

Le livre des recettes
de la table d'hôtes
Château de Chambost

(Automne 2004 – Hiver 2017)



Recette Hiver 2017

Soufflé à la courge

Accompagnement - Facile - Bon marché

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) : - 1 kg de courge

- 4 œufs
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de farine
- sel, poivre
- gruyère râpé
- noix de muscade

Préparation de la recette :

Couper la courge en petits dés et la faire cuire dans le panier de la cocotte-minute (environ 10 minutes dès que la soupape tourne).

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Bien égoutter la courge et l'écraser dans un plat (sans ajouter d'eau). Ajouter la semoule, le sel, le poivre, la crème, les jaunes d'œufs et le gruyère. Mélanger.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et les ajouter délicatement à la préparation.

Beurrer un moule à soufflé et y verser la préparation. Mettre au four environ 30 minutes. Servir aussitôt (le soufflé retombe rapidement).

Remarques :

Servir avec une salade verte.

RECETTE AUTOMNE 2017

BOUCHÉES AUX NOISETTES

Ingrédients :

- 2 blancs d'oeufs
- 110 g de sucre en poudre
- 110 g de poudre de noisettes
- 1 pincée de sel

Préparation :

- Mélanger tous les ingrédients ensemble.
- Déposer des petites cuillérées de la préparation sur une tôle légèrement farinée, à espaces réguliers.
- Faire cuire à four chaud (thermostat 200 °C) pendant 10/15 mn.

Mon conseil :

En fait, je ne pèse généralement pas la poudre de noisettes mais j'en verse dans le mélange oeuf/sucre jusqu'à ce que la préparation devienne solide et se tienne bien.

RECETTE ÉTÉ 2017
CLAFOUTIS AUX TOMATES CERISES

INGRÉDIENTS :

- 600 g tomates cerises
- 4 dl crème liquide
- 100 g comté ou parmesan râpé
- 4 oeufs
- basilic ou ciboulette ou persil
- muscade, sel, poivre

PRÉPARATION :

- Préchauffer le four à 210 °C.
- Répartir les tomates cerises dans un plat à gratin ou des mini-cocottes.
- Mélanger dans un saladier la crème, les oeufs, le fromage râpé, les herbes. Ajouter de la noix de muscade râpée, 1/2 cuillerée à café de sel, 2 tours de moulin de poivre.
- Faire cuire au four pendant 30-35 mn, jusqu'à ce que le flan soit pris.

MON CONSEIL :

Délicieux tiède, avec une salade, en entrée.

RECETTE PRINTEMPS 2017

CROQUE-MONSIEUR À LA BIÈRE

(pour l'apéritif)

Ingrédients :

- 20 tranches de pain de mie
- 10 à 15 tranches de jambon cuit (cela dépend de la taille des tranches)
- 2 oeufs
- 1/3 canette de bière
- 500 g fromage râpé
- poivre et sel

Recette :

- Placer les tranches de pain de mie au congélateur jusqu'à ce que le pain soit bien ferme (les tranches seront plus faciles à beurrer).
- Sortir les tranches puis les beurrer légèrement.
- Recouvrir chaque tranche beurrée de jambon.
- Dans un saladier, mélanger les oeufs, la bière puis ajouter le fromage râpé. Rajouter du fromage s'il reste trop de liquide au fond du récipient : Le mélange ne doit pas être coulant. Saler et poivrer.
- Étendre le fromage aux oeufs sur le jambon avec une fourchette. Bien étendre sur toute la surface de la tranche (le pain non recouvert durcit au four).
- Déposer les croque-monsieur sur une plaque de four. Mettre au four à 180 ° environ 15 mn. Sortir du four quand les croque-monsieur sont dorés.

Mon conseil : Vous pouvez également déguster les croque-monsieur en entrée avec une salade verte.

RECETTE HIVER 2016

GÂTEAU CARMEL BEURRE SALÉ/PRALINÉ

Ingrédients (pour 10 personnes) :

Pour la couche de biscuit sablé :

- 120 g de beurre mou demi-sel (ou doux + 1/2 cuillère à café sel)
- 180 g de farine
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate
- 60 g de sucre fin

Pour le toffee:

- 120 g de sucre
- 120 g de beurre
- 1 boîte de lait concentré sucré (397g)
- 2 cuillères à soupe de sirop d'érable

Pour la couche de chocolat:

- 200 g de chocolat Pralinoise ou noir

Préparation de la recette :

- Pour la couche de biscuit sablé :
Amalgamez le beurre mou, la farine, le bicarbonate et le sucre, de sorte à ce que vous obteniez une sorte de chapelure, et formez une boule.
Garnissez-en un moule carré ou rectangulaire recouvert de papier sulfurisé en remplissant au fur et à mesure avec la pâte car elle ne s'étale pas au rouleau.
En fait il faut l'étaler directement dans le moule avec la paume de la main.
Mettez à cuire à four chaud(200°C - thermostat 7) pendant 20 à 30 minutes environ.
Surveillez tout de même la cuisson, il faut que le biscuit soit à peine doré.
- Pour le toffee :
Dans une casserole, mettez tous les ingrédients et remuez. Une fois à ébullition, baissez le feu et ne cessez pas de remuez jusqu'à obtention d'une crème onctueuse.
Une fois que celle-ci se détache des parois, coupez le feu et nappez en immédiatement la couche de biscuit. Ne tardez pas, car il se fige très vite !
- Pour la couche de chocolat :
Mettez le chocolat à fondre au micro-ondes ou au bain-marie. Une fois ce dernier devenu liquide, nappez en le toffee.
Laissez le tout refroidir plusieurs heures au frigo.
- Ensuite avec un couteau bien aiguisé, coupez en petits carrés, et dégustez.

Recette Automne 2016

TARTE ROQUEFORT ET NOIX

Ingrédients:

- Pâte Brisée
- 300 g Roquefort
- 100 g cerneaux de noix
- Béchamel (1/4 litre de lait, 20 g beurre, 20 g farine)
- 6 œufs
- 1 c. à soupe de persil haché
- 1 c. à soupe de moutarde forte

Préparation :

- Garnir le moule avec la pâte Brisée bien froide et cuire la pâte « à blanc » au four th 210 ° pendant 15/20 mn.
- Pendant la cuisson de la pâte, hacher les cerneaux de noix au mixeur.
- Mélanger dans le bol d'un robot ménager le roquefort, la béchamel, les noix, les œufs, le persil haché, la moutarde, un peu de sel et de poivre.
- Verser cette préparation dans la pâte à tarte pré-cuite et cuire à nouveau au four pendant 1/4 d'heure. Servir aussitôt accompagné éventuellement d'une salade verte.

Mon conseil :

Cette tarte monte beaucoup, à la façon d'un soufflé. Il est donc impératif de la servir dès la sortie du four avant qu'elle ne retombe.

Recette Eté 2016

TOURTE DE POULET AUX LÉGUMES

Ingrédients:

- 6 escalopes de poulet
- 250 g de pâte feuilletée
- 4 carottes nouvelles
- 200 g de petits pois écossés
- 1 poireau
- 200 g de pois gourmands
- 2 courgettes
- 2 navets nouveaux
- 4 oignons nouveaux

Préparation :

- Faire revenir les escalopes de poulets coupées en cubes ainsi que les oignons émincés dans de l'huile d'olive jusqu'à ce que les morceaux de viande soient bien dorés. Saler et poivrer.
- Émincer finement les carottes, poireau, navets, courgettes et les faire cuire dans une sauteuse avec le jus de poulet. Ajouter 1/2 bouillon cube de volaille dilué dans 1/2 litre d'eau, si le jus du poulet ne suffit pas. Faire cuire sur feu vif jusqu'à évaporation en remuant souvent pour ne pas que les légumes attachent. Saler, poivrer.
- Ajouter les morceaux de poulet et les oignons aux légumes ; mélanger.
- Allumer le four thermostat 180°C/200°C. Huiler un moule à porcelaine ou un moule à gratin avec un peu d'huile d'olive. Répartir le mélange poulet/légumes.
- Étendre la pâte feuilletée sur le plan de travail fariné puis en recouvrir le plat. Faire un trou au centre de la pâte. Badigeonner la pâte avec un jaune d'oeuf délayé dans un peu d'eau et faire cuire 30 mn/40 mn, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
- Pendant ce temps, préparer 500 ml de gelée selon les indications du paquet. Une fois le feuilleté cuit, couler la gelée par la cheminée avec un entonnoir et laisser refroidir pendant plusieurs heures.
- Servir frais avec une salade verte.

Mon conseil :

Je préfère sortir cette tarte du réfrigérateur une heure avant de la déguster pour que le froid ne cache pas toutes les saveurs des légumes.

Je sers également une salade de pommes de terre aux échalotes tiède pour ajouter des féculents et ainsi présenter un menu complet.

Recette Printemps 2016

TERRINE DE CHOU-FLEUR AUX CAROTTES ET GINGEMBRE

Ingrédients:

- 12 carottes minces et longues
- 1 chou-fleur
- 300 g de fromage blanc ou de crème fraîche
- 4 oeufs
- 1 morceau de gingembre frais
- Sel, poivre

Préparation :

- Cuire les carottes et le chou-fleur à la vapeur.
- Beurrer un moule à cake ou le tapisser d'un papier sulfurisé.
- Battre le fromage (ou la crème fraîche) avec 2 oeufs entiers et 2 jaunes. Ajouter le gingembre râpé. Saler et poivrer.
- Battre les 2 blancs d'oeufs restant et les incorporer au mélange précédent.
- Poser 6 carottes au fond du moule à cake. Couvrir de la moitié de la préparation aux oeufs. Poser la moitié des bouquets de chou-fleur. Couvrir du reste de la préparation aux oeufs et terminer par une dernière rangée de carottes. Couvrir d'un papier sulfurisé.
- Cuire la terrine au bain-marie au four th. 180°C pendant 45 mn.
- Sortir la terrine et mettre un poids dessus pour bien la tasser et faciliter la découpe.
- Laisser refroidir.

Mon conseil :

L'ajout de gingembre fait toute la différence et rend cette recette très originale. Cette terrine se mange très agréablement tiède, accompagnée d'une salade verte. Ou avec un coulis de tomate.

Recette Hiver 2015

GÂTEAU MOUSSE AU CHOCOLAT ET CRÊPES DENTELLES

Ingrédients:

- 125 g de chocolat pralinoise
- 60 g de crêpes dentelles
- 150 g chocolat noir
- 20 g beurre
- 200 g crème fraîche 30 % MG
- 25 ml de sucre glace

Préparation :

- Mélanger le chocolat pralinoise fondu avec les crêpes dentelles en miettes.
- Vider la préparation dans un moule et tasser un peu.
- Faire fondre le chocolat noir avec le beurre. Laisser tiédir.
- Monter la crème en chantilly bien ferme. Ajouter le sucre glace et fouetter à nouveau.
- Incorporer la chantilly au chocolat noir fondu et verser sur la couche précédente.
- Placer au réfrigérateur entre 2 à 3 heures avant de démouler.

Ma suggestion :

A servir avec le café : c'est excellent !

Si vous n'avez pas de chocolat pralinoise, prenez du bon chocolat au lait ou mélangez chocolat noir et lait : du chocolat noir durcirait trop les crêpes dentelles et vous ne parviendriez pas à couper correctement le gâteau.

Recette Automne 2015

GRATIN DE DINDE AUX LÉGUMES D'AUTOMNE

Ingrédients:

- 700 g de filet de dinde
- 3 carottes
- 350 g de tomates cerises
- 1 oignon
- 1 beau brocoli
- 15 cl de crème
- 3 oeufs
- 150 g de fromage râpé
- 2 pincées de noix de muscade
- sel et poivre

Préparation :

- Éplucher les carottes et le brocoli. Couper les carottes en lamelles et faire cuire carottes et brocoli quelques minutes dans de l'eau bouillante.
- Faire revenir l'oignon émincé dans du beurre.
- Préchauffer le four à 200 °C.
- Dans un mixeur, verser les oeufs et la crème, la tige des brocolis. Saler et poivrer. Ajouter la muscade. Mixer finement.
- Couper la dinde en cubes de petite taille. Les disposer dans un moule à gratin. Saler et poivrer la viande. Disposer sur la viande les carottes, fleurs de brocolis et tomates cerises. Verser le mélange crème / brocoli. Recouvrir de fromage râpé.
- Mettre au four de 20 à 30 mn.

Mon avis :

Vous pouvez rajouter un demi paquet de feta ou de bûche de chèvre, soit en morceaux parsemés sur la viande, soit mixé avec les oeufs et la crème.

Recette Été 2015

TARTE AUX PRALINES

Ingrédients:

- Pâte sablée :
 - 125g de farine
 - 85g de beurre à température ambiante
 - 50g de sucre en poudre
 - 1 pincée de sel fin
 - 1 jaune d'oeuf
- 200g de crème fraîche épaisse
- 200g de pralines roses

Préparation :

- Pâte sablée : du bout des doigts, mélanger farine, beurre, jaune d'oeuf et sucre + sel. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 1/2 heure.
- Préchauffer le four à 180 °C/200°C.
- Étendre la pâte au rouleau et l'abaisser dans un moule à tarte de 21 cm.
- Dans un récipient, mélanger la crème épaisse et les pralines. Ajouter 1 pincée de sel. Étendre cette préparation dans le moule.
- Enfourner et faire cuire 30 mn.
- Déguster froide.

Un conseil :

Il est important de prendre de la crème épaisse sinon le temps de cuisson est insuffisant. Si vous préférez de la crème liquide, il est préférable de faire cuire pendant 5 mn la crème mélangée aux pralines dans une casserole. Ensuite, vous pouvez verser ce mélange dans le fond de tarte puis enfourner.

Recette Printemps 2015

GÂTEAU À L'ORANGE ET AU GRAND-MARNIER (6 personnes)

Ingrédients:

- 120g de farine
- 250g de sucre en poudre
- 3 oeufs
- 50g de beurre
- 1 cuillère à soupe de lait
- 1 cuillère à soupe de levure chimique
- 3 oranges
- 25 cl de thé léger
- 2 cuillères à soupe de Grand-Marnier (ou Cointreau)

Préparation :

- Préchauffer le four à 200 °C
- Séparer les blancs des jaunes et battre les blancs en neige.
- Verser les jaunes dans un plat, ajouter 150 g de sucre et une pincée de sel. Mélanger jusqu'au blanchiment.
- Faire chauffer le lait avec le beurre et les mélanger à la préparation ci-dessus.
- Ajouter peu à peu la farine ainsi que la levure.
- Incorporer délicatement les blancs en neige.
- Beurrer un moule à baba et y verser le mélange. Mettre au four pendant 25 mn.
- Pendant ce temps, prélever le zeste d'une orange et presser les 3 oranges. Mettre le jus dans une casserole avec le thé, le reste du sucre et le zeste.
- Porter à ébullition en remuant puis rajouter le grand Marnier (hors du feu).
- Démouler le baba et verser le sirop dessus (encore chaud).

Recette Hiver 2014

VIN DE PAMPLEMOUSSE

Ingrédients:

- 1 litre de bon vin blanc
- 1 pamplemousse bio, écorcé
- 1 cuillère à café de chicorée en grains
- 100 g de sucre en poudre

Préparation :

Mettre tous les ingrédients dans un récipient et laisser macérer 24 heures.

Si vous laissez macérer les ingrédients plus longtemps, vous sentirez davantage l'amertume de la chicorée.

Filtrer et mettre en bouteilles

Mon conseil :

Garder les bouteilles dans un endroit bien frais, si possible au réfrigérateur.

Recette Automne 2014

CRUMBLE DE POULET AU CURRY

Ingrédients:

- 800 g blancs de poulet
- 4 tomates pelées
- 2 oignons
- 1 grosse aubergine
- 2 pommes
- 1 cuillère à soupe de curry
- 2 cuillères à soupe de noix de coco râpée
- 1/2 boîte de lait de coco
- 1 yaourt nature

Pour la pâte :

- 150 g farine (ou 100 g farine + 50 g chapelure)
- 2 cuillères à soupe de poudre d'amande
- 3 cuillères à soupe de noix de coco râpée
- 120 g beurre
- Sel

Préparation :

Couper en dés les blancs de poulet, les tomates pelées, les oignons, l'aubergine, les pommes.

Tout mélanger et répartir les ingrédients dans un plat à gratin.

Saupoudrer de noix de coco et de curry, de sel et de poivre.

Mélanger le lait de coco au yaourt et verser dans le plat.

Préparer le crumble en mixant tous les ingrédients de la pâte dans un robot. Recouvrir le plat de la poudre de crumble.

Faire cuire au four 200 °C pendant 1 heure.

MON CONSEIL

À déguster avec une salade verte.

Recette Été 2014

GASPACHO DE MELON AU BASILIC

Ingrédients:

- 1 melon
- 1 yaourt brassé nature
- 1 citron
- Plusieurs branches de basilic
- Huile d'olive, sel, poivre

Préparation :

Couper le melon, retirer et jeter les graines.

Retirer la chair du melon et la mixer dans un robot ménager. Ajouter le jus du citron pressé, le yaourt, l'huile d'olive (2 cuillères à soupe), un peu de sel et de poivre et mixer de nouveau jusqu'à obtention d'un velouté.

Verser dans des coupelles et ciseler, au-dessus de la préparation, le basilic. Réserver au frais pendant 1 heure minimum. Déguster bien frais.

MON CONSEIL

Vous pouvez remplacer le basilic par de la menthe.

Recette Printemps 2014

RIZ COMPLET AUX TOMATES SÉCHÉES

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

- 300 g de riz complet
- 200 g de tomates séchées
- 2 cuillères à café de câpres
- 1 oignon
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de paprika doux
- 3 piments de Cayenne ou quelques gouttes de tabasco
- Poivre noir
- Persil, basilic

Préparation :

Faites cuire le riz 20 à 25 minutes dans de l'eau ou du bouillon de légumes (2 cubes) puis égouttez-le complètement.

Coupez l'oignon en dés et faites le revenir dans l'huile d'olive dans une poêle profonde (ou même un wok).

Au bout de 2 minutes ajoutez le paprika et les piments.

Faites cuire pendant 2 à 3 minutes en rajoutant un peu d'eau si le paprika commence à coller.

Rajoutez ensuite les tomates (coupées en lamelles) et les câpres.

Posez le riz directement dans la poêle en mélangeant sans cesse pendant 2 minutes. Rajoutez le poivre ainsi que le persil et le basilic ciselés.

Faites cuire pendant 2 minutes en mélangeant sans cesse.

Servir chaud en accompagnement de viande de poulet, de dinde ou bien de poisson.

MON CONSEIL

Le riz révèle un très bon goût si à la place de l'huile d'olive on utilise l'huile dans laquelle sont marinées les tomates !

Recette Hiver 2013

CRUMBLE DE COURGE ET AGNEAU

6 – 8 personne

INGRÉDIENTS :

- 1 courge butternut (3 kg environ)
- 1,500 kg de ragout d'agneau coupé en petits morceaux (2-3 cm)
- 4 oignons
- 3 gousses d'ail
- Cumin, quatre-épices, sel, poivre

Pour le crumble :

- 75 g de beurre demi-sel
- 80 g de farine
- 50 g de chapelure
- 50 g de parmesan

RECETTE :

- Éplucher la courge et la couper en cubes. Les faire revenir dans une cocotte avec de l'huile d'olive, 2 oignons émincés et 1 gousse d'ail hâchée pendant 15 mn. Ajouter un petit verre d'eau pour que les légumes n'attachent pas au fond de la cocotte. Les morceaux de courge doivent être cuits mais rester entiers. Ajouter sel, poivre et saupoudrer de quatre-épices. Verser ensuite 100 ml de crème liquide (quantité à ajuster en fonction du degré de sécheresse des légumes). Mélanger délicatement pour ne pas réduire les cubes de courge en purée.
- Faire rissoler les morceaux de ragoût d'agneau (sans ajouter de matière grasse car l'agneau est de lui-même très gras), avec les 2 autres oignons émincés et les 2 autres gousses d'ail hâchées. Saler, poivrer et saupoudrer très légèrement de cumin.
- Préchauffer le four à 180 °C.
- Mélanger l'agneau à la courge et verser la préparation dans un plat à gratin.
- Faire la pâte à crumble en mélangeant tous les ingrédients au robot jusqu'à obtention d'une poudre grossière.
- Recouvrir les légumes/viande de la pâte à crumble et mettre au four pendant 30 mn.

Mon conseil :

Servir avec une salade verte. Vous pouvez également réaliser ce plat avec n'importe quelle viande : volaille, boeuf, veau mais dans ce cas, remplacez le cumin par du paprika.

Recette Automne 2013

CAKE AUX PRUNES

INGRÉDIENTS :

- 3 oeufs
- 170 g sucre
- 160 g farine
- 1/3 sachet de levure
- 150 g beurre
- 500 g prunes
- 1 c. à soupe de liqueur de prunes

RECETTE :

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Couper les prunes en deux. Les faire revenir dans une poêle avec un peu de beurre et la cuillerée de liqueur durant 10 mn à feu doux. Laisser refroidir.
- Dans un robot ménager, mixer les oeufs, le sucre, la farine, la levure, le beurre. Ajouter les prunes égouttées en mixant doucement pour ne pas écraser complètement les prunes.
- Verser le tout dans un moule tapissé de papier sulfurisé et faire cuire 1 h.

Mon conseil :

Vous pouvez servir ce cake au goûter ou bien en dessert, accompagné d'une compote de prunes dans laquelle vous aurez versé le jus des prunes cuites utilisées pour la recette du cake.

Recette Été 2013

Meringue roulée aux fraises et aux amandes

Préparation : 20 min

Cuisson : 18 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 4 blancs d'oeuf
- 250 g de sucre
- Vanille liquide ou 1 sachet de sucre vanillé
- 30 cl crème fraîche épaisse
- 400 g de fraises
- Amandes effilées

Préparation :

- Préchauffer le four à 220°C (thermostat 7).
- Monter les oeufs en neige et ajouter cuillère par cuillère le sucre pour obtenir une belle meringue.
- Mettre du papier sulfurisé sur une plaque et la huiler légèrement. Y déposer la meringue et l'étaler sur toute la surface de façon homogène. Eparpiller les amandes sur la meringue.
- Enfourner pendant 8 min (jusqu'à ce que le dessus soit brun). Baisser la température à 160°C (thermostat 5-6) et laisser pendant 10 min (jusqu'à ce que le dessus soit ferme).
- Disposer du papier sulfurisé sur un plat de service. Sortir la meringue du four, la retourner sur ce plat et laisser refroidir.
- Fouetter la crème en la parfumant avec la vanille liquide.
- Retirer le papier cuisson de la meringue et verser la crème fouettée dessus. Puis y déposer les fraises coupées en petits morceaux. Rouler ensuite l'ensemble en s'aidant du papier cuisson et entreposer au réfrigérateur au moins pendant 1 heure.

Mon conseil :

Vous pouvez mélanger d'autres fruits rouges : framboises, groseilles, mûres... et saupoudrer à la fin la meringue de sucre glace avant de servir.

Recette Printemps 2013

BISCUITS AU ROQUEFORT ET NOIX

Ingrédients :

75 g de farine
50 g de beurre demi-sel
1 œuf
40 g de roquefort
25 g de comté râpé
20 g de noix
1/2 cuillère à café de levure
Sel et poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 210 °C.

Mélanger la farine, la levure et le beurre en pommade (mais pas fondu).

Ajouter l'œuf, les noix, le roquefort en morceaux, le comté râpé, le sel et le poivre.

Façonner les biscuits à la main. Veiller à ce qu'ils soient de même taille, pour une cuisson homogène. Les disposer sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé ou sur une toile en silicone non graissée.

Placer la plaque 15 mn au réfrigérateur, pour éviter que la pâte ne s'étale à la cuisson.

Faire cuire 12 ou 13 mn dans le four à mi-hauteur.

MON CONSEIL

Ces biscuits peuvent se servir en apéritif, tièdes, ou bien en entrée avec une salade verte.
Ne pas hésiter à saler un peu car sinon, les biscuits sont un peu fades.

Recette Hiver 2012

VELOUTÉ DE PANAIS AUX POIRES

Ingrédients :

- 250 g de panais
- 3 poires
- 1 pomme de terre farineuse
- 1 oignon
- 1 litre de bouillon de volaille
- 20 cl de crème épaisse
- Muscade, sel et poivre
-

Préparation :

- Éplucher les panais, les poires et la pomme de terre. Les laver et les couper en cubes.
- Dans une grande casserole, faire revenir l'oignon haché sans coloration pendant 5mn. Ajouter les légumes préparés et les laisser cuire à feu moyen en remuant pendant 5 mn.
- Faire chauffer le bouillon et le verser dans la casserole. Saler très peu ; poivrer, porter à ébullition puis laisser mijoter pendant 30 mn environ.
- Passer la soupe au mixer (ou au moulin à légumes grille fine).
- Remettre la soupe à chauffer, rajouter la crème et la muscade râpée.
- Servir très chaud.

Recette Automne 2012

TARTE AUX POIRES ET AU CHOCOLAT

Ingrédients :

- 200 g de chocolat
- 5 ou 6 grosses poires
- 2 oeufs
- 50 g de sucre
- 100 g de poudre d'amande
- 20 cl de crème liquide

Préparation :

- Napper le fond de tarte de chocolat.
- Recouvrir de poires coupées en lamelles épaisses.
- Mélanger oeufs, crème, sucre et poudre d'amandes et verser sur les fruits.
- Faire cuire 30 à 45 mn th. 7/8.

Mon Conseil :

Servir tiède avec un sorbet aux poires

Recette Été 2012

CLAFOUTIS RHUBARBE GROSEILLES

Préparation : 15min

Cuisson : 45 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 120 g de sucre
- 4 oeufs (ou 3 gros oeufs)
- 80 g de farine
- 25 cl de lait
- 300 g de rhubarbe
- 200 g de groseilles
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

Préparation :

- Mélanger les œufs, la farine, le sucre, le sucre vanillé, le sel puis le lait.
- Disposer les fruits (rhubarbe et groseille) dans un moule à manqué puis verser la préparation dessus.
- Faire cuire au four à 180°C (thermostat 6) environ 40 minutes.
- Saupoudrer légèrement de sucre à la sortie du four.

Recette Printemps 2012

GRATIN D'ASPERGES

Ingrédients (4 personnes) :

- 1,2 kg d'asperges
- 1 échalote
- 20 cl vin blanc d'Alsace (vin blanc sec)
- 15 cl de crème liquide
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 60 g de gruyère râpé
- 1 dose de safran, sel et poivre

Recette :

- Peler les asperges avec un économètre et les faire cuire à la vapeur.
- Pendant ce temps, émincer finement l'échalote, la faire revenir quelques minutes dans une cuillère à soupe d'huile d'olive, ajouter le vin blanc et laisser sur le feu jusqu'à évaporation complète du liquide.
- Quand les asperges sont cuites, prélever un quart de la queue de chacune et mixer ces bouts d'asperges avec la crème fraîche, le sel, le poivre, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et le safran, jusqu'à obtention d'un velouté onctueux. Ajouter les échalotes cuites. Vous pouvez les mixer avec le mélange précédent ou les laisser entières, à votre convenance.
- Dans un plat allant au four, disposer les asperges et verser dessus la crème d'asperges. Saupoudrer de gruyère râpé.
- Passer 2 mn sous le gril assez chaud (220 °C) pour faire gratiner le plat et servir aussitôt.

Suggestion :

Si vous n'avez pas de safran, vous pouvez utiliser du curry mais ce sera moins fin.

Recette Hiver 2011

CAKE AUX FRUITS D'HIVER

INGREDIENTS :

- 125 g de sucre en poudre
- 125 g de beurre
- 200 g de farine
- 3 œufs
- 1 cuillère à soupe de rhum
- 1/2 cuillère à café de levure
- 1 pincée de sel
- 250 g de fruits secs : raisins, noisettes, dattes, pruneaux, amandes, abricots ...

RECETTE :

1. Travailler le sucre avec le beurre ramolli mais non fondu. Ajouter à ce mélange crémeux, un à un, les oeufs entiers.
2. Incorporer farine, levure, pincée de sel, Rhum, et fruits secs.
3. Tapisser un moule à cake de papier sulfurisé. Y verser la pâte. Enfourner (200°) Au bout de 20 minutes environ, le cake a gonflé. Le fendre dans la longueur et réduire la chaleur à feu doux (100°).
4. Laisser cuire environ 3/4 d'heure

Recette Automne 2011

QUICHE AUX BROCOLIS ET ROQUEFORT

INGREDIENTS :

- 1 pâte à tarte brisée ou feuilletée
- 205 g de brocolis
- 4 œufs
- 3 grosses cuillerées de crème fraîche
- 125 g roquefort
- 150 g gruyère râpé
- sel, poivre, muscade

RECETTE :

1. Faire cuire les brocolis à la vapeur.
2. Pendant ce temps, étaler la pâte et fonder un moule de 25 cm de diamètre qu'on peut laisser reposer au frigo jusqu'au moment de remplir la tarte.
3. Préchauffer le four à 210°C.
4. Dans un récipient, mélanger les œufs, la crème fraîche, puis ajouter le roquefort en miettes. Poivrer, râper un peu de muscade, mais ne pas trop saler à cause du roquefort.
5. Disposer les brocolis sur le fond de tarte et verser la préparation oeufs/crème/roquefort.
6. Recouvrir de gruyère râpé
7. Faire cuire au four 30 mn à 210 °C.

Mon Conseil:

À déguster avec une salade verte. C'est une très bonne façon de faire manger des légumes aux récalcitrants.

Recette Été 2011

PAIN DE COURGETTES

INGREDIENTS :

- 1kg de courgettes
- 1 gousse d'ail
- 1 gros oignon
- 8 oeufs
- 1 c. à soupe de maïzena
- 1 petit bouquet de persil
- sel, poivre

PRÉPARATION :

1. Laver et couper les courgettes en petits cubes. Les faire revenir à feu vif dans une grande poêle avec un filet d'huile d'olive, l'ail et l'oignon émincés, en remuant très souvent pour que les légumes ne prennent pas de couleur. Il faut que les courgettes rendent leur jus. Saler et poivrer.
2. Battre 8 oeufs en omelette. Ajouter la cuillère à soupe de maïzena, délayée dans un peu d'eau, du sel, du poivre, puis les courgettes égouttées et le bouquet de persil haché.
3. Tapisser un moule à cake de papier sulfurisé. Verser la préparation de courgettes dedans. Faire cuire 45 mn/1 heure, à four thermostat 200 °C, au bain-marie dans un plat à gratin.
4. Servir tiède ou froid avec une salade verte

Recette Printemps 2011

FILET DE POISSON AUX LÉGUMES

INGREDIENTS :

- 250 g de carottes
- 150 g de céleri rave
- 200 g de champignons de Paris Frais
- 5 dl de crème fraîche liquide
- 4 cuillères à soupe de Porto
- 6 cuillères à soupe de vin blanc sec
- Persil haché
- 3 échalotes

PRÉPARATION :

1. Couper les carottes et le céleri en julienne.
2. Dans une sauteuse, faire revenir dans 60 g de matière grasse les carottes pendant 3 minutes.
3. Ajouter le céleri et 3 minutes après, les champignons encore 3 minutes. Remuer sans arrêt pendant ces quelques minutes de façon à ce que les légumes ne brunissent pas.
4. Saler, poivrer et mouiller avec 2 dl de crème. Laisser cuire mi-couvert à feu moyen pendant encore 5 minutes.
5. Beurrer un plat à gratin. Disposer les filets de poisson sans les superposer. Verser dessus la julienne de légumes puis les échalotes hachées. Arroser avec le vin blanc, le reste de crème et le Porto.
6. Mettre à four très chaud pendant 5 à 8 minutes environ. Saupoudrer le persil haché avant de servir.

Mon Avis :

Ce plat peut se préparer à l'avance et il suffit ensuite de mettre le plat dans un four chaud et le laisser 20 mn, le temps que les légumes se réchauffent et que les filets cuisent à peine.

Recette Hiver 2010

SOUPE D'ENDIVES AU CURRY

INGREDIENTS :

- 4 pommes de terre
- 1Kg d'endives
- Lait
- 125 g de beurre
- 1 à 2 bouillons cube
- 1 cuillère à soupe de curry
- Sel et poivre

PRÉPARATION :

1. Couper les pommes de terre et les endives en morceaux
2. Mettre dans une casserole et recouvrir de lait. Ajouter les bouillons cube.
3. Laisser cuire doucement pour que le lait ne déborde pas.
4. Mixer et rajouter une cuillère à soupe de curry, sel et poivre.

Mon Avis :

Personne ne devinera les ingrédients de cette soupe et c'est un bon moyen pour utiliser de façon originale ce légume d'hiver.

Recette Automne 2010

SABLÉS D'APÉRITIF AUX AMANDES, ÉCHALOTTES ET GRAINES DE LIN

INGREDIENTS :

- 100 g farine
- 150 g poudre d'amandes
- 100 g échalottes hachées
- 125 g de beurre
- 1 gros oeuf entier et 2 jaunes
- 2 cuillères à soupe de graines de lin
- 1 cuillère à café de sel fin

PREPARATION :

1. Dans le bol du robot, hacher les échalottes très finement.
2. Ajouter la farine, la poudre d'amandes, le sel, le beurre coupé en morceaux, les oeufs (1 oeuf entier et 1 jaune : garder 1 jaune d'oeuf), les graines de lin et actionner le robot jusqu'à ce que tout soit bien mélangé et que cela forme une pâte. Réserver 1 h au réfrigérateur.
3. Préchauffer le four (th. 200/210)
4. Étaler la pâte sur le plan de travail fariné jusqu'à ce qu'elle mesure 3 ou 4 mm. A l'aide d'un emporte-pièce, découper des sablés dans la pâte et les déposer délicatement sur un papier sulfurisé disposé sur la plaque du four.
5. Délayer le jaune d'oeuf restant dans un petit peu d'eau et, à l'aide d'un pinceau, napper les sablés de jaune d'oeuf pour leur donner un aspect brillant à la cuisson.
6. Enfourner et faire cuire pendant 10 à 12 mn.

Mon Avis :

Je sers ces sablés à l'apéritif en les nappant parfois de fromage à l'ail et aux fines herbes, de tapenade ou de guacamole. Mais ils sont délicieux même nature.

Recette Été 2010

Courgettes farcies à la brousse et coriandre

Préparation: 30 min

Cuisson: 15 min

INGREDIENTS : (pour 6 personnes)

- 6 courgettes de taille moyenne
- 400 g de brousse (variété de fromage de chèvre frais)
- 200 g de lardons fumés
- 200 g de champignons de Paris frais ou surgelés
- 100 g de pignons
- 2 oeufs
- 150 g de parmesan en poudre
- 1 bouquet de coriandre frais
- 2 gousses d'ail
- 250 g de gruyère râpé

PRÉPARATION:

- Faites blanchir 3 mn les courgettes dans l'eau bouillante salée, sans les éplucher, mais en coupant les extrémités. Il faut qu'elles restent fermes. Les couper dans le sens de la longueur et prélever leur pulpe à l'aide d'une petite cuillère.
- Dans un saladier, mélanger la pulpe des courgettes, la brousse, les oeufs, les pignons, le parmesan, la coriandre ciselée, saler (pas trop à cause des lardons) et poivrer.
- Dans une poêle, faire revenir les lardons et l'ail, puis les champignons coupés en morceaux. Ajouter le tout à la farce.
- Farcir les courgettes, recouvrir généreusement de gruyère râpé et mettre au four 15 à 20 mn à four moyen.
- Quand elles sont bien dorées, elles sont prêtes.

Recette printemps 2010

ROULÉ AUX ÉPINARDS

Préparation: 30 min

Cuisson: 15 min

INGREDIENTS : (pour 6 personnes)

- 1 kg d'épinards
- 150 g de saumon fumé (1er prix)
- 5 oeufs
- 1 boîte de boursin
- sel, poivre
- pour la sauce: crème fraîche, ail émincé, le jus d'1 citron, quelques brins de ciboulette4
oeufs, (4 jaunes et 2 blancs)

PRÉPARATION:

1. Allumer votre four à 180°, thermostat 6.
2. Faire cuire les épinards puis bien les égoutter.
3. Battre les oeufs en omelette puis ajouter les épinards ; saler et poivrer.
4. Étaler la préparation avec une fourchette sur une plaque à pâtisserie.
5. Mettre au four pendant 15 min.
6. A la sortie du four, étaler le Boursin sur le roulé bien chaud, et le recouvrir de saumon fumé.
7. Le rouler pendant qu'il est chaud et laisser refroidir au frais pendant 2 h.
8. Pour la sauce, mélanger la crème avec l'ail, le jus de citron, la ciboulette, sel et poivre.

Recette Hiver 2009

BÛCHE DE NOËL AUX NOIX

INGREDIENTS :

- 4 oeufs, (4 jaunes et 2 blancs)
- 250 g biscuits genre « boudoirs »u)
- 200 g sucre en poudre
- 200 g beurre
- 200 g noix
- 2 cuillères à café de Nescafé

RECETTE:

1. Mettre dans une terrine les 4 jaunes d'oeufs et le beurre fondu, le sucre et le café.
Tourner longtemps.
2. Ajouter les noix et les boudoirs passés au mixer ; ajouter ensuite les 2 blancs montés en neige.
3. Rouler un boudin bien tassé dans du papier sulfurisé et mettre au frais.

Mon conseil:

A préparer la veille et servir avec une crème anglaise !

Recette Automne 2009

CRUMBLE DE CHAMPIGNONS

Ingrédients (4/5 personnes) :

- 500 g de champignons de Paris (ou de différentes espèces)
- 150 g de jambon (cuit ou cru)
- 4 échalotes
- 8 branches de persil
- 100 g pignons
- sel, poivre

Pâte à crumble :

- 120 g beurre mou
- 50 g jambon (cuit ou cru)
- 100 g farine
- 100 g pignons
- sel, poivre

Recette :

Couper le jambon en lamelles, émincer les échalotes et ciseler le persil.

Laver les champignons et les faire sauter à la poêle dans de la margarine ou de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils ne rendent plus d'eau. Ajouter alors les échalotes et le jambon, sel et poivre.

Faire revenir le tout jusqu'à ce que les échalotes blondissent.

Préchauffer le four à 210 °C. Mettre la préparation dans un plat à four et ajouter les pignons et le persil.

Pâte à crumble : Mixer le beurre avec le jambon, ajouter la farine et les pignons, sel et poivre (cette étape peut se faire avec un robot ménager). Étaler la pâte sur les champignons.

Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire de 20 à 30 mn jusqu'à ce que le crumble soit bien doré.

Mon conseil :

Servir chaud ou tiède avec une salade verte pour une entrée copieuse ou bien en accompagnement d'une viande.

RECETTE ETE 2009

SOUPE DE CONCOMBRE FROIDE (4 personnes)

Ingrédients :

- 2 concombres
- 2 yaourts veloutés
- 1 gousse d'ail
- Sel et poivre

Recette :

- Épluchez les concombres et retirer les pépins avec une petite cuiller.
- Mettre les concombres coupés en gros morceaux, les yaourts et la gousse d'ail dans le robot et mixer jusqu'à obtention d'un velouté. Ajouter un peu de crème fraîche liquide selon la consistance désirée.
- Ajouter ½ cuiller à café de sel et du poivre.
- Servez glacé

Mon conseil :

Cette entrée très rafraîchissante peut être servie dans des coupes en verre avec des feuilles de menthe émincées en décoration.

Recette Printemps 2009

FLAN AUX ASPERGES

INGRÉDIENTS (pour 6 personnes) :

- 600 g asperges
- 4 oeufs
- 200 g crème fraîche
- 1 gousse d'ail
- noix de muscade
- huile d'olive, sel, poivre

RECETTE :

1. Éplucher les asperges avec un couteau économe et les détailler en petits tronçons.
2. Les faire revenir 7 à 8 mn dans l'huile d'olive, avec la gousse d'ail, en prenant garde à ce que les légumes ne brunissent pas.
3. Retirer du feu et laisser refroidir.
4. Préchauffer le four à 200 ° C.
5. Battre les oeufs avec la crème fraîche. Ajouter sel, poivre, muscade râpée.
6. Ajouter les asperges froides et bien égouttées.
7. Répartir la préparation dans un moule à cake bien huilé et faire cuire au bain-marie (dont l'eau aura été préalablement chauffée) pendant 20 mn environ.
8. Démouler et décorer avec des feuilles de persil

MON CONSEIL :

A déguster tiède ou froid avec une salade verte.

Recette Hiver 2008

GRATIN DE MOULES À LA FONDUE DE POIREAUX

Pour 4-6 personnes :

Ingrédients:

- 1kg de moules décortiquées (3 Kg avec coquilles).
- 6 blancs de poireaux.
- 1 échalote.
- 20 cc de vin blanc.
- 1 cuillère de crème épaisse.
- un peu de beurre + 1 cuillerée à soupe de farine.

Recette:

1. Faire cuire à l'étouffée les blancs de poireaux à petit feu dans un peu de beurre (ou matière grasse)
2. Pendant ce temps faire ouvrir les moules dans un mélange de beurre, d'échalote, de vin blanc.
3. Lorsque les blancs de poireaux sont cuits, mouliner la moitié, réserver le reste.
4. Mettre un peu de beurre dans une casserole, rajouter la farine, mouiller avec le jus de cuisson des moules, filtré. Rajouter une cuillerée de crème. puis les moules décortiquées, les blancs de poireaux moulinsés et les blancs de poireaux entiers.
5. Mettre dans un plat à gratin ou cassolettes individuelles, saupoudrer de panure et de gruyère râpée. Faire dorer au four.

Mon avis

NE JAMAIS SALER.

Si on utilise les moules décortiquées surgelées, les faire dégorger surgelées dans le vin blanc et l'échalote, comme les moules fraîches et utiliser le jus.

Recette Automne 2008

TERRINE DE CHOU AU CHEVRE ET AUX POMMES DE TERRE

Ingrédients

Pour 6-8 personnes

- 1 kg de pommes de terre
- 2 gros fromages de chèvre mi-secs (environ 300 g)
- 1 chou frisé
- 30 cl de crème épaisse
- 1 cuillère à soupe de bicarbonate de soude
- Sel et poivre

Recette

1. Laver 8 belles feuilles de chou. Les blanchir quelques minutes dans de l'eau bouillante salée et bicarbonatée (pour éviter les flatulences). Les refroidir après les avoir égouttées.
2. Éplucher les pommes de terre et les faire cuire à la vapeur.
3. Préchauffer le four à th. 6 ou 180°C. Tapisser un grand moule à cake de 6 feuilles de chou en faisant déborder les feuilles .
4. Couper les pommes de terre en lamelles. En disposer la moitié au fond du moule, sur les feuilles de chou. Recouvrir de 15 cl de crème fraîche. Émietter le fromage de chèvre sur la crème. Saler et poivrer. Ajouter le reste des pommes de terre puis napper de crème fraîche. Saler et poivrer. Fermer avec les feuilles de chou qui débordent et recouvrir avec les 2 autres feuilles de chou. Bien tasser.
5. Recouvrir la terrine d'un papier sulfurisé mouillé puis d'un papier aluminium (ou d'un couvercle) avant de l'enfourner, pour éviter que le chou ne grille.

Mon conseil

Déguster froid ou tiède avec une salade verte.

Recette Été 2008

TARTE À LA TOMATE, CHÈVRE ET PISTOU

INGREDIENTS :

- 1 pâte feuilletée
- 1 bûche de chèvre
- 3 ou 4 grosses tomates
- 2 c. à soupe de basilic frais haché ou surgelé
- 3 c. à soupe de parmesan râpé
- 2 gousses d'ail
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

RECETTE

1. Étaler la pâte et foncer un moule de 22 cm de diamètre. Placer le moule au congélateur.
2. Préchauffer le four à 200 °C.
3. Confectionner le pistou en mixant ensemble le basilic, l'huile d'olive, le parmesan et l'ail, sel et poivre.
4. Étendre les $\frac{3}{4}$ de cette pâte sur le fond de tarte. Disposer par dessus les tomates coupées en rondelles assez fines. Saler et poivrer légèrement les tomates.
5. Couper la bûche de chèvre en tranches d'1/2 cm d'épaisseur et répartir les tranches sur les tomates.
6. Étaler un peu de pistou restant sur chaque tranche de bûche de chèvre.
7. Faire cuire 30 mn au four. (Vérifier que le fond de tarte soit bien cuit).

Recette Hiver 2007

CONFITURE D'AGRUMES

INGREDIENTS :

- 1 orange
- 1 citron
- 1 pamplemousse

RECETTE :

1. Laver les fruits et les couper en gros morceaux
2. Les hacher au robot ménager.
3. Les verser dans un grand récipient et recouvrir les fruits d'1 litre et demi d'eau.
4. Laisser reposer 24 h.
5. Le lendemain, cuire les fruits et le jus pendant 1 heure.
6. Le 3^e jour, peser les fruits et le jus et ajouter 1 fois et demi leur poids en sucre.
7. Faire cuire pendant 1 heure et mettre en pots.

MON AVIS :

Je préfère cette recette à celle de la confiture d'oranges car le pamplemousse donne un petit goût acide qui relève la confiture et qui plaît généralement beaucoup. Je conseille d'autre part de choisir des fruits sans traitements après récolte, et si possible, des fruits issus de la culture biologique.

Recette Automne 2007

VELOUTÉ DE COURGE AU POIVRON

INGREDIENTS :

- 1 kg de courge
- 2 carottes
- 1 oignon
- 1 petit poivron rouge
- 250 cl de crème liquide
- sel, poivre, noix de muscade rapée

RECETTE :

1. Éplucher et épépiner la courge. La couper en gros dés.
2. Éplucher les carottes et l'oignon. Les couper en morceaux, de même que le poivron qu'on aura auparavant épépiné.
3. Faire cuire les légumes dans un peu d'eau avec du sel (la courge rend beaucoup d'eau).
4. Lorsque les légumes sont cuits, les mixer puis passer la soupe dans un moulin à légumes pour retirer les peaux de poivron.
5. Ajouter la crème fraîche.
6. Assaisonner à son goût en ajoutant poivre et noix de muscade rapée.

MON AVIS :

Pour éviter de passer la soupe au presse-purée, je cuis le poivron au four pendant ½ heure à 180°C puis je le laisse refroidir dans un sac plastique avant de l'éplucher et l'épépiner.

Recette Été 2007

CRUMBLE TOMATES PARMESAN

Ingrédients :

- 1 kg de tomates mûres
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- ½ bouquet de persil plat
- 2 c. à s. de pignons
- sel, poivre
- 1 c. à s. basilic haché

Pour le crumble :

- 100 g farine
- 50 g chapelure
- 120 g beurre mou
- 50 g parmesan frais râpé

Recette :

1. Peler et écraser les gousses d'ail, les hacher avec le persil.
2. Laver et couper les tomates en deux horizontalement. Faire chauffer l'huile dans une poêle, y faire cuire les tomates 5 mn, face coupée contre le fond. Les retourner, les parsemer d'ail et de persil et les faire cuire 5 mn sur la deuxième face.
3. Préchauffer le four à 210 °C.
4. Disposer les tomates en une seule couche dans un plat à four, face coupée vers le haut, bien serrées. Saler, poivrer. Parsemer les pignons et le basilic sur les tomates.
5. Faire la pâte à crumble : dans un saladier (ou au robot) mélanger farine, chapelure, parmesan râpé. Incorporer le beurre en noisettes et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte granuleuse. En parsemer les tomates.
6. Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire de 20 à 25 mn jusqu'à ce que le crumble soit bien doré.

Mon Conseil:

Servir brûlant.

Recette Printemps 2007

MOUSSE DE THON

Ingrédients :

- 1 paquet de gelée Maggi, délayée avec ½ d'eau et ½ de vin blanc sec
- 500 g de thon au naturel
- 1 cuillère à soupe de moutarde forte
- 15 cl de vinaigre de vin
- 1 poignée de persil haché
- 100 g de crème fraîche, battue en chantilly
- Sel, poivre

Préparation :

1. Préparer la gelée selon les indications du paquet en remplaçant le liquide demandé par ½ d'eau et ½ de vin blanc. La faire refroidir.
2. Battre le thon avec la moutarde, sel, poivre, vinaigre et le persil.
3. Ajouter la gelée refroidie et enfin, la crème battue en chantilly.
4. Verser la préparation dans un moule à cake huilé.
5. Laisser au réfrigérateur pendant quelques heures, l'idéal étant de préparer cette recette la veille.

Mon conseil :

Il est important d'incorporer la gelée lorsqu'elle est refroidie car si on l'utilise encore chaude, elle ferait retomber la crème chantilly.

A déguster avec une salade verte

Recette Hiver 2006

VACHERIN AU CAFÉ

INGREDIENTS (Pour 6 personnes):

- 4 oeufs
- 4 cuillerées à soupe de sucre
- 4 cuillerées à soupe de sucre glace
- 200 g crème épaisse
- 3 cuillerées à café d'extrait de café
- 250 g de meringue

PREPARATION :

1. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre en poudre.
2. Battre les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel et ajouter à la fin le sucre glace.
3. A la préparation des jaunes d'œufs et sucre en poudre, ajouter la crème non battue puis l'extrait de café et enfin les blancs montés en neige.
4. Ajouter les meringues concassées en morceaux. Bien mélanger.
5. Verser la préparation dans un moule à cake ou à baba et mettre au congélateur.

Recette Automne 2006

VELOUTE DE COURGETTES

INGREDIENTS :

- 6 grosses courgettes
- 1 oignon
- 6 portions de fromage à tartiner, type Vache qui rit
- Sel et poivre

PREPARATION :

1. Faire cuire à la vapeur les courgettes et l'oignon.
2. Mixer le tout en ajoutant l'eau de cuisson jusqu'à obtention d'un velouté.
3. Ajouter les portions de Vache qui rit et mixer de nouveau.
4. Saler et poivrer en fonction du goût.
5. Servir chaud.

Mon Avis :

Cette recette peut même s'essayer en été et en ce cas, on la déguste bien froide.

Recette Été 2006

CLAFOUTI AUX PÊCHES OU AUX ABRICOTS

INGREDIENTS:

- 2 oeufs
- 75 g de sucre
- 100 g de farine
- Pêches ou abricots

PRÉPARATION:

1. Mélanger 2 oeufs avec 75 g sucre.
2. Ajouter 50 g beurre fondu ou bien ramolli.
3. Mélanger à nouveau puis ajouter 100 g farine et ½ sachet de levure chimique.
4. Ajouter les 2 c. à soupe de lait ou de crème fraîche.
5. Placer la pâte dans un moule à gâteau ou un plat à gratin beurré et découper les fruits en petits morceaux.
6. Les déposer au dessus de la pâte et saupoudrer de sucre en poudre.
7. Cuire au four thermostat 7 pendant 30 minutes.

RECETTE DE PRINTEMPS 2006

CRUMBLE DE POIREAUX AU SAUMON ET ST JACQUES

Ingrédients :

- 4 petits poireaux
- 2 gros pavés de saumon
- 12 noix de St Jacques
- 6 cuillères à soupe de crème fraîche liquide
- 70 g beurre
- 70 g chapelure
- 70 g farine
- 70 g gruyère rapé
- sel, poivre, huile d'olive

Préparation :

- Découper les pavés de saumon en lamelles minces
- Faire revenir les noix de St Jacques dans de la margarine pendant 5 mn. (Il n'est pas utile de faire pré cuire le saumon.
- Laver les poireaux et les couper en rondelles (utiliser surtout le blanc des poireaux et une petite partie du vert). Les faire revenir dans un peu d'huile d'olive pendant 15 mn environ.
- Disposer les poireaux dans un plat à gratin. Répartir ensuite les lamelles de saumon et les noix St Jacques et arroser de crème fraîche.
- Préparer le crumble en mélangeant dans un robot le beurre, la chapelure, la farine et le gruyère.
- Faire cuire à 200°C (th. 6-7) pendant 25 à 30 mn.

Recette Hiver 2005

POIRES DE NOËL A LA MANU

Ingrédients pour 6 personnes :

- 6 poires Louise Bonne encore un peu dures
- 75 cl vin rouge 11°
- 6 abricots secs
- 2 bâtons de cannelle
- 4 clous de girofle
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- ¼ cuillère à café de noix de muscade rapée
- 1 zeste d'orange non traitée
- 1 gousse de vanille
- 30 carrés de sucre de canne roux
- 70 g amandes effilées

Préparation :

1. Éplucher les poires en laissant la queue.
2. Mettre les poires debout dans une casserole et verser le vin rouge. Ajouter les abricots coupés en petits dés, la cannelle, les clous de girofle, le gingembre, la muscade, le zeste d'orange, la gousse de vanille et le sucre en morceaux.
3. Monter le vin à ébullition et laisser cuire à feu assez vif, sans couvercle, jusqu'à ce que le vin réduise presque complètement et qu'il prenne la consistance d'un sirop épais.
4. Arrêter la cuisson.
5. Sortir les poires et les disposer verticales dans un plat. Filtrer le jus restant de la casserole à travers une passoire. Verser ce jus sur les poires.
6. Faire dorer les amandes dans une poêle anti-adhésive quelques minutes. Décorer les poires avec les amandes effilées.
7. Servir tiède ou froid.

Mon conseil :

Je réserve le sirop au vin ainsi que les amandes grillées. La présentation fera plus d'effet si l'on effectue les deux dernières étapes juste au moment de servir : verser le sirop de vin sur les poires et terminer la décoration avec les amandes préalablement grillées.

Recette automne 2005

GATEAU AUX NOIX

Ingrédients :

- 200 g noix
- 100 g beurre
- 200 g sucre en poudre
- 4 œufs
- pincée de sel

Recette :

1. Mélanger dans un récipient le beurre ramolli ou légèrement fondu, le sucre en poudre et les jaunes d'œufs.
2. Ajouter les noix hachées finement.
3. Battre les œufs en neige avec une pincée de sel jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Les ajouter au mélange précédent.
4. Tapisser un moule de papier sulfurisé et verser la préparation dans le moule.
5. Faire cuire à four chaud à 210 ° pendant 35 mn. Si le gâteau brunit trop, placer une feuille d'aluminium sur le moule jusqu'à la fin de la cuisson.
6. Démouler froid et décorer avec des cerneaux de noix ou de la crème fouettée.

Mon conseil:

Il faut que le fond du gâteau soit bien doré pour qu'il soit croustillant. Sinon, la couche du fond n'est pas très appétissante.

Recette Été 2005

TIRAMI-SÙ AUX FRAISES

Ingrédients :

6 œufs
500 g mascarpone
500 g fraises (tu peux ajouter un mélange de framboises, groseilles, cassis...)
190 g sucre en poudre
Kirsch
12 Biscuits à la cuillère
Quelques brins de menthe pour la décoration

Préparation :

Séparer les jaunes d'œufs des blancs.

Fouetter les jaunes dans une jatte avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.

Ajouter le mascarpone et 4 cuillerées à soupe de kirsch. Incorporer délicatement les blancs battus en neige ferme.

Délayer 4 cuillerées à soupe de kirsch dans de l'eau et du sucre (j'ai mis cette fois-ci de la crème de cassis mélangée à du Guignolet et un peu d'eau) pour faire un sirop. Tremper rapidement quelques biscuits à la cuillère dedans et les disposer dans le fond d'un plat de service.

Verser des fraises coupées en morceaux et napper de crème au mascarpone.

Recommencer ainsi jusqu'à épuisement des fraises et terminer par la crème.

Vous pouvez décorer avec quelques fruits rouges ou/et des brins de menthe.

Réfrigérer pendant au moins 4 heures (Ce dessert peut se faire la veille).

Mon conseil :

Réalisez cette recette dans une coupe en verre : c'est du plus bel effet !

Recette Printemps 2005

SAUTE DE VEAU AUX POIREAUX

Ingrédients

800 g veau en morceaux (pris dans la blanquette ou de l'épaule)

500 g poireaux

10 cl vin blanc

20 cl lait

½ jus de citron

Epices : anis étoilé, cardamome, cumin, gingembre

Préparation

Faire revenir le veau dans un peu d'huile d'olive. Mettre de côté.

Faire suer les poireaux coupés en rondelles dans la cocotte, ajouter le vin blanc et un bouquet garni.

Remettre la viande, ajouter le lait, saler, poivrer.

Au bout d'une demi-heure de cuisson à feu doux, ajouter le jus de citron et les épices.

Laisser cuire encore 20-25 mn.

Servir avec des pâtes fraîches ou du riz basmati.

Mon conseil

Les plats en sauce étant toujours meilleurs réchauffés, il est souhaitable de préparer cette recette la veille.

Recette Hiver 2004

GATEAU AU CHOCOLAT CAMELISÉ

Ingrédients :

- 3 oeufs (environ 200 g)
- même poids de farine
- même poids de chocolat
- même poids de beurre
- même poids de sucre

Préparation :

1. Caraméliser un moule à charlotte.
2. Dans un récipient, mélanger le sucre en poudre et les jaunes d'oeufs.
3. Ajouter le chocolat fondu et le beurre fondu, la farine puis les blancs d'oeufs montés en neige.
4. Verser cette préparation dans le moule caramélisé refroidi et beurré.
5. Cuire au bain-marie dans le four à 150° C pendant 1h30.
6. Démouler le gâteau tiède sur le plat de service et laisser le moule à l'envers sur le gâteau jusqu'à complet refroidissement.

Conseil :

Ce gâteau est encore meilleur s'il est préparé la veille.

Recette Automne 2004

Tarte aux prunes (mirabelles, quetches, reine-claude)

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée pur beurre (si possible dans le rayon traiteur de votre grande surface)
- 1.5 kg de prunes
- 75 g de poudre d'amandes
- 75 g de beurre
- 75 g de sucre (sucre glace de préférence)
- 1 oeuf

Préparation :

1. Préchauffer le four th.6 (180° C).
2. Étendre la pâte dans un moule à tarte préalablement beurré. Placer le moule au réfrigérateur pendant le temps de la préparation.
3. Laver et essuyer les fruits. Les couper en deux ou en quatre en ôtant les noyaux.
4. Mélanger (dans un robot ou dans un saladier) la poudre d'amandes, le beurre ramolli, le sucre et l'oeuf entier.
5. Faire cuire la pâte à blanc, dans son moule recouverte de papier sulfurisé et de légumes secs ou de riz).
6. Retirer le papier et les ingrédients secs, recouvrir la pâte de la crème puis disposer les quartiers de fruits en rosace, le côté bombé en dessous pour que l'écoulement du jus ne détrempe pas la pâte. Saupoudrer de sucre et mettre au four.
7. Cuire 25 ou 30 mn environ.

Conseil :

Cette tarte est excellente tiède et beaucoup moins bonne si elle est préparée la veille

