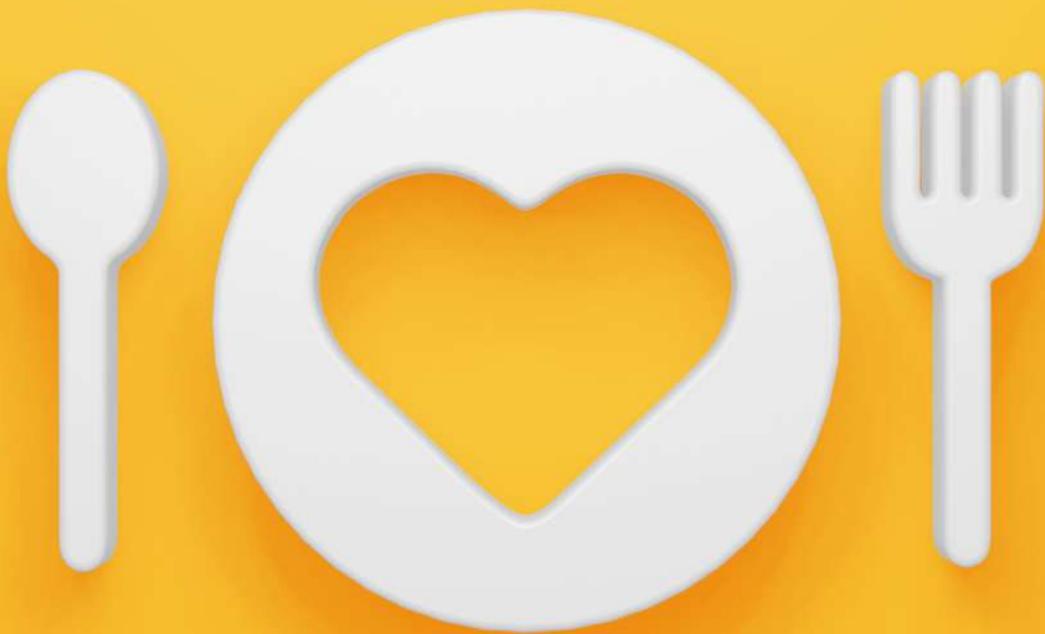


Will for
Change



Les recettes de *Roger*



Des recettes tapées mains et
avec amour il y a plus de 50 ans.



La petite histoire.

Après avoir offert des gâteaux dans ma rue lors du Will for Challenge « Chers Voisins », Marinette, 90 ans, touchée par le geste, me confie que son mari Roger (95 ans) était un ancien chef cuisinier pâtissier, et qu'elle me déposerait quelques une de ses recettes.

Environ une semaine plus tard, c'est une soixantaine de recettes d'époque, tapées main, qu'elle dépose à mon domicile. Roger les gardait précieusement pour un jour réaliser un livre de recettes. Très touché, j'ai réalisé pour eux ce livre de recettes que je souhaite avec leur accord vous partager maintenant.

Voici donc une petite sélection des recettes les plus appétissantes, dont presque toutes sont végétariennes. J'espère qu'elles vous plairont, n'hésitez pas à partager avec nous celles que vous réaliserez pour répandre encore plus de joie et savourer avec les yeux.

Pour terminer la petite histoire, j'ai réalisé après leur avoir offert une tarte au citron réalisée à partir de leur recette que leurs prénoms étaient incroyablement proches de ceux de mes grand-parents défunts : Ninette et Roger ! La vie est parfois amusante, et si nous étions tous issu de la même famille :)

En vous souhaitant de cuisiner avec amour.
À Marinette et Roger.



Sommaire

Plats

Tarte aux champignons	5
Baudroie en bourride	6
Champignons de Paris à la Grecque	7
Croquettes au fromage	8
Salade d'avocats « Acapulco »	9
Pâte à fougasse	10
Soupe au pistou	11
Flamiche Picarde	12
Crêpes au jambon gratinées	13
Fondue au fromage	14
Poulet à la bière	15
Poulet sauté chasseur	16
Canard à l'orange	17
Fonds d'artichauts soufflés	19
Fonds d'artichauts farcis aux champignons	20
Pommes de terre Dauphine	21
Gratin dauphinois	22
Artichauts à la provençale	23
Coq au vin	24
Soufflé de pommes de terre	25



Desserts

Pâte sablée	27
Flan au citron	28
Galette des rois fourrée	29
Tuiles aux amandes	30
Pommes roties à l'orange	31
Pruneaux à l'Armagnac	32
Biscuit roulé pour buche de Noël	33
Baba au rhum « Express »	34
Brioche commune	35
Tarte au citron	36
Madeleine	37
Gâteau glacé aux fraises	38
Tarte à l'orange	39
Soufflé « Palmyre »	40
Plum-cake de ménage	41



Plats



- TARTE AUX CHAMPIGNONS -

(Entrée chaude)

(Pour 6 personnes)

- 1 boîte de 250 grs de champignons de Paris
- 1 oignon, 1 échalote
- 150 grammes de gruyère
- 50 grs de farine
- 3 jaunes d'oeuf
- 20 cl de crème fraîche
- 1 verre et demi de lait froid
- beurre, sel, poivre.

Pâte brisée :

- 300 grs de farine
- 100 grs de beurre
- 1 oeuf entier
- eau, sel

- Préparer tout d'abord la pâte brisée en mélangeant dans un récipient la farine, le beurre ramoli, l'oeuf entier et l'eau tiède dans laquelle l'on fait dissoudre le sel. Former une boule avec la pâte. La laisser reposer quelques heures.

- Emincer finement l'oignon et l'échalote que l'on met dans une poêle avec du beurre. Faire rissoler doucement.

- Faire rissoler avec du beurre les champignons.

- Mélanger dans un récipient : 50 grs de farine, 3 jaune d'oeuf, 20 cl de crème fraîche, 1 verre et demi de lait. Saler, poivrer. Battre le tout quelques instants.

- Etaler la pâte au rouleau. Beurrer , fariner un moule à tarte. Garnir le moule avec la pâte.

- Disposer sur le fond de la pâte 100 grs de gruyère coupé en fines lamelles, puis les oignons, les champignons.

- Verser dessus le mélange de farine, d'oeuf, de crème et de lait.

- Faire cuire à four chaud 30 à 35 minutes. Avant la fin de la cuisson saupoudrer la tarte avec les 50 grs de gruyère rapé et faire gratiner quelques instants.

- BAUDROIE EN BOURRIDE-

(200 grs de poisson par personne)

1° - Hâcher grossièrement :

- 1 oignon moyen
- 2 poireaux
- 3 carottes
- 1 coeur de céleri vert
- Persil

2°)-Mettre 2 cuillerées d'huile dans la casserole, la faire chauffer, jeter les légumes dans cette huile chaude mais non bouillante, faire revenir légèrement sans y laisser prendre couleur.

3°)-Ajouter : 1 verre de vin blanc, de l'eau, du sel et du poivre. Tenir compte que le liquide doit recouvrir le poisson pendant la cuisson.

4°)-Faire cuire le tout pendant 1 h. environ et le passer au moulin à légumes (grille moyenne)

5°)- 15 à 20 minutes avant de servir, jeter dans le bouillon les morceaux de baudroie crus. Laisser cuire très doucement.

6°)-Pilet 3 ou 4 gousses d'ail et les monter avec un jaune d'oeuf et 3 cuillerées d'huile (consistance d'une mayonnaise)

7°)-Retirer les morceaux de poisson et les maintenir au chaud. Vérifier le volume de bouillon pour que celui-ci ne soit pas en trop grande quantité En général, il faut en enlever un bon tiers pour obtenir une sauce crémeuse

8°)-Détende l'aïoli avec un peu de bouillon tiède, y ajouter un jaune d'oeuf par personne. Traiter ce mélange comme une crème anglaise en l'amenant proche du point d'ébullition, mais sans laisser bouillir.

9°) - Dresser chaque morceau de poisson sur un croûton frit au beurre dans un plat rond. Napper le tout avec la sauce (crème) Saupoudrer avec du persil hâché. Le restant de crème doit être servi dans une saucière, ce qui permet aux invités de se servir selon leur goût.

CHAMPIGNONS DE PARIS A LA GRECOUE

Hors d'oeuvre froid

Pour 6 personnes

2 oignons
2 carottes
3/4 de litre de vin blanc
1 bouquet garni (thym, laurier, persil, céleri)
4 tomates mûres
850 gr. de champignons de Paris frais (assez petits)
4 cuillerées d'huile (2 d'olive, 2 d'arachide)
Sel - poivre - coriandre en grains

Emincer les oignons et les carottes en fine julienne. Les faire revenir dans une cocotte avec l'huile. Mouiller avec les 3/4 de litre de vin blanc. Ajouter le bouquet garni (assez important).

Ajouter les champignons entiers s'ils sont petits, ou coupés en deux s'ils sont gros, puis les 4 tomates épépinées, mondées et concassées. Saler, poivrer, ajouter les quelques grains de coriandre.

Faire cuire 25 minutes environ à découvert.

Pour servir, retirer le bouquet garni et verser les champignons dans le plat de présentation.

Servir froid (à préparer la veille si possible).

CROQUETTES AU FROMAGE

(Entrée chaude)

(40 pièces)

1 litre de lait
180 grs de farine
150 grs de gruyère
3 jaunes d'œufs
Sel, poivre, muscade, chapelure

- Faire une béchamel avec le litre de lait, y incorporer les 3 jaunes d'œuf et faire prendre un bouillon. Saler, poivrer et muscader. Incorporer le gruyère en battant vivement.
 - Etaler cet appareil dans un plat beurré. Tamponner le dessus de l'appareil lorsqu'il est encore chaud avec du beurre pour empêcher qu'une croûte ne se forme sur le dessus. Faire refroidir 24 heures.
 - Préparer 2 œufs entiers battus, 1 cuillerée à soupe d'huile et 2 cuillerées à soupe d'eau.
 - Diviser l'appareil en petits rouleaux, les tremper dans les œufs battus et dans la chapelure.
 - Faire cuire dans une friture très chaude et servir aussitôt.
-

L'on peut remplacer le fromage par du poulet hâché ou du jambon.

SALADE D'AVOCATS "ACAPULCO"

(Hors d'oeuvre)

8 personnes

- 4 avocats
- 1 boîte de crabe "Chatka"
- 1 paquet de crevettes décortiquées
- 2 cuillerées à soupe de câpres
- 1 jaune d'oeuf
- 2 cuillerées à soupe de moutarde
- 1 verre 1/2 d'huile, ou deux
- sel et poivre.

-
- Fendre les avocats dans le sens de la longueur et en retirer le noyau. Détacher la chair avec une cuillerée tout en conservant l'écorce entière. Hâcher la chair en petits cubes.
 - Préparer une sauce moutarde en montant le jaune d'oeuf avec la moutarde et l'huile. Ajouter le $\frac{3}{4}$ des câpres hâchés. Mélanger dans cette sauce le crabe coupé très fin, les crevettes, la chair des avocats.
 - Garnir, avec le mélange obtenu, l'écorce des avocats en formant un petit dôme. Saupoudrer avec le restant de câpres hâchés et piquer sur le dessus de chaque avocat garni une crevette rose.
 - Dresser le tout sur un lit de feuilles de rougettes.

PATE A FOUGASSE

Préparation : 1 heure au moins , 6 heures d'avance
Cuisson : pour des petits pains 10 à 12 minutes.

Pour 1 Kg de pâte : - 500 grammes de farine
- 150 grammes de beurre
- 2 oeufs
- 1 verre de lait
- 15 grammes de levure de boulanger
- 1 cuillerée à café de sel
+ 50 grammes de sucre
- 1 oeuf pour dorer

C'est la pâte des petits au lait et de certaines pâtisseries.

Le levain - Avec le quart de la farine et la levure délayée dans la moitié du lait tiède, faites une boule de pâte mollette. Jetez-la dans une terrine d'eau tiède, elle va doubler de volume.

La pâte : avec le reste de la farine, faites un puits. Mettez-y le sel, le sucre, les oeufs.

Pétrissez en mouillant avec le reste du lait, ajoutez le levain.

Travaillez la pâte en la soulevant, repliez-la sur elle même, étirez-la, faites-lui absorber de l'air, jusqu'à ce qu'elle se détache des mains et de la table. Ajoutez le beurre de même consistance que la pâte, par tiers, en faisant absorber chaque morceau avant d'ajouter l'autre.

Lorsque la pâte est homogène, mettez-la dans une terrine recouverte d'un torchon, laissez-la monter pendant cinq ou six heures dans un endroit tempéré. Remettez-la sur la table, videz-la de son air en la pétrissant. Elle est prête à l'emploi.

Les petits pains : sur chaque plaque du four légèrement graissée, disposez des navettes de pâte de 7 cm de long sur 3 cm de diamètre avec assez d'intervalle pour qu'elles doublent de volume en une heure dans un endroit tiède.

Dorez à l'oeuf entier battu, crantez le dessus aux ciseaux, mettez à four très chaud.

SOUPE AU "PISTOU"

- 250 gr. de haricots verts
 - 1 pomme de terre
 - 50 gr. de haricots blancs frais (poids net)
 - 1 grosse tomate bien mûre
 - 4 feuilles de basilic
 - 1 gousse d'ail
 - 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
 - 1 litre d'eau
 - sel et poivre
 - quelques vermicelles gros.
-

- Eplucher les haricots verts et les pommes de terre. Couper les haricots verts en batonnets de 2 centimètres et les pommes de terre en petits dés.

- Faire bouillir le litre d'eau, saler, mettre les haricots verts et les pommes de terre. Porter à ébullition. Couvrir. Faire bouillir doucement.

- A mi-cuisson de pommes de terre, ajouter les tomates concassées et les haricots blancs.

- Reporter la soupe à ébullition. Couvrir. Faire cuire doucement jusqu'à cuisson complète des haricots blancs. Compter au total 40 minutes de cuisson. Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les vermicelles.

- Avant de servir, piler les feuilles de basilic et la gousse d'ail hâché fin jusqu'à ce que l'on obtienne une pâte lisse. Verser dessus petit à petit l'huile d'olive en l'incorporant d'abord à l'aide du pilon puis avec un petit fouet à main pour faire une pommade épaisse.

Placer cette préparation dans la soupière, verser doucement le bouillon en mélangeant avec la cuillère de bois, puis ajouter les légumes.

Gûter, rectifier l'assaisonnement. Servir aussitôt.

- FLAMICHE PICARDE -

Pour 6 personnes :

- 300 gr de farine
- 150 gr de margarine
- 1 oeuf entier
- sel

Garniture :

- 800 gr de blanc de poireaux
- 2 jaunes d'oeufs
- 20 cl de crème fraîche
- sel, poivre, muscade
- 50 gr de beurre.

)(

Faire une pâte brisée avec la farine, 150 gr de margarine, une pincée de sel, un oeuf entier. Amalgamer le tout, fraiser la pâte, la rouler en boule, la couvrir d'un torchon et, si possible, la laisser reposer une heure ou deux au frais.

Eplucher les poireaux en ne conservant que le blanc, les couper en tronçons de 2 ou 3 cm. Les jeter dans de l'eau salée en ébullition, les laisser bouillir 5 à 6 minutes, les égoutter et les éponger sur un linge pour enlever l'excédent d'eau. Les faire cuire doucement avec les 50 gr de beurre pendant dix minutes, avec sel, poivre, une pointe de cayenne.

Diviser la pâte en deux parties inégales. Avec la plus grosse, garnir un moule à tarte.

Battre les deux jaunes d'oeufs avec les 20 cl de crème fraîche; ajouter ce mélange aux poireaux, rectifier l'assaisonnement. Verser cette garniture dans la tarte. Abaisser l'autre morceau de pâte, en recouvrir la tarte, souder les bords à l'eau, dorer avec de l'oeuf le dessus et faire cuire à four chaud, 30 mn. Servir chaud.

CREPES AU JAMBON GRATINEES

(entrée chaude)

(pour 6 personnes)

Pâte à crêpes :

- 100 gr de farine
- 1 cuillerée d'huile
- 2 oeufs entiers
- 540 gr de beurre
- 1 verre de lait tiède
- 15 cl de bière
- muscade râpée - sel.

Sauce et garniture :

- 2 cuillerées à soupe de farine
- 75 gr de beurre
- 1/2 litre de lait
- 3 jaunes d'oeufs
- 20 cl de crème fraîche
- 3 tranche de jambon cuit
- 200 grs de gruyère
- muscade et sel, avec un peu de poivre

)(

Préparation de la pâte à crêpes

- Disposez dans un saladier les 100 grs de farine en forme de puits, au centre duquel on ajoute l'huile, les 2 oeufs, les 50 grs de beurre fondu, le sel, la muscade râpée et le verre de lait tiède. Fouetter tous ces ingrédients et ajouter la bière en dernier lieu.
- passer la pâte obtenue à la passoire fine. Si elle n'est pas assez liquide, ajouter un peu de bière. Laisser reposer la pâte quelques instants.

Préparation de la sauce et de la garniture :

- Dans une casserole, faire fondre 75 gr de beurre auquel on ajoute 2 cuillerées à soupe de farine. Mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à ce que l'on obtienne un roux blond. Retirer du feu, laisser refroidir, verser par dessus 1/2 litre de lait tiède et muscadé, mélanger bien au fouet, remettre à feu doux, laisser cuire 10 minutes sans cesser de mélanger.

Dans un bol :

- Délayer les jaunes d'oeuf avec la crème fraîche que l'on mélange dans la sauce.
- hâcher finement les 3 tranches de jambon que l'on mélange avec la moitié de la sauce et 100 gr de gruyère râpé.
- Faire les crêpes.
- Les garnir avec le mélange de sauce, de jambon et de gruyère.
- les rouler, les disposer côte à côte dans un plat à gratin largement beurré.
- napper les crêpes ainsi farcies avec le restant de la sauce. Saupoudrer avec 100 gr de gruyère, parsemer de petits morceaux de beurre et recouvrir de chapelure.
- faire gratiner à four chaud 15 à 20 minutes. Servir aussitôt très chaud.

FONDUE AU FROMAGE

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

Se terminant sur table.

- Pour 6 personnes :
- 350 grammes d'Emmenthal suisse
 - 350 grammes de fribourg
 - 350 grammes de Comté
 - 1 gousse d'ail
 - 2 dl de vin blanc suisse
 - 1 kg de pain
 - 1 dl de kirsch
 - Poivre, muscade

Coupez le pain en petits cubes de 3 à 4 cm de côté.

Frottez le fond du caquelon avec la gousse d'ail, usez-la entièrement.

Mettez le vin blanc.

Portez le caquelon sur le feu. Dès que le vin blanc frémit, jetez-y d'un seul coup les fromages râpés.

Remuez jusqu'à ce que le mélange soit liquide.

Ajoutez un peu de poivre et de muscade, puis le kirsch.

Amenez sur la table le caquelon, posé sur le réchaud avec la flamme réglée pour continuer une petite ébullition.

Commencez à déguster en trempant les morceaux de pain piqués sur de longues fourchettes spéciales.

A mesure que le fromage diminue, baissez la flamme. Le fond gratiné est très apprécié, ne le laissez pas brûler.

Choisissez de préférence du pain un peu rassis pour déguster la fondue et buvez le vin choisi pour la faire.

POULET A LA BIERE

Pour 6 personnes :

- 1 poulet de 1 k 750 environ
- 4 tranches de lard
- 1 oignon moyen
- 300 gr de champignons de Paris
- 1 bouteille de bière blonde (33 cl)
- 1 pot de crème fraîche (10 cl)
- sel, poivre, 8 boules de genièvre et éventuellement un peu de fécule
- croûtons frits.

) (

- prendre un poulet de 1,750 k environ, le larder et le faire revenir dans un peu de beurre. Flamber au cognac 1/2 verre à vin. Retirer le poulet et le maintenir au chaud.
- Dans le jus, faire revenir 1 oignon moyen haché très fin, ajouter 300 gr de champignons de Paris frais émincés à crus, les faire revenir jusqu'au moment où ils auront rendu leur eau. Mouiller avec une bouteille de bière blonde et 5 cl de crème fraîche. Saler, poivrer, ajouter les boules de genièvre.
- remettre le poulet découpé dans la sauce.
- Lorsque le poulet est cuit (40 mn) le retirer et faire réduire la sauce.
- Au moment de servir, ajouter le restant de crème fraîche mélangé, si nécessaire, avec un peu de fécule pour finir de lier la sauce; faire prendre un bouillon.
- servir avec des croûtons frits au beurre.

POULET SAUTE CHASSEUR

- 1 poulet fermier de 1 kg 500 (pour 6 personnes)
- 400 grs de champignons de Paris
- 500 grs de tomates fraîches
- 1 oignon moyen hâché
- un bouquet garni (thym, laurier, persil), estragon
- 2 cuillerées à soupe de farine
- 2 cuillerées d'huile - sel - poivre
- 2 verres de vin blanc
- 1 verre de bouillon "Maggi"
- cognac

- Découper le poulet en huit morceaux.
- Ebouillanter les tomates deux minutes. Les rafraîchir sous l'eau froide. Les peler, les couper en deux, puis en morceaux après avoir enlevé les pépins. Hâcher l'oignon.
- Dans la cocotte, faire chauffer l'huile, faire revenir les morceaux de poulet. Lorsqu'ils sont bien dorés, égoutter et mettre dans une assiette.
- Dans la même cocotte, mettre les champignons de Paris coupés en gros morceaux. Faire revenir, puis ajouter l'oignon hâché. Mélanger avec la cuillère en bois, faire rissoler doucement jusqu'à ce que le tout soit bien fondu. Faire flamber avec le cognac. Saupoudrer de farine que l'on fait blondir. Mouiller avec les 2 verres de vin blanc et le verre de bouillon. Ajouter le bouquet garni, les tomates concassées, les 2 pincées d'estrageon. Mettre à nouveau les morceaux de poulet.
- Saler, poivrer, couvrir la cocotte et laisser cuire pendant 25 mn environ.
- Dresser les morceaux de poulet et les aromates dans le plat de service creux et préalablement chauffé. Si la sauce n'est pas assez onctueuse, ajouter une 1/2 cuillerée à café de fécule avec un peu d'eau et faire prendre un bouillon sans cesser de remuer.
- Servir si l'on veut, à part, des pommes de terre vapeur, du riz créole, ou des pâtes au beurre.

CANARD A L'ORANGE

(Pour 6 personnes)

1 canard de 1 Kg 500 à 1 kg 800, 1/2 litre de sauce espagnole, 4 oranges, 2 citrons, 1 verre à vin de curaço, sel, poivre, fécule, 4 grains de sucre et une pointe de cayenne, carottes et oignons.

Préparation de la sauce espagnole :

1/2 oignon, 2 carottes, 1 blanc de poireau, 1 branche de céleri, 2 cuillerées à soupe de farine, un verre de vin blanc sec, 3/4 de litre d'eau, 2 cuillerées à soupe de concentré de tomate, les abats du canard, des os de veau concassés, un bouquet garni.

- Faire revenir dans très peu d'huile : le 1/2 oignons, les 2 carottes, le poireau, la branche de céleri. Ajoutez les 2 cuillerées de farine que vous faites blondir. Mouillez avec le verre de vin blanc et les 3/4 de litre d'eau

-Ajoutez à cette préparation les 2 cuillerées de concentré de tomate, les abats de canard et les os de veau concassés, le bouquet garni.

- faire cuire cette préparation pendant 2 h 1/2 environ en ayant soin de l'écumer et de la dégraisser très souvent.

- Passez cette sauce à un tamis très fin et la laisser refroidir avant de la mettre en frigo.

Préparation de la recette elle même :

- Bridez le canard, assaisonner et le mettre à rôtir avec quelques morceaux d'oignons et de carotte.

- Préparez le jus de 2 oranges et d'un citron.

- Epluchez à vif 2 oranges et 1 citron

- Conservez le zeste des 2 oranges et du citron que l'on coupe en fine julienne et que l'on fait blanchir 2 minutes.

Préparation de la sauce à l'orange :

- Faire chauffer la sauce espagnole et y ajouter les zestes de citrons et d'oranges préalablement blanchis. Ajoutez le jus des 2 oranges et du citron. Mélangez avec une 1/2 cuillère de fécule. Faire bouillir tout en remuant et laissez cuire pendant 1 heure

Entre temps, vous mettez à cuire votre canard avec les oignons et les carottes. Lorsqu'il est cuit, le retirer et le tenir au chaud dans un plat.

- Dégraisser entièrement le plat à rôtir et le déglacer avec 1/2 verre de vin blanc sec. Passez ce jus à la passoire dans la sauce et ajoutez les 4 morceaux de sucre. Laissez cuire quelques instants pour faire disparaître le goût amer du vin blanc

.../

CANARD A L'ORANGE (suite)

- Préparez la liaison finale en dissolvant 1 cuillerée à café de féculé dans le verre à vin de curaço
- disposez dans un plat chaud le canard découpé. Versez la liaison (curaço - féculé) dans la sauce bouillante en remuant vivement avec la cuillère en bois. Rectifiez l'assaisonnement.
- Nappez avec cette sauce le canard en ayant soin de déposer sur chaque morceau un peu de julienne. Décorez le plat avec les oranges et le citron épluchés à vif.

FONDS D'ARTICHAUTS SOUFFLES

Pour 5 personnes

Sauce Mornay :

3/4 de verre de lait
1 jaune d'oeuf
15 gr. de farine
20 gr. de beurre
Sel - poivre - muscade

10 fonds d'artichauts assez gros
1 tranche de jambon glacé
100 gr. de gruyère rapé
1 blanc d'oeuf battu en neige
25 gr. de beurre.

Faire revenir les fonds d'artichauts au beurre.

Entre temps, préparer la sauce Mornay : faire fondre dans une casserole les 20 gr. de beurre, y mélanger les 15 gr. de farine et mouiller le tout avec le lait. Saler, poivrer et faire bouillir en remuant avec le fouet. Retirer du feu, ajouter une pointe de noix muscade, une noix de beurre et le jaune d'oeuf.

Ajouter ensuite le blanc battu en neige et le jambon glacé finement hâché.

Disposer les fonds d'artichauts dans un plat à gratin beurré. Garnir ces fonds avec la préparation indiquée.

Saupoudrer de gruyère rapé et faire gratiner à four doux pendant 10 à 15 minutes.

Servir très chaud.

On peut préparer les fonds d'artichauts avec seulement de la sauce Mornay en les saupoudrant de gruyère rapé et de chapelure.

FONDS D'ARTICHAUDS FARCIS AUX CHAMPIGNONS

(Recette pour 8 personnes)

2 fonds d'artichaud, grand modèle par
personne-

- 16 fonds d'artichaud - 250 grs de champignons de Paris en boîte -
1/4 de crème fraîche - 1 jus de citron - 200 grs de beurre - 1 verre
à madère de Cognac - Sel, poivre, une pointe féculé .

- - - - -

Faire revenir au beurre les fonds d'artichaud (les maintenir au chaud)

Faire sauter les champignons avec du beurre, ajouter le verre de cognac
et flamber .

Ajouter la crème fraîche aux champignons et faire faire un tour

Diluer la féculé dans le jus de citron que l'on incorpore à la crème
et aux champignons. Faire prendre un bouillon pour lier la farce

Garnir chaque fond d'arichaud avec cette farce, saupoudrer de persil

Servir très chaud .

L'on peut faire gratiner les fonds d'artichaud farcis en les saupoudrant
de gruyère rapé qui remplace le persil hâché .

POMMES DE TERRE DAUPHINE

Pour 5 personnes

1/4 de litre d'eau
125 gr. de farine
3 oeufs
40 gr. de beurre
350 gr. de pommes de terre
Sel.

- - - - -

Préparer une pâte à choux avec l'eau, la farine, le beurre et le sel. Lorsque la pâte est tiède, y incorporer les 3 oeufs, les uns après les autres.

Faire cuire les pommes de terre avec de l'eau et du sel. Lorsqu'elles sont cuites, les égouter et les passer au moulin à légumes. Ajouter cette préparation à la pâte à choux en prenant bien soin que le mélange soit homogène.

Faire chauffer l'huile dans une friteuse à panier (bain très chaud). Prendre la préparation de la grosseur d'un oeuf et la tremper dans la friture.

Dès que les boules de pommes de terre enrobées de pâte remontent à la surface, les faire cuire pendant quelques instants. (laisser dorer).

Saler à chaud.

- GRATIN DAUPHINOIS -

500 gr. de pommes de terre
1/4 de litre de lait
20 cl de crème fraîche
1 oeuf
60 gr. de beurre
125 gr. de gruyère rapé
Poivre - sel - muscade - afl

Faire bouillir le lait et le laisser tiédir.

Couper les pommes de terre en rondelles minces, les saupoudrer d'une pincée de sel, moude le poivre dessus, ajouter une pointe de muscade rapée. Bien mélanger. Mettre dans un saladier.

Battre l'oeuf en omelette et le fouetter dans le lait tiède et la crème fraîche pour l'unification des trois éléments. Eparpiller les 2/3 de gruyère sur les pommes de terre et mélanger. Verser le mélange (lait, crème, oeuf) sur le tout. La quantité du mélange doit baigner juste les pommes de terre. Mélanger. Vérifie l'assaisonnement.

Frotter à l'afl l'intérieur d'un plat creux à gratin et le beurrer, y verser le mélange. Remplir le plat à un centimètre du bord au plus. Eparpiller dessus le reste de gruyère rapé et le beurre divisé en petits morceaux.

Mettre au four de chaleur douce et laisser cuire 40 à 50 minutes.

ARTICHAUDS A LA PROVENÇALE

(2 artichauds de pays par personne)

Artichauds de pays - chair salée - oignons -pommes de terre nouvelles-
deux salades .

Laver les artichauds. Couper les pointes. Ouvrir et enlever " la barbe "

Faire revenir dans une cocotte la chair salée coupée en morceaux et les
oignons .

Mettre les artichauds coupés en 2 ou en 4, suivant la grosseur.

Recouvrir d'une ou de deux salades .

Recouvrir à nouveau les salades de pommes de terre nouvelles

Ajouter un peu d'eau

Laisser cuire une heure à feu doux

COQ AU VIN

(Coq de 2 Kgs pour 6 personnes)

- 1 Coq de 2 Kgs
- 50 cl. de vin rouge de qualité (Bourgogne - Bordeaux)
- 100 grs de poitrine salée
- 20 petits oignons
- 200 grs. de champignons de Paris frais
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- 2 gousses d'ail - muscade rapée
- 1/2 verre à vin de Cognac
- 2 morceaux de sucre
- 2 cuillerées à soupe de farine
- Huile - Sel - Poivre - une pointe de poivre de Cayenne -

Dans la cocotte, faire chauffer l'huile, mettre à revenir un peu les petits oignons et ajouter la poitrine préalablement blanchie pendant 5 mn. Mélanger avec la cuillère de bois. Faire rissoler doucement.

Egoutter les oignons et les lardons et les conserver dans une assiette. Dans la cocotte, mettre les champignons à rissoler à feu vif pendant quelques instants. Les conserver dans l'assiette avec les oignons et les lardons.

Découper le coq en 6 morceaux (les cuisses en deux, les filets). Dans la cocotte, mettre les morceaux, les faire dorer. Saler, poivrer. Arroser avec le Cognac (2/3). Retirer les morceaux de coq flambés et les mettre dans une assiette. (Faire évacuer une partie du corps gras qui est en trop dans la cocotte).

Remettre les oignons et les lardons dans la cocotte. Saupoudrer de farine. Mélanger pendant quelques instants. Remettre les morceaux de coq et verser dessus le vin que l'on fait chauffer d'autre part dans une casserole avec 2 morceaux de sucre. Mettre également un bouquet garni, les champignons. Saler, poivrer et ajouter une pointe de poivre de Cayenne avec la muscade rapée et l'ail finement hâché. Couvrir et laisser cuire pendant 1 h. environ.

Lorsque le coq est bien cuit, dégraisser la sauce. Disposer les morceaux dans le plat. Si la sauce paraît un peu longue, la lier avec le reste de Cognac et un peu de ~~farine~~ féculé. Il faut que la sauce nappe les morceaux de ~~coq~~ coq.

Egoutter les petits oignons, les lardons et les champignons que l'on dispose sur les morceaux de coq. Arroser avec la sauce passée au chinois.

Après avoir retiré les morceaux de coq, les oignons, les lardons et les champignons, faire réduire la sauce si cela paraît nécessaire et rectifier à ce moment l'assaisonnement.

L'on peut lier la sauce avec 2 cuillerées à soupe de sang mélangé avec du vinaigre auquel l'on aura ajouté le foie réduit en pommade. Ne pas faire bouillir.

SOUFFLE DE POMMES DE TERRE

Pour 3 personnes :

- 500 gr de pommes de terre
- 50 gr de beurre
- 1/4 de litre de lait
- 3 jaunes d'oeufs
- 3 blancs d'oeufs battus en neige
- noix muscade râpée, sel.

) (

- Faire une purée de pommes de terre avec le quart de litre de lait et les 50 gr de beurre.
- Ajouter les 3 jaunes d'oeufs et les blancs battus en neige très ferme.
- Beurrez un moule à soufflé (rempli au 3/4 de la préparation) et faire cuire à four chaud pendant 20 à 25 minutes.

Desserts



- P A T E S A B L E E -

- 250 Grs. de farine
- 125 Grs. de beurre
- 1 jaune d'oeuf
- 1 blanc battu en neige
- 50 grs. de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 1/2 verre d'eau .

Faire tiédir un récipient. Mettre le beurre ramolli, ajouter le sucre en poudre. Mélanger. Verser la farine petit à petit afin de la faire absorber par le sucre et le beurre .

Ajouter le jaune d'oeuf, puis le blanc monté en neige.

Pétrir la pâte, ajouter l'eau.

Dans le cas où la pâte serait trop molle, ajouter un peu de farine pour obtenir une pâte ferme.

Utiliser cette pâte sous forme de petits gâteaux découpés ou pour faire des fonds de tarte .

FLAN AU CITRON

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20 à 25 minutes

- un fond de tarte
- 1/2 litre de lait
- 4 jaunes d'œufs
- 40 grammes de farine
- 75 grammes de sucre
- 1 citron

Meringue :- 2 blancs d'œufs

- 75 grammes de sucre semoule
- sucre glace
- 20 grammes de beurre

LE FLAN - Détachez le zeste du citron avec le moins de blanc possible. Faites-le bouillir avec le lait. Laisser refroidir.

- Mélangez la farine avec le sucre, délayez-la avec les jaunes d'œufs.
- Ajoutez le lait, débarrassé du zeste et la moitié du jus du citron.
- Versez dans le fond de tarte, mettez au four chaleur moyenne (5 au thermostat) chauffé 20 minutes d'avance. Glissez la tôle au-dessus de la moitié du four, laissez cuire 20 à 25 minutes. vous ferez le même flan avec une orange et tout son jus.

LA MERINGUE : Battez les blancs d'œufs en neige puis ajoutez le sucre par fractions en continuant à battre jusqu'à ce que les blancs deviennent nacrés.

Garnissez-en le flan cuit, saupoudrez de sucre glace, mettez au four très doux 20 à 25 minutes, juste pour blondir la meringue.

GALETTE DES ROIS FOURREE

Préparation : 20 mn à la pâte toute prête
1 H. 30 en faisant la pâte

Cuisson : 50 mn environ

1 kg de pâte feuilletée

Frangipane :

- 100 gr de beurre
- 100 gr de sucre semoule
- 100 gr d'amandes en poudre
- 1 petit verre de rhum
- 3 oeufs, dont un pour dorer.

)(

Si vous faites votre pâte vous-même, ne lui donnez que quatre tours.

Mais vous pouvez l'acheter surgelée, ou fraîche chez votre pâtissier.

Travaillez au fouet le beurre ramolli, les amandes en poudre, le sucre et le rhum/ Lorsque le mélange est parfait, ajoutez les deux oeufs entiers, l'un après l'autre, en remuant jusqu'à ce que le sucre soit fondu.

Divisez la pâte en deux. Rentez les coins de chaque morceau pour former une boule bien ronde. Etendez-les au rouleau sur la table farinée en leur gardant leur forme ronde, sur un demi-centimètre d'épaisseur.

Posez une première abaisse sur la tôle du four mouillée, tartinez-la de frangipane en épargnant 2 cm tout autour au bord. Badigeonnez ce bord de blanc d'oeuf, appliquez l'autre abaisse. Appuyez sur les bords pour les coller. Cisaillez-les en oblique à la pointe du couteau et piquez à la verticale cinq ou six trous jusqu'au fond.

Dorez au jaune d'oeuf battu avec le reste du blanc, sans faire couler sur les bords. Mettez au four assez chaud, chauffé 20 mn d'avance (6-7 au thermostat). N'ouvrez pas le four pendant 20 mn. Dorez encore une fois avec le reste du jaune d'oeuf. Laissez cuire 45 mn en surveillant la couleur.

La galette est cuite lorsque, en la soulevant de la tôle, elle ne plie plus.

TUILES AUX AMANDES

24 pièces :

- 200 gr de sucre en poudre
- 160 gr de farine
- 4 blancs d'oeufs (140 gr)
- 100 gr de beurre
- 80 gr d'amandes effilées

(parfumé à la vanille).

) (

- Battre le sucre et les blancs d'oeufs pour faire légèrement mousse. Ajouter ensuite la farine, les amandes et le beurre rampli, et mélanger avec soin.
- Déposer sur une tôle à pâtisserie légèrement graissée, de très petites cuillères de pâte très espacées et les arrondir à la fourchette.
- cuire à four chaud, chauffé 15 mn au préalable, pendant 7 minutes.
- aussitôt cuites enlever de la plaque.
- si l'on veut donner aux tuiles une forme incurvée, déposer les gâteaux aussitôt sortis du four sur un rouleau à pâtisserie en appuyant un peu avec la main.

POMMES ROTIES A L'ORANGE

Préparation : 10 minutes
Cuisson : 40 minutes

Pour 6 personnes : 6 pommes, 3 oranges
3 cuillerées à soupe de sucre.

Laisser les pommes entières, fendez la peau tout autour aux 2/3 de leur hauteur.

Prélevez sur les oranges 6 belles rondelles avec leur peau, posez chaque pomme dessus.

Mettez au four de chaleur douce (4-5 au thermostat).

Pendant ce temps, pressez le jus du reste des oranges, ajoutez-lui le sucre, remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Dès que la fente des pommes s'ouvre, répartissez le jus sur chaque pomme en l'arrosant.

Continuez la cuisson jusqu'à ce qu'un couteau les traverse aisément.

Servez tiède, accompagné de sucre semoule.

PRUNEAUX A L'ARMAGNAC

- 1/2 litre d'eau
 - 5 doses de thé
 - 18 morceaux de sucre
 - 1 kg. de pruneaux (très gros)
 - 1/4 et demi d'ARMAGNAC
-

- Faire un thé avec le demi litre d'eau, les 5 doses de thé et les 18 morceaux de sucre. Laisser infuser pendant 2 heures.
 - Laver plusieurs fois les pruneaux, les mettre dans un saladier et les recouvrir avec l'infusion de thé. Les faire tremper toute une nuit.
 - Filtrer le jus restant avec un filtre papier (plusieurs fois) et y ajouter le 1/4 et demi d'ARMAGNAC.
 - Disposer, dans un bocal, les pruneaux et les recouvrir du sirop obtenu avec l'ARMAGNAC.
 - Fermer hermétiquement et laisser cette conserve macérer pendant 30 jours environ.
 - CONSOMMER tel que, après le temps de macération.
-

BISCUIT ROULE POUR BUCHE DE NOEL

6 personnes

- 3 oeufs
 - 125 gr sucre semoule
 - 50 gr de farine
 - 50 gr de fécule
 - vanille.
-
- Travaillez les 3 jaunes d'oeufs avec les 125 gr de sucre jusqu'à ce que la pâte fasse le ruban.
 - Mélanger la farine et la fécule. Incorporer ce mélange avec précaution dans l'appareil de sucre et d'oeufs; ajouter la vanille.
 - Monter les blancs en neige très ferme. Les incorporer à la pâte délicatement.
 - Graisser un papier à feu de la dimension de la plaque (corps gras face à la pâte). Etaler le mélange (1 cm d'épaisseur) sur le papier qui doit être posé sur la plaque.
 - faire cuire à four moyen pendant 7 à 8 minutes. Etaler un torchon humide et y tomber le gâteau. Le rouler avec le torchon.

CREME AU BEURRE :

- 1 jaune d'oeuf
- 100 gr de sucre glace
- 150 gr de beurre
- colorant, parfum.

Travailler le jaune d'oeuf et le sucre. Y mélanger le beurre fondu avec le parfum et le colorant.

) (

- BABA AU RHUM "EXPRESS" -

Pour 6 personnes

100 gr. de sucre en poudre
3 oeufs entiers
100 gr. de farine
1 paquet de levure chimique

- - - - -

Monter les 3 jaunes d'oeuf avec le sucre. Incorporer la farine et la levure.
Ajouter à cette préparation les 3 blancs d'oeuf montés en neige.

Beurrer largement un moule à savarin et faire cuire pendant 15 minutes à four chaud.

Préparer un sirop avec 125 gr. de sucre et 125 gr. d'eau auquel on ajoute 2 cuillerées à soupe de rhum.

Imbiber le gâteau avec le sirop chaud si le gâteau est froid.

Servir glacé avec un nappage de confiture d'abricots garni avec une crème chantilly ou une crème pâtissière très souple.

Avant le départ pour la table, arroser avec du rhum pur.

Ce gâteau doit être préparé la veille.

x x x x x x x x

Crème pâtissière

1/4 de litre de lait vanillé - 30 gr. de farine - 100 gr. de sucre - 3 jaunes d'oeuf - rhum.

Crème Chantilly

1 pot de 20 cl. de crème fraîche - 50 gr. de sucre vanillé -

Battre pendant plusieurs minutes pour obtenir une crème légère.

- BRIOCHE COMMUNE -

- 600 gr de farine
- 4 oeufs entiers
- 200 gr de beurre
- 120 gr de sucre
- 7 gr de sel
- 7 gr de levure de bière
- 1 zeste de citron, 1 zeste d'orange
- fruits confits facultatifs.

)(

Faire une fontaine avec la farine, y mettre les oeufs entiers, le beurre ramolli, le sel, le sucre, le zeste de citron et la levure fondue au préalable dans le l'eau tiède (1 verre environ).

Bien travailler la pâte en la battant plusieurs fois sur le marbre.

Faire une boule et la faire lever dans un endroit tiède pendant 3 heures (il faut qu'elle ait doublé de volume). Rompre cette pâte en la tapant avec la main pour la ramener à son volume initial. Faire lever une deuxième fois dans un endroit frais pendant trois heures.

Rompre à nouveau et former les couronnes en les plaquant. Laisser lever avant de mettre au four.

Dorer à l'oeuf et faire cuire 20 mn à four chaud.

TARTE AU CITRON

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 30 minutes

Pour une tôle de 26 cm de diamètre :

- 150 g de sucre
- 150 g de beurre
- 100 g d'amandes en poudre
- 3 oeufs
- 2 citrons
- un fond de tarte sucré crue

Travaillez au fouet les oeufs avec le sucre, les zestes finement râpés et le jus d'un citron.

Lorsque le sucre est fondu, ajoutez le beurre fondu tiède.

Goûtez, ajoutez le reste du jus de citron s'il y a lieu.

Versez dans le fond de tarte.

Mettez au four, chaleur moyenne, pendant 30 minutes en surveillant la couleur et la cuisson du fond.

Si vous aimez la tarte au citron méringuée, couvrez la tarte déjà cuite de 2 blancs d'oeufs battus en neige très ferme avec 100 g de sucre semoule et une pincée de sel.

Faites blondir à feu doux.

- MADELEINE -

Pour 5 personnes

- 100 gr. de sucre en poudre
- 100 gr. de farine
- 100 gr. de beurre
- 4 oeufs entiers
- 1 paquet de sucre vanillé
- $\frac{1}{2}$ cuillerée à café de levure chimique
- 1 zeste de citron

- - - - -

Mélanger le beurre ramolli et le sucre. Ajouter les oeufs un à un, puis la farine, le sucre vanillé, le zeste de citron et la levure.

La pâte obtenue doit être très lisse.

Beurrer et fariner un moule à savarin et faire cuire à four chaud pendant 10 minutes et à four moyen pendant 25 minutes - (temps de cuisson moyen 35 à 40 minutes).

GÂTEAU GLACE AUX FRAISES

6 à 8 personnes

400 gr. de biscuits à la cuiller

2 c à soupe de Kirsch.

Crème : 1/4 de litre de lait, 1/2 gousse de vanille, 3 jaunes d'œufs, 80 gr. de sucre semoule, 3 feuilles de gélatine.

250 gr. de crème fraîche,

60 gr. de sucre semoule

600 gr. de fraises,

Beurre pour le moule.

Beurrez le fond et la parois d'un moule à cake, et garnissez-les de biscuits à la cuiller, légèrement imbibés d'eau additionnée de kirsch.

Faites bouillir le lait avec la vanille et versez-le sur les jaunes d'œufs, travaillés avec le sucre.

Mélangez bien, remettez sur feu doux, et tournez sans arrêt jusqu'à ce que la crème nappe la cuiller. Hors du feu, ajoutez la gélatine et laissez refroidir.

Battez la crème fraîche, ajoutez-y le sucre, et incorporez-la à la crème refroidie, mais pas encore prise.

Versez-en une couche dans le moule sur les biscuits, recouvrez-la des fraises lavées et équeutées, en tassant légèrement. Versez par-dessus le reste de la crème et couvrez de biscuits à la cuiller.

Posez sur tout une planchette recouverte d'un poids, et mettez au frais.

Servez très froid, la crème pouvant être glacée.

TARTE A L'ORANGE

Pour 8 personnes :

- Pâte sablée :
 - 300 gr de farine
 - 150 gr de beurre
 - 100 gr de sucre en poudre
 - 2 oeufs entiers

- Garniture :
 - 2 oeufs
 - 70 gr de sucre en poudre
 - 50 gr de beurre
 - 2 cuillerées de rhum
 - à 125 gr de poudre d'amandes
 - 200 gr de sucre en poudre
 - 500 gr d'oranges

) (

Faire une pâte sablée avec le beurre fondu , les 100 gr de sucre en poudre, la farine et les deux oeufs entiers. Garnir un moule à tarte, piquer de place en place.

Faire une crème en battant les deux oeufs, 70 gr de sucre en poudre, une cuillerée de rhum, les 125 gr de poudre d'amandes, une cuillerée de jus d'orange et les 50 gr de beurre fondu. Verser cette crème sur la pâte; cuire à four moyen 25 mn. La crème doit dorer et gonfler un peu. La piquer pour la faire retomber.

Pendant la cuisson, faire un sirop avec les 200 gr de sucre et deux verres d'eau. Le laisser bouillir quelques instants et y jeter les oranges non pelées coupées en fines lamelles. Laisser cuire jusqu'à ce que les oranges soient confites; les égoutter.

Faire réduire un peu le sirop, ajouter la cuillerée de rhum. Disposer les tranches d'oranges sur la tarte refroidie et napper avec le sirop réduit.

- SOUFFLE * PALMYRE* -

(Dessert chaud)

(Pour 4 personnes)

- 25 grammes de farine
- 60 grammes de beurre
- 2 jaunes d'oeuf
- 2 blancs battus en neige
- 1/4 de litre de lait vanillé
- 90 grammes de sucre en poudre
- 125 grs de biscuits à la cuiller
- 1 verre de Grand Marnier
- Sucre glacé.

- Faire fondre le beurre et y mélanger la farine. Ajouter le lait vanillé et faire bouillir pendant une minute.
- Lorsque ce mélange est tiède, y incorporer les deux jaunes d'oeuf et les blancs battus en neige.
- Entre temps, imbiber les biscuits avec le Grand Marnier.
- Beurrer et saupoudrer de sucre glacé le moule à soufflé. Verser quelques cuillerées d'appareil à soufflé, puis une couche de biscuits imbibés, une autre couche de soufflé et une autre couche de biscuits imbibés. Terminer par une couche d'appareil à soufflé.
- Faire cuire à four doux 25 minutes.

PLUM-CAKE DE MENAGE

165 gr. de farine
125 gr. de beurre
3 oeufs
110 gr. de sucre
125 gr. de raisins secs
150 gr. de fruits confits
2 cuillerées de rhum
2 pincées de levure

- - - - -

Préparation

Mélanger graduellement, et en travaillant le sucre et la matière grasse ramollie (consistance d'une crème). Y ajouter le quart de la quantité de farine.

Incorporer à cette préparation, graduellement, les oeufs, ensuite le restant de la farine et la levure et, pour terminer, le rhum.

Beurrer le papier et chemiser le moule (le corps gras doit se trouver en contact avec la pâte et non avec le moule). Etaler sur le fond un peu de pâte (1 cm environ). Mélanger grossièrement les 2/3 de fruits avec la pâte restante. Verser ce mélange dans le moule. Mettre sur la pâte ainsi moulée le restant de fruits que l'on presse avec une fourchette pour les faire pénétrer légèrement.

Cuisson

Faire démarrer à four chaud pendant $\frac{1}{2}$ heure. Fendre dans le sens de la longueur. Ralentir le four, fendre à nouveau. Laisser cuire encore 10 à 15 minutes (temps complet de cuisson : 40 à 45 minutes).

Une fois tiède, badigeonner le dessus du cake avec de la confiture d'abricots détendue avec de l'eau bouillante (cela lui donne du brillant).

REMARQUES

- 1° - Ne pas trop travailler le corps gras et le sucre pour éviter que le mélange ne prenne trop d'air.
- 2° - Une cuisson trop lente liquéfie la pâte qui ne se coagule pas assez vite pour maintenir les fruits en suspension.
- 3° - Laver les fruits et les raisins pour leur enlever leur pellicule de sucre dans de l'eau chaude, les faire sécher au four pendant 10 à 15 minutes et les enrober avec un peu de farine, les mélanger très grossièrement avec la pâte.
- 4° - Pour vérifier la cuisson, planter au bout de 40 minutes un couteau qui doit ressortir légèrement humide et sans trace de pâte.

Will for
Change 

Fait avec amour.