

Livret n°2

Nicole GUERIN Décembre 2011



Anniversaire de Charlotte 13/02/2011



Punch planteur (recette de Patrick)

Pour un litre de punch :

1 citron vert
1 gousse de vanille
3 cl de sirop de grenadine
18 cl de rhum blanc
75 cl de jus d'orange
Des rondelles d'orange

Dans un pichet d'un litre, verser 3 cl de sirop de grenadine, 18 cl de rhum blanc, le jus d'un citron vert, une gousse de vanille incisée sur la longueur. Compléter avec le jus d'orange (75 cl).

Bien mélanger et laisser macérer 24 h dans le réfrigérateur.

Pour glacer le bord des verres, les humecter avec du citron vert et les retourner sur une soucoupe contenant du sucre de canne ou du coco râpé.

Servir avec des glaçons.



Apéritif avec les
Peltriaux :
23/11/2010

Potage de poulet à la citronnelle Tom Kha Kai (recette Thaïlandaise)

Pour 4 personnes :

2 tiges de citronnelle	500 g de blanc de poulet
1 morceau de galanga frais	40 cl de lait de coco
3 feuilles de citronnier	4 c. à s. de jus de citron
250 g de champignons parfumés	4 c. à s. de sauce de poisson
2 tomates moyennes	coriandre fraîche
3 piments rouges frais	

Laver et hacher le galanga. Laver la citronnelle, la détailler en tronçons de 3 cm de long. Laver les feuilles de citronnier et les couper en quatre.

Nettoyer et couper les champignons en petits morceaux. Laver et équeuter les tomates, puis les couper en quartiers. Laver les piments, les couper en anneaux fins. Tail-ler les blancs de poulet en lanières de 1 cm de long et de 4 cm de large.

Faire chauffer le lait de coco. Ajouter la citronnelle, les feuilles de citronnier et le ga-linga. Laisser mijoter à découvert, à feu moyen, pendant **2 min.**

Verser ensuite 3/4 de litre d'eau et faire chauffer. Ajouter la viande, les champignons et les tomates. Poursuivre la cuisson toujours à découvert, à feu doux, pendant **5 mi-nutes.**

Mettre les piments, le jus de citron et la sauce de poisson dans une soupière. Verser la soupe chaude, décorer avec les feuilles de coriandre et servir.

Remarque : J'ai remplacé le galanga par du gingembre, j'ai pris des champignons déshydratés (100 g), 1/2 piment oiseau, 3 blancs de poulet, j'ai laissé cuire la viande **15 min** au lieu de 5 min...

Noix de Saint-Jacques aux poireaux (recette de Nénette)

Pour 4 personnes :

500 g de pétoncles
2 poireaux (blanc + un peu de vert)
Crème fraîche

Faire fondre les poireaux coupés en morceaux avec un peu de beurre.

Cuire une demi-heure, tout doucement. Assaisonner.

Mettre les noix de St Jacques et la crème fraîche par-dessus. Laisser cuire au four **une demi-heure** (th 7).

Même recette, version micro-ondes

Pour 4 personnes :

4 belles noix de St-Jacques ou	1/2 jus de citron
8 petites	2 c. à s. d'eau
4 blancs de poireaux	sel, poivre
3 c. à s. de crème fraîche	

Emincer les blancs de poireaux dans une cocotte. Ajouter l'eau, couvrir et cuire **10 min.**

Ajouter ensuite la crème, le sel, le poivre et bien mélanger le tout.

Disposer dessus des noix escalopées et arrosées du jus de citron.

Couvrir et remettre à cuire **2 min (5 min** pour des noix congelées). Tourner le plat à mi-cuisson.

Laisser reposer **3 min** et servir.

Feuilletés aux deux espadons (Saveurs métissées d'Aymeric Pataud)

Pour 4 personnes :

200 g de pâte feuilletée
200 g d'espadon frais
80 g d'espadon fumé
1 paquet de brèdes chouchou
1 c. à c. de gingembre pilé
Crème fraîche
Beurre, sel, poivre

sauce à la noix de coco :
1 échalote
5 cl de vermouth
10 cl de vin blanc sec
25 cl de fumet de poisson
10 cl de lait de coco concentré
25 g de beurre, sel, poivre

Les feuilletés : Préchauffer le four à 200°C (th 6/7).

Etaler la pâte feuilletée puis la découper en huit carrés. Les poser sur 2 feuilles de papier sulfurisé et enfourner **10 minutes**.

La sauce à la noix de coco : Dans une casserole, porter à ébullition le vin blanc et le vermouth avec l'échalote ciselée et laisser réduire presque à sec (environ 2 c. à s.). Ajouter ensuite le fumet de poisson (que je prépare avec du fumet de poisson en poudre) et laisser réduire au 3/4, puis incorporer le lait de coco. Porter de nouveau à ébullition, puis incorporer le beurre au fouet. Saler, poivrer et réserver.

Les brèdes : Effeuilleter et laver les brèdes. Faire revenir **5 minutes** dans le beurre avec le gingembre. Saler, poivrer et ajouter une c. à s. de crème fraîche. Réserver.

Préparation: Découper l'espadon frais et l'espadon fumé en 4 parts chacun. Sortir les feuilletés du four, creuser légèrement 4 d'entre eux avec la pointe d'un couteau. Poser un morceau d'espadon frais, une cuillerée de brèdes, un morceau d'espadon fumé, saler, poivrer. Poser sur chaque feuilleté un autre carré de pâte en guise de couvercle. Remettre au four pendant **15 mn** environ.

Langouste à l'américaine

Pour 4 personnes :

4 queues de langouste

3 ou 4 tomates

1 carotte

1 échalote

1 verre à liqueur de cognac

1 c. à s. de farine

Sel, poivre

1 c. à s. de tomate concentrée

1 verre 1/2 de vin blanc sec

25 g de beurre

bouquet garni avec estragon

fines herbes

2 ou 3 pincées de cayenne

Préparer les queues de langouste. Inciser le dessous avec des ciseaux et retirer le filament noir.

Faire chauffer 4 c. à s. d'huile dans une marmite. Jeter les queues de langouste non décortiquées. Elles rougissent rapidement. Ajouter la carotte et l'échalote coupées en petits cubes. Mettre le cognac et flamber.

Mettre les tomates fraîches et le concentré, 1 verre 1/2 de vin blanc sec, autant d'eau, bouquet garni, poivre de Cayenne, sel et poivre. Laisser mijoter une **vingtaine de minutes**.

Egoutter les queues de langouste et les maintenir au chaud. Reporter la sauce de cuisson sur le feu, pour la faire réduire un peu. Malaxer une noix de beurre avec une cuillère à soupe rase de farine. Incorporer à la sauce restée dans la cocotte. **Porter à ébullition** tout en mélangeant.

Verser sur les langoustes. Parsemer de fines herbes hachées (estragon si possible) et servir avec du riz.



Réveillon de Noël :

24/12/2009

Poisson recette Danielle Gudicelli

Recette à préparer d'avance (12 h de réfrigération)

Pour 6 personnes :

530 g de filets de merlu congelés
10 cl de crème fraîche
Persil, ciboulette (à défaut oignon vert)
1 citron jaune
3 tranches de saumon

Cuire le poisson au court-bouillon puis l'écraser à l'aide d'une fourchette ou d'une moulinette. Enlever les arêtes.

Hacher le persil et la ciboulette. Ajouter la crème fraîche. Battre le tout. Intégrer le poisson à cette préparation.

Ajouter le jus de citron suivant le goût. Saler, poivrer. Bien battre au fouet.

Mettre dans des ramequins dont on aura garni le fond d'une tranche de saumon fumé.

Mettre au réfrigérateur **12 h**.

Démouler avant de servir.



Roulés de saumon fumé à l'ail et aux fines herbes

Pour 6 personnes :

6 tranches de saumon fumé	de l'aneth
1 tartare à l'ail et aux fines herbes	des tomates cerise
10 cl de crème liquide	quelques feuilles de salade
Quelques brins de ciboulette	Sel, poivre

Monter la crème en chantilly à l'aide d'un batteur électrique.

Ecraser le fromage à la fourchette Ajouter un tiers de la chantilly et mélanger. Incorporer le reste de chantilly en soulevant la masse. Saler et poivrer.

Etaler ce mélange sur les tranches de saumon.

Rouler les tranches. Les nouer avec le brin de ciboulette.

Mettre au frais.

Au moment de servir, décorer les assiettes avec un brin d'aneth, quelques tomates-cerise et quelques feuilles de salade.



Pamplemousse au crabe (recette Nénette)

Pour 4 personnes :

2 pamplemousses

1 boîte de crabe ou du surimi émietté

De la mayonnaise

Quelques crevettes

Persil

Peler les pamplemousses. Détacher les quartiers et ôter la membrane (c'est un peu long et délicat).

Faire une mayonnaise.

Mélanger le crabe (ou à défaut le surimi) avec de la mayonnaise.

Répartir sur les assiettes. Décorer avec des crevettes et du persil.

Servir avec la mayonnaise restante.



Billes de melon vert et tomates-cerise au chèvre frais

Pour 6 personnes :

1 melon canari (peau jaune et chair verte)
200 g de tomates cerise
2 oignons nouveaux
100 g de chèvre frais
2 c. à s. de crème fraîche

3 c. à s. d'huile d'olive
2 c. à s. de jus de citron
6 feuilles de menthe
sel, poivre

Couper le melon en deux, éliminer les graines et prélever la chair en formant des billes à l'aide d'une cuillère parisienne.

Rincer et éponger les tomates. Les couper en deux.

Nettoyer les oignons et les émincer en biseau sur toute leur longueur.

Mélanger soigneusement le chèvre avec la crème fraîche, l'huile d'olive, le jus de citron, la moitié de la menthe ciselée, un peu de sel et de poivre.

Dans un plat creux, disposer le melon, les tomates et les oignons.

Placer la sauce au chèvre dans un bol et décorer de feuilles de menthe. Servir très frais.

Variante : remplacer le melon canari par du concombre.



Bricks de chèvre au basilic

Pour 6 personnes :

1 Ste-Maure (fromage de chèvre)	12 feuilles de brick
4 c. à s. de miel de romarin	3 c. à s. d'huile d'olive
1 c. à c. de ras-el-hanout	24 brins de ciboulette
12 feuilles de basilic frais	poivre du moulin

Découper le Ste-Maure en 24 fines tranches. Réserver au réfrigérateur.

Découper la feuille de brick en 2. Au pinceau, badigeonner les deux rectangles, de miel, sur une seule face. Poser la tranche de fromage au centre. Poivrer. Ajouter une mini pincée de ras-el-hanout puis une 1/2 feuille de basilic ciselée.

Refermer chaque feuille en paquet carré.

Cette préparation peut attendre au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180° (th 6).

Huiler les carrés préparés, au pinceau. Les poser sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Enfourner pendant **5 à 7 min** en surveillant et en les retournant à mi-cuisson.

A la sortie du four, les entourer d'un brin de ciboulette et servir soit à l'apéritif soit en entrée accompagnés d'une salade de mâche.



Munster pané (recette découverte en Alsace)

Pour 4 personnes :

4 parts de munster	Beurre salé
100 g de lardons	Chapelure
1 œuf	Noix
200 g de mâche	Sel, poivre

Faire griller les lardons dans une poêle. Réserver.

Décortiquer les noix, les mettre de côté.

Laver la salade de mâche. Essorer. Mettre au frais.

Casser l'œuf dans une assiette. Le battre à la fourchette. Ajouter le sel et le poivre. Mélanger à nouveau. Préparer une assiette de chapelure.

Tremper les morceaux de fromage dans l'œuf d'abord puis dans la chapelure. Bien imprégner.

Dans une poêle, faire fondre un morceau de beurre salé. Dorer rapidement les morceaux de munster en les tournant sur toutes les faces.

Servir dans chaque assiette avec une petite salade de mâche parsemée de lardons grillés et de cerneaux de noix.

PS : Peut se faire aussi avec du camembert.



28/10/2007

Cake aux brèdes-chouhou

Pour 6 personnes :

3 œufs	100 g de gruyère
110 g de farine	1 paquet de brèdes
1/2 sachet de levure	1 oignon
7,5 cl de lait	3 gousses d'ail
3 c. à s. d'huile d'olive	1 morceau de gingembre

Casser les œufs et les mélanger à la farine, ajouter la levure, le lait, l'huile d'olive et le gruyère.

Faire revenir à feu vif les brèdes préalablement triées, avec l'oignon haché et les 3 gousses d'ail ainsi qu'un peu de gingembre selon les goûts.

Mélanger les brèdes cuits, à l'appareil.

Beurrer un moule à cake, verser la préparation et faire cuire **30 min** dans un four. Th 5/6.

PS : J'ai servi en entrée avec de la roquette.
Bon également avec de la mâche.



Cake au jambon (recette de Nénette)

Pour 6 personnes :

100 g de farine	1 tasse de lait
3 œufs entiers	1/2 tasse d'huile
200 g de gruyère	1 sachet de levure
300 g de jambon fumé et blanc	

Mélanger œufs, lait, huile puis farine + levure.

Ajouter jambons et gruyère.

Cuire **1/2 h** à 220° puis **1/2 h** à 200°C.

Se sert en apéritif ou en entrée avec une salade.

Salade de papaye épicée Som Tam (recette de Thaïlande)

Pour 4 personnes :

- 2 gousses d'ail
- 1 citron vert coupé en lamelles
- 1/2 piment vert
- 4 tomates cerise
- 1 c. à c. de sucre de coco (à défaut du sucre de canne)
- Sel
- 1 c. à s. de nuoc-man
- 1 papaye verte râpée



Piler l'ail, ajouter le citron vert. Piler. Ainsi de suite.... Terminer par la papaye....que j'épluche avec un couteau-économome.



Camarons poêlés au rhum sauce à la noix de coco

Pour 4 personnes :

600 g de camarons
6 gousses d'ail
3 branches de thym
Sel, poivre
10 cl de rhum

sauce : 1 échalote
5 cl de vermouth
10 cl de vin blanc sec
25 cl de fumet de poisson
10 cl de lait de coco concentré
25 g de beurre

Fendre le camaron sur le dos et retirer le filament noir.

Piler l'ail avec le thym effeuillé, le sel et le poivre.

Enduire la chair des camarons de cette préparation.

Mettre les camarons à la poêle dans l'huile chaude. Faire sauter cinq minutes environ de chaque côté.

Quand les camarons ont bien pris leur teinte rouge, les flamber au rhum dans la poêle.

La sauce à la noix de coco :

Dans une casserole, porter à ébullition le vin blanc et le vermouth avec l'échalote ciselée et laisser réduire presque à sec (environ 2 c. à s.).

Ajouter ensuite le fumet de poisson (25 cl d'eau bouillante avec 3 c. à c. de fumet déshydraté), laisser réduire puis incorporer le lait de coco.

Porter de nouveau à ébullition. Incorporer le beurre au fouet. Vérifier l'assaisonnement. Réserver.

Présenter les camarons sur un plat, la sauce en saucière et le riz blanc en accompagnement.

Jordane, le 31/12/2009



Carry de camarons

Pour 4 personnes :

600 g de queue de camarons
4 oignons
6 gousses d'ail
1 petit morceau de gingembre
1 branche de thym

Sel
15 grains de poivre
1/2 c. à c. de curcuma
7 petites tomates
1 combava

Décongeler les camarons au four à micro-ondes, (5 min pour un paquet de 300 g), sur position décongélation.

Les mettre dans de l'eau fraîche. Inciser le dos et enlever le filament noir. Bien nettoyer chaque camaron sous le robinet. (Ne pas les décortiquer !)

Préparer vos différents ingrédients : émincer les oignons, piler l'ail, le gingembre, le sel et les grains de poivre. Couper les tomates en petits dés.

Dans une cocotte, faire chauffer de l'huile. Faire blondir les oignons. Ajouter les épices pilées puis le thym. Laisser roussir.

Mettre les tomates. Laisser cuire **5 min** en tournant un peu. Mettre le curcuma.

Verser les camarons. Mélanger. Les camarons vont prendre leur teinte rouge. Mouiller avec un verre d'eau. Râper le combava. Mélanger et laisser cuire doucement **une vingtaine** de minutes en couvrant la marmite.

PS :Se sert avec du riz blanc, un rougail-tomate et des pois du Cap.



Carry d'espadon

Pour 4 personnes :

Préparation et cuisson : 1 h 15

600 g d'espadon
4 oignons
5 gousses d'ail
Sel - 15 grains de poivre
1 morceau de gingembre

1 branche de thym
6 petites tomates
1/2 c. à c. de curcuma

Découper l'espadon en cubes de 3 cm de côté.

Emincer les oignons, écraser les épices (ail, gingembre, sel, poivre), couper les tomates en morceaux.

Chauffer l'huile dans une cocotte. Y faire dorer les oignons, puis les épices. Ajouter le thym. Laisser roussir. Ajouter les tomates et remuer jusqu'à ce qu'un coulis soit formé. Verser alors le curcuma.

Déposer le poisson dans la cocotte et ajouter 1/2 verre d'eau. Mélanger précautionneusement et laisser cuire **30 min** à feu moyen.

Remuer de temps en temps les cubes d'espadon.

Servir avec du riz blanc, un rougail-tomate et des grains.



Filet de daurade ou de saumon au four

Pour 8 personnes :

2 filets de daurade (1 200 g)
ou de saumon
4 à 5 tomates
Champignons en lamelles

1 échalote
2 gousses d'ail
du persil, de l'aneth
1/2 verre de vin blanc

Couper les tomates en rondelles. Eplucher et couper les champignons (ou prendre des champignons congelés en lamelles). Eplucher et couper l'échalote et l'ail.

Beurrer légèrement un plat. Tapisser le fond du plat avec les tomates. Ajouter l'échalote, l'ail, le persil et les champignons. Verser le vin blanc. Saler, poivrer. Mettre au four pendant **5 à 10 minutes**, th 6 à 7.

Poser le poisson sur son lit de légumes. Saler, poivrer, ajouter quelques brins d'aneth. Laisser cuire **25 à 30 minutes**.

Servir avec des pommes de terre vapeur.

Brochettes de poulet à la menthe

Pour 6 personnes :

6 blancs de poulet
Feuilles de menthe
Tomates cerises
6 c. à s. d'huile d'olive

1/2 c. à c. d'anis vert
1/2 c. à c. d'origan
muscade râpée
sel, poivre

Pour la marinade :

Dans un bol, mélanger l'huile d'olive, l'anis vert, l'origan et la noix de muscade. Découper les blancs de poulet en dés (environ 1,5 cm de côté). Saler et poivrer. Incorporer la viande et laisser mariner 1 h au réfrigérateur.

Pour les brochettes :

Enfiler une tomate cerise puis une feuille de menthe et un dé de poulet et terminer ainsi la brochette.

Faire cuire au barbecue ou au four ou sur un grill en fonte, **10 à 20 minutes** suivant la taille des dés.



Poulet aux noix de cajou Kai Pad Mat Mamuang (recette de Thaïlande)

Pour 4 personnes :

5 champignons noirs séchés	400 g de blanc de poulet
100 g de noix de cajou grillées	3 gousses d'ail
2 morceaux de gingembre de 4 cm	2 c. à s. de sauce de poisson
3 oignons nouveaux	2 c. à s. de sauce d'huître
2 tomates	1 c. à s. de sucre en poudre

Plonger les champignons noirs dans de l'eau chaude et les laisser tremper environ **20 min.**

Peler et tailler le gingembre en bâtonnets. Presser et couper les champignons en quatre. Laver et débiter les oignons nouveaux en tronçons de 3 cm de long. Laver et couper les tomates en quartiers.

Emincer les blancs de poulet en lanières d'environ 3 cm de long et 1 cm de large. Peler et hacher les gousses d'ail.

Faire chauffer l'huile et bien revenir l'ail et ajouter les morceaux de poulet. Faire cuire à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Incorporer le gingembre, les champignons noirs, les tomates, les oignons et les noix de cajou. Faire cuire le tout à feu vif pendant **2 min** sans cesser de remuer. Réduire le feu, verser la sauce d'huître, la sauce de poisson, le sucre en poudre. Mélanger bien et servir.

Se sert avec du riz blanc ou des nouilles chinoises.



Poulet sauté à la provençale

Pour 4 personnes :

4 cuisses de poulet
1 c. à s. rase de farine
3 tomates
1 gousse d'ail
1/2 verre de vin blanc sec
1 poivron vert

basilic
bouquet garni
sel, poivre
125 g de champignons
20 olives vertes
2 courgettes

Faire dorer le poulet de toute part avec un peu d'huile. Saupoudrer d'une cuillère à soupe rase de farine. Mélanger et laisser un peu cuire.

Ajouter les tomates coupées en morceaux, le poivron vert coupé en lamelles, l'ail, quelques feuilles de basilic, 1/2 verre de vin blanc sec, autant d'eau, bouquet garni, sel et poivre.

Couvrir et laisser mijoter **30 minutes**.

Faire revenir les champignons coupés en lamelles dans une poêle. (Je prends aussi des champignons congelés). Lorsque le jus est évaporé, les mettre dans la marmite avec les olives vertes et les courgettes coupées en rondelles.

Laisser cuire 15 minutes supplémentaires.

Retirer le bouquet garni. Verser le poulet et sa sauce dans un plat creux. Parsemer de persil haché.

Servir avec du riz blanc.



Chapon farci aux marrons

Pour 11 personnes :

1 chapon de 2,6 kg

3 c. à s. de cognac

2 c. à s. d'huile

Thym

Sel - poivre

1 boîte de marrons entiers

3 sachets de champignons congelés
(400 g x 3)

Farce : 200 g de mie de pain

1 verre de lait

2 œufs

250 g de chair à saucisse

4 c. à s. de cognac

fines herbes (ciboulette, estragon, persil,
cerfeuil)

Muscade, sel, poivre.

1 - **La veille**, faire tremper le pain avec le lait. Le presser légèrement avant de le malaxer avec les fines herbes hachées, les œufs entiers, la chair à saucisse, 4 c. à s. de cognac, sel, poivre, muscade. Tasser cette farce dans le chapon.

Coudre la volaille. La placer dans une terrine et l'arroser de 3 c. à s. de cognac. Ajouter l'huile et le thym. Laisser mariner jusqu'au lendemain, en retournant le chapon de temps en temps.

2 - **Le jour même**, mettre le chapon au four, th 6. Au bout d'une heure, baisser le th à 5. Laisser cuire encore **1 h 30** en arrosant toutes les **10 min**. En fin de cuisson, laisser reposer **20 min** sous papier alu à l'entrée du four éteint.

Filter le jus dégraissé dans une casserole. Déglacer le plat avec 20 cl d'eau chaude. Verser dans la casserole, laisser réduire **5 min**, rectifier l'assaisonnement.

Faire réchauffer les marrons égouttés dans un peu de jus réduit. Les servir saupoudrés de persil avec le chapon et le jus restant versé en saucière.

PS : En 2010, j'avais accompagné de champignons variés, congelés. Très bon.

Pintade au combava

Pour 4 personnes :

1 belle pintade	3 clous de girofle
6 tomates	1 combava
3 gros oignons	20 grains de poivre
5 gousses d'ail	Noix de muscade
1 branche de thym	Huile
1/2 c. à c. de curcuma	sel

Couper la pintade en morceaux.

Emincer les oignons. Piler les épices (ail, poivre, girofle, sel). Découper les tomates.

Faire chauffer l'huile dans une cocotte sur feu vif. Y mettre les morceaux de pintade à dorer. Sortir la viande.

A la place, faire blondir les oignons, puis les épices pilées. Ajouter le thym. Bien mélanger. Verser les tomates et les faire réduire en coulis avant d'ajouter le curcuma et la noix de muscade. Bien mélanger. Mouiller d'un verre d'eau.

Remettre la pintade dans la cocotte. Ajouter le zeste d'un combava. Couvrir la cocotte et laisser réduire **30 min** environ à feu moyen.

Se sert avec du riz blanc et un rougail-tomate.

Pintade farcie

(recette de nos fiançailles)

Pour 4 personnes :

1 pintade de 1,200 kg
50 g de beurre
3 c. à s. de cognac ou porto
2 c. à s. d'huile
1 boîte de marrons entiers au naturel
1 bouquet de thym, sel, poivre

Farce :

100 g de pain rassis
1/2 verre de lait
125 g de chair à saucisse fine
2 c. à s. de cognac ou de porto
1 oeuf
herbes fines (persil, cerfeuil, estragon, ciboulette)
Muscade, sel, poivre

La veille : Préparer une farce bien homogène : pain trempé dans le lait, pressé et égoutté, œuf entier, chair à saucisse, porto ou cognac, fines herbes hachées, sel, poivre, muscade. Tasser cette farce dans la pintade. Coudre la volaille et la placer dans une terrine juste à sa taille. L'arroser de 2 c. de cognac ou de porto. Ajouter l'huile et le thym. Laisser mariner au réfrigérateur jusqu'au lendemain, en retournant la pintade de temps en temps.

Le jour même : Mettre la pintade dans un four bien chaud (th 7/8). Laisser cuire **50 minutes** sans couvrir. Ajouter le reste d'alcool et la marinade et poursuivre la cuisson pendant **20 minutes**, en mettant un papier d'aluminium . Vérifier la cuisson car la pintade a parfois du mal à cuire....

Présenter la volaille, accompagnée de marrons réchauffés à l'eau bouillante et bien égouttés, le tout nappé de sauce de cuisson, dont on aura enlevé le bouquet de thym.

Blanquette de veau aux pommes de terre

Pour 4 personnes :

800 g de tendrons
800 g de pommes de terre
2 oignons dont 1 piqué de 4 clous de girofle
1 gousse d'ail
1 bouquet garni
Sel et poivre

sauce blanche :

40 g de farine
50 g de planta ou de beurre
1 bol 1/2 de bouillon de blanquette
1 jaune d'œuf

Faire bouillir environ 2 litres d'eau dans la cocotte minute avec bouquet garni, oignons, clous de girofle, ail, sel et poivre.

Mettre les morceaux de viande dans la cocotte où l'eau est en train de bouillir. Par-dessus, déposer le panier souple contenant les pommes de terre épluchées et coupées en deux. Saler et poivrer. Mettre le couvercle de la cocotte et compter **20 minutes** à partir de la mise en rotation de la soupape.

Pendant ce temps, commencer à préparer une sauce blanche en mélangeant sur feu doux 50 g de beurre (ou de planta), avec 40 g de farine. Laisser refroidir ce roux.

Lorsque la blanquette est cuite, prélever un bol et demi de bouillon et l'incorporer au roux. Hors du feu, ajouter un jaune d'œuf en mélangeant énergiquement.

Servir la blanquette entourée de pommes de terre et couverte de sauce.



Jarret de veau braisé

Pour 4 personnes :

4 tranches de jarret de veau
1 côte tendre de céleri haché
1 gros oignon haché menu
1 gousse d'ail écrasée
1 petite branche de thym

1 grosse carotte coupée en petits cubes
1/4 de litre de vin blanc sec
1 citron
100 g de margarine
sel et poivre

Saler et poivrer les tranches de jarret. Faire fondre la matière grasse dans une sauteuse et y faire dorer doucement les tranches de viande, **10 mn** de chaque côté. Retirer les morceaux de viande et faire blondir les légumes pendant **5 mn**. Verser le vin blanc. Remettre la viande. Assaisonner et couvrir la sauteuse. Laisser cuire à feu doux **1 h 30** en retournant la viande de temps en temps. Lorsque le vin est évaporé, ajouter quelques cuillerées d'eau.

5 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter dans la sauteuse quelques lanières de zeste de citron.

Servir ce jarret avec des girolles poêlées ou une galette de pommes de terre ou encore un gratin de pommes de terre.



Osso-bucco

Pour 4 personnes :

1,200 kg de jarret de veau en rondelles
ou 800 g de blanquette
1 oignon
Un peu de farine
1 c. à s. de tomate concentrée
1 verre de vin blanc sec
3 verres d'eau

Préparation et cuisson : 2 h

3 tomates fraîches
1 gousse d'ail
Bouquet garni
1/2 citron
sel, poivre
Pennes ou spaghetti
gruyère râpé

Passer les morceaux de viande dans la farine. Les faire bien dorer dans une cocotte avec de l'huile. Ajouter l'oignon émincé.

Ajouter 1 c. à s. de tomate concentrée, 1 verre de vin blanc. Faire bouillir quelques instants. Puis mettre : 3 verres d'eau, le bouquet garni, la gousse d'ail écrasée, le sel, le poivre. Couvrir. Laisser cuire doucement **1 h**.

Eplucher les tomates, les couper en les épépinant. Les joindre à la viande ainsi que le zeste du citron. Laisser mijoter encore **15 min**.

Retirer le bouquet garni de la cocotte ainsi que le zeste de citron. Hacher celui-ci. Disposer les penne ou les spaghetti dans un grand plat creux et, dessus, la viande couverte de sauce et garnie du zeste de citron haché.

Présenter à part le gruyère râpé.



Sauté de veau aux poivrons

Pour 4 ou 5 personnes :

1,200 kg de veau coupé en morceaux
2 dl de muscadet
2 poivrons rouges
2 poivrons jaunes
200 g de tagliatelles
40 g de beurre

2 c. à s. d'huile
1 gousse d'ail
romarin
1 feuille de laurier
sel et poivre

Envelopper les poivrons dans des feuilles d'aluminium et les mettre au four (th 6-200°) pendant **20 mn.** Les sortir du four. Ouvrir les poivrons et retirer les graines. Couper la chair des poivrons en lanières. Les réserver.

Dans une cocotte, faire chauffer le beurre et l'huile. Faire rissoler les morceaux de viande. Peler et écraser l'ail. L'ajouter au veau. Mouiller avec le muscadet. Couvrir et laisser cuire pendant **une heure** à feu doux. Ajouter alors les lanières de poivrons, le romarin et le laurier dans la cocotte. Saler, poivrer. Poursuivre la cuisson pendant **30 mn.**

Pendant ce temps, cuire les tagliatelles dans une grande quantité d'eau salée, **10 mn.**

Egoutter et mélanger à la viande. Chauffer le tout quelques minutes et servir.

PS : Possibilité de cuire à la cocotte-minute : **20 min** au lieu d'une heure et poursuivre **30 min** sans soupape.

PS : Enduire les morceaux de viande de farine, afin d'obtenir une sauce plus onctueuse.



Couscous (à ma façon)

Pour 5 personnes :

800 g de mouton (côtelettes)
500 g de tomates
500g de courgettes
500 g de carottes
2 poivrons
2 oignons
Persil
1 c. à c. de ras el hanout
sel

4 clous de girofle
1 gousse d'ail
1/2 c. à c. de gingembre
poivre de Cayenne en grain
100 g de raisins secs
3 tablettes de pot au feu Maggi
1 boîte de pois chiches
1 c. à s. de concentré de tomate
Merguez ?

Dans la cocotte-minute, faire dorer de toutes parts le mouton avec 3 c. à s. d'huile. Retirer et laver la cocotte.

Faire dissoudre 3 tablettes de pot au feu dans 2 l d'eau. Ajouter la viande, les tomates coupées en morceaux, les poivrons coupés en lamelles, les courgettes et les carottes coupées en rondelles, les oignons piqués de 2 clous de girofle, les pois chiches, le gingembre, le persil, l'ail, 1 c. à c. de ras el hanout, 1 c. à s. de concentré de tomate, le sel et le poivre en grain.

Fermer la cocotte et laisser cuire **25 minutes** à partir de la mise en rotation de la soupape.

Préparation de la semoule : Porter à ébullition 1/2 l d'eau salée. Verser l'eau sur la semoule (500 g). Laisser gonfler 5 minutes. Ajouter un morceau de beurre. Remuer avec une fourchette pour bien détacher les grains.

Faire gonfler les raisins secs au four à onde (attention, ne pas mettre trop de temps et mettre de l'eau dans le récipient !). Ajouter les raisins secs à la semoule.

Harissa : Dans un bol, mélanger une cuillère à soupe d'harissa avec du bouillon. Servir à part.

Possibilité de servir avec des merguez cuites sur le grill ou à la poêle.

Gigot d'agneau au four

Pour 6 personnes :

1 gigot de 2 kg
1 oignon
Quelques gousses d'ail
Sel, poivre

Allumer le four (th 7/8)

Glisser l'ail entre le manche et la souris, ou dans le gras de la chair. Saler, poivrer. Déposer dans un plat à four assez grand avec l'oignon coupé en 4. Mettre à four bien chaud.

Arroser avec le jus pendant la cuisson. Laisser reposer dans le four éteint **10 mn.**

Lilou et Amélie - Pâques 2013
(01 04 2013)



PS : Compter **15 mn par livre.**

PS : Recette de Mamie : elle badigeonne le gigot de moutarde.

PS : Si le gigot doit attendre, ne pas le laisser dans le four car il serait trop cuit....
L'envelopper de papier d'aluminium et le recouvrir d'un torchon.

Pâques 2015 : Pour 10 personnes : Gigot de 3 kg Cuisson th 7/8 - 1 h 30 - Parfait.

Tajine d'agneau aux fruits secs

Pour 6 personnes :

200 g de pruneaux dénoyautés
200 g d'abricots secs
3 oignons
2 gousses d'ail
2 aubergines
1,200 kg d'épaule d'agneau désossée
480 g de semoule

Préparation et cuisson : 1 h 45

1 petit morceau de gingembre pilé
1/2 c. à c. de curcuma
1 c. à s. de poudre de cumin
1/2 bâton de cannelle
50 g d'amandes effilées, grillées
2 c. à s. de graines de sésame

Faire tremper les pruneaux et les abricots secs pendant une nuit.

Emincer les oignons, piler l'ail. Détailler l'agneau en cubes de 50 g.

Faire revenir la viande dans un peu d'huile. Ajouter les oignons puis l'ail. Laisser dorer puis mettre le gingembre, le curcuma, le cumin, sel et poivre. Ajouter trois verres d'eau. Couvrir et laisser mijoter pendant **45 min.**

Ensuite ajouter les pruneaux, les abricots, la cannelle et les aubergines coupées en morceaux et laisser encore **30 min.**

Faire griller les amandes et les graines de sésame à la poêle, sans gras.

Disposer la viande sur un plat puis ajouter les pruneaux et les abricots et recouvrir de sauce. Parsemer avec les amandes et les graines de sésame.

Servir avec de la semoule.



Pâté en croûte de Nénette

Pour 8 personnes et 2 pâtés :

1,300 kg de viande de porc
(échine ou collier)
400 g d'escalope de dinde
2 oignons hachés
2 gousses d'ail pilées

2 c. à s. de persil plat
1 dl de vin blanc sec
sel, poivre, thym, laurier
3 feuilles de pâte feuilletée
1 jaune d'œuf

Une 1/2 journée à l'avance ou la veille :

Couper la viande en petits morceaux. Assaisonner avec les oignons (ou échalotes), l'ail, le thym, le laurier, le persil, le vin blanc, sel et poivre. Bien malaxer avec les mains. Mettre au réfrigérateur.

Le jour même :

Monter le pâté. Si la pâte feuilletée est trop molle, la mettre un peu au réfrigérateur. Il faut qu'elle se tienne. Mettre la moitié de la préparation au centre et refermer selon les photos. Faire deux cheminées avec du papier alu. Dorer au jaune d'œuf. Inciser au couteau en diagonale pour décorer. Procéder de même pour le 2ème pâté.

Mettre à four chaud (th 7/8) pendant **une bonne heure**. Poser les pâtés sur du papier sulfurisé et sur la grille du four. Mettre le plat lèche-frite en dessous pour récupérer le jus. Ceci afin d'éviter que la pâte ne ramollisse au contact du jus. Couvrir les pâtés avec du papier alu au bout d'une dizaine de minutes car cela dore trop !



Tagliatelles au saumon frais

Pour 4 personnes :

320 g de tagliatelles
4 c. à s. d'herbes fraîches
(basilic, thym, ciboulette, aneth)
10 cl de crème liquide
500 g de saumon en filet

Pour la marinade :

3 c. à s. d'huile d'olive
5 c. à s. de jus de citron vert
2 gousses d'ail finement hachées

Préparer la marinade.

Couper le saumon en cubes, laisser mariner environ **15 minutes**.

Faire cuire les pâtes al dente, dans de l'eau salée.

Cuire les morceaux de saumon à la poêle.

Verser le reste de la marinade dans un récipient et ajouter la crème. Verser sur le saumon et laisser cuire à feu doux pendant **une minute**.

Mélanger les herbes aux pâtes.

Verser le saumon et la sauce sur les pâtes.

Servir sans attendre.



Tarte au thon (recette de Line)

Pour 4 ou 6 personnes :

300 g de pâte Brisée
Moutarde
70 g de gruyère râpé
1 grosse boîte de thon
4 tomates
10 cl de crème fraîche

Faire une pâte Brisée avec 200 g de farine, 100 g de beurre, 1/2 verre d'eau salée.

Etaler la pâte. La piquer. Mettre une couche de moutarde, du gruyère râpé, une grosse boîte de thon. Recouvrir de rondelles de tomate.

Faire cuire 20 minutes.

Etaler une bonne couche de crème fraîche et repasser au four **10 minutes.**

Manger chaude, tiède ou froide.



Brèdes chou chou

Pour 4 personnes :

1 paquet de brèdes	2 gousses d'ail
1 petit morceau de gingembre	Sel
1 oignon	

Préparer les brèdes : sur chaque tige, cueillir le bouquet terminal et les 2 ou 3 feuilles qui sont au-dessous et qui sont tendres. Couper également quelques morceaux de tige au-dessous du bouquet terminal, en enlevant les filaments qui apparaissent à la cassure. Laver et mettre dans une passoire mais sans trop égoutter.

Dans un mortier, écraser l'ail, le gingembre et le sel. Hacher fin l'oignon.

Faire chauffer l'huile dans une poêle. Faire revenir les épices. Mettre une poignée de brèdes. Tourner vivement. Ajouter le reste poignée par poignée en tournant à chaque fois. Laisser cuire à feu moyen **10 min.**

Préparation : presque **30 min** pour éplucher les brèdes.... Moi, je les prépare dès le retour du marché, je les lave et les essore comme de la salade et je les garde au réfrigérateur dans une boîte en plastique. Au moment de la préparation, je les humidifie.

Gratin chou chou et patate douce

Pour 4 personnes :

1 kg de chouchous
1 patate douce de 250 g
1 oignon
2 gousses d'ail
1 morceau de gingembre

Préparation et cuisson : 1 h 30

1 branche de thym
20 cl de crème liquide
Sel, poivre
2 c. à s. rase de maïzena
Gruyère râpé, chapelure

Eplucher les chouchous sous le filet d'eau du robinet. Les couper en cubes. Eplucher la patate douce, la couper en cubes. Faire cuire les deux, à la vapeur pendant **15 minutes**.

Couper l'oignon en cubes. Piler l'ail, le gingembre et le sel. Faire revenir l'oignon, ajouter les épices pilées, la branche de thym puis les chouchous et la patate et laisser cuire **une dizaine de minutes** en écrasant bien.

Verser 20 cl de crème liquide. Poivrer. Délayer dans du lait froid (ou de l'eau), 2 c. à s. rase de maïzena. Verser dans la préparation et faire épaissir sur feu doux, tout en tournant avec la spatule en bois.

Beurrer un plat à gratin. Verser la préparation. Recouvrir de gruyère râpé puis de chapelure. Mettre au four th 6, pendant **20 minutes**.



Taboulé (recette Clair Foyer)

Pour 4 personnes :

200 g de semoule moyenne
3 belles tomates
3/4 de concombre
1/2 oignon
1 citron jaune

Préparation : 35 minutes (la veille)

3 c. à s. de persil
2 c. à s. de menthe fraîche
2 c. à s. d'huile d'olive
sel et poivre

Mettre la semoule dans un saladier. Verser dessus 15 cl d'eau bouillante. Laisser gonfler.

Eplucher le concombre. Le couper en deux dans le sens de la longueur et enlever les graines du milieu. Couper chaque partie en petits dés.

Couper les tomates également en petits dés. Ajouter les herbes ciselées (persil et menthe) et l'oignon coupé en petits dés.

Arroser la semoule avec le jus du citron et l'huile d'olive. Saler et poivrer.

Mélanger bien les deux préparations et mettre au réfrigérateur.

Servir très frais.



Cake

Pour 8 personnes :

125 g de beurre
125 g de sucre
1 pincée de sel
3 œufs
250 g de farine

1/2 paquet de levure chimique
1 zeste de citron
125 g de raisins secs
125 g de fruits confits
10 cl de rhum

Laver les raisins secs. Les faire gonfler dans un peu de rhum (ou d'eau pour les enfants).

Couper les fruits confits en petits dés.

Travailler le beurre, le sel et le sucre pour obtenir un mélange onctueux et blanchi.

Ajouter les œufs un par un, en mélangeant bien.

Puis mettre la farine et la levure. Mélanger. En dernier incorporer le zeste de citron, les fruits confits et les raisins.

Beurrer un moule à cake. Verser la préparation et mettre à four moyen (th 6) pendant **45 minutes**.

PS : J'ai mélangé les fruits confits avec de la farine pour qu'ils ne retombent pas au fond du cake.



Fondant au chocolat et aux noix

Pour 8 personnes :

250 g de chocolat
250 g de beurre
50 g de farine
150 g de sucre roux
125 g de noix hachées
4 œufs

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.

Mélanger le sucre et les œufs puis incorporer la farine.

Mélanger le chocolat fondu au mélange précédent, puis incorporer les noix.

Verser cette préparation dans un moule à tarte et faire cuire pendant **20 minutes** à 175°(th 6).

Servir avec une boule de glace à la vanille.

Œuf de Pâques

(Famille Magazine mars-avril 1990)

Pour 6 personnes :

100 g + 150 g de chocolat noir
4 œufs
100 g de crème fraîche
80 g de beurre
80 g de farine

80 g de sucre en poudre
1 c. à s. de lait
1 c. à café de levure chimique
De la pâte d'amande de couleur

Casser 100 g de chocolat noir en petits morceaux. Mettre dans une casserole. Ajouter le beurre, lui aussi en morceaux et faire fondre au bain-marie. Remuer et laisser refroidir.

Ajouter au mélange chocolat/beurre le sucre en poudre, la farine, la levure et les jaunes d'œufs un à un. Bien mélanger le tout.

Battre les blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer délicatement à ce mélange.

Verser la préparation dans un moule beurré. (Pour obtenir la forme ovale, j'ai pris un moule en aluminium et j'ai fait une forme d'œuf avec du papier alu).

Cuire 30 min à four moyen (th 5/6). (Couvrir de papier alu, 10 min avant la fin).

Démouler encore chaud. Couper en deux dans le sens de l'épaisseur.

Casser en morceaux les 150 g restants de chocolat noir et les faire fondre au bain-marie avec le lait.

Hors du feu, ajouter la crème fraîche et remuer pour bien mélanger.

Etaler une couche de crème au chocolat sur la partie inférieure du biscuit. Reconstituer le gâteau et glacer le dessus. Laisser refroidir.

Et avant de servir, décorer avec la pâte d'amande.



Le 02 04 2018
Avec nous + la famille
Didier Girard



Choux à la crème (recette de Nénette)

Pour 6 personnes (20 choux) :

25 cl d'eau

1 pincée de sel

2 c. à s. de sucre

50 g de beurre

125 g de farine tamisée

4 œufs



Faire bouillir eau, sel, sucre, beurre. Ajouter en une seule fois la farine et tourner jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole. Retirer du feu. Ajouter les œufs un par un en mélangeant bien.

Faire des petits tas de pâte sur une tôle recouverte de papier sulfurisé et mettre à cuire à four moyen (th 6) pendant **20 mn** environ. Ne pas ouvrir la porte pendant ce premier temps.... Ensuite surveiller la cuisson jusqu'à ce que les choux soient gonflés, dorés et fermes. Laisser encore **5 min** dans le four éteint.

Les poser sur une grille pour les refroidir. Les garnir de crème pâtissière juste avant de servir. Eventuellement les couvrir de caramel.

Gougères : Ne pas mettre de sucre. Poivrer. 150 g de gruyère (lard fumé > fac.)

Crème pâtissière (recette micro-ondes)

Pour 4 personnes :

1/4 de litre de lait

2 jaunes d'œufs

50 g de sucre semoule

2 c. à s. rases de maïzena

parfum au choix

Chauffer le lait **2 mn**.

Pendant ce temps, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Y incorporer la maïzena puis le lait chaud.

Faire cuire **2 mn** et fouetter à la fin de la cuisson.

Gâteau de riz à l'orange

Pour 6 personnes :

200 g de riz
3/4 de litre de lait
1 petit verre de rhum
50 g de raisins de Corinthe

50 g de fruits confits
5 c. à s. de confiture d'orange
10 morceaux de sucre
1/2 gousse de vanille

Couper les fruits confits en morceaux. Les faire tremper dans le rhum avec les raisins de Corinthe.

Laver rapidement le riz à l'eau froide. Le jeter dans une casserole d'eau bouillante pendant **2 mn.** Egoutter. Verser le riz dans le lait bouillant avec la 1/2 gousse de vanille et laisser cuire doucement **25 minutes** environ jusqu'à ce que le riz ait absorbé tout le lait. Tourner de temps en temps pour éviter que le riz ne colle au fond de la casserole.

Hors du feu, ajouter la confiture d'orange, les fruits confits, les raisins secs et le reste du rhum. Remuer délicatement.

Préparer un caramel dans un moule à charlotte avec le sucre et 3 cuillerées d'eau.

Verser le riz encore chaud. Mettre au frais. Démouler au moment de servir.



Quantités pour 4 personnes :

135 g de riz
1/2 l de lait
1/2 verre de rhum
35 g de raisins de Corinthe
35 g de fruits confits
3 c. à s. de confiture d'orange
vanille
80 g de sucre pour le caramel + 2 c. à s. d'eau.

Flan à la noix de coco

Pour 6 personnes :

1/2 l de lait
100 g de sucre de canne
5 œufs
100 g de noix de coco râpée

Le caramel :
100 g de sucre blanc (important)
2 c. à s. d'eau

Caraméliser le moule. (Voir recette caramel au micro-ondes p 41, livret n°1). Il est important de prendre du sucre blanc car le sucre roux ne veut pas toujours caraméliser....

Dans un saladier, battre les œufs en omelette. Ajouter le sucre et le coco râpé et bien mélanger le tout. Verser le lait froid au fur et à mesure.

Verser la préparation dans le moule à flan, caramélisé.

Mettre à cuire **30 min** (th 6), pas plus sinon le flan devient sec.



15 08 2015 : les
5 ans de Matis

Soufflés glacés au citron vert

Pour 4 personnes :

150 g de sucre de canne	4 oeufs
4 c. à s. de féculé	30 cl de crème fraîche liquide
4 feuilles de gélatine	1 pincée de sel
4 citrons verts	

Râper les zestes des citrons verts. Presser trois citrons. Couper le citron restant en rondelles et le réserver au frais.

Faire tremper la gélatine dans une assiette d'eau froide.

Délayer la féculé dans 4 c. à s. d'eau. Faire un sirop en mélangeant à feu doux le sucre et le jus de citron. Avant ébullition, ajouter la gélatine égouttée puis la féculé délayée. Bien mélanger à l'aide d'un fouet. Réserver au frais.

Pendant ce temps, saler les blancs d'œufs et les battre en neige bien ferme. Fouetter la crème fraîche. Incorporer délicatement la crème fouettée et les blancs en neige à la préparation refroidie.

Tapisser les bords de vos moules à soufflé d'un ruban de papier sulfurisé en le laissant dépasser d'environ 2 cm. Verser le mélange délicatement en faisant déborder du moule. Mettre pendant 4 h au réfrigérateur.

Au moment de servir, enlever délicatement le papier sulfurisé et décorer à l'aide des rondelles de citron.

PS : Le papier sulfurisé : galère !

Mille-feuilles crémeux à l'ananas (Maxi cuisine)

Pour 4 personnes :

1 ananas	20 cl de crème liquide entière
150 g de sucre glace	35 g de beurre
75 g d'amandes hachées*	3 c. à s. de jus d'orange
35 g de farine	3 c. à s. de noix de coco râpée

Travailler le beurre mou dans un saladier avec une spatule jusqu'à la consistance d'une pommade. Incorporer 140 g de sucre glace et le jus d'orange, puis la farine et le tiers des amandes hachées. Réfrigérer cette pâte 15 min.

Peler l'ananas. Enlever les yeux en suivant la diagonale. Le couper en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur.

Disposer 12 petits tas de pâte sur la plaque recouverte de papier sulfurisé. Les étaler en tuiles avec le dos d'une cuillère et les saupoudrer de la moitié des amandes restantes. (opération délicate ! Ne pas serrer les tas... j'ai été obligée de redécouper les tuiles car la pâte s'était étalée et ne formait plus qu'une plaque !)** Cuire **4 à 5 min** au four préchauffé à 200°C en surveillant la coloration. Décoller les tuiles et les laisser refroidir sur une grille.

Monter la crème bien froide en chantilly en ajoutant à la fin le reste de sucre glace et la noix de coco râpée.

Disposer une tuile sur chaque assiette, garnir de crème et poser une tranche d'ananas. Recommencer l'opération une fois et terminer par une tuile. Parsemer du reste d'amandes.

* Prendre des amandes entières que l'on émonde et hache.

** Utiliser des moules à tartelette. Cuisson **5 +3 min** (th 7)



Glace aux fraises (recette de Nénette)

Pour 6 personnes :

1 kg de fraises
300 g ou 500 g de sucre (selon le goût)
1 jus de citron
1 pot de crème fraîche

Avec la sorbetière :

500 g de fraises
150 g de sucre
1 jus de citron
10 cl de crème fraîche

Mixer les fraises avec le sucre et le jus de citron. Passer au chinois. Mettre au freezer. Quand le mélange commence à prendre, le sortir et mélanger un pot de crème battue. Remettre au freezer.

Gelée de goyaviers (recette de Mireille Ferry)

Laver les goyaviers. Enlever les queues. Mettre en cocotte-minute avec un petit verre d'eau. Quand ça siffle, éteindre et attendre **10 minutes** puis enlever la soupape.

Recueillir le jus à travers une passoire.

Peser le jus obtenu.

Ajouter poids pour poids, de sucre blanc.

Faire cuire --> bouillir pendant un quart d'heure.

Ecumer et mettre en pot tout de suite.

Bûche de Noël aux mandarines

Pour 8 personnes :

250 g de chocolat pâtissier
100 g de sucre glace
150 g de beurre
6 jaunes d'œufs
1 zeste d'orange
1 zeste de citron
25 cl de café

20 g de sucre
le jus d'1/2 citron et d'une 1/2 orange
1 boîte de biscuits à la cuillère
25 cl de crème liquide
500 g de mandarines
20 cl de sirop de sucre

La veille, **éplucher** les mandarines et faire pocher les quartiers **20 mn** dans le sirop de sucre.

Hacher les zestes de citron et d'orange puis les faire confire avec le jus d'orange et de citron et 20 g de sucre, à feu doux **10 mn**, puis les égoutter.

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Travailler le beurre en pommade.

Tapisser un moule à cake avec les biscuits légèrement trempés dans le café.

Dans une jatte, mélanger le sucre glace et les jaunes d'œufs puis incorporer successivement le beurre en pommade, le chocolat fondu et les zestes confits.

Verser la moitié de cette préparation sur les biscuits puis déposer les quartiers de mandarine pochés.

Recouvrir avec le reste de la préparation et laisser au frais toute la nuit.

Le jour même, **battre** la crème liquide en chantilly avec une 1/2 c. à c. de sucre. Démouler la bûche et la recouvrir de crème fouettée. Dessiner des nervures avec une fourchette et décorer avec quelques copeaux de chocolat et quartiers de mandarine.



Charlotte au chocolat au rhum ambré

Pour 8 personnes :

125 g de chocolat
200 g de beurre
3 œufs

A préparer la veille

5 c. à s. de sucre
40 biscuits à la cuillère
3 c. à s. de rhum ambré

Faire fondre le chocolat dans un peu d'eau, ajouter le sucre puis les jaunes d'œufs, remuer jusqu'à ébullition.

Ajouter le beurre amolli. Mélanger à cette préparation les blancs montés en neige.

Tremper les biscuits dans ce mélange : 3 c. à s. de rhum ambré, 2 c. à s. de sucre, 2 verres d'eau.

Tapiser le moule à charlotte avec les biscuits. Mettre successivement une couche de chocolat, une couche de biscuits. Terminer par une couche de biscuits. Recouvrir d'une assiette et mettre au réfrigérateur.

Le lendemain, démouler. Napper éventuellement d'une crème anglaise.

Note : Attendre un peu pour mettre la couche de biscuits en dessus, il faut que la mousse se raffermisse....

Charlotte aux poires

Pour 8/10 personnes :

40 boudoirs Brossard
1 boîte 1/2 de poires au sirop
25 cl de crème liquide
Nappage chocolat

A préparer la veille

3 c. à s. d'alcool de poire Williams ou du
rhum
40 g de sucre glace

Egoutter les poires dans une passoire au-dessus d'un récipient.

Ajouter les trois cuillères à soupe d'alcool de poires (ou de rhum) au jus recueilli.

Garnir le fond et les parois d'un moule à charlotte de boudoirs Brossard, après les avoir trempés rapidement dans le jus de poires.

Sucrez la crème et la monter en chantilly bien ferme.

Réserver quelques poires pour le décor. Couper en petits dés les poires restantes, les mélanger avec la crème. Verser dans le moule en alternant une couche de crème, une couche de boudoirs. Terminer par une couche de boudoirs. Couvrir avec une assiette et un poids posé dessus.

Mettre au réfrigérateur pendant 12 h. Démouler la charlotte en trempant le moule quelques instants dans l'eau bouillante. Retourner sur le plat de service. Décorer avec le reste des poires et le nappage chocolat.



Charlotte Négresco

Pour 8/10 personnes :

à préparer la veille :

40 boudoirs Brossard
150 g de poudre de cacao non sucré
300 ml de lait
150 g de sucre en poudre
300 g de crème fouettée

6 feuilles de gélatine
35 g de sucre en poudre +
100 ml d'eau pour le sirop

Faire bouillir le lait et les 150 g de sucre. Hors du feu, ajouter le cacao en poudre. Amalgamer l'ensemble au fouet.

Faire ramollir la gélatine dans un peu d'eau froide. L'essorer et la mélanger à la préparation précédente.

Réserver une partie de la crème fouettée pour le décor.

Monter la crème en chantilly et l'ajouter délicatement à la préparation avant le refroidissement complet de celle-ci.

Tremper les biscuits (face non sucrée) rapidement dans le sirop et tapisser le fond et les parois d'un moule à charlotte.

Verser la préparation. Mettre à prendre au réfrigérateur. Lorsque la crème est prise, poser une dernière couche de boudoirs.

Démouler la charlotte en trempant le moule quelques instants dans l'eau bouillante. Retourner sur le plat de service.

Décorer avec le restant de crème fouettée.

Gâteau d'anniversaire aux noix (recette Nénette)

Pour 8 personnes :

170 g de beurre fin
130 g de sucre glace
200 g de chocolat à cuire
80 g de noix hachées
10 demi-noix non brisées

A préparer la veille

1 verre de lait
2 jaunes d'œufs
47 biscuits à la cuillère
sirop (25 cl d'eau, 2 c. à s. de rhum,
2 c. à s. de sucre)

Dans un bol, sur les jaunes d'œufs, verser le lait bouillant et battre énergiquement. Verser dans une petite casserole et faire épaissir à feu doux en remuant sans cesse. Ne pas atteindre l'ébullition. Refroidir rapidement au bain-marie.

Mélanger et travailler énergiquement le beurre et le sucre pendant 10 minutes. Incorporer les noix hachées.

Mélanger cette crème anglaise non sucrée, au mélange précédent de beurre, sucre et noix.

Garnir le fond et les parois d'un moule à gâteau avec les biscuits à la cuillère trempés dans le sirop (eau, rhum, sucre).

Verser la crème aux noix. Remettre une couche de biscuits. Mettre un film étirable et poser une assiette dessus. Tasser légèrement. Mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Démouler le gâteau. Le recouvrir de chocolat ramolli au bain-marie avec 2 c. à s. d'eau et une noix de beurre. Décorer avec les demi-noix. Remettre au réfrigérateur et placer une demi-heure au congélateur avant de servir.

Anniversaire Patrick
09/11/2008



Tiramisu (recette de Line)

Pour 8 à 10 personnes :

A préparer la veille

500 g de mascarpone
3 jaunes d'œuf
2 blancs d'œuf
35 biscuits brossard

50 g de sucre en poudre
150 ml de café fort
3 bonnes c. à soupe de rhum
du chocolat amer

Verser les jaunes d'œuf et le sucre dans une terrine et battre au fouet électrique jusqu'à obtenir une mousse légère. Ajouter progressivement le mascarpone et ne plus trop battre car le mascarpone risque de se transformer en beurre....

Monter les blancs en neige et les incorporer à la crème.

Mélanger café et rhum. Tremper les biscuits en les disposant dans un plat. Les couvrir de crème au mascarpone. Remettre une couche de brossard et une couche de crème. Terminer en saupoudrant de chocolat amer.

Tenir au réfrigérateur 4 h au moins (depuis la veille de préférence).

Tarte au citron meringuée

Pour 8 personnes :

250 g de pâte Brisée
20 cl de crème fraîche épaisse
2 œufs entiers + 2 jaunes
150 g de sucre
2 c. à s. de farine
2 citrons non traités

Préparation et cuisson : 1 h 30

Meringue : 3 blancs d'œufs
50 g de sucre blanc
1 pincée de sel

Coulis : 250 g de fruits rouges
50 g de sucre

Préparer le coulis : mixer les fruits rouges avec le sucre et réserver au réfrigérateur. Préchauffer le four th 6.

Faire cuire à blanc la pâte Brisée, **10 min.** (papier alu pour éviter le gonflement)

Dans un saladier, fouetter la crème, les œufs entiers, les jaunes, la farine et le sucre. Lorsque le mélange est homogène, incorporer le zeste finement râpé des citrons et leur jus.

Retirer le fond de tarte du four, ôter le papier alu et remplir avec la crème au citron. Enfourner de nouveau et faire cuire **35 min.**

Retirer la tarte et augmenter la température du four en réglant le th sur 7.

Préparer la meringue : fouetter les blancs d'œufs avec une pincée de sel. Lorsqu'ils sont montés en neige, verser le sucre en pluie. Continuer à fouetter jusqu'à ce que la neige soit ferme.

La verser sur la tarte et replacer au four quelques minutes, jusqu'à ce que la meringue change de couleur ... **3 ou 4 min.**

Servir tiède ou froid.

Accompagner du coulis de fruits.



Anniversaire Charlotte : 14/02/10

Tarte aux myrtilles

Pour 8 personnes :

Pour la pâte sablée :

1 œuf
100 g de sucre
1 pincée de sel
250 g de farine
125 g de beurre

Pour la garniture :

500 g de myrtilles congelées
50 g de chapelure
75 g de sucre semoule

Pour la pâte sablée, voir recette livret n°1 « la cuisine de tous les jours p 37 »

Piquer la pâte. La recouvrir d'une mince couche de chapelure.

Garnir la pâte de myrtilles congelées. Mettre à four chaud. Garnir les bords de la tarte de papier alu pour éviter qu'ils ne brunissent trop.

Au bout de **20 minutes**, saupoudrer de sucre en poudre. Remettre **10 minutes** au four.

Laisser refroidir.



Anniversaire Char-
lotte : 13/02/08

Tarte aux poires et au chocolat (famille magazine mars-avril 1990)

Pour 8 personnes :

200 g de farine	125 g de chocolat noir
100 g + 50 g de beurre	100 g de crème fraîche
75 g de sucre semoule	25 g d'amandes effilées
+ 1 c. à café	1/2 verre d'eau
5 poires	Sel
(éventuellement en conserve)	4 c. à s. de Grand-Marnier (à défaut Cognac)

Couper les poires en deux. Retirer les pépins. Eplucher les fruits et les faire macérer avec le Grand-Marnier et 75 g de sucre. (Mettre un peu moins de sucre si ce sont des poires au sirop).

Faire une pâte brisée avec la farine, 100 g de beurre, 1/2 verre d'eau, 1/2 c. à café de sel ainsi qu'une c. à café de sucre semoule.

Etaler la pâte brisée sur 4 mm d'épaisseur.

Faire cuire 10 mm à blanc (je mets mon papier d'aluminium). Th 7

Placer les demi-poires sur la pâte mi-cuite.

Terminer la cuisson à four moyen. Th 6

Laisser refroidir.

Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre à feu doux avec une c. à s. d'eau.

Ajouter 50 g de beurre et tourner pour obtenir une crème bien lisse.

Battre la crème fraîche et l'ajouter.

Napper les poires refroidies avec cette crème au chocolat.

Faire griller les amandes effilées et les parsemer sur la tarte.

Servir frais.

Anniversaire Charlotte
13/02/2011



Tarte complètement chocolat (Famille magazine mars-avril 1990)

Pour 8 personnes :

200 g de chocolat pâtissier
1 paquet de pâte sablée fraîche ou surgelée
300 g de crème fraîche
4 œufs
125 g de sucre en poudre

Etaler la pâte au rouleau sur une épaisseur de 2 à 3 mm et tapisser le fond d'un moule à tarte. Piquer le fond avec une fourchette et faire cuire à blanc **15 minutes**.

Faire fondre au bain-marie 200 g de chocolat dans 3 c. à s. d'eau.

Mélanger le chocolat fondu, le sucre, la crème fraîche et les œufs.

Verser ce mélange sur la pâte à tarte précuite. Faire cuire au four th 6 (200°) pendant **25 minutes** environ. Laisser refroidir avant de démouler.

Servir bien froide.



Anniversaire Charlotte
15 02 15

Tarte créole

Pour 8 personnes :

250 g de pâte sablée
25 cl de crème fraîche
3 œufs
100 g de noix de coco râpée
80 g de sucre
1/2 gousse de vanille

quelques amandes effilées
5 tranches d'ananas frais
30 g de raisins secs
5 cl de rhum
de la confiture d'abricot

Faire gonfler les raisins dans le rhum.

Étaler la pâte sablée et foncer un moule à tarte préalablement beurré.

Préparer la garniture : Mélanger la crème avec la pulpe extraite de la 1/2 gousse de vanille, les œufs, la noix de coco, le sucre et les raisins secs égouttés (réserver le rhum). Bien mélanger.

Ensuite verser cette garniture sur le fond de tarte. Couper les tranches d'ananas en petits triangles et les poser délicatement sur la garniture. Cuire au four **40 minutes**. (th 5/6). Protéger les bords de la tarte avec du papier alu.

Faire dorer les amandes et les réserver.

Mélanger la confiture d'abricot, légèrement tiédie, avec le rhum. Lorsque la tarte est cuite, la laisser tiédir, la napper de confiture et décorer avec les amandes.



Tarte crumble aux fruits rouges

Pour 8 personnes :

Pour la pâte brisée :

250 g de farine
125 g de beurre
1 jaune d'œuf
50 g d'eau
20 g de sucre roux

500 g de fruits rouges

Pour la pâte à crumble :

100 g de farine
100 g de sucre roux
100 g de beurre ramolli

Pâte brisée :

Faire une fontaine avec la farine.

Mettre au centre le beurre en parcelle (ramolli) puis le jaune d'œuf, le sucre et l'eau.

Mélanger le tout et former une boule.

Pâte à crumble :

Mélanger la farine et le sucre.

Sabler la farine et le beurre.

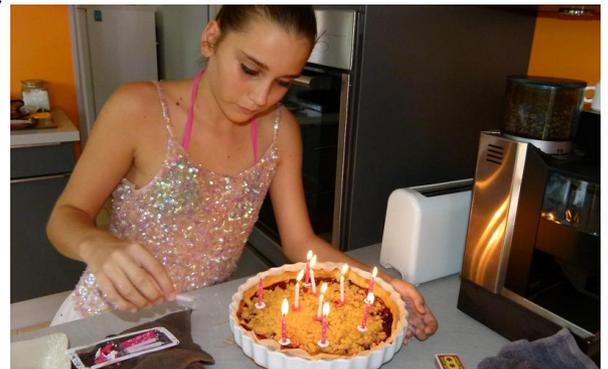
Etaler la pâte brisée et la faire cuire un peu à blanc pendant environ **15 min** (four 200°). Mettre du papier alu pour ne pas que les bords retombent.

Disposer les fruits rouges à l'intérieur de la tarte puis parsemer le tout de la pâte à crumble.

Faire cuire à 200° pendant **20 minutes** environ.

PS : J'ai obtenu une tarte et deux tartelettes.

Anniversaire Nicole
20 01 14



Tarte danoise

Pour 8 personnes :

250 g de farine
125 g de sucre
125 g de beurre
3 jaunes d'œufs
10 g de levure chimique
1/2 pot de confiture d'abricot

Préparation : 1 h 25

Garniture :
125 g de sucre
4 blancs d'œufs
125 g d'amandes moulues
1 pincée de cannelle
1 paquet de sucre vanillé

Tamiser la farine et la levure. Faire un puits.

Ajouter le sucre, le beurre et les 3 jaunes d'œufs et travailler rapidement le tout en une pâte bien lisse. Réserver un peu de pâte pour les croisillons. Etaler le restant de la pâte sur une feuille de papier sulfurisé.

Disposer le papier plus la pâte, dans un moule à tarte. Piquer. Etendre sur la pâte une couche de confiture, puis par-dessus, **la composition suivante :**

Battre en neige ferme 4 blancs d'œufs. (le 4ème jaune servira pour dorer les croisillons) Ajouter 125 g de sucre, 125 g d'amandes moulues, un paquet de sucre vanillé et une pincée de cannelle.

Agrémenter le dessus de la tarte avec des croisillons de pâte découpés et dorés au jaune d'œuf.

Faire cuire 30 min à four moyen. Th 5/6.

Déguster froide.

PS : S'il fait chaud, mettre la pâte 15 min au réfrigérateur avant de la rouler.

Faire les blancs en neige au dernier moment, sinon ils retombent.

Anniversaire Charlotte :
14/02/09



SOMMAIRE

Punch

01 - Punch planteur

Potage

02 - Potage de poulet à la citronnelle

Entrée

09 - Billes de melon vert et tomates-cerises au chèvre frais

10 - Bricks de chèvre au basilic

12 - Cake aux brèdes chou chou

13 - Cake au jambon

03 - Noix de St-Jacques au blanc de poireau

04 - Feuilletés aux deux espadons

05 - Langouste à l'américaine

11 - Munster pané

08 - Pamplemousse au crabe

06 - Poisson Danielle Gudicelli

07 - Roulés de saumon fumé à l'ail et aux fines herbes

14 - Salade de papaye épicée

Plat principal

25 - Blanquette de veau

19 - Brochettes de poulet à la menthe

15 - Camarons poêlés au rhum sauce à la noix de coco

16 - Carry de camarons

17 - Carry d'espadon

22 - Chapon farci, marrons et champignons

29 - Couscous

18 - Filet de daurade ou de saumon au four

30 - Gigot d'agneau

26 - Jarret de veau braisé

27 - Osso-bucco

23 - Pintade au combava

24 - Pintade farcie

20 - Poulet aux noix de cajou

21 - Poulet sauté à la provençale

28 - Sauté de veau aux poivrons

31 - Tajine d'agneau aux fruits secs

Accompagnement/légumes

- 35 - brèdes chou chou
- 36 - Gratin chou chou et patate douce
- 37 - Taboulé

Plat du soir

- 32 - Pâté en croûte
- 33 - Tagliatelles au saumon frais
- 34 - Tarte au thon

Confiture

- 46 - Gelée de goyaviers

Dessert

- 47 - Bûche de Noël aux mandarines
- 38** - Cake
- 48 - Charlotte au chocolat
- 49 - Charlotte aux poires
- 50 - Charlotte Négresco
- 41 - Choux à la crème
- 43 - Flan à la noix de coco
- 39 - Fondant au chocolat et aux noix
- 51 - Gâteau d'anniversaire aux noix
- 42 - Gâteau de riz à l'orange
- 46 - Glace aux fraises
- 45 - Mille-feuilles crémeux à l'ananas
- 40 - Œuf de Pâques
- 44 - Soufflés glacés au citron vert
- 53 - Tarte au citron meringuée
- 54 - Tarte aux myrtilles
- 55 - Tarte aux poires et au chocolat
- 56 - Tarte complètement chocolat
- 57 - Tarte créole
- 58 - Tarte crumble aux fruits rouges
- 59 - Tarte danoise
- 52 - Tiramisu

Aide culinaire

- 41 - Crème pâtissière
- 15 - sauce à la noix de coco



Préparation d'un gâteau au chocolat pour l'anniversaire de Jordane : 15/08/2010



Voilà le résultat !



Anniversaire de Justine : 25/01/11