

# Recettes

1	<a href="#">Gâteau zébré</a>	3
2	<a href="#">Clafoutis aux pommes</a>	4
3	<a href="#">Pommes en chemise</a>	5
4	<a href="#">Gâteau au vin blanc</a>	6
5	<a href="#">Mousse au chocolat blanc</a>	7
6	<a href="#">Rocher coco</a>	8
7	<a href="#">Brioche praliné</a>	9
8	<a href="#">Cake</a>	10
9	<a href="#">Gâteau bulgare (gâteau au yaourt)</a>	11
10	<a href="#">Flan à la parisienne</a>	12
11	<a href="#">Flan pâtissier</a>	13
12	<a href="#">Financier</a>	14
13	<a href="#">Quatre-quarts à l'orangeuse</a>	15
14	<a href="#">Crème aux œufs</a>	16
15	<a href="#">Sablés</a>	17
16	<a href="#">Gâteau aux abricots (gâteau retourné)</a>	18
17	<a href="#">Gâteau au chocolat</a>	19
18	<a href="#">Gâteau 'Nantais'</a>	20
19	<a href="#">Mousse blanche au raisins</a>	21
20	<a href="#">Baklawa</a>	22
21	<a href="#">Les bugnes</a>	23
22	<a href="#">La crème pâtissière</a>	24
23	<a href="#">Far breton</a>	25
24	<a href="#">Gâteau aux noix</a>	26
25	<a href="#">Marquise au chocolat</a>	27
26	<a href="#">Pain d'épices</a>	28
27	<a href="#">Boules à l'orange et pâte d'amandes (tante Juliette)</a>	29
28	<a href="#">Petits losanges alsaciens</a>	30
29	<a href="#">Sablés</a>	31
30	<a href="#">Tarte au noix</a>	32
31	<a href="#">Truffes</a>	33
32	<a href="#">Vin d'oranges</a>	34
33	<a href="#">Cake au jambon</a>	35
34	<a href="#">Saucisson brioché</a>	36
35	<a href="#">Filet mignon de porc sauce aigre-douce</a>	37
36	<a href="#">Pâte brisée</a>	38
37	<a href="#">Pâte sablée ?</a>	39
38	<a href="#">Pâte brisée</a>	40
39	<a href="#">Salade de fruits</a>	41
40	<a href="#">Tarte au citron meringuée</a>	42
41	<a href="#">Cake campagnard</a>	43
42	<a href="#">Ratatouille</a>	44
43	<a href="#">Crème Orangeat</a>	45
44	<a href="#">Crêpes</a>	46
45	<a href="#">Faites Bavarois au café</a>	47
46	<a href="#">Gratin dauphinois</a>	48
47	<a href="#">Moka</a>	49
48	<a href="#">Pâte de coings</a>	50

49 <a href="#">Kloug à Stouf</a> .....	51
50 <a href="#">Royal au chocolat (ou pavé vousien ou feuilletine)</a> .....	52

# 1 Gâteau zébré

## **Ingrédients:**

- 4 œufs
- 200 g de sucre
- 200 g de farine
- 200 g de beurre
- 100 g de chocolat
- 1 cuillerée à soupe de lait

## **Opérations:** 45 min. à thermostat 6

Faire fondre le chocolat à feu doux avec une cuillerée de lait. Dans une autre casserole, faire fondre le beurre. Battre les blancs en neige. Mélanger dans un saladier le sucre, les jaunes, la levure et la farine. Partager la pâte obtenue en deux bols et dans un des deux bols, verser le chocolat fondu. Répartir ensuite les blancs entre les bols. Alternier dans le moule une couche de pâte de chaque bol.

## 2 Clafoutis aux pommes

### **Ingrédients:**

- 3 pommes
- 1/2 litre de lait
- 1 pincée de sel
- 50 g de maïzena
- 150 g de sucre en poudre
- 2 œufs

**Opérations:** 20 min. à thermostat 200 °C

Eplucher les pommes et les couper en tranches fines. Les poser dans un moule en Pyrex bien beurré tout en saupoudrant de sucre entre chaque couche de pommes. Dans un saladier, mélanger le lait, les œufs, le sucre, la maïzena et le sel. Verser cette préparation dans le moule puis mettre au four.

### **3 Pommes en chemise**

#### **Ingrédients:**

- 4 pommes
- 200 g de farine
- levure
- 2 œufs
- 1 pincée de sel
- 1 cuillerée de lait
- 4 cuillerées de sucre en poudre
- 90 g de beurre

#### **Opérations:** 30 min. à thermostat 7

Eplucher les pommes et creuser le centre de façon à enlever les pépins. Mélanger dans un saladier la farine, 1 œuf, la levure, le lait, le beurre en morceaux et le sel pour former une boule de pâte. La laisser reposer. Etendre cette pâte au rouleau. Remplir le centre de la pomme avec du miel par exemple. Découper dans la pâte 4 carrés égaux assez grands pour entourer les pommes. Saupoudrer chaque carré de sucre et poser dessus une pomme. Refermer la pâte de façon à former un petit baluchon. Bien coller les morceaux. Casser l'autre œuf en ne gardant que le jaune pour dorer la pâte. Faire quelques entailles au couteau dans la pâte pour la cuisson.

## 4 Gâteau au vin blanc

### **Ingrédients:**

- 1 bol de farine
- 1 bol de sucre
- 1 verre de vin blanc
- 4 œufs
- 1 verre plus petit (3/4) d'huile de tournesol (pas d'olive !!!)
- 1 paquet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure

**Opérations:** 45 min. à 175 °C

Mélanger le tout. Battre les blancs. Les ajouter.

## 5 Mousse au chocolat blanc

### **Ingrédients:**

- 200 g de chocolat blanc pâtissier
- 1 cuillerée à soupe de beurre
- 5 œufs
- 70 g de raisins secs
- rhum

### **Opérations:** 25 min.

Faire gonfler les raisins dans un mélange d'eau chaude et de rhum. Mettre à fondre au bain-marie (contenant l'eau chaude à température du robinet soit ~30 °C) le chocolat blanc et le beurre. Puis hors du bain-marie, ajouter tout en remuant les jaunes d'œuf un à un. Au premier jaune d'œuf incorporé, le mélange prendra l'aspect d'une mayonnaise, puis, peu à peu, deviendra onctueux. Ajouter alors délicatement à la mousse les blancs d'œuf en neige ferme puis les raisins secs. Placer au frigo.

## 6 Rocher coco

### **Ingrédients:**

- 350 g de noix de coco râpée
- 4 blancs d'œufs
- 275 g de sucre en poudre
- 3 sachets de sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe de compote de fruits (pomme par exemple)

### **Opérations:** 15 min. à 180 °C.

Beurrer une plaque à pâtisserie. Placer dans un bain-marie un saladier contenant les blancs d'œufs, le sucre et le sucre vanillé. Fouetter le mélange énergiquement jusqu'à ce qu'il soit très chaud. Hors du feu, ajouter la noix de coco râpée et la compote. Fouetter à nouveau énergiquement pendant 3 min. Avec deux cuillères à soupe ou avec les doigts, former des boulettes de pâte de la taille d'une grosse noix. Les déposer sur la plaque sans trop les serrer car elles vont gonfler en cuisant. Pincer l'extrémité des boulettes entre les doigts préalablement mouillés pour former la pointe du rocher. Faire cuire au four. Les laisser refroidir avant de déguster. Ces rochers peuvent être préparés 3 ou 4 jours à l'avance à condition de les conserver dans une boîte hermétique.

## 7 Brioche praliné

...

## 8 Cake

### **Ingrédients:** x1.5

- 250 g de farine
- 165 g de beurre
- 125 g de sucre
- 3 œufs
- 100 g de raisins secs
- rhum
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel

### **Opérations:** 50 min. voire 1h à 175 °C puis à 200 °C.

Faire gonfler les raisins dans un mélange d'eau chaude et de rhum. Faire ramollir le beurre. Le travailler avec le sucre puis les œufs entiers (les ajouter les uns après les autres). Mettre d'un seul coup la farine et travailler énergiquement pour alléger la pâte. Incorporer alors les raisins secs et la levure. Verser dans un moule beurré. Faire cuire à four doux puis chaud pendant 45 min.

## 9 Gâteau bulgare (gâteau au yaourt)

### **Ingrédients:**

- 1 pot de yaourt
- 2 œufs
- 1/2 pot d'huile
- 2 pots de sucre
- 3 pots de farine
- 1 cuillerée à café de levure

**Opérations:** 30 min. à thermostat 7

Mélanger le tout et mettre au four.

## 10 Flan à la parisienne

### **Ingrédients:**

- 200 g de farine
- 100 g de sucre
- 4 œufs
- 1 L de lait
- 30 g de beurre
- gousse de vanille ou du sucre vanillé

### **Opérations:** 45 min. à 175 °C

Mettre la farine dans une terrine. Faire un puits et y mettre le sucre. Casser sur le sucre les œufs entiers. Mélanger en ajoutant le beurre fondu. Verser ensuite peu à peu le lait vanillé. Bien travailler la pâte pour la rendre entièrement lisse. Verser dans un moule beurré. Faire cuire; démouler et servir froid.

## 11 Flan pâtissier

### **Ingrédients:**

- 300 g de pâte brisée
- 1 litre de lait
- 2 cuillerées à soupe bombées de maïzena
- 4 œufs
- 5 cuillerées à soupe bombées de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- 1 noix de beurre

### **Opérations:** 30 min. à 200 °C

Etaler la pâte brisée et en garnir un moule rectangulaire beurré. Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux. Ajouter le sucre en pluie, mélanger et laisser tiédir. Délayer la maïzena dans 2 verres ordinaires d'eau froide. Verser dans le lait et porter à ébullition tout en remuant. Retirer du feu. Incorporer les œufs battus en omelette. Verser dans le moule et placer au four thermostat 6 (220°C) pendant 30 mn environ. Laisser refroidir avant de démouler.

## 12 Financier

### **Ingrédients:**

- 125 g de farine
- 125 g de beurre
- 150 g de sucre
- 5 blancs d'œuf
- 100 g d'amandes en poudre

### **Opérations:** 35min. à 180 °C

Mélanger le sucre, la poudre d'amandes et la farine.

Faire fondre le beurre et laisser tiédir.

Monter les blancs d'œuf en neige ferme et les incorporer.

Ajouter le beurre fondu.

Le gâteau doit lever vers la fin de la cuisson.

Variante (à vérifier) : faire la recette du gâteau bulgare auquel on incorpore la poudre d'amandes.

[http://perso.club-internet.fr/nathalie.lefevre/desserts-de-nathalie/patisseriefamiliale\\_uniques/financier.htm](http://perso.club-internet.fr/nathalie.lefevre/desserts-de-nathalie/patisseriefamiliale_uniques/financier.htm)

## 13 Quatre-quarts à l'orangeuse

### **Ingrédients:**

Gâteau:

- 4 œufs
- même poids de farine (~250 g)
- même poids de sucre (~250 g)
- même poids de beurre (~250 g)
- 10 cl de Pulco Orange (sirop)
- 1 pincée de sel

Nappage:

- 750 g de sucre glace
- 6 cuillères à soupe de Pulco Orange ou Citron

**Opérations:** 40 min. à 175 °C

Gâteau: prendre les 4 œufs et séparer les jaunes des blancs. Bien mélanger les jaunes et le sucre avec 10 cl de Pulco Orange. Ajouter peu à peu la farine et le beurre fondu. Battre les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Incorporer délicatement les blancs en neige au mélange de sucre et de jaune d'œufs. Remplir le moule beurré et, une fois cuit, démouler.

Nappage: mélanger 750 g de sucre glace avec 6 cuillères à soupe de Pulco Citron ou Orange. Recouvrir le quatre-quarts avec ce nappage.

## 14 Crème aux œufs

### **Ingrédients:**

- 1 L de lait
- 6 œufs
- 150 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 zeste de citron
- 1 pincée de sel

### **Opérations:** 8 min. au bain-marie

Faire bouillir le lait avec le sucre et le zeste. Pendant ce temps, battre les 6 œufs avec le sucre vanillé et 1 pincée de sel. Y verser le lait bouillant. Mettre le moule à soufflé dans le panier de la Cocotte-Minute pendant 8 min.

## 15 Sablés

### **Ingrédients:**

- 125 g de farine
- 50 g de sucre
- 60 g de beurre
- 2 jaunes d'œufs
- 1 pincée de sel
- 1 zeste d'orange ou de citron

### **Opérations:** 7/8 min. à 200°

Pétrir le tout ensemble puis laisser reposer la pâte au frigo pendant quelques heures. Etendre la pâte sur une épaisseur de 5 mm. Découper divers motifs dedans. Placer ces sablés sur une plaque beurrée.

Astuce: 250 g raisins sec ~ 1/2 L liquide

## 16 Gâteau aux abricots (gâteau retourné)

### **Ingrédients:** x2

- 500 g d'abricots frais ou 1 boîte d'abricots en conserve (au sirop)
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 75 g de farine
- 60 g de maïzena (6 cuillères à soupe rases)
- 1 sachet de levure
- 125 g de beurre
- 2 œufs ou 1 œuf et 1 cuillère de lait (gâteau plus léger et meilleur)
- 1 pincée de sel
- du caramel (300g sucre)

### **Opérations:** 40 min. à 175°

Napper le fond d'un moule à tarte de caramel. Répartir les abricots au fond du moule. Saupoudrer de sucre. Dans une terrine, mélanger les œufs entier avec le sucre et travailler la préparation jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Ajouter le beurre ramolli, la maïzena, la farine, la levure et le sel. Verser la pâte sur les fruits. Faire cuire au four 40 min à 175°. Démouler dès la sortie du four.

Remarque: ne pas multiplier la pâte par deux rend le gateau moins épais mais plus détrempe donc encore meilleur.

## 17 Gâteau au chocolat

### **Ingrédients:** x2

- 90 g de farine
- 140 chocolat pâtissier
- 140 sucre
- 70 g beurre
- 4 œufs
- 1 cuillerée de rhum

### **Opérations:** 50 min. à 150°

Casser le chocolat et le mettre à fondre avec le beurre à feu très doux. Ajouter à cette pâte les jaunes l'un après l'autre puis la farine puis le sucre. Mettre les 4 blancs battus et le rhum. Verser dans un moule bien beurré.

## 18 Gâteau 'Nantais'

**Ingrédients:** x1.5

- 250g de beurre
- 250g chocolat pâtissier
- 2 œufs
- 375g de biscuit 'petit beurre'
- 1 verre de rhum

**Opérations:** 12 heures

Casser le chocolat et le mettre à fondre avec 2 cuillerées d'eau à feu très doux. Hors du bain-marie, ajouter petit à petit le beurre ramolli puis les œufs entiers. Mélanger bien pour que la pâte soit très lisse.

Disposer 4 petits beurrés au fond d'un moule à cake. Les humecter d'un peu de rhum. Les recouvrir avec une couche de la préparation au chocolat.

Alterner ainsi petits beurrés humectés de rhum et crème au chocolat, jusqu'à épuisement.

Mettre le moule au froid pendant 12 heures. Démouler sur un plat. Verser dessus une crème anglaise à la vanille. Servir froid.

## 19 Mousse blanche au raisins

### Ingrédients:

- 200g de chocolat blanc pâtissier (Lindt)
- 1 cuillerée à soupe de beurre
- 5 œufs
- 70g de raisins secs ou de fruits confits (250g raisins ⇔ 1/2l en volume)
- rhum

### Opérations: 25 min. (mousse), 10 min. (crème)

Faire gonfler les raisins dans un mélange d'eau chaude et de rhum. Mettre à fondre au bain-marie (contenant de l'eau chaude à température de celle du robinet, ~30°) le chocolat blanc et le beurre. Puis, hors du bain-marie ajouter en remuant les jaunes d'œuf un à un. Au premier jaune d'œuf incorporé, le mélange prendra l'aspect d'une mayonnaise, puis, peu à peu, deviendra onctueux. Ajouter alors délicatement à la mousse les blancs d'œuf en neige ferme. Puis, ajouter les fruits confits ou les raisins égouttés et essuyés. Placer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

## 20 Baklawa

### Ingrédients:

Farce :

- 100g de sucre
- 200G amandes
- 15g d'eau de rose et fleur d'oranger
- miel

Sirop :

- ¼ L d'eau
- 450g de sucre
- 1.6dL de miel

Beurre, feuilles.

### Opérations:

Empiler la moitié des feuilles en badigeonnant de beurre à chaque passe.

Mettre la farce.

Empiler la moitié des feuilles en badigeonnant de beurre à chaque passe.

Faire cuire.

Faire mijoter le sirop jusqu'à ce qu'il devienne épais. Incorporer le miel en tournant. Verser le sirop brûlant sur les baklawa.

## 21 Les bugnes

### Ingrédients:

- 500g farine
- 250g sucre
- 3 œufs
- 100g beurre
- sel, rhum, cognac, eau de fleur d'oranger, zeste de citron, vanille

### Opérations:

Mêler sucre et farine. Ajouter le zeste de citron.

Faire une fontaine. Casser les œufs, mettre le sel, le rhum, le cognac, la vanille, le beurre ramolli et divisé en morceaux et l'eau de fleur d'oranger. Mélanger du bout des doigts.

Travailler la pâte en y mettant petit à petit la farine des bords de la fontaine. La travailler des 2 mains.

Renverser la pâte sur la table et la pétrir en la foulant et l'écrasant avec la paume de la main pendant 20 minutes.

Faire une boule et laisser reposer à température modérée pendant la nuit.

## 22 La crème pâtissière

### **Ingrédients:**

- ¼ L lait
- 1 œuf
- 60g sucre
- 40g farine

### **Opérations:**

Faire bouillir le lait. Prendre un œuf, le mélanger avec le sucre et y ajouter la farine. Bien mélanger le tout pour obtenir un mélange très lisse.

Y verser le lait bouillant dessus, faire cuire 1 minute après avoir pris l'ébullition, sans arrêter de tourner vigoureusement.

Parfumer : chocolat, café, vanille, kirsch, rhum, ...

## 23 Far breton

### **Ingrédients:**

- 250g pruneaux
- 200g farine
- 150g sucre
- 4 œufs
- ¾L lait
- 50g beurre
- 1 pincée sel
- 1 cuiller rhum
- 2 sachets sucre vanillé
- cannelle

**Opérations:** 20 min. (préparation), 60 min. (cuisson)

Laver les pruneaux, les faire tremper pendant quelques heures dans de l'eau.

Avec 25g de beurre, beurrer largement un moule (cuisson meilleure dans un moule de métal, moule à manqué par ex.). Disposer les pruneaux dans le fond du moule.

Mettre la farine dans une terrine, faire un puits, y mettre le sucre, le sel, les œufs, et délayer peu à peu, comme pour la pâte à crêpe en ajoutant le lait chaud.

La pâte doit être très légère et sans grumeaux, parfumer avec le rhum et la vanille. Verser sur les pruneaux, saupoudrer de la cannelle à la surface du plat et parsemer le reste de beurre coupé en morceaux.

Faire cuire à four moyen, le far se consomme tiède de préférence.

## 24 Gâteau aux noix

### **Ingrédients:**

- 300g de sucre
- 150g de noix
- 150g de farine
- 1 verre d'huile
- 4 œufs / pas battus
- sel
- levure
- 1c. à soupe de rhum

**Opérations:** 20 min. (préparation), 1h30 (cuisson)

Chauffer le four à 160°. Beurrer le moule.

Hacher les cerneaux de noix en une poudre.

Mélanger les différents éléments dans l'ordre dans lequel ils sont listés (recette proche du gâteau au vin blanc).

Mettre à cuire pendant 1h30 à four modéré.

## **25 Marquise au chocolat**

### **Ingrédients:**

- 200g chocolat
- 100g beurre
- 75g sucre
- 4 œufs
- 3 cuillères à soupe de rhum

### **Opérations:**

Faire fondre le chocolat avec 2 cuillères à soupe d'eau. Mélanger. Pendant que le chocolat refroidit, ajouter sucre et beurre jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise et 4 jaunes d'œufs. Monter les blancs en neige et mélanger le tout.

## 26 Pain d'épices

### **Ingrédients:**

- 150g farine
- 1c thé rase de levure
- 60g beurre
- 75g amandes
- arôme citron
- 1 œuf
- 1c thé cannelle
- sel

**Opérations:** 15min. (cuisson).

Mélanger et tamiser la levure, farine. Faire la fontaine et incorporer les quantités ci-dessus dans l'ordre.

Travailler le tout en une pâte assez ferme et laisser reposer 2h environ.

Faire une abaisse au rouleau, découper de petits cœurs. Les passer dans le sucre et faire cuire environ 15 min. à four moyen.

## **27 Boules à l'orange et pâte d'amandes (tante Juliette)**

### **Ingrédients:**

- 100g noisettes
- 50g oranges confites
- 1 orange
- 200g pâte d'amandes
- 2c à soupe de Cointreau
- 200g chocolat blanc

### **Opérations:**

Pétrir la pâte d'amandes, les noisettes en poudre, les oranges confites hachées, le zeste d'orange et le Cointreau en une pâte lisse. Entre les paumes des mains, rouler des boules de la taille d'une noix. Poser sur une feuille de papier sulfurisé ou d'aluminium et presser légèrement.

Dans une petite casserole au bain-marie, faire fondre en une préparation souple le chocolat blanc, y plonger les boules. Réserver 1c à soupe de chocolat blanc, la mêler à 1c à café de cacao et dessiner des spirales sur les boules.

## 28 Petits losanges alsaciens

### **Ingrédients:**

- 150g beurre
- 150g sucre
- 1 œuf
- 400g farine

### **Opérations:** 30 minutes (cuisson)

Mélanger ces quatre éléments pour obtenir une pâte molette qu'il faut étaler dans un moule à tarte beurré.

Saupoudrer d'un mélange de sucre et de cannelle. Faire cuire à feu doux pendant 30 minutes.

Couper en losange le gâteaux chaud.

Servir froid.

## 29 Sablés

### **Ingrédients:**

- 125g farine
- levure
- sel
- 50g sucre
- zeste d'orange
- 60g beurre
- 2 jaunes d'œufs

### **Opérations:** 8 minutes (cuisson)

Pétrir le tout ensemble puis étendre la pâte en une abaisse de l'épaisseur d'une pièce de 2F dans laquelle on découpe des rondelles. Partager chacune d'elles en quatre parties égales.

Placer ces sablés sur une plaque beurrée. Les dorer, les rayer avec un couteau. Les faire cuire à four chaud pendant 7 à 8 minutes.

### **30 Tarte au noix**

#### **Ingrédients:**

- 2 œufs
- 100g sucre
- 100g noix décortiquées
- pâte brisée

#### **Opérations:**

Faire une pâte à tarte normale, en garnir un moule à tarte et la faire cuire.

Etendre dessus le mélange suivant : 2 jaunes d'œufs, sucre, noix hachées, 2 blancs battus en neige.

Remettre au four un moment pour durcir le mélange.

## **31 Truffes**

### **Ingrédients:**

- 85g chocolat
- 50g beurre
- 65g sucre glace
- 2c à soupe de lait ou crème

### **Opérations:**

Faire fondre au bain-marie le beurre, la crème, le chocolat râpé. Quand le mélange est parfait, le retirer du feu.

Ajouter le sucre glace à travers une passoire pour qu'il tombe en pluie fine. Remuer à la cuillère pour obtenir un mélange homogène.

Laisser la pâte au frais pendant la nuit. Le lendemain, la diviser en boules que l'on roule dans du cacao.

## 32 Vin d'oranges

### **Ingrédients:**

- 1L eau de vie
- 5L vin blanc
- 1.250 kg sucre
- écorces d'orange sèches.

### **Opérations:** 8 jours & 1 mois !

Faire macérer 5 poignées d'écorces d'oranges sèches dans un litre d'eau de vie pendant huit jours.

Tout mettre dans 5 litres de vin blanc. Laisser macérer 1 mois.

Enlever les écorces et mettre le sucre. Agiter. Filtrer et mettre en bouteilles.

### **33 Cake au jambon**

#### **Ingrédients:**

- 2 pots (de yaourt) de farine
- 4 œufs
- ½ pot d'huile
- 150g olives
- 250g jambon
- 150g gruyère en dés
- 1 sachet de levure
- 2 verres de lait

**Opérations:** 1heure ?, thermostat 4.

Mélanger farine, œufs, lait, huile, levure. Faire cuire.

Variante végétarienne : remplacer le jambon par des tomates (préalablement revenues à la poêle) et des herbes de Provence.

## 34 Saucisson brioché

### **Ingrédients:**

- 250g farine
- 1 pot crème fraîche (20cl)
- 3 œufs
- 1 sachet de levure
- 1 saucisson à cuire

### **Opérations:** 45 minutes.

Mélanger farine, levure, sel. Mettre les 3 œufs battus puis la crème.

Verser la moitié de la pâte dans un moule à cake. Y déposer le saucisson lavé et dont on a fendu la pâte. Verser le reste de la pâte.

Faire cuire 45 minutes à four chaud (thermostat 6/7).

## **35 Filet mignon de porc sauce aigre-douce**

### **Ingrédients:**

- 1 filet mignon (rayon boucherie ou charcuterie)
- 1 feuille de laurier ou un brin de thym
- rondelles de carotte
- sel
- 1 c à soupe de vinaigre
- 1 c à soupe de miel

### **Opérations:**

Mettre une cuillerée à soupe d'huile dans une cocotte, chauffer légèrement, et y faire dorer le filet mignon de tous côtés. Quand le filet est bien doré, il faut ajouter les rondelles de carottes, le thym, le laurier et le sel.

Pour toutes les cuissons où l'on utilise du sel, il est préférable de prendre du gros sel marin plutôt que du sel fin. Verser  $\frac{1}{2}$  verre d'eau. Couvrir et laisser cuire à feu doux durant  $\frac{1}{2}$  heure.

Il doit toujours rester un peu de jus dans votre cocotte au cours de la cuisson ; au besoin, remouiller en cours de cuisson. En terme de cuisine, « mouiller » veut dire mettre de l'eau.

Quand la  $\frac{1}{2}$  heure de cuisson douce est terminée, retirer le filet de la cocotte et le mettre de côté dans une assiette ainsi que les rondelles de carottes. Jeter le thym et le laurier.

Il ne reste alors dans la cocotte que le jus de cuisson du filet. Y ajouter une cuillerée de vinaigre et une de miel. Vérifier bien si votre feu est très très doux. Tourner à la cuillère en bois, et si la sauce est trop épaisse, la remouiller légèrement. Il est nécessaire de tourner dans la sauce environ 4 à 5 minutes, car cela va permettre à l'acidité du vinaigre de s'évaporer. Remettre alors le filet dans la cocotte (il doit encore être tiède), le retourner sur toutes les faces dans cette sauce onctueuse.

Servir le filet coupé en médaillons (on appelle ainsi les tranches rondes) et napper avec la sauce. Décorer avec les carottes et selon le désir avec quelques petits légumes.

## **36 Pâte Brisée**

### **Ingrédients:**

- 250g farine
- 125g beurre
- 2cl huile
- 1 pincée de sel
- eau

### **Opérations:**

La pâte Brisée ou pâte à foncer sert à faire les tartes.

Mettre la farine sur la planche à pâtisserie. Y faire un puits et y mettre l'huile, le sel et le beurre en petits morceaux. Travailler légèrement du bout des doigts pour incorporer le beurre à la farine. Mouiller avec de l'eau en tournant avec une mouvette. Pétrir la pâte avec la paume de la main. L'opération doit être rapidement menée ; la pâte est d'autant meilleure. On peut laisser reposer la pâte une journée, roulée en boule et recouverte d'un bol.

Etendre la pâte au rouleau en une abaisse ayant un ½ centimètre d'épaisseur et la placer dans une tourtière ronde ayant de 25 à 25cm de diamètre.

## 37 Pâte sablée ?

### Ingrédients:

- 250g farine
- 125g beurre
- 2cl huile
- 1 pincée de sel
- eau

### Opérations:

La pâte brisée ou pâte à foncer sert à faire les tartes.

Mettre la farine sur la planche à pâtisserie. Y faire un puits et y mettre l'huile, le sel et le beurre en petits morceaux. Travailler légèrement du bout des doigts pour incorporer le beurre à la farine. Mouiller avec de l'eau en tournant avec une mouvette. Pétrir la pâte avec la paume de la main. L'opération doit être rapidement menée ; la pâte est d'autant meilleure. On peut laisser reposer la pâte une journée, roulée en boule et recouverte d'un bol.

Etendre la pâte au rouleau en une abaisse ayant un  $\frac{1}{2}$  centimètre d'épaisseur et la placer dans une tourtière ronde ayant de 25 à 25cm de diamètre.

## **38 Pâte Brisée**

### **Ingrédients:**

- 250g farine
- 125g beurre
- 2cl huile
- 1 pincée de sel
- eau

### **Opérations:**

La pâte Brisée ou pâte à foncer sert à faire les tartes.

Mettre la farine sur la planche à pâtisserie. Y faire un puits et y mettre l'huile, le sel et le beurre en petits morceaux. Travailler légèrement du bout des doigts pour incorporer le beurre à la farine. Mouiller avec de l'eau en tournant avec une mouvette. Pétrir la pâte avec la paume de la main. L'opération doit être rapidement menée ; la pâte est d'autant meilleure. On peut laisser reposer la pâte une journée, roulée en boule et recouverte d'un bol.

Etendre la pâte au rouleau en une abaisse ayant un ½ centimètre d'épaisseur et la placer dans une tourtière ronde ayant de 25 à 25cm de diamètre.

## **39 Salade de fruits**

### **Ingrédients:**

- 2 pommes
- 2 poires
- 1 ananas
- 1 boîte d'abricots au sirop
- 2 bananes
- 2 kiwis
- 2 fraises
- 1 c. soupe de rhum

### **Opérations:** 20 min. (cuisson)

Tout couper. Tout mélanger, y compris le sirop.

## 40 Tarte au citron meringuée

### **Ingrédients:**

- 100g farine
- 100g beurre
- 125g sucre
- 4 blancs d'œuf
- poudre d'amande

### **Opérations:** 20 min. (cuisson)

Tourner les blancs avec le sucre pendant une ½-heure. Ajouter la farine et le beurre en crème. Beurrer des petits moules ronds. Remplir à moitié et faire cuire à four chaud pendant 20 minutes.

## 41 Cake campagnard

### **Ingrédients:**

- 300 g de farine
- 1 paquet de levure chimique
- 6 œufs,
- 100g de beurre
- 200 g de gruyère rapé
- 150g de lardons
- 150g de jambon blanc
- 150g d'olives dénoyautés
- 150g de cerneaux de noix

### **Opérations:** 30min. (cuisson)

Mélanger la farine, la levure chimique.

Incorporer les œufs. Faire fondre le beurre.

Ajouter et mélanger : le gruyère râpé, les lardons, le jambon coupé en dés, les olives dénoyautés et coupés en morceaux, les cerneaux de noix en morceaux.

Faire cuire dans un moule à cake beurré 30 minutes à thermostat 150 – 180°.

Démouler et servir tiède.

## 42 Ratatouille

### Ingrédients:

- 500g de courgettes
- 500g d'aubergines
- 500g de tomates
- 250g d'oignons
- 250g de poivrons doux
- 20g de persillade
- herbes parfumées
- 100g de jambon de pays
- ail, sel, poivre
- 

**Opérations:** 45 min. (préparation), 30 min (cuisson)

Faire revenir à la poêle les aubergines et les courgettes coupées en rondelles, les poivrons, les tomates, les oignons émincés et le jambon en dés. Egoutter le maximum d'huile et mettre dans une cocotte. Ajouter la persillade, l'ail, les herbes, le sel et le poivre. Laisser mijoter à feu doux, à couvert pendant 30 minutes.

## 43 Crème Orangeat

### **Ingrédients:**

- 200g de chocolat
- ½L de lait
- 6 jaunes d'œufs
- 1 gousse de vanille
- 100g de sucre en poudre
- 1 orange
- 70g de sucre en morceau
- ½dL d'eau
- 

**Opérations:** 20 min. (préparation), 20 min (cuisson), 4 personnes

A l'aide d'un couteau économe, retirer le zeste de l'orange et le couper en fin bâtonnets.

Dans une petite casserole, mettre le jus d'orange, ½L d'eau, le sucre en morceaux frotté sur une orange. Porter à ébullition et jeter les zestes. Laisser cuire ceux-ci pendant 15 minutes environ jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

Préparer la crème anglaise. Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille préalablement fendue dans le sens de la longueur.

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Hors du feu, lui ajouter les zestes d'orange confits égouttés.

Dans une terrine, travailler les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Verser peu à peu le lait chocolaté sur cette préparation.

Porter à nouveau sur le feu sans cesser de remuer jusqu'à ce que le mélange nappe la spatule.

Ajouter à la crème finie, le jus de 2 oranges.

Servir très frais.

## 44 Crêpes

### **Ingrédients:**

- ½L de lait (ou bière ou mixte)
- 250g farine
- 60g beurre fondu
- 4 œufs
- 50 g sucre (optionnel)
- sel

### **Opérations:**

De préférence, faites la pâte quelques heures à l'avance.

Dans un saladier, délayez la farine, les œufs, le sucre vanillé, la pincée de sel et le lait avec le fouet.

Vous devez obtenir une pâte sans grumeaux.

Ajoutez le beurre fondu et la cuillère à soupe de rhum.

Laissez reposer.

Dans une poêle très chaude, versez un peu de beurre pour graisser la poêle. Versez une demi-louche de pâte et faites cuire 3 minutes.

### **Conseils :**

La première crêpe sera votre test pour la pâte :

si la crêpe est un peu cartonneuse, sèche, vous rajouterez du beurre ou du lait ;

si la crêpe se déchire vous rajouterez de la farine en la tamisant et en fouettant pour éviter les grumeaux.

Boisson conseillée : cidre brut

## 45 Faites Bavarois au café

### Ingrédients:

- 2 cuillerées à soupe de café
- 8 cuillerées à soupe de cacao
- 1/2L de lait
- 200 mL de crème liquide
- 4 jaunes d'œufs
- 150g de sucre en poudre
- 6 feuilles de gélatine
- 150 mL d'eau

### Opérations:

- 1) ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
- 2) Faites bouillir le lait avec le café.
- 3) Battez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer doucement le lait chaud en fouettant.
- 4) Faire cuire à feu doux en mélangeant jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.
- 5) Ajouter la gélatine ramollie et égouttée.
- 6) Battre la crème en chantilly et l'incorporer doucement à la crème refroidie.
- 7) Diluer le cacao dans l'eau, verser 2 cuillère à soupe dans le fond des coupes et verser doucement la crème.
- 8) Attendre 1 minute puis à l'aide d'une cuillère, faire des marbrures avec le reste du coulis. Placer au réfrigérateur 2 heures minimum.

Variante : tremper des boudoirs dans un mélange café + rhum et les mettre dans un moule avec la crème (style Charlotte).

## 46 Gratin dauphinois

### Ingrédients:

- patates !
- crème fraîche
- beurre
- vin blanc
- sel
- poivre
- noix de muscade
- ail

### Opérations:

Couper les patates en tranches

Mélanger le sel, l'ail, la crème, le vin blanc, le poivre et la noix de muscade (sauce).

Mettre les patates dans un moule bien beurré.

Verser la sauce.

Mettre au four 45 minutes à 200 °C ?

## 47 Moka

### Ingrédients:

- 4 œufs
- 180g sucre
- 100g farine
- levure (éventuellement)
- 
- 3 œufs
- 200g beurre
- 200g sucre glace
- tasse de café fort

### Opérations:

#### *Génoise :*

Séparer les blancs des jaunes. Ajouter une pincée de sel aux blancs. Les monter en neige.  
Mettre les jaunes dans une jatte et ajouter 180g de sucre. Fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Incorporer alors blancs d'œuf et farine progressivement jusqu'à épuisement.

Verser la préparation dans un moule à manqué beurré pendant 20 minutes à 180°C.

#### *Crème au beurre :*

Battre le sucre et le beurre en pommade, incorporer les jaunes un à un puis le café (12 cuillères à café).

OU

Battre le sucre et les jaunes jusqu'à blanchiment. Ajouter le beurre et le café tout en battant.

#### *Gâteau :*

Couper le gâteau en 3 et mettre une couche de crème au beurre au-dessus de chaque tranche.  
Décorer. Mettre 1h mini au frigo.

## **48 Pâte de coings**

### **Ingrédients:**

- 2 kg de coings
- 1,5 kg de sucre
- 1,5 L d'eau
- 3 feuilles de gélatine

### **Opérations:**

- 1) Laver les fruits et ôter la « peluche ». Retirer le coeur et les pépins et les conserver. Les couper en morceaux sans les peler.
- 2) Placer le coeur et les pépins dans un sachet de gaz. Mettre l'eau, le sachet et les coings à bouillir pendant 20-25 minutes.
- 3) Passer la casserole au mixer. Ajouter le sucre. Faire cuire doucement pendant 15 minutes. Ajouter la gélatine.
- 4) Etaler la pâte sur une feuille de papier sulfurisé dans un ou plusieurs plats creux. Ne pas dépasser 3 cm pour permettre un bon séchage.
- 5) Laisser sécher plusieurs jours puis retourner les plaques pour faciliter le séchage. Humecter le dessus et saupoudrer de sucre.
- 6) Couper la pâte en carrés ou en bâtons.

## **49 Kloug à Stouf**

### **Ingrédients:**

- 200g farine
- 50g maïzena
- 200g sucre
- 125g beurre
- 1 sachet levure
- 4 oeufs
- rhum
- 2 jus d'orange avec pulpe
- copeaux chocolat
- 3 cuillères à soupe de fromage blanc

### **Opérations:**

Cuire à 180 °C

## **50 Royal au chocolat (ou pavé vousien ou feuilletine)**

### **Biscuit amande:**

- monter 100 g de blanc d'oeuf en neige (1 blanc = 30g)
- ajouter 100 g de sucre et 100 g d'amandes en poudre

Cuire 10 minutes à 170 °C.

### **Praliné:**

- 200 g de crème praliné ou  $\frac{3}{4}$  cuillères de Nutella ou plaquette de Pralinoise (Poulain)
- 50 g chocolat au lait (sauf Nutella)
- 4/5 crêpes gavottes (paires)

### **Mousse:**

- 50 cL de crème chantilly (crème liquide épaisse)
- 1 feuille de gélatine
- 50 g de cacao ou 100g chocolat fondu
- 100 g de sucre glace