
une petite cuillère de noix de muscade, sel et poivre.

Recette

Découper les courgettes en petits dés (env. 1 cm) et les faire cuire à la vapeur (5 minutes par exemple au micro-ondes). Dans un bol mélanger la farine, les œufs, la ricotta, la muscade, le sel et le poivre.

Ajouter les courgettes cuites à la vapeur (elles ne doivent pas être gorgées d'eau).

Incorporer le parmesan (râpé).

Répartir le mélange dans le moule à cannelés en silicone et enfourner à env. 190°C pendant 30 minutes.

Laisser refroidir pendant 5 minutes avant de les démouler.



Tout le monde connaît les cannelés sucrés bordelais, mais ces cannelés salés sont tout aussi délicieux. Ils peuvent se manger chauds en accompagnement d'une viande, d'un barbecue, ou froids avec une salade. Et les mini-cannelés sont parfaits pour l'apéritif.

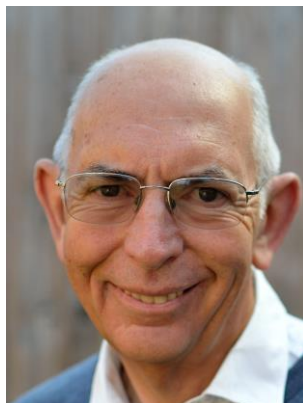


Potage au butternut

Par Rob GILL

Ingrédients

Un butternut d'un bon kg,
une boîte de pois chiches de 400 g,
une grosse échalote,
une pincée de poudre de piment ou un piment
vert doux, une gousse d'ail, 50 g de beurre,
une cuillère à café de cannelle moulue,
une demi-cuillère à café de cumin moulu,
une demi-cuillère à café de coriandre moulue,
2 cubes de bouillon de légumes déshydraté,
une boîte de pulpe ou dés de tomates 400 g,
sel et poivre, 1 litre et demi d'eau froide



Recette

Coupez le butternut en deux en longueur.

Mettez-le, peau dessus, dans un plat allant au four et faites cuire pendant 20 minutes à 180°C.

Épluchez, enlevez les graines et coupez-le en cubes de 3cm.

Coupez l'échalote (et le piment vert si vous vous en servez) en fines tranches, et écrasez la gousse d'ail.

Égouttez et rincez les pois chiches.

Faites fondre le beurre dans une grande casserole puis faites revenir l'échalote, l'ail et le piment à feu doux pendant 2-3 minutes.

Ajoutez les cubes de butternut et remuez-les dans le beurre puis laissez cuire pendant 5 minutes en remuant fréquemment.

Ajoutez les épices (y compris la poudre de piment si vous vous en servez) et faites cuire pendant une minute.

Retirez la casserole du feu et assaisonnez.

Ajoutez les pois chiches, le bouillon de légumes, la pulpe de tomates et l'eau froide. Couvrez la casserole et portez la soupe à ébullition.

Réduisez le feu et faites mijoter pendant 30 minutes.

Attendez 15 minutes puis mixez jusqu'à ce que vous ayez une purée lisse.

Réchauffez et dégustez ! Ma femme et moi préparons ce potage pour nos invités depuis de nombreuses années et tous semblent l'apprécier (peu importe leur nationalité !).



Crème d'endives

Par Jean MERZEAU

Ingrédients

Pour 6 personnes : 1kg d'endives, 100 g de beurre, 3,5 cuillerées à soupe de farine 0,75 litre de lait, 10 cl de crème fraîche, 0,5 litre de bouillon de volaille (0,5 l d'eau + 1,5 tablette de « bouillon de volaille » Maggi), quelques branches de cerfeuil, une cocotte en fonte, un mixer et des casseroles.



Recette

Enlever les feuilles d'endives flétries. Rapidement ébouillanter les endives pour enlever leur amertume, les rincer à l'eau froide et les égoutter.

Faire fondre 25 g de beurre dans la cocotte et y verser les endives préalablement coupées en fines rondelles, sans garder l'extrême talon, brasser et laisser cuire à l'étuvée 5 minutes, à feu doux.

Verser le bouillon de volaille, réchauffé, dans la cocotte et faire cuire, à feu doux, 15 minutes, le couvercle de la cocotte un peu entrouvert.

Faire une béchamel avec le beurre restant, la farine et le lait préchauffé. Saler et poivrer.

Verser la béchamel dans la préparation d'endives. Laisser cuire à feu très doux 5 minutes.

Passer soigneusement la préparation au mixer (attention à ne pas se brûler !) puis ajouter la crème fraîche, bien remuer et goûter pour ajuster l'assaisonnement (sel et poivre).

Cette préparation, un peu longue à réaliser, peut très bien se faire la veille du dîner prévu. Alors, le moment venu, chauffer ce potage, sans aller jusqu'à l'ébullition, et servir dans une belle soupière, préchauffée, parsemée de frisures de cerfeuil. Si vous ne le leur avez pas dit, vos convives auront beaucoup de mal à deviner l'origine de ce potage au goût extrêmement fin.

Gâteau de Courgette

Par Elisabeth BARNETT

Ingrédients

Liste 1 :

1 œuf,

200 g de sucre,

100 g de beurre (ou de margarine), fondu,

1/2 c à c d'extract de vanille,

300 g de courgette râpée.

Vous pouvez remplacer la courgette par des carottes.



Liste 2 : 300 g de farine fluide, 75 g de noix

(*facultatif*), 1 c à c de cannelle, 1 c à c de levure chimique

Recette

Mélanger tous les ingrédients de la liste 1, puis ceux de la liste 2, enfin mélanger les 2 ensemble.

Mettre dans un moule à gâteau, ou dans des moules individuels.

Enfourner à 160 °C pendant une heure (pour les moules individuels, cuire 20 à 30 minutes).



Carottes à la marocaine

Par Lucienne COUMONT

Ingédients

3 ou 4 carottes (selon grosseur),
1 orange,
le jus d'1 citron (ou d'½ si très juteux, pour ne pas apporter trop d'acidité),
sucre

Recette

Râper les carottes

Peler l'orange à vif et la couper en petits tronçons ; incorporer aux carottes râpées

avec le jus de citron. Ajouter 1 ou 2 cuillerées de sucre en poudre.

Bien mélanger et mettre au frais. C'est meilleur si l'on peut faire macérer ½ heure ou plus.



Régalez-vous ! Recette diététique et vitaminée, sans matière grasse ; tous les enfants dans la famille Coumont s'en régaleront, n'aimant pas ou très peu, la vinaigrette !



Zakouski ou goûters dînatoires

Par Catherine ALIBERT

Au caviar de champignons

Couper en morceaux 200 g de champignons, 1 gousse d'ail, et un petit oignon. Ajouter sel, poivre et paprika. Faire rissoler. Sortir du feu, ajouter un peu de crème fraîche épaisse et mixer. Tartiner sur du pain de mie. Décorer de persil haché.

Aux sardines à l'huile

Mixer les sardines avec du fromage frais de vache. Ajouter un œuf dur haché et de la mayonnaise toute prête. Tartiner sur du pain de mie et décorer avec des cornichons "à la paysanne".

À la tomate

Couper des tomates cerise en rondelles. En garnir du pain de mie. Presser deux gousses d'ail, mélanger avec de la mayonnaise toute prête et du gruyère râpé.

Tartiner les tomates avec ce mélange. Décorer avec des morceaux d'olives noires.

Une recette de mes amies russes



Pissaladière

Par Éveline NÉDÉLEC

Ingrédients

1 fond de pâte à pain (pizza) pour 8 parts ou pâte avec 250 g de farine ;
300 g d'oignons émincés

3 cuillerées d'huile d'olive, 1 petit pot de filets d'anchois allongés à l'huile d'olive (65 g égoutté) dont quelques filets pour la présentation, thym, romarin ou mélange d'herbes de Provence, poivre, peu de sel car les anchois égouttés restent salés, quelques olives noires confites pour la décoration



Recette

Faire fondre les oignons émincés avec l'huile, les anchois, les herbes de Provence à feu doux en remuant régulièrement pendant une heure (ils doivent être cuits sans avoir pris couleur).

Préchauffer le four à 210°C, étaler la pâte sur une plaque à tarte légèrement huilée, la piquer à la fourchette. Étaler régulièrement une couche de garniture et quelques filets d'anchois en étoile.

Enfourner le plat dans le four chaud et laisser cuire pendant 15 min environ. En sortant du four garnir avec les olives.

Servir tiède ou froid en entrée ou en amuse-gueule.

Souvenirs d'enfance à Digne et de ma grand-mère cannoise. Elle a été présentée en entrée à la fête de paroisse aux Mesnards en 2001.

On continue avec le plat de résistance !

Pommes de terre fumées

Par José GONCALVES

Ustensiles et ingrédients

Une cocotte en fonte (pour éviter que les pommes de terre n'attachent), 600 grammes de pommes de terre selon le nombre de convives, de taille moyenne, pour pouvoir les remuer sans les casser,

2 ou 3 oignons moyens, deux saucisses fumées de Montbéliard,

2 feuilles de laurier, deux gousses d'ail coupées en petits morceaux, sel, poivre, 2 c. à s. d'huile d'olive.

Temps de cuisson : une heure.



Recette

Hacher les oignons en petits morceaux. Éplucher les pommes de terre.

Faire chauffer la cocotte, feu fort et ensuite mettre les deux cuillères d'huile d'olive.

Mettre les oignons hachés à feu moyen et les faire dorer.

Quand les oignons sont bien dorés, mettre les pommes de terre et remuer pour les enrober d'huile et les colorer.

Couper les saucisses en 4 morceaux. Mettre les 2 feuilles de laurier, les 2 gousses d'ail coupées en petits morceaux, le sel et le poivre.

Feu moyen et couvercle : toutes les cinq minutes, remuez pour éviter que les pommes de terre n'attachent.

Au final, les pommes de terre doivent avoir une teinte colorée brune, plus ou moins foncée. Elles sont fumées ou colorées par les oignons tout au long de la cuisson. Quand les pommes de terre sont cuites, (vérifiez avec la pointe d'un couteau), servir chaud.

C'est plutôt un plat d'hiver. Je vous envoie ma recette, que je tiens de ma mère et que j'ai pratiquée à certains moments de ma vie, à Lingolsheim en particulier, mais aussi récemment.

Tarte au saumon et tomates

Par Joke BIGOT

Ingrédients

1 pâte feuilletée,
1 c à soupe de chapelure,
4 oignons blancs (botte) ou échalotes,
1 boîte de saumon (420 gr) ou 2 petites,
3 œufs, 2 dl de crème fraîche épaisse,
2 dl de tomates passées, sel, poivre, aneth,
75 g de fromage râpé



Recette

Étalez la pâte dans un moule de 22 à 24 cm, piquez des petits trous avec une fourchette.

Mettez la chapelure et les oignons coupés en rondelles sur le fond. Ajoutez le saumon bien égoutté.

Mixez la crème, les œufs et les tomates avec le sel, le poivre et l'aneth. Versez le mélange sur le poisson.

Répartissez le fromage par-dessus.

Enfournez 30 à 40 mn à 200 °C.

2 dl de tomates passées peuvent donner beaucoup de liquide, c'est pour cela que je remplace parfois par de la purée de tomates



Fricassée d'encornets

Par Annie BONNEC

Ingédients

1 kg d'encornets,
Purée de tomates,
une gousse d'ail écrasée,
herbes de Provence,
vinaigre balsamique,
huile d'olive.



Recette

Nettoyer les encornets, les laver sans les sécher, les couper en morceaux.

Mettre l'huile dans une poêle anti adhésive si possible, ajouter les encornets à feu doux.

Les faire mijoter pendant 5 à 7 minutes environ. Récupérer l'eau qui est dégagée par les encornets en cuisant, la mettre de côté.

Faire revenir l'ail écrasé avec les encornets, ajouter la purée de tomates et laisser mijoter l'ensemble 10 minutes environ.

Mettre le tout dans un plat chaud.

Dégraisser la poêle avec l'eau des encornets et une c. à s. de vinaigre balsamique ; récupérer les sucs et arroser les encornets.

Des pâtes accompagnent très bien ce plat. Bon appétit !

J'aime beaucoup faire ce plat car pour moi il est particulièrement goûteux et très parfumé en plus très facile à réaliser



Salut !!

Ailerons de poulet à la citronnelle

Par Frédérique MENYE

Ingédients

650 g d'ailerons de poulet coupés en deux dans l'articulation,

2 oignons jaunes moyens, coupés en 4 puis émincés,

3 gousses d'ail, coupées en 2 puis émincées,

40 à 50 g de citronnelle hachée fraîche ou surgelée,

1 piment rouge frais, émincé, pour les personnes qui aiment manger épicé (non obligatoire mais c'est meilleur, peut être remplacé par du piment de cayenne frais ou sec),

4 c. à s. d'huile neutre, type tournesol, maïs ou arachide (pas d'olive car le parfum trop prononcé dénaturerait le plat),

3 c. à s. de sauce de poisson (nuoc mam, pas de sel car la sauce est déjà salée),

1 verre d'eau (10 à 12 cl), du poivre moulu (3 à 4 tours de moulin),

1/2 c. à s. de miel (en fin de cuisson).



Recette

Faire revenir dans une poêle à feu vif, l'huile, les oignons, l'ail, le piment et la citronnelle. Les faire suer 5-6 mn puis incorporer les ailerons de poulet. Faire dorer un peu toutes les faces des morceaux de viande pour obtenir une jolie coloration, ajouter la sauce de poisson, le poivre et le verre d'eau (l'eau doit atteindre les ailerons aux $\frac{3}{4}$ car une partie va s'évaporer au cours de la cuisson), laisser mijoter à couvert à feu moyen durant 15 mn.

Au terme des 15 mn, vérifier que la viande est presque cuite et ajuster l'assaisonnement (plus de sauce de poisson si ce n'est pas assez salé à votre goût ou plus d'eau si au contraire cela vous paraît trop salé). C'est un plat qui se mange en sauce et il ne faut surtout pas que les ingrédients brûlent ou collent au fond de la poêle.

En fin de cuisson, baisser le feu à doux, ajouter le miel qui va fondre dans la sauce et donner de l'onctuosité à ce plat et laisser mijoter à découvert encore 5 minutes. Dégustez chaud, ce plat familial se mange avec du riz thaï nature. J'y ajoute quelques feuilles de coriandre pour le décor.

Ce plat peut être réalisé avec un poulet entier, qui aura été découpé en morceaux de la grosseur d'une bouchée (car se mange habituellement avec des baguettes), os compris car ils donnent du goût au plat. La citronnelle n'est pas obligatoire et celle-ci, en guise de variante, peut être remplacée par du gingembre frais émincé en très fines lamelles.

De culture sino-vietnamienne, voici une recette familiale transmise par ma maman.



Gratin de fleurettes de chou-fleur et amandes

Par Claudie de TURCKHEIM

Ingrédients

1 chou-fleur, 100 g de fromage râpé (comté ou tome de brebis, ce sera encore meilleur), 60 g d'amandes entières non mondées (avec la peau), 50 cl de crème liquide, 30 g de beurre, 2 pincées de muscade râpée, 1 gousse d'ail, sel, poivre.



Recette

Préchauffer le four à 240°.

Pelez la gousse d'ail, dégermez-la et frottez-en le plat à gratin puis beurrez-le.

Faites chauffer la crème sur feu doux. Râpez grossièrement le morceau de fromage.

Mixez les amandes que vous aurez préalablement fait dorer au four. Réservez.

Détaillez le chou-fleur en fleurettes. A mon avis, c'est là le gage de réussite de cette recette. (Vous utiliserez les branches du chou-fleur dans une autre recette, un velouté de légumes, par exemple.). Faites blanchir les fleurettes dans une grande casserole d'eau salée pendant 1 mn puis vous les égouttez et passez sous l'eau froide pour arrêter la cuisson.

Répartissez les fleurettes dans le plat à gratin, salez, poivrez, soupoudrez de muscade râpée. Versez la crème, ajoutez le fromage et les amandes.

Enfournez pour 15 à 20 mn. Attention les fleurettes doivent rester croquantes.

Cette recette est idéale en hiver pour nous changer des courges diverses et variées. Elle convient aux régimes végétariens. L'amande regorge de vitamines et de minéraux. Mais vous pouvez aussi ajouter du jambon, des lardons...

Osso Bucco Alla Milanese

Par Chantale NOÉ

Ingrédients

4 tranches de jarret de veau de 3 à 4 cm d'épaisseur, avec os à moelle.

2 c. à soupe de farine.

50 gr de beurre.

2 oignons frais ou 1 oignon blanc.

1 à 2 louches de bouillon de bœuf ou de veau.

Sel, poivre blanc.

.....

Pour la Gremolata : Zeste de 1 citron non traité. 1 petite gousse d'ail. 1 filet d'anchois à l'huile égoutté. 1 poignée de persil frais haché.



Recette

Coupez les oignons en julienne. Dans une grande sauteuse, faites-les revenir rapidement dans le beurre à feu moyen-vif. Ajoutez les tranches de viande après les avoir légèrement farinées et faites-les dorer des 2 côtés. Ajoutez une louche de bouillon dans la sauteuse, salez, poivrez. Couvrez et laissez cuire à feu doux au moins 1h30. Ajoutez du bouillon en cours de cuisson si nécessaire. La sauce doit être onctueuse et prendre un aspect givré.

LA GREMOLATA : Dans un mortier, écrasez le persil, l'anchois, le zeste de citron et l'ail – ou hachez-les très finement au couteau – et ajoutez-les à la sauce de l'OSSO BUCCO. Mélangez et laissez cuire 5 mn de plus.

Servez bien chaud avec du risotto au safran.

FACILE, MIAM-MIAM !! Peut se préparer la veille

Tourte à la viande

Par Corinne SCHARWATT

Ingrédients

Épaule de veau 250 g,
épaule de porc 250 g,
vin blanc de préférence d'Alsace
(Edelzwicker ou Sylvaner ou Riesling),
1 à 2 oignons,
1 carotte,
persil, une feuille de laurier, baies de
genièvre, clou de girofle, sel, poivre.
Pâte feuilletée : deux paquets de 260g

Recette

La veille, dénervé les viandes, les couper en lanières fines au couteau. Couper les oignons et la carotte en rondelles.

Réunir : la viande, l'oignon, la carotte et le persil dans une terrine avec le vin blanc et assaisonner : sel, poivre, baie de genièvre, clou de girofle, feuille de laurier.

Laisser mariner au réfrigérateur 24 h.

Le jour même, sortir la pâte feuilletée du réfrigérateur environ 2 h avant de la travailler. Abaisser une pâte sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Égoutter les morceaux de viande qui étaient au réfrigérateur. Hacher oignons et persil. Mélanger à la viande. Poser ce mélange sur la pâte et laisser un bord de 3 cm environ.

Mettre la deuxième pâte sur la farce, souder le bord à l'eau et l'ourler. Dorer le dessus avec un jaune d'œuf et pratiquer une ouverture au centre.

Cuire 45 mn à four chaud (210°C). A déguster avec une salade verte et un Riesling ou un Pinot Gris.



Poulet aux petits pois

Par Annie ANDRIAMAHAZSOA

Ingrédients

1 poulet fermier,
1 c. à s. de l'huile d'olive,
oignons moyens,
3 gousses d'ail,
3 à 5 cm de gingembre,
250 g de petits pois,
sel /poivre

Recette

Découper le poulet, le mettre dans un bol, poivrer et saler.

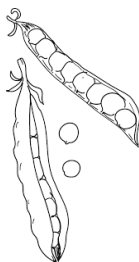
Mettre dans une cocotte l'huile d'olive et le poulet déjà poivré et salé, laisser chauffer et faire dorer petit à petit pendant environ 5 mn.

Découper les oignons, l'ail et le gingembre en fines lamelles.

Quand le poulet est bien doré, mettre les oignons, ail et gingembre tranchés au fond de la cocotte et ajouter les petits pois (avec un demi-verre d'eau).

Laisser mijoter doucement.

Bien mélanger et servir si possible avec du riz accompagné de rougail tomate (2 tomates découpées en petits dés, 1 échalote hachée en fines tranches ou ciboulette, du jus de citron, 1cuillère à café d'huile d'olive).



Daurade à ma façon

Par Freddy CHALARD

Ingédients

Une belle daurade royale écaillée et vidée
par le poissonnier,
2 verres de muscadet,
2 cuillérées à soupe d'huile d'olive,
un hachis d'échalotes et de persil,
un peu de mie de pain rassis,
sel, poivre.



Recette

Dans un plat ovale de préférence, positionnez la daurade, mettez un peu de hachis à l'intérieur et répartissez le reste sur le poisson.

Arrosez avec l'huile d'olive et le muscadet, salez, poivrez à votre convenance.

Mettez au four à 180-200° pendant une demi-heure (adaptez en fonction de la taille du poisson).

Accompagnez de riz, pommes vapeur...

Cette recette est la toute première que j'ai réalisée après mon mariage. Je l'avais trouvée dans un magazine féminin, et l'ai exécutée pratiquement tous les étés avec un joli succès.



Varanga

Par Maria et Dimbi RAMONJY

Ingrédients

800 g de viande de bavette d'ailoyau (c'est un morceau tendre, goûteux, avec des fibres longues et peu serrées donc facile à effiloche),
1 gingembre assez gros,
5 gousses d'ail,
8 cuillères d'huile (colza ou tournesol),
sel et poivre.

Recette

Étape 1 :

Hacher grossièrement la moitié du gingembre et presser trois gousses d'ail.

Verser le tout ainsi que 4 cuillères d'huile dans une cocotte, puis chauffer à feu vif.

Rajouter les bavettes coupées en 2 dans le sens de la largeur. Saler et poivrer. Recouvrir d'eau.

Cuire à feu moyen pendant 1h15 environ. Vérifier en fin de cuisson si la viande s'effiloche facilement, sinon rajouter un peu de cuisson.

Étape 2 :

Effiloche la viande (à la main ou avec une fourchette) quand elle est tiède.

Hacher finement le reste de gingembre et presser les deux gousses d'ail.

Verser le tout dans une poêle chaude, ainsi que 4 cuillères d'huile, puis chauffer à feu vif.

Rajouter la viande effilochée. Frire toujours à feu vif, en retournant très régulièrement pendant 5 à 10 min jusqu'à ce que la viande soit bien dorée.

Ajuster le sel et le poivre si besoin en fin de cuisson.

Laisser reposer quelques minutes avant de servir.

Suggestion d'accompagnement : Riz rouge (de Madagascar ou de Camargue), Rougail tomate à la malgache : 4 grandes tomates coupées en dé, persil plat haché, sel et un peu de jus de citron si vous le souhaitez !



Le «Varanga» est un plat traditionnel issu de la région d'Analamanga, autour de la capitale de Madagascar, Antananarivo. Il fait partie des fameux «hanim-pitoloha» ou 7 plats royaux servis aux Reines et Rois de Madagascar lors des fêtes et notamment, durant le «fandroana» (le bain royal). En ce temps, la viande (de zébu !) mijotait avec de l'huile et du sel, dans une grosse marmite chauffée au feu de bois, durant 2 jours et 1 nuit, pour la rendre bien tendre et bien grasse.

La recette que nous vous proposons est revisitée et adaptée à notre époque mais elle est toute aussi bonne et vous fera voyager gustativement vers l'Île Rouge !

Bon appétit ! « Mazotoa homana tompoko » !



Gratin de navets au bleu d'Auvergne

Par Jacques BOURGIN

Ingédients

800 g de navets ronds, ½ litre de crème liquide, 100 g de bleu d'Auvergne, 10 g de beurre, 1 belle pincée de 4 épices, sel fin, poivre du moulin

Recette

Préchauffez le four à 200° C, th 7, beurrez le plat allant au four.

Épluchez les navets et coupez-les en fines lamelles.

Mettez-les dans un récipient, salez, poivrez, ajoutez les 4 épices et mélangez.

Coupez le bleu en lamelles ou en morceaux.

Disposez la moitié des lamelles de navets au fond du plat.

Recouvrez avec le bleu d'Auvergne, puis avec le reste des navets.

Versez la crème et mettez au four.

Laissez cuire 45mn.

Servez chaud ce gratin bien doré.

Ce plat est excellent et doit être servi immédiatement après cuisson.



Poulet au vinaigre

Par Martine LABAT MERZEAU

Recette

Dans une cocotte mettre huile et beurre, chauffer,
Cuire ailes et cuisses, salées et poivrées, 5 mn de chaque côté (la peau au fond de la cocotte doit être dorée),
Ajouter 6 ou 8 gousses d'ail, pas épluchées complètement,
Réduire le feu et cuire 20 minutes en cocotte couverte,
Puis dégraissez.



La sauce :

1 c. à s. de concentré de tomate,
1 c. à s. de moutarde,
4cl d'armagnac ou cognac,
et ¼ litre de vin blanc.

Bien mélanger le tout.

Dans la cocotte dégraissée mettre 8 cl de bon vinaigre (xérès ou autre), réduire, enlever les morceaux verser la sauce ci-dessus à la place des morceaux.

Ajouter des tomates fraîches et du cerfeuil (je ne le fais pas), et 15 cl de crème fraîche.

Réduire de moitié et passer au chinois sur les morceaux : bien écraser les gousses d'ail pour lier la sauce.



Tarte au fromage alsacienne

Par Martine SIBERT

Ingédients

Pâte : 125 g de beurre + 1 c. à s. de sucre + 1 œuf. Bien mélanger. Ajouter 1 à 2 cuillères de lait, puis 250 grammes de farine et 1 cuillère à café de levure. Malaxer. La pâte reste molle et difficile à étendre.



Appareil : battre 3 jaunes d'œufs avec 200 g de sucre. Ajouter 500 g de fromage blanc + 1 pot de crème fraîche épaisse de 20 cl + 20 g de maïzena et 1 pointe de cuillère de levure et 1 verre de lait.

Recette

Préchauffer le four à 180- 200 degrés.

Monter les blancs en neige. Les incorporer à l'appareil. Remplir le fond de tarte préalablement étalé et positionné sur une tourtière de 5 cm de haut.

Mettre au four ½ h à 1 heure selon le four. Doit être relativement ferme, gonfler et brunir. Après cuisson, on peut après quelques minutes, retourner la tarte sur une grille, puis de nouveau dans sa position normale sur un plat de service, et éventuellement la saupoudrer de sucre glace.

"Je suis niçoise et cévenole. En faisant la connaissance de mon mari, j'ai aussi découvert les spécialités du nord-est de la France.

Voilà une recette typique de cette région, le Käsküche" ou tarte au fromage en français, transmise oralement par ma belle-mère qui était mosellane".



Mirza gassemi

Par Ameneh et Rasoul KHORASANI POUR

Ingédients

⅓ de tasse d'huile végétale, d'huile d'olive (2 c à s), ou de ghee

1 c à s de pâte d'ail (obtenue en écrasant 8 gousses d'ail dans un mortier (ou mini-mélangeur ou au robot) avec une cuillère à café de sel jusqu'à consistance crémeuse, 1 c à c et ⅓ de curcuma,

500 g d'aubergines grillées sur un barbecue, pelées, égouttées et écrasées en purée,

500 g de tomates pelées coupées en dés ou 2 boîtes de tomates en dés dans leur jus,

¼ de tasse de pâte de tomate (si vous utilisez des tomates fraîches) (1 c à s de concentré de tomate),

2 gros œufs, battus dans un bol avec une fourchette, sel au goût,

½ cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu, ou au goût, Paprika, piment (ajout personnel).



Recette

Dans une poêle grande et profonde, sur feu moyen, verser l'huile et chauffer pendant 3 minutes ;

Ajouter l'ail en purée et mélanger quelques secondes jusqu'à ce qu'il grésille ; Ajouter le curcuma et remuer pendant 10 secondes ;

Ajouter la pulpe d'aubergine et remuer quelques secondes jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.

Baisser le feu et laisser cuire doucement pendant environ 5 minutes.

Ajouter les tomates en dés et la pâte de tomate (ou les dés de tomates en conserve) et remuer pendant 4 minutes de plus.

Si la sauce est trop épaisse ajouter ½ tasse d'eau ; laisser mijoter le mélange à feu doux pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il sèche et que l'huile remonte en surface.

Verser les œufs battus et remuer doucement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que les œufs soient cuits, environ 4 minutes de plus. Ajouter le sel et le poivre et rectifier l'assaisonnement.

J'ai choisi de vous faire découvrir le plat iranien qui se nomme "Mirza gassemi" car on peut trouver tous les ingrédients en France.

C'est un plat du nord de l'Iran de la province de Gilan, constitué d'aubergines grillées, de tomates et d'ail, liés ensemble avec des œufs et bien parfumé à l'huile d'olive et au curcuma. Il est généralement servi avec du pain ou du riz.



Monjhettes plates à la saintongaise

Par Chantal NAZE

Ingrédients

1 kg de haricots frais écosés de Pont-l'Abbé
ou de Soullignonne,
quelques carottes,
quelques oignons,
2 tomates,
2 gousses d'ail,
1 bouquet garni, sel, persil,
et une bonne cuillère d'huile d'olive.



Recette

Si les haricots sont secs, les faire tremper plusieurs heures dans de l'eau froide. Les égoutter. Les faire revenir dans une cocotte en fonte (idéalement avec un couvercle en creux pour humidifier régulièrement les légumes), sans eau, dans du beurre ou de l'huile. Couvrir d'eau très chaude et faire cuire à feu doux.

Quand l'eau bout, ajouter quelques oignons, 1 gousse d'ail, 1 bouquet garni, 2 tomates et les carottes en rondelles.

Faire cuire doucement pendant 3 ou 4 heures. Saler seulement en milieu de cuisson. Mouiller régulièrement. Ajouter une bonne cuillerée d'huile en fin de cuisson.

Arrivée à Saintes en septembre 1976, j'ai été séduite par cette recette Saintongaise que j'ai « adoptée » et un peu « adaptée » car en bonne Aveyronnaise, j'étais plus habituée à l'huile qu'au beurre dans mes préparations culinaires.



Rognons de bœuf sautés

Par Any BÉNÉTREAU

Recette

Fendez les rognons en deux.

Enlevez la graisse qui se trouve au milieu et qui donnerait mauvais goût.

Coupez-les en petits carrés minces que vous mettez dans la poêle avec un bon morceau de beurre.

Laissez prendre couleur et retournez.

Saupoudrez d'une cuillère de farine.

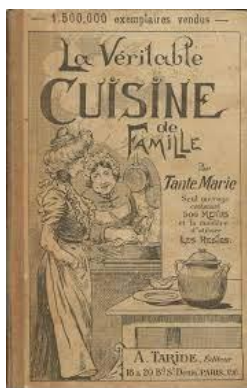
Remuez et ajoutez un verre de vin blanc ou de Madère, un peu d'eau, sel et poivre.

Ne laissez pas bouillir afin que les rognons ne soient pas durs mais faites en sorte qu'ils soient très chauds lorsque vous les servez.

Vous pouvez ajouter des champignons.



Cette recette provient du livre « La cuisine de Marie » que ma maman a reçu pour son anniversaire en 1929. Ce plat plait à tous mes enfants qui ont recopié la recette.



Filet de porc à la moutarde

Par Françoise LEMAISTRE

Ingédients

600 g de filet mignon de porc,
2 c à soupe d'huile d'olive,
20 cl de bouillon de volaille,
1 c à soupe de moutarde à l'ancienne,
4 c à soupe de crème fraîche,
1 bouquet de persil, 1 citron.



Recette

Détaillez le filet mignon en tranches de 1,5 à 2 cm d'épaisseur.

Dans une poêle, faites-les dorer à feu vif, retirez la viande dès qu'elle est colorée.

Versez le bouillon de volaille dans la poêle, ajoutez la moutarde et la crème fraîche. Portez à petit bouillon.

Remettez les tranches de porc dans la poêle, prolongez la cuisson à feu doux 4 à 5 minutes.

Salez, poivrez, ajoutez le jus de citron et le persil haché.

Vous pouvez le servir avec des épinards ou une purée de pomme de terre.



Bouillabaisse

Par Fanny PHILIPPE

Ingrédients

300 g d'oignons,
10 blancs de poireaux,
½ litre de sauce tomate,
poissons divers,
safran (10 g),
fenouil.

Recette

Faire revenir les oignons.

Ajouter les blancs de poireaux puis la sauce tomate. Laisser réduire.

Ajouter les poissons puis le fenouil et colorer de safran.

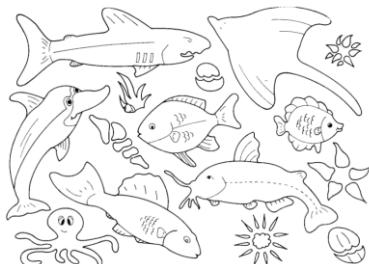
Recouvrir d'eau, laisser cuire ½ heure.

Ensuite ajouter l'eau nécessaire et faites cuire encore une heure.



Recette du commandant RISOULIERE.

Lorsque j'étais enfant, j'ai vécu 5 ans à Dakar. Nous prenions le bateau pour nous rendre au Sénégal et cette recette a été transmise à ma mère par le commandant du navire.



Hen'omby ritra, Bœuf braisé à la malgache

Par Haja et Alexia
ANDRIAMAHAZOSOA

Ingrédients

500 g de zébu ou de bœuf (gros morceaux « à mijoter », entrecôte, ou morceaux avec un peu de gras), 2 c. à soupe d'huile d'olive, 2 petits oignons, 2 gousses d'ail, 2 clous de girofle, 2 grains de poivre noir, 1 feuille de laurier ½ cube de bouillon ou 1 bonne pincée de sel, 25 cl d'eau environ, gingembre, ciboulette.



Recette

Coupez la viande en gros morceaux, déposez les morceaux de viande dans le fond de votre cocotte, et faites chauffer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau de viande. Retirez les morceaux de la cocotte et réservez.

Dans la cocotte utilisée, contenant encore le fond de jus de viande, faites chauffer l'huile et faites-y revenir les oignons émincés et l'ail pilé.

Baissez le feu, ajoutez les morceaux de viande préparés, clous de girofle, grains de poivre, laurier, le demi-cube de bouillon, et couvrez au $\frac{2}{3}$ de la hauteur avec de l'eau.

Laissez mijoter jusqu'à ce que toute l'eau soit évaporée. La viande doit être tendre. Au besoin, si la viande n'est pas assez tendre, rajoutez de l'eau. Si la viande est déjà tendre au goût et qu'il y a encore beaucoup d'eau, augmentez l'intensité du feu. Comptez environ 2h de cuisson.

Quand la viande est bien tendre, ajoutez le gingembre pilé et mélangez doucement. Laissez cuire encore 5 minutes.

Présentez avec de la ciboulette ciselée sur le dessus. Servez accompagné de riz blanc, rougail tomates et piment.

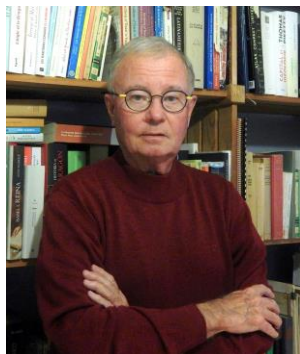
Filets de sole « Floridablanca »

Par Palle CHRISTENSEN

Puisque le gouvernement nous autorise actuellement à nous mettre un total de 6 personnes à table, je vous donne la recette pour 6 personnes.

Ingédients

6 soles de 600 grammes, 200 grammes de crevettes, 2 œufs, poivre noir, sel, citron, ail, persil, scarole, chou rouge, câpres et un peu de farine.



Recette

Assaisonner les filets de sel et citron.

Hacher les crevettes, l'œuf dur et ajouter l'ail, le persil et le poivre. Saler à votre goût.

Distribuer régulièrement sur le filet ce mélange et placer l'autre moitié de filet dessus comme un sandwich. Paner les filets avec de la farine et un œuf battu.

Frire les filets panés dans la poêle avec de l'huile d'olive de qualité.

Servir le tout décoré avec une salade de scarole, chou rouge et câpres.

D'abord quelques mots sur le nom : José Moñino, comte de Floridablanca (1728-1808), homme d'état espagnol. Il appuya l'expulsion d'Espagne de la « Societas Jesu » en 1767 et fut en 1772-1773 l'un des instigateurs à Rome de la dissolution papale de l'ordre. Par le bref « Dominus ac Redemptor » le pape Clément XIV avait signé cette dissolution le 21 juillet 1773. En 1814 Pie VII avait restitué l'ordre.

C'était en 1973 qu'un célèbre cuisinier espagnol, protestant bien sûr, m'a présenté ce plat avec sa recette pour fêter le deuxième centenaire



Poivrons farcis

Par Monique MARJANOVIC

Ingédients

4 poivrons,
300 g de riz cuit,
300 g de viande hachée porc et bœuf. Elle
peut être préparée par le boucher
(assaisonnée)
Oignons, ail, sel, poivre
Épices (celle prisée autrefois était les 4 épices)
Une pincée de paprika.



Recette

Je malaxe et pétris le tout avec un œuf puis j'ajoute un petit verre de cognac (petite touche locale saintongaise).

Je farcis généreusement les poivrons lavés et égouttés.

Je les place dans un plat tapissé d'une onctueuse sauce tomate maison ou en boîte.

J'enfourne une demi-heure à trois quarts d'heure, à 180°.

Quelle saveur harmonieuse entre le goût slave et ce petit quelque chose si particulier, venu du fond des âges.



Bœuf Bourguignon

Par François RENAUD

« *Madame Quentin n'aspire à rien d'autre qu'à assurer au lendemain les couleurs de la veille.* », Antoine BLONDIN, *Un singe en hiver*.
J'aime ce roman, j'imagine Madame QUENTIN préparant du Bœuf bourguignon :

Recette

Prendre un faitout, une spatule en bois, et tout en lisant Blondin, agir comme suit :
La veille, faire macérer les morceaux de bœuf dans du vin de liqueur.

Le lendemain, prendre son temps. Préparer pomme de terre, carotte, oignon et pomme. La pomme remplace le sucre.
Mettre le tout dans le faitout, y compris le vin de liqueur, et ajouter l'eau, porter à ébullition puis faire mijoter à feu plus doux.

Là intervient la lecture qui peut s'interrompre pour un tour de spatule et guider le moment propice où s'arrêtent les opérations : le moelleux de l'ensemble va de pair avec les odeurs bien fondues.



Tomates farcies grand-mère Agnès

Par Mireille CHALARD

Ingrédients

3 kg de tomates, 700 g de chair à saucisse, 300 g de bœuf haché, 300g de veau haché, 1 oignon, 1 ou 2 échalotes, 1 gousse d'ail, de la mie de pain rassis, un beau bouquet de persil, lait, huile, sel, poivre.

Recette

Mettre la mie de pain coupée en petits cubes dans un bol, couvrir de lait.

Vider les tomates, les saler, les retourner sur un torchon.

Hacher la pulpe extraite des tomates et la mettre à cuire dans une sauteuse avec un peu d'huile, le but étant de la réduire des 2/3.

Dans une poêle, faire fondre les échalotes, l'oignon, l'ail dans un peu d'huile.

Quand ils sont transparents, ajouter le porc haché, bien mélanger.

Ajouter le bœuf, bien mélanger, ajouter le veau... bien mélanger.

Saler, poivrer à convenance.

Égoutter la mie de pain et l'écraser soigneusement, ajouter un beau bouquet de persil finement haché.

Incorporer le pain persillé au mélange de viandes, puis ajouter la pulpe de tomates réduite.

Mélanger l'appareil obtenu, rectifier l'assaisonnement, garnir les tomates.

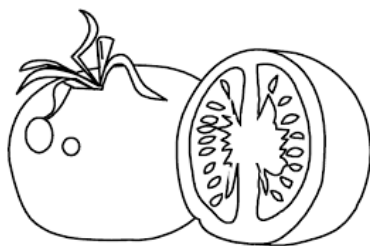
Mettre les tomates farcies dans un plat et glisser au four, 180°C, la cuisson est rapide, surveiller que les tomates ne s'écroulent pas.



Chaque été de mon enfance je passais une semaine ou deux chez mes grands-parents paternels. Tous les légumes consommés provenaient du jardin que ma grand-mère cultivait avec soin. Je réclamais toujours ce plat de tomates farcies qui me régalaient, plat long à confectionner. C'était mon

grand-père, homme à la jambe de bois, qui était chargé d'émincer, hacher, écraser. Je le revois et l'entends encore, ronchon, couper soigneusement sur la planche les ingrédients nécessaires.

La cuisine commençait de bonne heure car il n'y avait pas de four à la maison. Quand les plats étaient prêts, nous allions, ma grand-mère et moi jusque chez le boulanger qui offrait à ses fidèles clientes la chaleur résiduelle de son four pour leurs préparations. Et grâce à la gentillesse de ce boulanger de Rochefort, les odeurs des différents plats qui cuisaient chez lui embaumaient et complétaient dans sa boutique, la si agréable fragrance du pain sorti du four.



Tarte rapide et expresse

Par Odile ALLIER

Ingrédients

100g de beurre,
3 c. à s. d'eau,
1 c. à s. d'huile,
200 g de farine,
une pincée de sel.

Recette

Dans une casserole, ajouter le beurre à l'eau et l'huile.

Mettre sur le feu ; dès que le beurre est fondu, y verser la farine, le sel et avec une cuillère en bois, mélanger le tout. Votre pâte est finie.

Impératif : Étaler la pâte chaude avec les doigts (inutilisable quand elle est refroidie).

En salé : l'utiliser pour une tarte d'oignons que l'on a fait revenir dans une casserole tout doucement.

Mélanger ces oignons (5-6) fondus avec une petite béchamel, 3 ou 4 œufs entiers (les blancs montés en neige) et du gruyère râpé.

Au four 15 à 20 mn.

En sucré : l'utiliser pour une tarte aux fraises sur lit de Chantilly.



Escalopes à la Normande

Par Cassandre GUINAI

Ingrédients

4 escalopes de veau (ou de volaille)
500 g de champignons de Paris
50 cl de crème fraîche entière épaisse (ou de crème crue)
2 morceaux de beurre, sel et poivre

Recette

Laver et couper le pied des champignons. Les couper en petits morceaux ou en fines tranches.

Dans une poêle, faire fondre un morceau de beurre, y verser les champignons, les laisser cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Les réserver ensuite dans une assiette.

Faire fondre un autre morceau de beurre dans la poêle. Y faire cuire les escalopes 3 à 4 minutes de chaque côté en les faisant bien dorer.

Remettre dans la poêle les champignons puis verser la crème en mélangeant bien tous les ingrédients. La laisser réduire pour qu'elle épaississe.

Saler et poivrer puis servir avec la garniture de votre choix.

En accompagnement : riz, pâtes fraîches, pommes à la poêle



Galette de pommes de terre

Par Anne BERTIN

Recette traditionnelle du Berry, cette galette est incontournable des vins d'honneur. Elle est délicieuse en apéritif, en entrée avec une salade ou pour une petite pause dans la journée. Une variante à la citrouille existe très bonne également. Pour moi elle est un souvenir d'enfance, celui des repas dominicaux chez mes grands-parents, celle de ma grand-mère reste bien sûr la meilleure !

Ingrédients

Pour la purée :

300 g de pommes de terre,

50 g de beurre

Pour la pâte :

300 g de farine,

10 g de sel,

2 jaunes d'œuf,

150 g de faisselle de chèvre,

150 g de beurre



Recette

Faire cuire les pommes de terre 15 minutes dans de l'eau salée, puis les réduire en purée à la fourchette et ajouter le beurre.

Dans un saladier mélanger à la main la farine, le sel et la purée de pomme de terre, Faire un puits et ajouter le jaune d'œuf et la faisselle. Pétrir, si la pâte colle, rajouter de la farine. Pétrir jusqu'à ce que le mélange soit souple. Laisser reposer la pâte une heure au frais. Pendant ce temps laisser le beurre ramollir hors du réfrigérateur.

Travailler le beurre sur du papier sulfurisé pour faire un rectangle.

Sortir la pâte du réfrigérateur, former un rectangle plus grand que le premier (environ 3 fois la largeur du premier et un peu plus grand que la longueur du rectangle de beurre).

Poser le rectangle de beurre sur la pâte au milieu replier la partie supérieure sur le beurre et la partie inférieure vers le milieu.

Étaler la pâte du milieu vers le haut et du milieu vers le bas, replier à nouveau la partie supérieure vers le milieu et la partie inférieure vers le milieu. Tourner la pâte d'un quart de tour à droite, laisser reposer 30 mn au réfrigérateur.

Répéter l'opération de pliage plusieurs fois (traditionnellement 6 fois au total, ma mère ne faisait que 4 tours et c'était très bon !)

A la fin du dernier tour, laisser reposer une heure au froid.

Préchauffer le four à 190°C.

Sortir la pâte du réfrigérateur, l'étaler en forme de rectangle d'une épaisseur d'un cm.

Couper les bords, faire 10 à 12 rectangles dans la pâte.

Mettre les galettes sur une plaque antiadhésive, les passer au jaune d'œuf au pinceau, tracer des sillons avec un couteau tranchant en biais.

Faire cuire 18 mn pour des galettes fondantes ou 23 mn si on les aime croustillantes.



Et on finit par
les desserts !

Délice des Îles

Par Antoinette RICARD

Ingédients

1 boîte de lait concentré sucré,
Même quantité de lait,
3 jaunes d'œufs et 3 blancs en neige,
½ paquet de noix de coco (125/2)

Recette

Préparer un caramel dans un moule à cake en Pyrex : mettre directement dans le moule du sucre en poudre mouillé d'un peu d'eau, faire cuire sur une plaque de cuisson ou sur le gaz jusqu'à transformation en caramel. Napper les parois du moule.

Mixer le lait concentré, le lait, les jaunes d'œufs et la noix de coco. Ajouter délicatement les blancs battus en neige. Verser dans le moule nappé de caramel. Cuire une heure au bain-marie, four à 150°.

Détails pratiques : chauffer au préalable le bain-marie pour bien assurer une heure de cuisson. Vérifier que la préparation est bien figée avant d'arrêter le four (sinon ! au démoulage). Laisser refroidir dans le bain-marie pour finaliser la cuisson.

Pour démouler, décoller les côtés avec un couteau, renverser sur un plat à cake. Le flan peut être servi à température ambiante ou rafraîchi au réfrigérateur. Bonne dégustation



Cette recette a une histoire déjà ancienne et a vécu quelques fêtes. Mes parents, dans les années 60, faisaient partie d'un groupe laïc, œcuménique, écologique, amical (toutes les appellations sont possibles). Quelques couples de la commune de Chaillevette (1000 habitants) catholiques et protestants s'étaient organisés pour offrir un goûter festif aux anciens du village et une sortie annuelle en bus. À l'époque, les personnes âgées du village n'avaient pas l'occasion de voyager pour la plupart. Le groupe

récoltait les vieux papiers mis de côté par les habitants (il n'y avait pas encore de déchetterie !). Ces papiers étaient vendus à une papeterie qui les transformait en carton. Cela faisait un petit pécule. La municipalité prêtait la salle des fêtes et les enfants préparaient un spectacle de danse. Une année, cette recette a été proposée : flan à la noix de coco ou pour faire rêver sur le menu " délices des îles " beaucoup plus exotique ! C'est devenu ensuite un classique de la famille, je l'avais fait pour un repas de conseil presbytéral et il a été repris pour une fête d'église.



Rochers aux raisins secs ou gâteaux de chantier

Par René SIBERT

Recette

Faire gonfler 200 g de raisins secs dans du rhum

Battre 2 œufs entiers avec 200 g de sucre

Ajouter 400 g de farine et 200 g de beurre ramolli puis les raisins secs égouttés. Ne pas trop travailler l'appareil

Faire des petits tas sur une tôle et faire cuire dans un four préalablement chauffé à 180-200 degrés selon le four

Temps de cuisson minimum 15-20 minutes jusqu'à biscuits gonflés et bien dorés



Ces biscuits ont pour moi une saveur toute particulière.

Recette ancestrale familiale, la maman de Martine avait pour habitude de confectionner spécialement "ses" rochers aux raisins secs, lorsque j'effectuais des travaux dans la maison familiale cévenole. Cette exclusivité a dû soulever quelques envies, car beaux-frères, belles sœurs et conjoints respectifs, ont pris pour habitude de nommer ces biscuits, "les gâteaux de chantier". Cette appellation est, depuis, restée dans la famille.



Mignon charentais

Par Françoise et Jean MEYNKENS

Ingrédients

Pour la pâte :

270 g de sucre en poudre, 7 blancs d'œufs, 1 pincée de sel, 150 g de poudre de noisette ou d'amande.

Pour la garniture : 100 g de sucre en poudre, 3 jaunes d'œufs, 125 g de beurre, ½ paquet de pralin



Recette

Battre les œufs en neige, ajouter sucre et poudre d'amande.

Faire 2 galettes de 25 cm environ

Faire une crème en battant les jaunes avec le sucre puis le beurre ramolli.

Étendre la crème sur une galette puis recouvrir avec l'autre galette.

Saupoudrer de sucre glace ou de chocolat en poudre et déguster après passage au réfrigérateur.

Le "Mignon Charentais" était proposé par un pâtissier de la petite ville où j'étais enfant. Issue d'un milieu modeste et rural, acheter un gâteau tout fait était un fait exceptionnel, on en faisait tellement de bons et économiques chez soi... jusqu'au jour où il y a 20 ans, notre ami éditeur à Saint Jean, (Bordessoules) nous a offert un livre de recettes élaboré par un groupe de paysannes des Vals de Saintonge où figurait cette recette. Ce livre est épuisé mais c'est une belle présentation du patrimoine rural. Elles savent...la pierre, l'eau, le grain, le raisin illustré par un peintre local et agrémenté des recettes, fournies par les participantes, qui ont la particularité d'avoir des ingrédients simples, présents dans toutes les fermes.

L'ancêtre alsacienne de la tarte à la rhubarbe

Par Dominique JAEGER

Ingrédients

300 g de farine, 150 g de beurre, 150 g de sucre, 1 œuf entier, 1 sachet de sucre vanillé, un peu de cannelle en poudre, 1 kg de rhubarbe épluchée et coupée en petits dés,

½ pot de confiture à la rhubarbe.

Recette

Verser la farine dans un saladier, ajouter une pincée de sel et mélanger avec le beurre coupé en petits morceaux, jusqu'à obtenir une sorte de « Streussel » (un granulé grossier ; comme pour une pâte brisée) auquel on ajoute le sucre, le sucre vanillé, l'œuf et la cannelle.

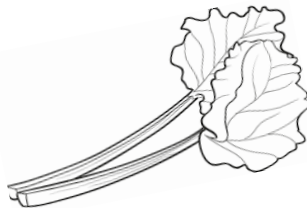
Déposer au fond du moule à tarte préalablement beurré, une couche d'environ 1 cm de ce « Streussel » puis répartir les dés de rhubarbe.

Étaler par-dessus la confiture de rhubarbe en une couche uniforme.

Terminer par une nouvelle couche de « Streussel ».

Cuire au four préchauffé à 200°C, pendant 30 mn.

C'est trop simple à faire !



Gâteau aux pommes et à la farine de châtaigne

Par Corinne DANIELIAN-VERDIN

Ingrédients

2 pommes, 2 cuillères à café de vanille liquide, 3 œufs, 100 g de beurre ramolli, 2 yaourts, beurre pour le moule, 180 g de sucre en poudre, 170 g de farine de châtaigne, ½ sachet de levure chimique, 1 pincée de sel

Recette

Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs. Dans une jatte, fouettez le beurre avec le sucre et l'extrait de vanille jusqu'à obtention d'une pommade.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Incorporez les jaunes d'œufs un à un, puis tamisez ensemble la farine et la levure et incorporez-les.

Montez les blancs en neige ferme avec la pincée de sel, puis incorporez-les progressivement : d'abord un peu pour détendre la pâte, puis le reste à la spatule.

Pelez et épépinez les pommes, coupez-les en petits cubes, incorporez-les à la pâte. Beurrez et farinez un moule à cake,

Versez-y la pâte. Enfournez pour 45 min. Laissez tiédir quelques minutes avant de démouler et de déguster !

Voici la recette préférée de mon fils, le gâteau aux pommes et à la farine de châtaignes. Il n'a pas le temps de refroidir, en général...



Tiramisu

Par Ingrid TROCHU

Ingrédients

3 œufs,
100 g sucre,
500 g mascarpone,
le zeste d'1 citron non traité,
env.15 cl de café très fort,
3 c. à s. de Marsala,
env.250 g biscuits à la cuillère,
du cacao en poudre Van Houten



Recette

Moi, je procède de la façon suivante :

Après avoir séparé les blancs des jaunes d'œufs, je les bats séparément avec un fouet électrique.

Je mets le blanc au frigo en attendant d'avoir mélangé les jaunes et le sucre. J'incorpore le mascarpone à ce mélange, j'y ajoute délicatement les blancs refroidis, puis j'ajoute le zeste de citron que j'ai râpé finement avant.

Je tapisse le fond d'un plat ovale profond de la moitié des biscuits trempés rapidement dans le mélange de café (refroidi) et d'alcool.

Je les recouvre de la moitié environ de la crème au mascarpone, puis je recommence la même manœuvre une seconde fois en lissant le tout.

Je recouvre le plat d'un film fraîcheur et le place au réfrigérateur toute la nuit.

Le lendemain, je retire le plat du réfrigérateur env.3 heures avant la consommation et saupoudre généreusement, à travers une passoire, la surface de cacao en poudre.

Voici la recette traditionnelle d'un dessert qu'Ingrid vous a préparé avec plaisir à diverses occasions. Bonne réussite et bon appétit.

Clafoutis Charentais

Par Martine TIBERJ

Ingrédients

Il vous faudra des cerises acides, type guignes ou guins, les noyaux sont conservés dans la recette (pour le goût). Vous pouvez congeler les cerises et ainsi réaliser, cette recette toute l'année.

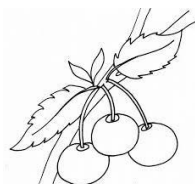
200 g de farine,
125 g de beurre,
125 g de sucre,
une pincée de sel,
un quart de verre de lait



Recette

Mélanger la farine, le sucre, le beurre mou et la pincée de sel.
Ensuite on ajoute le lait tiédi, la pâte doit être onctueuse.
Préchauffer le four à 190-200°C pour cuisson tournante.
Verser la pâte dans un moule à tarte beurré et disposer les cerises.
Introduire dans le four pour 35 minutes, à surveiller.

Il s'agit d'une recette typique de la Charente que je tiens de mes parents qui leur avait été transmise par des amis tonneliers de Cognac.



Tarte à la confiture, façon tarte de LINZ

Par Pierre SCHARWATT

Ingrédients

300 g de farine, 125 g de beurre ramolli, 125 g de sucre, 125 g d'amandes moulues avec la peau

1 œuf, 1 cuillère à café de cannelle, ½ petite cuillère de clou de girofle moulu (ou à la place de la cannelle et du clou de girofle 1 cuillère à café et demi de : "mélange pour pain d'épice"), zeste d'un demi-citron, un pot de confiture (environ 600 gr)



Recette

Dans un grand bol, faire une fontaine de farine et rajouter tous les ingrédients avant de pétrir (à la main ou la machine). Laisser reposer au froid 2 h minimum

Étaler la pâte en carré sur une feuille plastique ou du papier sulfurisé et découper un cercle pour le mettre dans un moule préalablement bien beurré. (si possible utiliser un cercle à tarte de pâtissier sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé, le démoulage sera bien plus facile). Remplir de confiture.

Avec la pâte restante faire des bandes d'environ 1cm de large pour une décoration en croisillons par-dessus la confiture et les dorer au jaune d'œuf. Enfourner thermostat 200°C, environ 45 mn.

À déguster froid (elle est encore meilleure le lendemain) avec de la crème chantilly ou une boule de glace à la vanille.

La tarte de Linz historique est faite avec de la confiture de framboise. Moi je préfère la confiture de quetsche (ou prune). Mais on peut aussi utiliser de la confiture de cerise, myrtille, mirabelle, figue.

Gâteau viennois aux noisettes

Par Saskia LINDNER

Ingrédients

100 g de beurre mou, 100 g de sucre, 2 œufs, 65 g de Maïzena, 65 g de farine, 1 cuillère à café de levure chimique, 1 c. à s. de cacao, 75 g de noix ou noisettes moulues

Glaçage

200 g de sucre glace, 3 c. à s. d'eau



Recette

Bien travailler le beurre mou jusqu'à le rendre mousseux, ajouter peu à peu le sucre et les œufs. Mélanger la farine avec la Maïzena, la levure chimique et le cacao. Ajouter le mélange à l'appareil. Quand tout est bien mélangé ajouter les noisettes.

Verser la pâte dans un moule à cake beurré et chemisé avec de la chapelure et le mettre au four préchauffé à 180°C pendant environ 55 minutes.

Laisser refroidir le gâteau. Mélanger l'eau et le sucre glace et verser sur le gâteau.

Voilà une recette de gâteau de ma mère qui était Autrichienne.



Tarte au pineau rosé

Par Marcelle D.

Ingrédients

Pour la pâte sablée : 250 g de farine, 125 g de beurre, 125 g de sucre, 1 œuf, sel, vanille.

Pour l'appareil : 4 œufs entiers, 100 g de sucre, 2 c. à s. de fleur de maïs, 1 belle pointe de cannelle, 20 cl de crème fraîche et 20 cl de pineau rosé.



Recette

La pâte sablée : Travailler le sucre avec l'œuf dans une terrine, avec une pincée de sel ; ajouter la farine.

Quand le mélange a l'air grumeleux, le verser sur une planche et incorporer le beurre en petits morceaux. Bien pétrir à la main pour obtenir une pâte souple. Puis l'étaler dans un moule à tarte et faire cuire « à blanc » 25 mn à 180°C.

L'appareil : Mixer les œufs entiers, le sucre, la fleur de maïs, la cannelle, la crème fraîche et le pineau rosé.

Retirer la tarte du four, la débarrasser du papier sulfurisé et verser la crème mixée dans le fond de tarte. Remettre au four 20 à 25 mn en surveillant. Quand la crème est prise, sortir la tarte du four et laisser refroidir.

Conseil : recouvrir la tarte d'un film étirable pour éviter l'évaporation des bons arômes.

C'est une recette typique de la région de Cognac !



Biscuits à l'orange et aux 4 épices

Par Sarah HARRY

Ingrédients

100 g de beurre, 200 g de sucre en poudre, 1 œuf, 225 g de farine, le zeste d'une orange finement râpé, 2 petites cuillères de "quatre épices" : (cannelle, gingembre, girofle, muscade), une pincée de sel, un sachet de levure.

Recette

Battre le sucre et le beurre ramolli pour obtenir un mélange crémeux.

Ajouter l'œuf et ensuite le zeste d'orange.

Tamiser la farine, les épices, le sel et la levure et ajouter au reste.

Pétrir la pâte à la main et ensuite former deux rouleaux d'environ 5cm de diamètre.

Enveloppez les rouleaux de film étirable et mettre au réfrigérateur pendant 3 heures.

À l'aide d'un couteau bien aiguisé, couper des tranches assez minces et les disposer sur une plaque de cuisson (avec papier sulfurisé) en faisant attention à bien les espacer.

Faire cuire au four, 190°C, pendant 7 à 9 minutes pour obtenir une couleur légèrement dorée.

Enlever les biscuits avant qu'ils ne refroidissent et les disposer sur une grille. Avec ces quantités, on doit pouvoir faire plusieurs fournées.

J'ai inauguré cette recette quand les enfants étaient petits à l'occasion des fêtes de fin d'année. Depuis, elle est devenue un « must », appréciée aussi par mon gendre et mes belles filles. Ces biscuits, croquants et légers, sont parfaits pour accompagner une glace ou des compotes de fruits. Ou tout simplement avec un thé : « very British »



Pancakes

Par Cécile ROUQUET, Claire et Gabrielle

Pancakes, une recette de base des USA. Chez nous, quand il n'y a plus de pain pour le p'tit déj, plus de pâtes pour le dîner, ou juste par gourmandise ! Le sirop d'érable peut être remplacé par du miel liquide ou de la gelée ratée, c'est-à-dire liquide !



Ingrédients

Compter un œuf par personne et multiplier les autres ingrédients en proportion

Pour un œuf, 30 g de beurre fondu et 30 g de sucre dans 125 ml de lait tiède. Battre au fouet ou au mixer

Recette

En utilisant un tamis pour éliminer les grumeaux, incorporer 100 g de farine et ½ sachet de levure chimique.

Battre avec enthousiasme mais pas trop longtemps. Si la pâte est trop épaisse, allonger avec du lait ou de l'eau mais ça doit rester beaucoup plus épais que la pâte à crêpe.

Laisser la levure agir un moment

Faire chauffer une poêle antiadhésive, avec un petit peu de beurre si on veut, verser une louche plus ou moins pleine selon diamètre voulu pour le pancake. Ça cuit par en dessous avec des bulles en surface, et dès que ça n'est plus liquide dessus, on retourne avec une spatule pour finir de cuire. Pour varier le goût, on peut mettre ½ farine de blé et ½ autre farine : maïs, sarrasin, châtaigne. Un peu de pomme râpée aussi.

Confiture de rhubarbe

par Francine LODS

Recette

Laver les tiges, les éplucher, les couper en tronçons (1 à 2 cm). Si la tige est très grosse, couper d'abord dans le sens de la longueur, puis en tronçons.

Les mettre dans une casserole.

Ajouter de l'eau juste assez pour recouvrir les tronçons.

Cuire jusqu'à ce que les tronçons s'écrasent à la pression (qu'ils soient bien mous !).

Verser le tout dans une passoire à grille fine.

En la faisant ainsi blanchir, la confiture va rester d'une jolie couleur vert clair.

Tarer la bassine à confiture, y verser la « marmelade » de la passoire.

Repeser et ôter le poids de la tare pour obtenir le poids de la confiture.

Ajouter le sucre « spécial confiture ». le poids du sucre est égal au poids de la rhubarbe.

Mélanger et cuire 5 à 10 mn maximum.

Mettre de suite dans les verrines.

Fermer les verrines, les retourner sur le couvercle pendant quelques heures.

Remettre les verrines à l'endroit.

Étiqueter, ranger.



Gâteau Gallois de grand-mère

Par Kay et John HURST

Ingédients

125 g de farine avec levure
incorporée

50 g de saindoux

50 g de sucre en poudre

50 g de raisins secs

1 œuf

Recette

Mélanger le saindoux dans la farine, incorporer les raisins et le sucre.

Ajouter graduellement l'œuf jusqu'à obtention d'un bon mélange pâtissier.

Étalez jusqu'à 6 mm d'épaisseur.

Couper en petit gâteaux ronds.

Cuire sur une plaque chauffante graissée jusqu'à ce que les gâteaux soient légèrement dorés des 2 côtés.

Cette recette, fréquemment préparée par ma grand-mère, me rappelle des souvenirs d'enfance. Kay



De fêtes en fêtes, souvenirs...

Tarte espagnole

Ingrédients

Pâte brisée, 3 grosses c à s. de moutarde, 100 g de fromage râpé (emmental, comté ou gruyère), 3 ou 4 grosses tomates, herbes de Provence, sel et poivre, une c à c de sucre en poudre

Recette

Garnir le fond d'un plat à tarte avec la pâte brisée, étaler une couche fine de moutarde sur la pâte, recouvrir avec le fromage râpé, déposer en cercles les tomates coupées en rondelles.

Saupoudrer de sucre et des herbes de Provence.

Saler, poivrer, enfourner pendant environ 30 minutes à 190°C.

Crudités et rillettes aux deux saumons

Ingrédients

Pour les rillettes : 2 pavés de saumon (300 g), 150 g de saumon fumé, 300 g de fromage fouetté ou de Mascarpone, le jus d'un citron, ciboulette et poivre

Pour les crudités : 4 tomates moyennes (ou tomates cerises), 1 concombre, 2-3 carottes, 1 branche de céleri ou quelques champignons de Paris citronnés, 2 endives, ou autres...

Recette

Pocher le saumon frais dans un court-bouillon (ail, oignon, persil, laurier, thym). Laisser frémir pendant 10 mn (ou cuisson équivalente au micro-ondes).

Égoutter, écraser à la fourchette et laisser refroidir.

Hacher le saumon fumé (juste un coup de hachoir électrique) et mélanger les deux saumons

Mettre le fromage blanc dans un saladier, poivrer, ajouter le jus de citron et la ciboulette hachée aux ciseaux. Bien mélanger.

Rajouter les deux saumons et brasser énergiquement.

Mettre au frais.

Les crudités

Couper les tomates en quatre morceaux (ou plus si elles sont très grosses), épépiner.

Couper carottes, concombres et autres en bâtonnets (6-7cm)

Pörkölt au vin rouge

Ingédients

1.2kg de bœuf (milieu de collier, collier, ou basses côtes) en dés, 1 grosse tomate, 1 poivron, 3 c. à s. d'huile, 1 ½ c. à s. de paprika, 2 gros oignons, 4 gousses d'ail émincées, 1 pincée de cumin, 2 dl de vin rouge, sel, poivre.

Recette

Commencer par découper la viande en petits dés de 1 ou 2cm, préparer les oignons coupés en petits dés, peler la tomate et découper tomate et poivron en petits dés aussi.

Faire fondre les oignons dans l'huile, 10 mn, dans la cocotte couverte.

Ajouter l'ail émincé et le cumin un peu avant la fin de cette opération.

Ajouter la viande et la faire revenir sur toutes les faces, à feu vif, en remuant plusieurs fois. Réduire le feu. Ajouter la moitié du paprika.

Ajouter la moitié des dés de tomate et poivron, saler, poivrer, bien remuer et couvrir la cocotte. Pas besoin d'eau !

Faire mijoter pendant environ 1h.

Puis ajouter le reste du mélange tomate-poivron et le vin. Bien mélanger.

Faire cuire toujours à couvert encore au moins 45 mn. Ajouter un peu d'eau si besoin.

À la fin de la cuisson, ajouter le paprika restant.
Avec une cocotte-minute, réduire de moitié les temps de cuisson. Servir chaud avec de la crème fraîche ajoutée à la sauce.



Pain de saumon

(à préparer 24 heures à l'avance)

Ingrédients

1 pavé de saumon frais, 1 fumet de poisson bien relevé, 6 œufs, ½ citron, sel, poivre, un peu d'aneth

Pour la béchamel : un peu de farine, 50 g de beurre, ½ l de lait, noix muscade

Recette

Faire une sauce béchamel : lier 2 c. à s. de farine avec 50 g de beurre, ajouter ½ litre de lait, saler, poivrer, ajouter un peu de noix muscade.

Plonger le saumon dans le fumet de poisson tiède, laisser frémir pendant 7 minutes. Puis égoutter le saumon et l'émietter.

Battre les œufs et les incorporer à la béchamel.

Ajouter le saumon émietté sur lequel on aura versé le jus d'un demi-citron. Mélanger avec l'aneth ciselé. Vérifier l'assaisonnement.
Faire cuire au bain marie 40 minutes.
Laisser refroidir dans le moule puis mettre au réfrigérateur au moins 12 h.
Démouler.

Caponata

Ingrédients

500 g d'aubergines, 50 g d'olives vertes, 50 g de câpres, 2 poivrons, 1 oignon, 3 tomates, 1 branche de céleri, 4 c. à s. d'huile d'olive, 7 cl de vinaigre + 7cl d'eau, 1 morceau de sucre, poivre, sel
Temps total : 1h, préparation : 15m, cuisson : 45m

Recette

Couper les aubergines et les poivrons en petits dés.
Les faire revenir dans 3 c. à s. d'huile pendant 15mn.
Dans une autre casserole, faire chauffer le reste de l'huile. Y jeter les oignons émincés. Lorsqu'ils sont dorés, ajouter les tomates pelées, épépinées et concassées. Laisser mijoter 10 mn, puis incorporer les câpres, les olives dénoyautées et la branche de céleri finement émincée. Mélanger bien, puis ajouter les aubergines et poivrons.
Mouiller avec le vinaigre et l'eau. Saler, sucrer et poivrer.
Laisser cuire à découvert pendant 15 minutes pour que le vinaigre s'évapore et que le mélange épaississe légèrement.
Servir froid.

Torta de pasa- Gâteau aux raisins

Ingrédients (quantité pour environ 12 personnes)

Pour la farce : une cuillerée à soupe de Maïzena, un huitième de litre d'eau (12,5 cl), 100 g de sucre, 200 g de raisins secs (macérés 1h avant dans un mélange eau et rhum), 50 g de noix hachées, une petite cuillerée de cannelle

Pour la pâte : 250 g de beurre, 150 g de sucre roux, 50 g de sucre blanc, 2 œufs battus, 350 g de farine tamisée, un paquet de levure chimique, un huitième de litre de lait, une cuillerée à café d'extrait de vanille.

Recette

Farce : Mélanger la Maïzena et l'eau dans une casserole, ajouter le sucre et faire épaissir sur feu doux en remuant pendant 5 minutes.

Ajouter les raisins et les noix, mélanger et mettre de côté.

Pâte : Tourner le beurre en mousse, ajouter le sucre et bien mélanger à l'aide d'un batteur pour obtenir une pâte crémeuse ; ajouter les œufs entiers en battant bien.

Incorporer alternativement farine plus levure chimique et lait, bien mélanger, puis ajouter l'extrait de vanille.

Préchauffer le four à 200°C.

Mettre du papier sulfurisé beurré sur une tôle du four, étaler la moitié de la pâte (la pâte ressemble à une pâte à petits fours, pour l'étaler utiliser une spatule et éventuellement les mains) au milieu de la tôle en un carré de 20 cm sur 20 cm (la pâte gonflera et s'étalera).

Puis mettre la farce et recouvrir avec l'autre moitié de la pâte (avec l'aide de la spatule).

Mettre au four de 20 à 30 mn (le gâteau doit être bien gonflé et doré).

Au sortir du four, laisser bien tiédir avant de couper en petits rectangles (6 cm-4 cm).

Mettre les morceaux (quand ils sont complètement refroidis) dans une ou des boîtes plastiques pour la conservation et le transport.

Moelleux au chocolat

Ingrédients

200 g de chocolat noir, 175 g de beurre, 6 œufs, 250 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 100 g de farine.

Recette

Préchauffer le four à 200°C.

Faire fondre beurre et chocolat à feu doux.

Dans un saladier, fouetter œufs, sucre et sucre vanillé jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Ajouter progressivement la farine tout en mélangeant.

Continuer à mélanger en rajoutant, petit à petit, le mélange beurre-chocolat.

Beurrer et fariner le moule.

Mettre au four chaud pour 20 (voire 25) minutes, à 200°C

Crumble aux pommes

Ingrédients

Pour la partie "fruits" : 5 ou 6 pommes, une cuillère de sucre, un peu d'eau

Pour le "crumble" : 150 g de farine, 75 g de beurre, 110 g de sucre en poudre

Recette

Découper les pommes en tranches ou en dés et les précuire avec un peu d'eau et de sucre (à la casserole, au four au micro-ondes...)

Préchauffer le four à 180 °C. Tamiser la farine, ajouter le beurre découpé en dés et le travailler du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse.

Ajouter le sucre en poudre.

Mettre les fruits au fond du plat et répartir le crumble (miettes) pour recouvrir les fruits. Tasser fermement.

Pour rajouter une petite touche, on peut parsemer quelques flocons d'avoine sur le crumble et/ou du sucre de canne « demarara »

Mettre au four pendant 30 minutes.

on peut varier les fruits : de la rhubarbe, des poires, des fruits rouges, des mûres...

(le verbe « crumble » signifie « émietter ». La pâte doit ressembler à du sable grossier.)



Galette rémoise

Préparation : 20 mn-Cuisson : 35 mn

Ingrédients

18 biscuits roses de Reims, 4 gros œufs, 120 g de sucre, 110 g de poudre d'amandes ou de noisettes, 90 g de beurre.

Recette

Écraser finement les biscuits (robot ou à la main).

Préchauffer le four à 5 (150°C).

Mélanger le beurre ramolli et le sucre.

Ajouter les œufs entiers un à un et la poudre choisie. Mélanger.

Ajouter les biscuits écrasés. Mélanger.

Verser dans un plat à manqué, ou à tarte, de 24cm, beurré et fariné.

Faire cuire 35 minutes environ.

Démouler quand il est tiède.

Charlotte aux fruits rouges

(à préparer la veille)

Ingrédients

30 à 40 boudoirs (selon la taille du moule), 300 g de fromage blanc, 250 g de mascarpone, 500 g de fruits rouges, 80 g de sucre en poudre, sirop de fruit (ou confiture rouge) délayé dans de l'eau ou sucre dissous dans un peu d'eau

Recette

Préparer les fruits.

Préparer le sirop pour tremper les fruits.

Battre le fromage blanc avec le mascarpone et les 80 g de sucre.

Tapisser le fond et les côtés d'un moule haut avec les biscuits trempés rapidement dans le sirop.

Alterner en couches fromage et fruits et terminer par les biscuits.

Mettre au frais au moins 12 h avant de servir.

Vacherin

par Édith COESTER

Ingrédients

Un pot de confiture (fraises, framboises...), un bac de glace à la vanille, un bac de sorbet (fraise ou framboise...), une bombe de crème chantilly, un paquet de meringues ou des meringues « maison »

Recette

Écraser les meringues pour obtenir des miettes de meringue.

Prendre un plat assez profond.

Étaler des couches successives en utilisant tous les ingrédients.

Une couche de glace, une couche de confiture, une couche de sorbet, une couche de meringues, une couche de crème chantilly (peu importe l'ordre).

Recommencer pour arriver en haut du récipient ou jusqu'à épuisement des ingrédients.

Mettre au congélateur

Démouler la glace juste avant de la servir (si nécessaire tremper le récipient dans l'eau chaude pendant une minute avant de le démouler)

Gâteau hawaïen à l'ananas

Ingrédients

5 œufs, 125 g de farine, 125 g de sucre en poudre, 1 cuillère à café de levure chimique, 2 cuillères à café de cacao amer (facultatif), 1 grande boîte d'ananas (ou autres fruits), 1 boîte de fromage blanc (sucré à votre goût), rhum ou cognac. (facultatif)

Recette

Séparer les jaunes des blancs. Battre les blancs en neige.

Ajouter le sucre aux jaunes d'œufs et battre pendant 2 minutes au fouet électrique.

Verser ensuite la farine + la levure + le cacao (facultatif). Mélanger bien le tout et ajouter délicatement les blancs.

Mettre dans un moule à manqué beurré et fariné et cuire environ 45 mn (thermostat 6/175 °C)

Couper le gâteau en trois morceaux. Mixer l'ananas, ajouter le rhum.

Mettre sur la première partie du gâteau l'ananas, le fromage blanc sucré à votre goût, poser sur le tout le 2^e morceau de gâteau. Recommencer.

Déposer le dessus du gâteau, décorer et servir très frais.

Note :

Ce gâteau remplace une génoise et peut servir de base à une autre recette. On peut également faire une chantilly et la mettre à la place du fromage blanc.

Table des matières

Entrées

Limoncello, liqueur de citron	p.4
Entrée aux asperges vertes	p.5
Cannelés aux courgettes	p.6
Potage au butternut	p.7
Crème d'endives	p.9
Gâteau de courgettes	p.10
Carottes à la marocaine	p.11
Zakouski	p.12
Pissaladière	p.13

Plats

Pommes de terre fumées	p.14
Tarte au saumon et aux tomates	p.15
Fricassée d'encornets	p.16
Ailerons de poulets à la citronnelle	p.17
Gratin de fleurettes de chou-fleur et amandes	p.19
Osso Bucco alla milanese	p.20
Tourte à la viande	p.21
Poulet aux petits pois	p.22
Daurade à ma façon	p.23
Varanga	p.24
Gratin de navets au bleu d'Auvergne	p.26
Poulet au vinaigre	p.27
Tarte au fromage alsacienne	p.28
Mirza Gassemi	p.29
Monjhettes plates à la saintongeaise	p.31
Rognons de bœuf	p.32
Filet de porc à la moutarde	p.33
Bouillabaisse	p.34
Hen'omby ritra	p.35
Filets de sole Floridablanca	p.36
Poivrons farcis	p.37

Bœuf bourguignon	p.38
Tomates farcies grand-mère Agnès	p.39
Tarte rapide et express	p.41
Escalopes à la normande	p.42
Galette de pomme de terre	p.43

Desserts

Délice des Îles	p.45
Rochers aux raisins secs ou gâteaux de chantier	p.47
Mignon charentais	p.48
Tarte à la rhubarbe	p.49
Gâteau aux pommes et à la châtaigne	p.50
Tiramisu	p.51
Clafoutis charentais	p.52
Tarte à la confiture, tarte de Linz	p.53
Gâteau viennois aux noisettes	p.54
Tarte au pineau rosé	p.55
Biscuits à l'orange et aux quatre épices	p.56
Pancakes	p.57
Confiture à la rhubarbe	p.58
Gâteau gallois à la crème	p.59

De fêtes en fêtes, souvenirs

Tarte espagnole	p.60
Crudités et rillettes aux deux saumons	p.60
Pörkölt au vin rouge	p.61
Pain de saumon	p.62
Caponata	p.63
Torta de pasa, gâteau aux raisins	p.63
Moelleux au chocolat	p.64
Crumble aux pommes	p.65
Galette rémoise	p.66
Charlotte aux fruits rouges	p.67
Vacherin	p.68
Gâteau hawaïen à l'ananas	p.68

