

Recettes

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

49	Kloug à Stouf	51
50	Royal au chocolat (ou pavé vousien ou feuilletine)	52
51	Tiramisu	53

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

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 (400g 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 cuillères 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 à 175 °C (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.

Autre recette...

Ingrédients:

- 150g beurre
- 150g sucre
- 1 œuf
- 300g farine
- cannelle (3 extrémités de cuillère à café)

Opérations: 30 minutes (cuisson)

Battre l'oeuf avec le sucre. Ajouter le beurre fondu et la cannelle puis la farine. Etaler la pâte dans un moule bien beurré. Faire cuire à feu doux pendant 20 minutes à 170°. Saupoudrer de sucre à mi-cuisson. Couper en losange le gâteaux chaud.

Variante : incorporer une demi-pomme hachée en petit morceaux ou en purée.

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 (=1c. à soupe)
- 1 pincée de sel
- 12,5cL d'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.

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 ½ 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 $\frac{1}{2}$ 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) Batta 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 du biscuit:

- 4 œufs
- 180g sucre
- 100g farine
- levure (éventuellement)

Ingrédients de la crème au beurre:

- 3 œufs
- 200g beurre
- 200g sucre glace
- 2 cuillères à soupe d'extrait de café ou de cointreau
- colorants alimentaire (3 gouttes de rouge, 1 goutte d'orange/jaune pour le cointreau)

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 Bûche de Noël

Ingrédients du biscuit:

- 3 oeufs entiers
- 90 g de sucre
- 75 g de farine
- sel
- levure (2 cuillères, pas le sachet entier)

Ingrédients de la crème au beurre (idem moka):

- 3 œufs
- 200g beurre
- 200g sucre glace
- 2 cuillères à soupe d'extrait de café ou de cointreau
- colorants alimentaire (3 gouttes de rouge, 1 goutte d'orange/jaune pour le cointreau)

Opérations:

Génoise :

Séparer les blancs des jaunes. Ajouter une pincée de sel aux blancs. Les monter en neige ferme. Mettre les jaunes dans une jatte et ajouter le sucre. Fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Incorporer les blancs d'œuf puis ajouter la farine en pluie jusqu'à épuisement.

Étaler la pâte sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et beurré. Lisser la surface avec une spatule. Enfourner 10 minutes chrono.

Sortir le biscuit du four et le renverser sur un linge humide. Le rouler aussitôt et laisser refroidir.

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 :

Dérouler le biscuit et mettre une couche de crème au beurre. Réserver un tiers de la crème pour l'extérieur et la décoration. Rouler le biscuit. Couper les 2 extrémités et les poser sur la bûche. Finir d'enduire. Décorer.

Mettre 1h mini au frigo.

49 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.

50 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

51 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

52 Tiramisu

Ingrédients:

- 16 biscuits à la cuillère
- 250 g de mascarpone
- 3 oeufs
- 60 à 100 g de sucre
- sucre vanillé
- 20 cL de café fort
- marsala ou rhum
- cacao non sucré
- sel

Opérations:

- 1) Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à blanchiment. Ajouter le mascarpone et mélanger jusqu'à l'obtention d'une crème homogène.
- 2) Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Les incorporer délicatement à la crème.
- 3) Mélanger le café refroidi et le marsala dans une assiette creuse et y tremper les biscuits. Disposer la moitié des biscuits dans le fond, verser la moitié de la crème, disposer le reste des biscuits et verser le reste de la crème.
- 4) Couvrir d'un film alimentaire et réfrigérer au moins 6h.
- 5) Saupoudrer de cacao avant de servir.

53 Infusion anti-allergie

Ingrédients:

- sariette
- marjolaine
- thym
- romarin
- pensée sauvage
- prêle

Opérations:

- 1) 3 bols par jour, 8 jours chaque mois
- 2) dans de l'eau bouillante, mettre pour les 3 bols, 6 pincées de chaque plante
- 3) laisser bouillir 2 minutes puis infuser 20 seconds
- 4) peut se boire sucrée ou non, chaude ou froide.

54 Brownie

Ingrédients (6 pers):

- 110 g de beurre
- 160 g de chocolat noir pâtissier
- 120 g de sucre en poudre
- 50 g de farine
- 60 g de poudre de noisettes
- 15 noix

x2 pour une plaque (24 parts)

Opérations:

- 1) Faire fondre le chocolat et le beurre.
- 2) Battre les blancs en neige.
- 3) Blanchir les jaunes avec le sucre puis incorporer la farine.
- 4) Mélanger le chocolat+beurre avec le pralin puis avec les jaunes puis les blancs.
- 5) Mettre dans un moule beurré. Cuire 25 minutes à 160 °C.
- 6) Démouler froid, refaire chauffer un peu le chocolat restant au bain ou au micro ondes, y ajouter la crème (2 cuillères) et bien mélanger pour homogénéiser le tout.
- 7) Napper le gâteau démoulé dans un plat de service. Décorer de suite avec des cerneaux de noix.
- 8) Mettre au réfrigérateur au moins 1/2 heure avant de déguster toujours bien froid. C'est délicieux et fondant, et simple. Effet réussi garanti.