

Aux confins de la cuisine



Compilation des recettes que vous avez postées sur notre groupe WhatsApp depuis le mardi 24 mars, Jour 7 du confinement.

Chers contributeurs, voici un petit opuscule que j'ai composé à partir de nos échanges whatsAppés pour partager inspirations, suggestions et photos de nos réalisations.

Maintenant que cette histoire est enfin derrière nous, (on l'espère) vous aurez sûrement plaisir à vous replonger dans ces moments qui nous ont fait délirer, cuisiner, apprécier les « faits-maison »....

Certaines recettes annoncées en fin d'ouvrage ne sont pas expliquées mais si vous voulez les compléter n'hésitez pas à me les envoyer ; il n'y aucune obligation de votre part de dévoiler vos secrets, bien sûr.

J'espère qu'on se retrouvera très vite autour d'un grand banquet ou d'un vrai apéro pour nous remémorer ces beaux moments.

Avec tous les remerciements de l'équipe ILLÉS

Amuse-gueules

Crackers

Dolmatès

Gougères

Gressins

Houmous de lentilles corail et coriandre

Rillettes de maquereaux

Vidéo = 8'37



Poissons et Fruits de mer

cabillaud

Aïoli

Pavé de cabillaud et risotto d'asperges

Vidéo = 8'30



huîtres

Huîtres gratinées

Huîtres gratinées aux épinards

Vidéo = 13'24



saumon frais ou fumé

Avocado Burger

Beignets de saumon sauce avocat

Crumble de saumon et courgettes au sésame

Fleur de courgette farcie

Gratin de courgettes et saumon fumé

Gravelax

viandes

agneau

Agneau en croûte d'épices

vidéo = 14'25



Moussaka (agneau ou bœuf)

vidéo = 8'51



porc

Jarret de porc aux lentilles

vidéo = 8'36



Potée

vidéo = 10'04



Rôti de porc en croûte

veau

Blanquette

vidéo = 6'43



Osso bucco

vidéo = 7'42



volaïlle

Lentilles au magret confit

Pintade façon goulash

vidéo = 9'05



Poulet fermier en boudins blancs et morilles

vidéo = 13'23



Poulet Mistral

Poulet à la moutarde

Yassa de poulet

Légumes et accompagnements

Dahl de lentilles corail

Gâteau d'aubergines

vidéo = 10'31



Gratin de blettes

Ratatouille

vidéo = 11'30



Pommes dauphine

vidéo = 10'17



Tatin surprise par Yotam Ottolenghi

Halushka / Kluski

vidéo = 11'04



Nokedli

vidéo = 11'04



Tagliatelles, lasagnes, pâtes and co....

Soupe à la Oleg

Soupe d'épluchures de légumes

Velouté d'asperges vertes

Velouté de cosse de petits pois

Recettes sucrées

Baba au rhum

Babka et moka

vidéo = 13'16



Brioche tressée moelleuse à la mie filante

Congolais ou rochers coco

Cookies

Far aux pruneaux

Fiadone

Gâteau roulé

Madeleine

Mi-cuit au chocolat

Poêlée de pommes

Pudding

Soupe de fraises

Tarte à la rhubarbe

Tarte aux pommes

Tarte meringuée au citron

Tarte tatin

Tiramisu aux fraises

Préparations de base

Le pain

La pâte brisée

La pâte sablée

La galette de sarrasin

La pizza

vidéo = 14'25



Techniques de cuisine

A dévorer, avec les yeux...

Remerciements

Les amuse-gueules

En virtuel...



Ou en présentiel, c'est mieux



Crackers

250 gr de farine - 30 gr de beurre mou - 10 cl de lait - 1 pincée de sel.

Pour les garnitures prévoir : fromage râpé - huile d'olive - graines de sésame - tomates séchées - origan.



Préchauffer le four à 220 °.

Mélanger le beurre, la farine et le sel. Ajouter le lait. Mélanger jusqu'à obtention d'une boule puis séparer cette boule de pâte en 3 petites boules :

- première boule : ajouter une cuillère à café d'huile d'olive et une poignée de fromage râpé. Pétrir à nouveau la pâte pour tout incorporer. Ajouter un peu de farine pour obtenir une boule de texture souple mais sèche.

- deuxième boule : ajouter quelques tomates séchées écrasées à la fourchette et un peu d'origan en poudre. Pétrir à nouveau la pâte pour tout incorporer. Ajouter un peu de farine pour obtenir une boule de texture souple mais sèche.

- troisième boule : ajouter un tout petit peu d'huile de sésame et une poignée de graines de sésame grillées. Pétrir à nouveau la pâte pour tout incorporer. Ajouter un peu de farine pour obtenir une boule de texture souple mais sèche.

Fariner une feuille de papier sulfurisé et étaler finement chaque boule. Découper les formes que vous souhaitez donner à vos crackers (en carré, en triangle, rond, bandelettes....).

Enfourner de 5 à 8 mn environ jusqu'à ce que les crackers dorent légèrement. Laisser refroidir sur une grille.

Recette postée par Morgane et Erwann



Houmous, humus, homos,
classique pois chiche par Agnès
Crackers sésame, tomates
séchées, fromage par Olivier

Dolmatès ou feuilles de vigne farcies



Pour 100 dolmatès prévoir :

1 kg d'épaule d'agneau hachée

100 jeunes feuilles de vigne dont la face externe est encore brillante

250 gr de riz rond cuit (non salé)

2 gros oignons et 1 tête d'ail épluchés et mixés au robot

20 gr de sel

5 gr de poivre

Herbes, persil, huile d'olive

1 cube de bouillon de bœuf

Mélanger tous les ingrédients et ajouter le sel et le poivre.

Poser une feuille de vigne, face externe contre le plan de travail la grande pointe vers l'avant et les petites pointes vers soi. Disposer un peu de farce sur chaque feuille. Commencer par rabattre les 2 petites pointes de la feuille sur la boule de farce. Puis rouler les feuilles ainsi farcies en serrant bien leur contenu tout en rabattant continuellement les côtés vers l'intérieur du paquet formé.

Les disposer en rangs bien serrés dans un plat à four.

Arroser d'huile d'olive.

Faire fondre le cube de bouillon dans de l'eau bouillante et ajouter dans le plat à cuire, à mi-hauteur des dolmatès.

Faire cuire au four à 180 ° pendant 40 minutes.

Laisser refroidir un quart d'heure avant de déguster.



Recette filmée par Robin et Olivier

Gougères

3 œufs – 150 gr de farine – 100 gr de beurre – 150 gr de gruyère –
 $\frac{1}{2}$ cuillère à café de sel – poivre – 15 cl d'eau.

Mettre dans une casserole le beurre avec 150 gr d'eau, une demi-cuillère à café de sel et une forte pincée de poivre. Quand le beurre est fondu et que le mélange est bouillant, retirer du feu, ajouter, d'un seul coup, la farine et remuer avec une **cuillère en bois**.

Remettre la casserole sur le feu et, toujours en remuant, laisser quelques minutes à feu doux jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et se détache en masse compacte du fond de la casserole.

Retirer du feu, laisser tiédir quelques instants, ajouter les 3 œufs, un à un, en battant très vigoureusement entre chaque œuf.

Râper la moitié du fromage et couper le reste en fines lamelles. Ajouter à la pâte le gruyère râpé et goûter. La pâte doit être assez relevée. Si besoin est, remettre un peu de sel et de poivre.

Prendre la pâte par cuillerées régulières et déposer ces petits tas, se touchant et en cercle, sur une tourtière beurrée, de façon à obtenir une sorte de couronne bossue.

Poser les lamelles de gruyère réservées en les enfonçant un peu.

Cuisson : Portez au four moyen et cuire environ $\frac{3}{4}$ d'heure.

Recette postée par Alain et Françoise

Avec le concours de Modes et Travaux Seventies ☺

Version Marie-Annick et romain

Avec le concours du Larousse de la cuisine

5 œufs - 150 gr de farine tamisée - 100 gr de beurre - 150 gr de gruyère - 1 cuillère à café rase de sel - poivre - muscade - 25 cl d'eau.

Cuisson 210 ° porte entrouverte 5 mn puis porte fermée 20 mn.

Version Patrícia Wells pour Françoise Potel

Les 200 meilleures recettes de Bistrot

4 gros œufs - 130 gr de farine tamisée - 125 gr de beurre doux, bien froid coupé en petits morceaux - 60 gr de gruyère fraîchement râpé - 1/2 cuillerée à café de sel - 25 cl d'eau.

Cuisson 20 - 25 mn porte fermée jusqu'à ce que les choux soient dorés.



Gressins

120 gr de farine – 30 gr de fécule de maïs (maïzena) – 65 gr de yaourt nature ou fromage frais (carré frais, philadelphia, st moret...) – 4 cuillères à soupe d'eau – 2 cuillères à soupe d'huile d'olive – sel – poivre.

Mélanger tous les ingrédients ensemble puis ajouter l'eau progressivement jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte.

On peut ajouter des graines de sésame, pavot, etc... dans cette pâte.

Prélever une petite quantité de pâte et façonner entre vos doigts un boudin de 15 cm de long environ.

Le déposer sur une feuille de papier sulfurisé (ou teflon, ou silicone réutilisable). Placer cette feuille sur la plaque du four.

Quand tous les boudins ont été façonnés on peut saupoudrer de fromage râpé.

Enfourner à 180 ° pendant 15 ou 20 mn jusqu'à ce que les gressins soient légèrement dorés.

Laisser refroidir sur une grille.

Recette postée par Morgane et Erwann

Houmous de lentilles corail et coriandre



100 gr de lentilles corail
1 petite patate douce (200 gr)
graines de sésame
huile de sésame
coriandre fraîche
jus de citron
gingembre en poudre
curcuma
sel et poivre.

Faire cuire les lentilles corail et la patate douce pendant 15-20 m, dans une casserole d'eau bouillante. Ensuite les passer sous l'eau froide pour les refroidir.

Mixer 4 cuillères à soupe de graines de sésame (préalablement torréfiées dans une poêle) avec 1 ou 2 cuillères à soupe d'huile de sésame pour obtenir une pâte lisse.

Mixer ensemble les lentilles et la patate douce, la pâte de sésame, 2 cuillères à soupe de coriandre fraîche, 1 cuillère à soupe d'huile neutre, un peu de jus de citron, du gingembre en poudre, du curcuma, du sel et du poivre.

Ajuster l'assaisonnement : si c'est trop liquide rajouter des lentilles ou de la patate douce ; si c'est trop compact ajouter un peu d'huile neutre.

Placer au frigo au moins 1 heure pour refroidir la préparation.

Recette postée par Morgane et Erwann

Rillettes de maquereaux

1 litre de court bouillon + 1/2 litre de vin blanc sec

400 gr de maquereau

100 gr de crème fraîche épaisse

1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne + 1 cuillère à soupe de câpres + 3 cornichons

Sel, poivre

Faire un bouillon avec le vin blanc et y cuire les maquereaux étêtés et évidés pendant 30 mn. Les laisser refroidir puis les égoutter.

Ensuite ôter soigneusement les arêtes et émietter la chair.

Dans un saladier mélanger la crème fraîche et la moutarde ; incorporer les câpres et les cornichons après les avoir mixés. Ajouter le sel et le poivre puis mélanger la préparation aux miettes de maquereaux.

Pour la stérilisation : remplir les bocaux jusqu'à 2 cm du bord et faire stériliser pendant 60 mn à 100 °.



Recette postée par Andréa et Jean-Pierre

Quelques réalisations :

Olivier avec du hareng fumé (ou bouffi) dégusté pendant un apéro virtuel avec nos enfants...



Les plats de poissons



Les huîtres quand on ne les gobe pas



Aïoli

2 pavés de dos de cabillaud

Gros sel de mer

Huile neutre et huile d'olive - 1 œuf - 1 gousse d'ail - moutarde

Pomme de terre - Carottes - Brocolis - Haricots verts.... Toutes sortes de légumes que l'on peut cuisiner à la vapeur.



Poser les 2 pavés dans un plat sur un lit de sel puis les recouvrir généreusement de gros sel. Laisser mariner (ou dégorger) le poisson pendant une demi-heure pour qu'il rende un peu d'eau ce qui permet de raffermir la chair et la rendre plus savoureuse.

Faire une mayonnaise avec un jaune d'œuf, une cuillerée à soupe de moutarde, une gousse d'ail épluchée et râpée. Commencer à fouetter doucement mais fermement et ajouter un petit filet d'une des deux huiles puis un peu d'huile à chaque fois en alternant. Continuer de fouetter. Ajouter un peu de sel et un jus de citron.

Dessaler les pavés de cabillaud sous l'eau froide et bien les rincer. Nettoyer le plat et faire tremper dans de l'eau douce pendant une demi-heure.

Dans de l'eau non salée, faire cuire les pomme de terre coupées en deux pendant 5 mn après ébullition, puis les carottes coupées en

deux dans le sens de la longueur pendant 5 mn et terminer avec les bouquets de brocolis pendant 2-3 minutes.

Egoutter le poisson après trempage, l'éponger (on peut le laisser 1 nuit au frigo dans un linge bien serré).

Dans une poêle anti-adhésive mettre un peu de beurre clarifié (ou margarine, ou huile neutre pour cuisson...), poser les pavés de poisson, les faire saisir pendant environ 1 minute, baisser le feu et les cuire à l'unilatéral (laisser la chaleur monter le long de la chair). Quand le poisson commence à nacrer sur le bas et que le dessus est un peu tiède au toucher, il est cuit. Il doit être bien doré et croustillant sur la face de cuisson.

A présenter (retourné côté croustillant vers le haut) dans une assiette avec les légumes vapeur et l'aïoli.

On peut aussi ajouter un œuf dur et des escargots simplement cuits au court-bouillon.



Recette filmée par Agnès et Olivier

Pavé de cabillaud et risotto d'asperges vertes



un dos de cabillaud (400 gr) en 2 pavés
500 gr d'asperges vertes
10 cl de crème liquide
40 gr de beurre
25 gr de parmesan râpé
1 oignon
6 tranches fines de poitrine de porc fumée
Huile d'olive – gros sel – sel – poivre

Peler les asperges avec un économe, les ficeler par botte de 5 afin qu'elles se maintiennent à la cuisson.

Dans un faitout, verser de l'eau, saler avec du gros sel et porter à ébullition.

Plonger les asperges et surveiller la cuisson en piquant les pointes avec la lame d'un couteau.

Elles doivent rester fermes, lorsqu'elles sont cuites, les rafraîchir dans une eau glacée de façon à fixer les couleurs, les égoutter.

Envelopper les pavés dans les tranches de poitrine de porc fumée.

Eplucher et ciseler l'oignon. Dans une casserole faire fondre une noix de beurre et mettre l'oignon à suer sans coloration ; cuire 5 bonnes minutes.

Couper les asperges aux trois quarts en conservant les pointes, les mettre de côté.

Tailler le reste des asperges en petits dés, les ajouter aux oignons, assaisonner et remuer doucement en poursuivant la cuisson à petit feu jusqu'à évaporation totale du jus.

Dans un bol, battre la crème en chantilly.

Au moment de servir ajouter la crème battue aux asperges puis le parmesan ; réserver au chaud.

Dans une poêle anti-adhésive mettre un trait d'huile d'olive et saisir le dos sur toutes les faces pour bien le dorer.

Dans des cercles sans fond, répartir le risotto d'asperges et disposer le dos de cabillaud.

Ajouter les pointes d'asperges chaudes en décor sur le poisson.

Recette postée par Agnès et Olivier



Exécuté par
Brigitte et Marc

Huîtres gratinées

24 belles huîtres creuses (Bretagne ou Marennes)

50 gr de beurre - 2 ou 3 échalotes - vin blanc - chapelure - poivre au moulin.

Émincer finement les échalotes et les faire revenir dans un bon verre de vin dans une casserole jusqu'à réduction complète du vin.

Ouvrir les huîtres en récupérant leur eau dans un bol ; filtrer cette eau au chinois dans une casserole.

Décoquiller les huîtres ; les placer dans un bol, bien vérifier qu'il n'y a aucun morceau de coquille attaché aux huîtres et rincer l'huître délicatement sous un filet d'eau si c'est le cas.

Nettoyer les coquilles en retirant le pied et jeter les chapeaux. Placer les coquilles sur un lit de gros sel de Guérande dans un grand plat allant au four.

Dans la casserole contenant leur eau, faire pocher les huîtres très rapidement.

Dans chaque coquille, placer un peu d'échalote, une huître pochée, un petit morceau de beurre, un tour de moulin à poivre et saupoudrer de chapelure.

Gratiner 1 minute au grill très chaud et servir aussitôt.

Variante:

Huîtres gratinées aux épinards



- 24 belles huîtres creuses de Bretagne ou Marennes
- 24 belles feuilles d'épinard fraîches
- 10 cl de fumet de poisson
- 30 cl de crème fraîche
- 30 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 1/3 de cuiller à café de curry

Préparation:

Décongeler la quantité nécessaire de fumet de poisson, ou le préparer de la façon suivante : Dans une cocotte, faire sauter vivement à l'huile 500 g de parures et têtes de poissons non gras (sole, loup, cabillaud, merlu, etc.). Rajouter une tomate coupée en dés (ou une cuiller à café de concentré de tomates), un oignon et une carotte émincés. Faire suer. Déglacer avec un peu d'eau, puis mouiller à

hauteur et laisser mijoter 30 minutes tout en écumant. Passer au chinois. Le fumet peut se conserver quelques mois au congélateur.

Éplucher les épinards en tirant à rebours sous la feuille, puis bien les laver dans deux ou trois eaux successives. Les faire cuire quelques minutes à l'eau bouillante non salée. Les retirer, les égoutter et les passer rapidement à l'eau froide ; les séparer.

Ouvrir les huîtres en récupérant la première eau dans un bol ; filtrer cette eau au chinois dans une casserole. Décoquiller les huîtres ; les placer dans un bol ; attendre qu'elles rendent la seconde eau. Retirer les huîtres de leur seconde eau, bien vérifier qu'il n'y a aucun morceau de coquille attaché aux huîtres et rincer l'huître délicatement sous un filet d'eau si c'est le cas. Filtrer la seconde eau au chinois dans une casserole. Nettoyer les coquilles en retirant le pied et jeter les chapeaux.

Dans la casserole contenant la seconde eau, ajouter le fumet de poisson ; faire bouillir ; ajouter la crème fraîche et faire réduire jusqu'à épaississement. Ajouter le curry et vérifier l'assaisonnement en sel (il n'est normalement pas nécessaire d'en rajouter). Monter cette sauce au beurre en fouettant vivement. Ajouter le jaune d'œuf et donner encore quelques tours de fouet.

Placer les coquilles sur un lit de gros sel dans un grand plat allant au four. Dans la casserole contenant la première eau, faire pocher les huîtres très rapidement. Dans chaque coquille, placer une feuille d'épinard et une huître pochée. Napper avec la sauce et gratiner 1 minute au grill très chaud. Servir aussitôt.

Recette pour 4 personnes - Préparation : 1 heure - Cuisson : 1 minute



Recettes filmées par Agnès et Olivier

Avocado-Burger

Réalisation des « buns » d'avocat

2 avocats – 2 jaunes d'œuf – 125 ml de lait – 2 feuilles de gélatine
– 1 citron vert – sel – poivre – coriandre fraîche.

Plonger la gélatine dans de l'eau froide ou tiède pour la ramollir.
Mettre les jaunes d'œuf dans une casserole, saler, poivrer. Faire bouillir le lait et le verser petit à petit sur les jaunes d'œuf. Mettre le tout sur feu doux, tourner sans arrêt avec une cuillère en bois. (Ce mélange est une crème anglaise qui ne doit pas bouillir). Lorsque la crème anglaise nappe la cuillère, sortir la casserole du feu et incorporer immédiatement la gélatine essorée entre les mains.

Mélanger et laisser refroidir.

Mettre la chair des deux avocats + la coriandre + le jus de citron vert dans un mixer et mélanger le tout. Incorporer ensuite cette pulpe à la crème anglaise, saler, poivrer.

Disposer le mélange dans des petits récipients individuels ou des moules en forme de pains à hamburger. Mettre au frais au moins 3 heures.

Réalisation du « steak » de saumon

2 petits pavés de saumon – un demi citron vert – 1 échalote – sel – poivre – huile de sésame – sriracha (sauce pimentée)**

Couper le saumon en petits dés. Ajouter l'échalote ciselée, le jus de citron, un peu d'huile de sésame et une pointe de sriracha. Saler, poivrer et mélanger le tout.

Réserver au frigo.

** thaï : ศรีราชา, sàreeraachaa

Réalisation de la « sauce » au citron vert

1-2 cuillères à soupe de crème fraîche liquide par personne – un demi-citron vert – gingembre en poudre ou râpé frais – sel – poivre.

Mettre tous les ingrédients dans un bol et battre au fouet jusqu'à obtenir une consistance de crème chantilly.

Réserver au frais.

Le dressage



Placer le « bun » du dessous sur une assiette. Ajouter 1 à 2 cuillères de crème fouettée. Ajouter le tartare de saumon pour former le « steak ». Ajouter quelques pousses de salade (rocket, mâche, cresson, etc...). Recouvrir avec le « bun » du haut. Saupoudrer de graines de sésame torréfiées.

Recette postée par Morgane et Erwann

Mon conseil : pour manger, séparer les deux buns d'avocat pour faire comme deux tartines, chacune avec du saumon, de la crème et de la salade dessus, pour que les goûts soient équilibrés et que l'avocat ne prenne pas trop le dessus.

Cette recette mérite aussi d'être un peu améliorée selon moi, car il manque un élément ferme/croquant dedans, je n'ai simplement pas encore trouvé que faire étant donné que c'était un test. Peut-être faire des chips avec la peau du saumon ?)

Bon appétit !

Premier essai pour Olivier ; il revisite (désolée Morgane)



Deuxième essai ; en petites bouchées apéritives.



Beignets de saumon sauce avocat

1 livre de pommes de terre farineuses, pelées et coupées en deux
4 échalotes, finement tranchées
2 poignées de roquette, grossièrement hachées
1 botte de ciboulette, finement hachée
2 cuillères à café de poivre de Cayenne
Sel et poivre noir
2 œufs, battus
Deux boîtes de 160 g de saumon au naturel, sans peau ni arêtes
Huile de tournesol, pour la friture + Farine, pour saupoudrer
1 citron vert, en quartiers



Pour la sauce d'avocat :

2 avocats
1 échalote, coupée en petits dés
Jus de 2 citrons
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre

Écraser les avocats avec l'échalote, le jus de citron et l'huile d'olive et assaisonner avec du sel et du poivre.
Mettre de côté.

Faire bouillir les pommes de terre dans beaucoup d'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient cuites, environ 15 minutes. Égoutter et laisser refroidir. Les écraser grossièrement, puis ajouter les échalotes, la roquette, la ciboulette et le poivre de Cayenne. Assaisonner avec du sel et du poivre.

Enfin, ajouter les œufs et le saumon, puis mélanger cette purée à la fourchette jusqu'à obtenir un mélange grossier. Faire des boules avec cette purée, puis les aplatir pour qu'elles aient une épaisseur d'1 à 2 cm. Laisser les beignets se raffermir au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Faire chauffer un filet d'huile de tournesol dans une poêle à fond épais sur feu moyen. Saupoudrer les beignets de saumon avec un peu de farine et les faire frire sur un côté pendant 3 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Les retourner soigneusement avec une spatule et les faire frire de l'autre côté pendant 3 minutes de plus. Les beignets doivent être bien chauds à l'intérieur. Les sortir de la casserole et les poser sur du papier absorbant. (Vous pouvez les garder au chaud au four si vous préférez.) Servir les beignets avec des quartiers de citron vert et la sauce d'avocat. Pour 4 personnes.

Recette postée par Brigitte et Tom

Crumble de saumon et courgettes au sésame



600 gr de filet de saumon écossais
2 courgettes
50 gr de beurre
120 gr de parmesan
4 cuillères à soupe de farine
2 cuillères à soupe de graines de sésame
3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préchauffer le four thermostat 7 ou 210 °. Tailler les courgettes en dés, les faire dorer 5 mn dans l'huile d'olive.

Mélanger le beurre mou dans un bol avec la farine, le parmesan et le sésame pour obtenir une pâte friable.

Tailler le saumon en cubes. Répartir ces derniers ainsi que les dés de courgette dans 4 ramequins. Émietter la pâte par-dessus.

Faire cuire le crumble 10 mn au four. Server aussitôt.

Recette postée par Agnès et Olivier

Une variante : crumble de saumon sur lit de poireaux.

Couper les poireaux en morceaux et les faire cuire à la vapeur. Les poser au fond d'un plat à gratin.

Couper le saumon frais en dés que vous déposez sur les poireaux. Saupoudrer de sel, poivre et muscade + un trait de crème fraîche.

Faire un crumble avec 1/3 de parmesan grossièrement concassé, 1/3 de farine et 1/3 de beurre bien froid ; passer le tout au robot.

Répartir ce crumble sur votre plat avant de gratiner pendant 10 à 15 mn.

Conseil : le saumon doit être bien froid et coupé en gros cubes ce qui lui permettra de rester mi-cuit au milieu après le quart d'heure de gratinage au four.

Fleur de courgette farcie

180 gr de saumon – 10 courgettes fleurs – 1 œuf – les feuilles de 3 branches de persil – 2 gousses d'ail – un peu de crème fraîche – sel – poivre.

Dans le bol d'un petit robot, faire tourner quelques secondes avec le saumon et le sel. Ajouter tous les ingrédients et faire tourner pendant une minute (rajouter de la crème si le mélange est trop dense).

Farcir les fleurs à la poche à douille avec le mélange obtenu ; disposer dans un plat à gratin, arroser d'huile d'olive et mettre un peu d'eau au fond.

Faire cuire au four à 210° pendant 20 minutes environ.

A essayer avec des épices, ou d'autres aromatiques type aneth....



Recette postée par Agnès et Olivier

Gratin de courgettes et saumon fumé



Pour 2 personnes : 2 tranches de saumon fumé - 3 petites courgettes - 1 œuf - 10 cl de crème liquide - du fromage râpé pour gratiner (à doser si vous aimez beaucoup le fromage ou non).

Préchauffer le four à 210°.

Découper les courgettes en morceaux et les cuire à l'eau jusqu'à ce qu'elles soient assez fondantes pour être écrasées. (on peut aussi les faire cuire à la vapeur).

Ecraser les courgettes selon la consistance que vous préférez (purée lisse ou morceaux).

Dans un petit plat à gratin, déposer la moitié des courgettes, couvrir avec les tranches de saumon fumé puis recouvrir avec le reste de courgettes.

A côté dans un bol, battre l'œuf et la crème liquide. Verser ce mélange sur le dessus du plat. Parsemer de fromage râpé.

Cuire au four pendant + ou - 30 minutes.

Recette postée par Megan et Robin

Gravelax

Le gravelax : 300 gr de saumon détaillé en 4 pavés - 200 gr de sucre - 200 gr de gros sel - 1 botte d'aneth - Huile d'olive - 2 cuillères à soupe de baie rose - 1 cuillère à soupe de poivre noir concassé.

La crème douce citron : 15 cl de crème liquide entière - 3 cuillères à soupe de jus de citron - sel - piment d'Espelette.



Mettre à mariner les pavés de poisson dans le mélange de sucre, de gros sel et de poivre concassé pendant 12 heures.

Rincer les pavés à l'eau froide pour enlever l'excédent de sel.

Badigeonner le dessus des pavés d'huile d'olive et ajouter dessus l'aneth hachée et les baies roses concassées.

Réserver au frigo.

Fouetter la crème au batteur et ajouter à la fin le citron, le sel, le piment d'Espelette. Assaisonner et réserver au frais.

Tailler des fines tranches de poisson et les disposer dans l'assiette. Réaliser une quenelle de crème.

Accompagner d'une petite salade de pousse de roquettes, assaisonnée d'une vinaigrette au citron et huile d'olive.

Recette postée par Agnès et Olivier

Pour les viandard

Agneau...

Porc...

Veau...



Une valeur sûre : la volaille du dimanche

LA SECTE DES ADORATEURS DE VOLAILLES



Agneau en croûte d'épices

1 gigot d'agneau de 2 kg

3 gousses d'ail

Pour la marinade : Cumin en poudre – coriandre fraîche ou à défaut en grains moulue – 1 oignon – 4 épices – paprika – huile d'olive – miel (compter 1 cuillère à soupe pour chaque épice)

Pour l'accompagnement : 1 oignon – 6 carottes – 2 poireaux – 1 poivron rouge – 1 poivron jaune – 3 tomates – 1 bouquet garni – Ras-el-hanout



Désosser ou faire désosser le gigot par votre boucher. Réserver les os.

Dans un mixeur, mettre l'oignon, la coriandre, un peu d'huile d'olive, une cuillère à soupe de miel et faire tourner jusqu'à consistance de purée un peu liquide. Rajouter environ une cuillère à

soupe de chaque épice en poudre, mixer de nouveau pour obtenir une pâte.

Eplucher les gousses d'ail, les détailler en éclats et en larder le gigot. Badigeonner grassement le gigot avec la préparation aromatique. L'envelopper dans un film alimentaire et le laisser mariner 48 heures dans le réfrigérateur.

Dans une sauteuse, faire revenir les os à l'huile d'olive. Rajouter l'oignon émincé, les verts de poireaux en rondelles, les tomates épluchées et coupées en dés, le bouquet garni, un peu de ras-el-hanout. Couvrir d'eau et laisser mijoter 2 heures. On peut préparer ce fond de légumes la veille du repas (ou 48 h avant, en même temps que la marinade du gigot) et réserver au frais.

Le jour du repas, mettre le gigot dans un plat à four, l'entourer de quelques cuillères à soupe du bouillon de légumes. Saisir 15 minutes environ à 220° puis baisser la température et finir de cuire environ 35 minutes à 180°.

Faire chauffer le bouillon après avoir retiré les os et le bouquet garni, ajouter les carottes et les blancs de poireaux en rondelles, les poivrons en lamelles, parsemer de cumin en poudre et laisser cuire à couvert et à feu doux pendant une demi-heure, les légumes doivent rester fermes.

Servir le gigot avec les légumes et un peu de semoule de couscous.



Recette filmée par Agnès et Olivier

Moussaka

400 gr de viande hachée (épaule agneau ou bœuf) - 2 grosses aubergines - 300 gr de coulis de tomates - huile d'olive - 2 échalotes - 2 gousses d'ail - thym - cumin - sel - poivre.

Pour la béchamel : 30 gr de farine - 30 gr de beurre - 30 cl de lait.



Dans une sauteuse, feu vif, faire revenir dans un peu d'huile d'olive la viande hachée. Ajouter les échalotes émincées, le thym en poudre et le poivre. Mélanger et quand la viande attache légèrement au fond mettre un peu de sel et stopper la cuisson.

Dans un plat allant au four (plat à gratin) déposer la viande en l'étalant bien et recouvrir avec la sauce tomate et l'ail découpé en mini cubes de 1 mm.

Dans un wok, faire chauffer un peu d'huile d'olive et déposer les aubergines coupées en petits cubes de 5mm. A feu vif. Ajouter sel et cumin. Remuer pour faire réduire les aubergines et les laisser confire 10 mn. Les déposer dans le plat sur la sauce tomate.

Préparer une béchamel. Dans une casserole faire fondre du beurre, ajouter la farine et fouetter pour obtenir une crème pâteuse. Retirer du feu et ajouter le lait en deux fois : incorporer rapidement un peu de lait à cette crème et tourner avec le fouet. Quand la crème redevient lisse mettre le reste de lait, le piment d'Espelette et la noix

muscade ; continuer à fouetter jusqu'à consistance liquide et homogène.

Remettre sur le feu et avec une maryse, brasser ce mélange jusqu'à ce qu'il épaississe. Ajouter un peu de sel et verser cette béchamel dans le plat sur les aubergines.

Mettre au four en chaleur tournante à 200° pendant 20 à 25 mn.



Recette filmée par Robin et Olivier

Vos réalisations :

Françoise et Xavier



Eva et Dominique



Jarret de porc aux lentilles

Préparation : 15 minutes (+ 2 jours de salaison)

Cuisson : 1 heure pour le jarret + 45 minutes pour les lentilles



- 1 jarret de porc
- 1 poignée de gros sel de Guérande
- Une vingtaine de grains de poivre
- 250 g de lentilles
- 2 oignons dont un piqué de 3 clous de girofle
- 2 carottes
- 4 gousses d'ail écrasées
- une cuillerée à soupe de saindoux ou de graisse de canard
- Bouquet garni, sel et poivre du moulin

Bien frotter le jarret au gros sel en insistant sur les parties où la viande est apparente et laisser mariner dans un endroit frais pendant 48h. Bien rincer le jarret, le placer dans une cocotte-minute d'eau froide. Rajouter l'oignon piqué de girofle, le poivre en grains et le bouquet garni. Faire cuire 1 heure à partir du chuchotement de l'appareil.

Filtrer le jus de cuisson du jarret et le réserver. Dans une sauteuse, faire suer l'oignon, les gousses d'ail et les carottes émincées dans le saindoux ou la graisse de canard, ajouter les lentilles et chauffer sans que l'oignon ne brûle. Déglacer avec un peu de jus de cuisson du jarret et attendre la complète absorption. Rajouter du jus de cuisson au fur et à mesure de la cuisson des lentilles pendant à peu près 45 minutes. Goûter régulièrement. Rectifier l'assaisonnement en poivre, et en sel si nécessaire.

Passer le jarret au four chaud (220 °C) avec un peu de saindoux, de graisse de canard ou de beurre clarifié pour le rôtir. Servir avec les lentilles.



Recette filmée par Agnès et Olivier

Potée

1 chou (frisé, blanc ou vert)

3 carottes

1 poireau

1/2 oignon

1 échalote

3 ou 4 branches de persil pour bouquet garni + les feuilles de persil hachées.

Saucisse (canard, porc, Ou viande non salée, tout est permis)

Lard fumé (ou palette)

Couper finement le chou à la mandoline (pour les courageux qui n'ont pas peur de se couper), ou au couteau (pour les courageux qui ne veulent pas de la mandoline).

Couper les légumes en petits tronçons.

Mettre de l'eau à bouillir dans une grande casserole pour blanchir le chou : le plonger dans l'eau bouillante et à la reprise de l'ébullition laisser blanchir 1 minute. Egoutter le chou dans une passoire et le rincer à l'eau froide.

Dans une sauteuse (ou une cocotte), mettre un peu de gras (huile, graisse de canard, etc..). Bien faire chauffer et marquer les saucisses (bien faire revenir toutes les viandes non salées).

Baisser le feu, retirer et réserver les saucisses (ou les viandes) puis dans le jus de cuisson faire tomber le chou (le faire réduire en volume). Mélanger avec les légumes émincés puis ajouter des épices (au choix : poivre concassé, baies de genièvre, thym, origan, romarin, marjolaine, herbes de Provence diverses) puis le bouquet garni (laurier et branches de persil).

Remuer l'ensemble en déglaçant avec l'eau de tous ces légumes. Quand le chou a réduit, remettre les saucisses (ou la viande) dans la sauteuse (ou la cocotte) au milieu du chou et ajouter le lard fumé (côté couenne vers le fond).

Ajouter un bon verre de liquide : vin blanc ou eau.

Nota : On ne met pas de sel car le chou prend énormément le sel en cuisant. De plus les saucisses et le lard sont salés. Il suffira de rectifier l'assaisonnement en fin de cuisson au moment de servir.

Allumer le four à 160°. Mettre la sauteuse (ou la cocotte) avec un couvercle et faire un braisage lent pendant 2 heures (avec ce mode de cuisson, il ne devrait pas y avoir trop d'évaporation d'eau, mais vérifier à mi-cuisson quand même).

Parsemer avec le persil haché avant de servir.



Recette filmée par Agnès et Olivier

Potée de Françoise et Xavier



Potée au chou façon haricots
rouges et quinoa

par Brigitte et Tom



Potée façon vin blanc

par Anne et Vincent

Rôti de porc en croûte



un rôti de 800 gr (veau, porc, bœuf, ...) - 250 gr de pâte feuilletée -
6 tranches de jambon de parme - 100 gr de mozzarella - 6 tomates
séchées - 6 feuilles de basilic - 1 verre de lait - huile d'olive - poivre

Préchauffez le four à 180° (thermostat 6)

Dans une poêle bien chaude, saisissez le rôti à l'huile sur toutes ses faces puis laissez le reposer.

Rincez les feuilles de basilic, épongez les à l'aide d'une serviette propre, et tant que vous y êtes séchez aussi le sol et le plan de travail.

Avec un couteau aiguisé, coupez la mozzarella en tranches de 5 mm

Attrapez un large rouleau à pâtisserie et étalez la pâte feuilletée en un disque de 2 mm d'épaisseur.

Disposez les tranches de jambon en ligne sur la pâte feuilletée en partant du centre jusqu'à 2 cm du bord. Ajoutez les rondelles de mozzarella, puis les tomates séchées et le basilic. Le tout doit former une ligne bien régulière.

Poivrez mais ne salez pas. Déposez votre rôti, mouillez légèrement les bords de la pâte et rabattez le bas, le haut et enfin les côtés. Pressez légèrement pour bien emmailloter le rôti.

Retournez-le et badigeonnez toute la pâte avec un pinceau trempé dans le lait.

Faites 2 trous sur le dessus et à chaque extrémité afin que la vapeur puisse s'échapper. Enfournez pour 45 mn.

Recette postée par Erwann et Morgane

Tirée du roman « Le monde de Narnia » : les enfants en croûte...

Blanquette de veau

750 gr d'épaule de veau coupée en morceaux - 50 gr de beurre - 2 cuillerées à soupe de farine bombées - 1 gros oignon - 2 clous de girofle - 2 échalotes - 3 carottes - 250g de champignons de Paris - 2 jaunes d'œuf - 10 cl de crème fraîche - le jus d'un demi citron - un bouquet garni avec 3 branches de persil effeuillées - 2 feuilles de laurier - 1 branche de thym - sel - poivre blanc - les feuilles de persil.

Dans une poêle, avec 10 gr de beurre, faire revenir à couvert et à feu doux les champignons (coupés en deux ou quatre selon la taille) jusqu'à complète évaporation de leur eau et jusqu'à leur coloration (compter une quinzaine de minutes). Réserver.

Dans le même temps, dans une sauteuse ou une cocotte mettre le reste de beurre à fondre sur feu doux sans le faire brunir. Quand il est fondu ajouter la farine et bien mélanger avec un fouet. Délayer à l'eau chaude en versant doucement, sans cesser de remuer, jusqu'à hauteur estimée de la viande.

Quand ce « blanc » fait une liaison claire, ajouter le veau avec l'oignon coupé en deux dans le sens de la largeur, les moitiés piquées chacune d'un clou de girofle, les échalotes coupées en deux dans le sens de la longueur, les carottes coupées en rondelles, le bouquet garni, le sel, le poivre blanc.

Faire cuire à feu doux et à Couvert pendant 2h en surveillant la hauteur du « blanc » qui ne doit pas trop diminuer.

A la fin de la cuisson, vérifier l'assaisonnement et le rectifier si nécessaire. Couper le feu, retirer les oignons piqués de girofle, les échalotes et le bouquet garni. Ajouter les champignons.

Délayer les jaunes d'œufs dans la crème fraîche et le jus de citron dans un bol, puis ajouter cette liaison à la blanquette chaude tout en remuant jusqu'à épaississement.



Facultatif : un quart d'heure avant de servir préparer des croûtons de pain rassis sans croûte et dorés au beurre dans la poêle (de la taille de la moitié de la main et épais de 1 cm).

Dresser la blanquette dans un plat creux chaud (sans être brûlant pour ne pas cuire les jaunes) ou la garder dans la sauteuse ou la cocotte pour le service (au choix), piquer le plat avec des croutons (facultatif) et parsemer de persil frais ciselé.



Recette filmée par Agnès et Olivier

Variante version F.-R. Gaudry

par Xavier

Le début est pareil. En plus tu fais glacer à blanc des oignons grelots et après des petits champignons boule que tu réserves. Tu fais réduire après filtration le jus de cuisson épaissi par un roux blanc puis crème et jaune d'œuf (type crème anglaise). Tu rajoutes à la fin un jus de citron (Meyer pour faire chic) et tu remets la viande, les carottes, les oignons et les champignons.

Plus un peu de persil ciselé.

En fait la différence tient au fait que le roux est fait après.

Ossobucco



- 4 rouelles épaisses de jarret de veau
- Farine
- 1 petit (ou un demi) céleri rave (boule)
- 2 carottes
- 2 oignons moyens
- 1 verre de vin blanc
- Fond de veau ou bouillon de bœuf
- 2 cuillérées à soupe de concentré de tomates
- 3 gousses d'ail
- 1 cuillérée à soupe de persil haché
- 5 filets d'anchois à l'huile d'olive
- Thym, laurier, sel, poivre
- Huile d'olive (ou saindoux)

Fariner légèrement et régulièrement les rouelles de veau. Bien faire chauffer l'huile dans une cocotte et y mettre les rouelles à dorer des 2 côtés.

Eplucher et couper en dés les carottes, le céleri et les oignons.

Mixer ensemble l'ail, les anchois et le persil.

Oter la viande de la cocotte et mettre à revenir les légumes coupés en dés. Remettre la viande, verser le vin blanc, le fond de veau et le concentré de tomates à hauteur des rouelles de veau. Ajouter le mélange anchois ail persil; poivrer; saler très légèrement à cause des anchois.

Mettre le thym-laurier. Couvrir et faire cuire à feu très doux à peu près 1h30 (cela dépend de l'épaisseur des rouelles).



Recette filmée par Agnès et Olivier

Cuisiné par

Patrícia et Jean-Marc



Danielle et Alain



Lentilles au magret confit



Verser dans une cocotte :

2 verres de lentilles,
6 verres d'eau,
oignon avec clou de girofle,
(en option) carottes déjà cuites

Ajouter les morceaux de magret avec un peu de graisse de canard.

Laisser 15 / 20 mn sur le feu.

On pilote avec la cuisson des lentilles.

Pour réaliser cette recette il vous faut :

- en septembre appeler Olivier pour réserver une carcasse de canard.
- en novembre aller à Bellegarde Sainte Marie avec Baudoin et Bédi pour faire les confits.



- en avril récupérer les lentilles sèches, cuire quelques carottes

Recette postée par Marie-Annick et Romain

Pintade façon goulash

1 pintade

Oignons, ail, petit salé (lardons)

Paprika, sel

Farine

Eau

Découper la pintade en morceaux, les faire revenir dans un faitout. Ajouter les oignons, faire revenir le tout.

Ajouter les lardons, l'ail, le paprika, un peu de farine et couvrir d'eau bouillante.

Faire cuire environ $\frac{3}{4}$ d'heure, 1 h à la cocotte à feu doux.



Recette filmée par Agnès et Olivier

Poulet fermier en boudins blancs de Jean-François Piège



1 poulet fermier de 2 kg plumé et vidé :
cuisses séparées et dénervées - suprêmes sur le bateau

Pour la confection des boudins blancs :

1 tronçon de carotte de 3 cm, taillé en petits cubes
1 tronçon de blanc de poireau de 2 cm, taillé en petits cubes
10 g d'oignon paille, taillé en petits cubes
Quelques queues de persil
1 branche de thym
1 feuille de laurier
20 g de beurre
1 gousse d'ail en chemise éclatée
25 cl de lait cru
15 g de fécule (Maïzena ou pomme de terre)
1 œuf
3 cl de Porto rouge
1 paquet de morilles surgelées
4 cl de jus filtré de décongélation des morilles

Pour le bateau du poulet :

2 branches de thym - 2 feuilles de laurier - Quelques queues de persil - 3 gousses d'ail en chemise éclatées - 75 g de beurre clarifié

Pour la sauce :

Quelques morilles prélevées dans le paquet prévu pour les boudins

1 échalote finement ciselée - 20 g de beurre - 2 cl de Cognac - 2 cl de Porto blanc - 3 cl de jus filtré de décongélation des morilles - 30 cl de crème fraîche

Préparation des boudins blancs :

Confectionner un bouquet garni avec les queues de persil, le thym et le laurier. Fondre 20 g de beurre dans un sautoir et suer les légumes avec le bouquet garni et la gousse d'ail. Dès que les légumes sont cuits, mouiller avec le lait et porter à ébullition puis sortir du feu et infuser au moins une demi-heure. Verser le lait dans une petite casserole en le filtrant à l'aide d'un chinois étamine.

Enlever la peau et dénervé la chair des cuisses de la volaille (environ 300 g), la hacher très finement et la mettre dans le bol glacé d'un mixeur (préalablement placé au congélateur), puis la réduire en purée pendant 30 secondes. Ajouter la fécule, le jus de morille, les morilles bien nettoyées, le Porto et l'œuf, mixer de nouveau et ajouter le lait infusé bouillant. Continuer de mixer pendant une minute, jusqu'à ce que l'appareil prenne la consistance d'une crème pâtissière. Assaisonner en sel et poivre et débarrasser dans un saladier.

Mettre l'ensemble de l'appareil à boudins blancs dans une poche munie d'une douille

(diamètre 1cm), en déposer 3 cordons sur chaque feuille de papier film. Rouler le film pour y enfermer le boudin, le ficeler à chaque

extrémité à l'aide d'une lanière de papier film, et nouer 2 ou 3 autres lanières autour du boudin afin de former des petits boudins en chapelets. Chauffer de l'eau dans une grande casserole et y plonger les chapelets pendant 3 minutes avant de les laisser refroidir dans leur bain de cuisson.

Cuisson du bateau du poulet :

Confectionner deux bouquets garnis avec les queues de persil, le thym et le laurier. Saler l'intérieur du bateau en frottant bien pour faire pénétrer le sel. Saisir vivement le bateau au beurre clarifié dans une sauteuse avec les gousses d'ail et les bouquets garnis, puis saler et passer la sauteuse au four à 160 °C (th 5/6) pendant environ 30 minutes, en arrosant sans cesse le poulet de son beurre. Une fois cuit, sortir le poulet de la sauteuse, laisser reposer à couvert.

Confection de la sauce :

Suer sans coloration l'échalote dans une noix de beurre, puis ajouter les morilles laissées entières et laisser suer pendant 2 minutes à feu doux. Flamber avec le cognac, ajouter le Porto blanc et faire réduire de nouveau. Mouiller alors avec le jus de morilles restant et continuer la cuisson pendant 5 minutes. Incorporer la crème et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes, rectifier l'assaisonnement puis retirer et réserver les morilles, et filtrer la sauce à l'aide d'une passoire fine.

Dressage :

Sortir les boudins de leur film. Découper les suprêmes sur le bateau du poulet, tailler chacun d'eux en 6 morceaux et les dresser sur les assiettes, ajouter les boudins, les morilles et napper avec la sauce.



Recette filmée par Agnès et Olivier

Poulet Mistral

1 poulet de 1,5 à 2 kg découpé en 8 morceaux – 2 cuillères à soupe d'huile d'olive – 15 gr de beurre – 40 gousses d'ail – 12,5 cl de vin blanc sec – 12,5 cl de bouillon de volaille – sel – poivre au moulin.

Faire chauffer le beurre et l'huile dans une grande sauteuse sur feu vif. Saler et poivrer largement les morceaux de poulet. Lorsque la matière grasse est bien chaude et avant qu'elle ne fume, y mettre les morceaux de poulet et bien les faire dorer d'un côté, pendant 5 minutes environ, en surveillant la cuisson pour éviter que la peau ne brûle. Retourner les morceaux et les faire dorer 5 minutes de l'autre côté. Procéder en plusieurs fois si nécessaire.

Réduire le feu et ajouter les gousses d'ail en les enfouissant parmi les morceaux de poulet pour qu'elles se retrouvent dans le fond de la sauteuse. Faire sauter le tout en remuant le récipient fréquemment pendant 10 mn jusqu'à ce que les gousses soient légèrement dorées.

Verser lentement le vin et le bouillon. Remuer la sauteuse et gratter le fond pour détacher les sucs de cuisson. Couvrir et poursuivre la cuisson pendant encore 10 à 12 mn : le jus doit couler clair du poulet quand on le pique.

Servir les morceaux de poulet avec les gousses d'ail accompagnés de pommes de terre sautées ou de riz.

Recette postée par Agnès et Olivier



Version Pintade Mistral par
Graziella et Michel



Poulet à la moutarde



Prendre 2 cuisses de poulet et les badigeonner sur toutes les faces avec de la moutarde. Les faire revenir dans de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Ajouter 1 oignon, 2 gousses d'ail et faire revenir quelques minutes.

Ajouter une dizaine de tomates cerise (facultatif)

Saler, poivrer.

Mouiller avec un peu de vin blanc et 200 ml d'eau environ. Couvrir et laisser mijoter à feu doux 45 mn environ.

Parsemer de persil juste avant de servir. Accompagner avec pommes de terre vapeur, tagliatelles, riz, semoule....

Recette postée par Brigitte et Marc

Yassa de poulet



Pour 4 ou 6 personnes :

1 poulet de 1,2 kg

600 gr d'oignons blancs

3 jus de citron

20 cl d'huile d'olive

Sel, poivre, gingembre

Découper le poulet à cru en 8 à 10 morceaux que vous placerez dans un saladier. Peler les oignons et les émincer en fines rondelles. Les rajouter sur le poulet ainsi que le jus des citrons, le sel, le poivre, le gingembre râpé (avec modération) et la moitié de l'huile d'olive.

Bien mélanger, couvrir et laisser mariner au réfrigérateur 4 heures minimum.

Décanter le poulet (séparer le poulet, les oignons et la marinade)

Chauffer le reste d'huile dans une cocotte. Rissoler vivement le poulet. Après coloration, rajouter les oignons puis en dernier la marinade. Couvrir et laisser compoter pendant 40 mn à feu doux.

Laisser reposer quelques minutes hors du feu et éliminer le surplus de graisse avec une petite louche. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Servir dans la cocotte après avoir saupoudré de persil haché.

Un riz blanc accompagne traditionnellement le plat mais aussi, pourquoi pas, des nouilles fraîches ou une (vraie) purée de pommes de terre.

Recette postée par Françoise et Xavier

Yassa et purée de pomme de terre par Olivier



Un peu de végétal pour accompagner

Asperges

Aubergines

Blettes

Lentilles vertes ou corail

Patates

Petits pois

Poivrons, courgettes, carottes, etc....



Avec beaucoup d'épices et herbes fraîches

Dahl de lentilles corail



Faire blondir les cébettes coupées fin avec 1 ou 2 carottes grossièrement rapées dans de l'huile neutre. Une fois le tout blondi, ajouter 2 gousses d'ail écrasées, un gros morceau de gingembre râpé (4 à 5 cm) et mettre les épices : $\frac{1}{2}$ cuillerée à café de graines de moutarde, $\frac{1}{2}$ cuillère à café de coriandre en poudre, 1 cuillerée à café de cumin en poudre, $\frac{1}{2}$ cuillerée à café de curcuma.

Quand tout est bien revenu, déglacer avec 1 verre d'eau et mélanger. Mouiller d'un demi litre d'eau avec un bouillon cube de poule.

Mettre 250 gr de lentilles corail. Laisser cuire doucement 10 mn à ébullition.

Si on aime très relevé, on peut ajouter un peu de piment en fin de cuisson.

Recette postée par Martine et Vincent



Le dahl d'Olivier avec une feuille de rau ram frais (coriandre à grandes feuilles du Vietnam).

Gâteau d'aubergines



4 aubergines – 4 belles tomates – 1 poivron rouge
400 gr de fromage de chèvre frais (type petit Billy) – 1 œuf
Herbes de Provence (ou thym en poudre) – 1 bouquet garni – 2
branches de basilic frais – 2 gousses d'ail – 2 oignons de 100 gr
Huile d'olive – sel – poivre – piment d'Espelette.

Peler les aubergines et les couper en tranches de 5 mm d'épaisseur.
Les faire rôtir à la plancha en plusieurs fois à l'huile d'olive avec
sel, poivre et herbes de Provence (ou thym en poudre).

Éplucher et couper grossièrement les tomates, éplucher et couper le
poivron en dé de 5 mm. Emincer finement un oignon. Dans une
sauteuse faire suer l'oignon, rajouter les tomates, le poivron, le
bouquet garni et saler. Laisser compoter à couvert pendant 15
minutes. Faire réduire à découvert jusqu'à évaporation des liquides.
Ajouter une gousse d'ail en purée en toute fin de cuisson.

Dans un mixer réduire en purée 1 oignon, 1 gousse d'ail et le basilic
ébranché. Dans un grand bol mélanger le fromage, cette purée
(oignon ail basilic) et l'œuf. Saler et assaisonner au piment
d'Espelette.

Tapisser l'intérieur d'un moule à cake antiadhésif (ou un moule à manquer antiadhésif) avec la moitié des tranches d'aubergines. (les tranches doivent tapisser le fond et remonter sur les bords). Recouvrir avec une couche de mélange au fromage. Puis avec une fine couche de tranches d'aubergines. Puis la compotée de tomate en rabattant les aubergines qui dépassent du bord. Enfin recouvrir du reste de tranches d'aubergines.

Couvrir d'une feuille de papier aluminium en plaquant le papier sur le gâteau. Passer au four à 200 ° pendant 30 minutes.

A la sortie du four, retirer le papier alu et démouler ce gâteau sur le plat de service. Le retourner d'un coup sec pour qu'il se démoule facilement.



Recette filmée par Agnès et Olivier

Exécuté par

Anne et Robert



Megan et Robin



Ce plat peut se servir chaud en accompagnement d'un poisson ou d'une viande grillée.

On peut aussi le laisser refroidir dans le plat à four et le placer au réfrigérateur au moins pendant 1 nuit avant de le démouler et le servir tranché avec une salade verte et un bon verre de rosé de Provence

Gratin de blettes



Prendre une botte de blette. Couper les queues en morceaux et les faire blanchir dans une grande casserole d'eau pendant 5 mn. Ajouter les feuilles et laisser cuire 2 mn.



Casser 3 œufs dans un bol et fouetter pour un mélange moussieux. Ajouter du lait, de la crème semi épaisse fraîche, un peu de muscade. Saler, poivrer.



Dans un plat à gratin mettre les côtes et les feuilles de blette, le mélange œuf/lait. Recouvrir de crème fraîche et de gruyère râpé et placer au four à 210 ° pendant 35mn.



Recette postée par Sophie

Halushka* en hongrois ou Kluski* en polonais

Pour 2 personnes

3 grosses pommes de terre

3 cuillerées à soupe de farine pleines

1 œuf

Sel

Eplucher et râper les pommes de terre.

Mettre un chiffon dans un récipient et y verser les pommes de terre.

Essorer la pâte et laisser reposer le liquide obtenu.

Pendant ce temps ajouter dans la pâte de pomme de terre la farine, l'œuf et le sel.

Ajouter la fécule de pomme de terre que vous avez récupérée dans le liquide mis de côté et malaxer.

Mettre à chauffer une casserole d'eau salée.

Fariner une planche, y déposer la pâte.

Avec un couteau à bout rond, racler des morceaux de pâte que vous accompagnez jusque dans l'eau bouillante.

Laisser bouillir 2 à 3 mn. Quand les quenelles de pâte remontent à la surface, bien les égoutter avec une écumoire.

* : exercice de prononciation

Halushka : ra - louch - ka

Kluski : clouss - ki



Recette filmée par Agnès et Olivier

Nokedli *

Pour 2 personnes

250 gr de farine

2 œufs

Sel, eau

Dans un saladier, faire un volcan de farine. Y incorporer les œufs et le sel.

Touiller tout en rajoutant l'eau jusqu'à atteindre la consistance voulue.

Fariner une planche et découper des morceaux de pâte que vous laissez tomber dans l'eau bouillante. Faire cuire jusqu'à la remontée des pâtes.

Recette hongroise



Recette filmée par Agnès et Olivier

* exercice de prononciation

Nokedli : no - ké - dli

Pommes dauphine



500 gr de pommes de terre (genre bintje)
250 gr de lait
80 gr de beurre
125 gr de farine
4 œufs
Sel - poivre - noix muscade

Eplucher, rincer et faire cuire les pommes de terre à la vapeur.

Dans une casserole, mettre le lait, le sel le poivre, la muscade et le beurre coupé en morceaux. Faire bouillir à feu vif. Retirer la casserole du feu, verser en une seule fois la farine et mélanger sur feu doux pendant quelques secondes. Hors du feu, travailler énergiquement à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte forme une boule lisse et homogène. Elle doit se décoller du fond et de la paroi du récipient. La pâte est ainsi « desséchée ».

Ajouter un œuf, le mélanger à la pâte, travailler énergiquement à la cuillère en bois pour l'incorporer. Ajouter le second et recommencer à chaque œuf.

Une fois les pommes de terre cuites, les réduire en purée. Saler, poivrer puis mélanger les deux préparations vigoureusement.

Mettre l'appareil dans une poche à douille de 15mm ou un sac congélation auquel on aura coupé l'extrémité.

Lorsque le bain de friture est prêt (180 °), extruder la pâte en pressant la poche et couper les cylindres ainsi formés avec des ciseaux pour qu'ils tombent dans la friture ; ils doivent gonfler et remonter à la surface.

Dès que les pommes sont dorées, les égoutter sur du papier absorbant et saler très légèrement.



Recette filmée par Agnès et Olivier

Ratatouille



Un peu de saucisse de Toulouse

1 poivron rouge - 1 oignon - 3 petites courgettes - 1 grappe de 5 tomates - 1 aubergine * - 1 gousse d'ail - 1 bouquet garni - des feuilles de persil - sel - huile d'olive - piment d'Espelette et quelques épices (paprika, curry, cumin)

Faire revenir et marquer la saucisse dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive. Débarrasser la saucisse et mettre à la place les oignons hachés. Déglacer en les faisant légèrement blondir.

Ajouter les tomates épluchées et coupées en cubes, mélanger à feu vif.

Remettre les saucisses, un bouquet garni et un peu de sel, couvrir et faire compoter à feu doux pendant trois quarts d'heure.

Pendant ce temps-là préparer les légumes :

- éplucher les courgettes (entièrement ou à moitié), les couper en quatre dans le sens de la longueur, enlever les graines et les couper en petits morceaux.
- enlever la queue du poivron, le couper en 3 dans la hauteur et enlever les membranes blanches. Rincer et couper en fines lamelles.
- éplucher l'aubergine et la couper en petits dés.

Faire cuire chaque élément, séparément, au wok à feu vif dans un peu d'huile d'olive :

D'abord le poivron en le faisant tourner jusqu'à ce qu'il soit bien rôti. Ajouter du paprika et réserver.

Remettre de l'huile d'olive dans le wok chaud et faire cuire les courgettes en remuant régulièrement. A la fin, saupoudrer de curry et réserver.

Faire de même pour l'aubergine et ajouter du cumin en fin de cuisson.

Dans la sauteuse après trois quarts d'heure, remettre à feu vif pour que l'eau de cuisson des tomates s'évapore et que l'on obtienne une purée un peu sèche.

Mettre le feu au ralenti et enlever la saucisse.

Incorporer le poivron, les courgettes et l'aubergine puis râper une gousse d'ail et incorporer la pulpe directement dans le plat.

Touiller et ratatouiller, remettre la saucisse et terminer en saupoudrant du persil haché et de piment d'Espelette.

* Note du chef Oleg : L'aubergine est facultative. Moi, j'aime pas...



Recette filmée par Agnès et Olivier

Soupe à la Oleg

Comme au ski, lorsque vous avez dégusté la merveilleuse poularde pour 12 vous conservez la carcasse que vous plongez dans un gros bouillon : carottes, poireau, patates, ... et beaucoup d'eau.



Après cuisson vous dépiautez la carcasse vous plongez votre girafe pour obtenir un velouté onctueux et goûtu.



Recette postée par Françoise et Xavier

Soupe d'épluchures de légumes



Voici une recette "spéciale confinement", pour ceux qui n'ont pas le courage de poireauter 2heures à l'entrée des supermarchés, et une recette qui utilise des restes, en plus.. ! Des épluchures de légumes précisément.

« Ne partez pas tout de suite ! ça n'en a pas l'air mais c'est super bon ! »

Je vous propose donc un bouillon aux épluchures de légumes...

« Non, vraiment, c'est BON, croyez-moi ».

- Il vous faudra des épluchures de tout ce que vous voulez (moi j'ai fait avec patate, carotte, panais et patate douce, et pour être honnête, je ne sais pas si ça fonctionne avec autre chose que des racines. Mais pourquoi ce serait mauvais avec du poivron par exemple ?. A essayer.

- Il vous faudra aussi deux bouillon-cubes de volaille, du thym, du laurier, du romarin et ... c'est tout !

D'abord, triez les épluchures (personne n'a envie de manger du moisi) et rincez-les (personne n'a envie de manger de la terre non plus). Vous pouvez en mettre quelques unes de côté pour plus tard,

c'est pas obligatoire mais moi j'aime bien les faire sécher au four, ça fait comme des chips de légumes et ça fait de la déco.

« C'est pas parce qu'on est confiné qu'on doit manger des trucs moches ! »

Mettez les épluchures, sauf celles que vous avez réservées de côté, (je précise pour les deux qui suivent pas au fond), dans un faitout, émiettez les bouillon-cubes, ajoutez les herbes aromatiques, salez, poivrez et couvrez d'eau froide (potable c'est mieux).

Mettez le feu à fond en dessous et quand ça boue (bout ? bouille ? whatever), baissez le feu et laissez mijoter pendant 45 mn à découvert.

Pendant ce temps, pour ceux qui ont mis quelques épluchures de côté, les plus jolies et les moins abîmées, (faites pas genre, on est tous pareils), préchauffez votre four au maximum (220-240 °) (thermostat 8 pour ceux qui sont restés coincés au XVIII ème siècle), étalez les épluchures sur une plaque de cuisson et faites les cuire pendant 5 mn. « j'ai dit cuire, pas BRULER ».

Ensuite filtrez le bouillon (ouf ! on n'est pas obligé de manger de vieilles peaux de légumes toutes molles... !), ajustez l'assaisonnement et vous pouvez y ajouter :

- des vermicelles pour les pas originaux,
- des "nouilles lettres" pour les nostalgiques,
- des perles du Japon pour les prétentieux,
- des chiquettes de carcasse de votre dernier poulet rôti pour les meilleurs.

Et c'est tout. « easy-peasy »

Bon appétit.

Recette postée par Morgane et Erwann

Tagliatelles, lasagnes, pâtes and co....

Tagliatelles maison, lardons et petits légumes



Pour la pâte :

100 gr de farine de blé,

1 œuf

Et c'est tout !!!!

Cassez l'œuf dans la farine, mélangez et malaxez jusqu'à obtenir une pâte homogène.



Enroulez-la dans un film étirable et laissez-la reposer pendant 30 mn.

Aplatissez la pâte et laissez-la à nouveau reposer 30 mn.

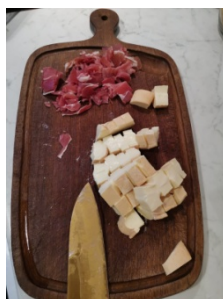


Coupez les pâtes de la forme que vous souhaitez et faites cuire dans de l'eau bouillante.

Facile !!!

Pour la garniture :

Poireaux, oignons, herbes de Provence, jambon de pays, reblochon.
Faites revenir le tout à la poêle.



Bon appétit !

Recette postée par Chloé et Paul

Lasagnes aux deux saumons par Françoise et Xavier



Lasagnes fond de frigo par Marie-Annick et Romain



1/2 aubergine - 1 Tomate
300 g viande hachée
Béchamel
Mozzarella - Parmesan
Basilic - 1 oignon

Pâtes au pesto par Olivier et Agnès

1 bouquet de basilic frais
75 gr de parmesan râpé
20 gr d'amandes effilées ou
pignons de pin
une bonne dose d'huile d'olive
3 gousses d'ail - Sel - Poivre



Pour réaliser votre pesto:

Effeuiller le bouquet de basilic.

Dans un robot, réduire le parmesan en poudre puis rajouter les amandes (ou les pignons) et donner quelques tours de robot.

Réserver.

Dans le même robot, hacher finement les feuilles de basilic et l'ail. Ajouter tout le parmesan, puis l'huile d'olive par petites quantités et donner quelques tours de robot à chaque étape, jusqu'à obtenir une pâte de consistance homogène.

Rectifier l'assaisonnement en poivre et sel, et donner un dernier tour de robot.

Tatin surprise par Yotam Ottolenghi

200 gr de tomates cerise (ou tomates séchées)

750 gr de pommes de terre

1 gros oignon émincé - 60 gr de sucre en poudre - 15 gr de beurre

Origan (fraîs ou en poudre) - 150 gr de fromage de chèvre à pâte dure coupé en tranches (ou brebis basque par exemple)

Huile d'olive - sel - poivre.

1 rouleau de pâte feuilletée



Préchauffez le four à 130°. Coupez les tomates cerise en quatre et déposez-les sur une feuille de papier cuisson sur la plaque du four. Arrosez d'huile d'olive et saupoudrez de sel et de poivre. Placez la plaque au four et laissez sécher les tomates cerises pendant 45 mn.

Pendant ce temps, rincez les pommes de terre grenaille puis faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 25 mn. Égouttez et laissez refroidir. Coupez un peu le haut et le bas de chaque pomme de terre, puis coupez en rondelles épaisses de 2 cm de hauteur.

Pendant que les pommes de terre cuisent, faites sauter l'oignon avec l'huile et un peu de sel jusqu'à ce qu'il soit doré (environ 10 mn).

Une fois que vous avez préparé tous les légumes, badigeonnez un moule à manqué de 22 cm d'huile avec un pinceau et tapissez le fond d'un cercle de papier cuisson.

Dans une petite poêle, faites cuire le sucre et le beurre à feu vif, en remuant constamment avec une cuillère en bois, jusqu'à l'obtention d'un caramel un peu ambré. Versez très rapidement le caramel dans le fond du moule à gâteau et inclinez le moule dans tous les sens pour l'étaler au mieux.

Saupoudrez d'origan. Puis déposez les tranches de pommes de terre grenaille bien serrées les une contre les autres tout au fond du moule. Poussez délicatement l'oignon cuit et les tomates séchées dans les interstices. Assaisonnez de sel et de poivre. Coupez le chèvre en tranches fines et répartissez-les sur les pommes de terre. Coupez un disque de pâte feuilletée 3 cm plus grand que le diamètre de votre moule. Déposez-le sur la garniture puis faites rentrer délicatement les bords autour des pommes de terre vers l'intérieur du moule. Terminez en perçant un petit trou juste au milieu de la pâte feuilletée.

nota : Ottolenghi nous précise qu'à ce stade, on peut laisser reposer la pâte pendant 24 h si on veut s'avancer.

Préchauffez le four à 200°. Enfournez votre tarte et faites cuire à 200° pendant 25 mn. Au bout de 25 mn, réduisez à 180° et poursuivez la cuisson 15 mn de plus environ jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Retirez du four et laissez reposer pendant 2 mn seulement avant de démouler. Tenez fermement votre plat de service renversé sur le dessus du moule et retournez le tout rapidement, puis retirez le moule (ça se démoule super bien). Servez votre tarte chaude ou tiède.

Recette postée par Brigitte et Tom

Velouté d'asperges vertes



- 500 g d'asperges vertes
- 30 cl de bouillon de volaille
- 15 cl de crème liquide
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 pincées de sucre
- muscade
- sel
- poivre
- piment d'Espelette

Peler les tiges des asperges. Couper les pointes. Les plonger 2 minutes dans de l'eau bouillante salée puis dans un bain d'eau glacée, et les égoutter. Couper les tiges d'asperges en rondelles.

Dans une casserole, mélanger bouillon, rondelles d'asperges et sucre ; saler et poivrer.

Cuire 15 à 20 min, passer l'ensemble au blender, puis au tamis. Faire frémir à nouveau, ajouter la crème et une pincée de muscade. Chauffer jusqu'à épaississement.

Dans la casserole qui a servi à les blanchir, réchauffer les pointes dans l'huile d'olive.

Rectifier l'assaisonnement en sel de la crème d'asperges.

La répartir dans des assiettes. Déposer les pointes vertes, saupoudrer de piment d'Espelette et servir.

Recette postée par Agnès et Olivier

Velouté de cosses de petits pois

Les cosses d'1kg de petits pois - 1 pomme de terre - 1 tablette de bouillon de volaille - 1 demi oignon nouveau - 1 gousse d'ail - 1 demi feuille de laurier - 1 brin de thym - 5 feuilles de menthe - 1 cuillère à soupe d'huile.

Récupérer les cosses des petits pois égrenés. Les équeuter et les effiler. Les mettre dans une casserole avec une cuillère d'huile, l'oignon haché, la pomme de terre et faire suer rapidement.

Ajouter la tablette de bouillon, les aromates. Saler et laisser mijoter 30 mn.

Passer au blender puis dans une passoire assez fine. Les fibres resteront dans la passoire et le velouté est prêt.

Conseil pour servir :

un peu de crème fraîche

quelques croutons

quelques lardons fumés finement hachés.

Recette postée par Anne-Marie et Eric

Et enfin : le dessert !

Celui que l'on attend toujours avec impatience et gourmandise

Gâteaux

Tartes

Viennoiseries

Mignardises

Et des fruits : frais, compotés....



salut les
gars
ici c'est
un peu
l'heure
du bilan
et dieu sait
combien
on progresse

Fleur de Mammout

Baba au rhum



2 œufs
55 gr de sucre
25 gr de beurre fondu
35 gr de lait
110 gr de farine
1 sachet (11 gr) levure alsacienne
Sel
Sirop : 30 cl eau - 120 gr sucre -
75 gr de rhum

Battre les œufs avec le sucre. Ajouter le beurre fondu puis le lait.
Mélanger la levure et la farine. L'ajouter au mélange précédent avec le sel. Battre au fouet.

Beurrer fortement le moule et faire cuire à four moyen pendant 20 minutes. Pour tester la cuisson, enfoncer une aiguille à tricoter (ou une brochette fine). Si elle ressort sèche, le baba est cuit.

Faire un sirop avec l'eau et le sucre. Faire bouillir. Ajouter le rhum.

Dès que le gâteau est démoulé, l'arroser avec ce sirop.

Recette postée par Agnès et Olivier

Le baba de Anne et Vincent



Le baba très original de Chloé et Paul



Babka et Moka

La maman d'Olivier avait pris l'habitude de faire cuire 2 gâteaux qu'elle couvrait différemment : un avec de la crème Moka et l'autre avec un glaçage au citron.

Quantité suffisante pour 2 gâteaux :

4 œufs – 250 gr de sucre – 125 gr de beurre – 300 gr de farine – 1 sachet de levure alsacienne (chimique) – 1 demi verre de lait – 1 pincée de sel.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment. Y incorporer le beurre fondu. Ajouter 1 cuillerée de lait et bien mélanger.

Mélanger la poudre à lever et la farine puis rajouter à la pâte. Battre jusqu'à consistance onctueuse en ajoutant le reste de lait.

Mettre une pincée de sel dans les blancs et les battre en neige puis les incorporer délicatement à la préparation.

Beurrer les moules (type moule à cake). Les remplir et faire cuire 45 mn à 170°.

Démouler le gâteau tout de suite.

Pour la crème Moka (qsp 1 gâteau) : 200 gr de beurre mou – 125 gr de sucre glace – 2 sachets-doses de café lyophilisé – amandes effilées grillées.

Mélanger le beurre mou, le sucre glace et le café dilué dans une cuillère à café de lait.

Laisser refroidir le gâteau, lui ôter la partie supérieure qui s'est bombée à la cuisson (que l'on peut déguster séparément en biscuits, mmmh...) puis le couper en deux dans le sens de l'épaisseur. Mettre une couche de la crème au beurre sur la première moitié. Recouvrir avec la deuxième moitié et bien couvrir tout le gâteau (dessus et sur les côtés) avec la crème, puis parsemer avec les amandes torréfiées. Laisser au frigo avant de déguster.



Pour la Babka citron (qsp 1 gâteau) : 1 demi-jus de citron – 12 cuillères à soupe de sucre glace.

Bien mélanger le sucre et le citron pour obtenir une pâte un peu épaisse. En couvrir le gâteau refroidi.



Recette filmée par Agnès et Olivier

Brioche tressée moelleuse à la mie filante



200 ml de lait demi-écrémé
60 gr de sucre en poudre
1,5 cuillère à café de sel
2 œufs
500 gr de farine (type T 45)
25 gr de levure fraîche de boulanger ou 8gr de levure déshydratée **
2 cuillères à soupe de fleur d'oranger (facultatif)
70 gr de beurre doux tempéré (pommade)

Pour la dorure : 1 œuf entier – des perles de sucre

** A savoir sur la levure : il ne faut surtout pas que la levure soit en contact avec le sel, car cela désactiverait la levure et la brioche ne pourrait pas lever correctement. Le fait de mettre la levure après le reste lui permet de rester active en étant sûr qu'elle ne touche pas le sel. Pour la levure fraîche, il n'est pas nécessaire de la dissoudre dans du liquide avant, vous pouvez, comme moi juste l'émietter et l'incorporer directement.

Dans le bol d'un robot pétrisseur (ou à la main pour les courageux) mettre les ingrédients dans cet ordre : lait, sucre en poudre, sel, œufs, fleur d'oranger (facultatif) et farine.

Commencer à pétrir à vitesse 1. Au bout d'une minute environ, ajouter la levure émiettée et pétrir à vitesse 2 pendant 10 minutes.

Au bout des 10 mn ajouter le beurre à température ambiante. Pétrir à nouveau vitesse 2 pendant 5 minutes environ. Le beurre doit être bien incorporé et la pâte doit se décoller du bol.

Retirer le crochet du robot, faire une belle boule avec la pâte à brioche et la remettre dans le bol du robot. Recouvrir le bol d'un torchon propre et le placer dans un endroit chaud (près d'un radiateur ou d'un poêle par exemple). Laisser ainsi pousser pendant environ 1h30. La pâte doit doubler de volume.

Une fois cette première pousse terminée fariner légèrement votre plan de travail propre. Y mettre la boule de pâte et la dégazer avec le poing. Il s'agit de chasser les bulles d'air contenues dans la pâte pour permettre une bonne levée lors de la deuxième pousse.

Diviser la pâte en 3. Former un long boudin avec chaque morceau. Il faut que les 3 boudins aient la même longueur. Souder l'extrémité des 3 boudins ensemble en appuyant légèrement dessus et commencer à tresser la brioche. Ne pas serrer la brioche au tressage, car elle va gonfler.

Quand la tresse est terminée, souder l'extrémité basse et mettre cette tresse sur une plaque couverte d'un papier cuisson ou feuille de silicone.

Recouvrir la tresse d'un torchon et la placer également dans un endroit chaud. Laisser ainsi pousser environ 45 minutes. Vous verrez que la tresse a pris du volume.

Battre un œuf entier à la fourchette et dorer la brioche au pinceau. Parsemer de perles de sucre.

Allumer le four à 180 ° et enfourner directement la brioche (départ four froid).

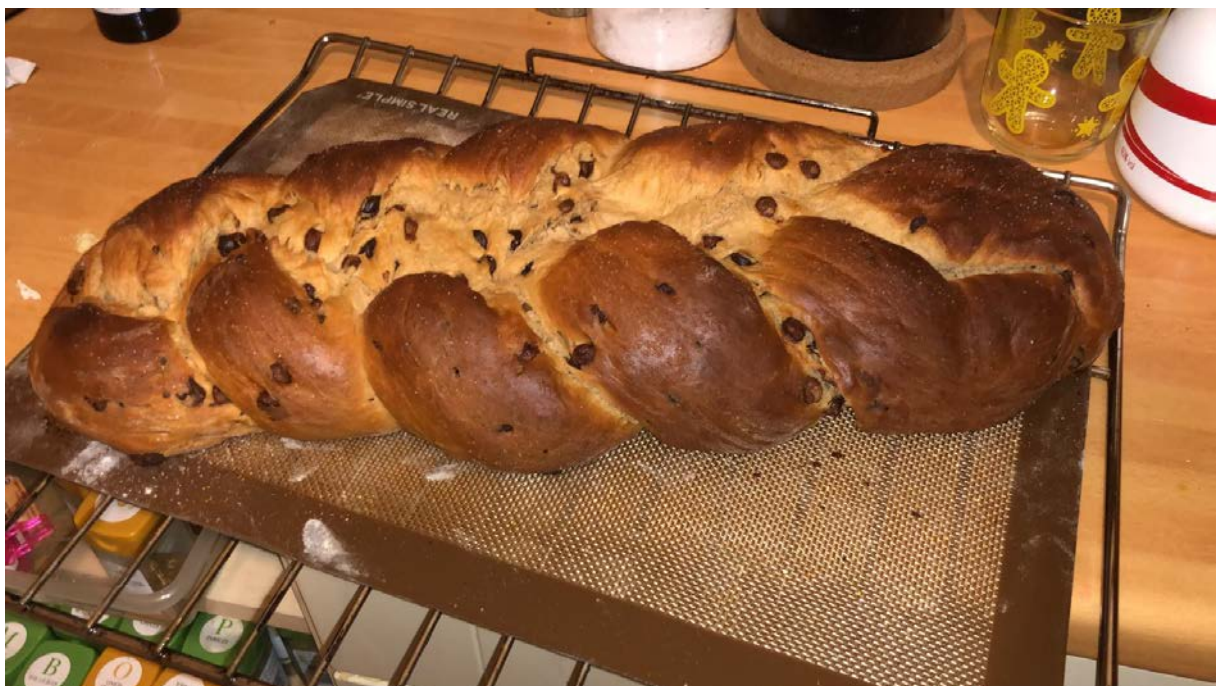
Laisser cuire 20 à 30 minutes à chaleur tournante jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur dorée.

Recette postée par Claude

La brioche de Graziella et Michel (avant les perles de sucre) :



La brioche de Morgane et Erwann (avec pépites de chocolat) :



Les cookies



Une vraie tuerie !!

Il vous faut : un peu de farine, beaucoup de beurre et du sucre. Et puis un four, sinon c'est galère. Et puis du chocolat, c'est évident.

En vrai, voici la recette :

4 cuillères à soupe de miel

4 pincées de fleur de sel

1 tasse à café de sucre (brun, non raffiné, c'est mieux !)

2 œufs

400 gr de chocolat à dessert

1 sachet de levure

$\frac{1}{2}$ tasse d'huile d'olive (eh oui !!)

320 gr de farine

120 gr de beurre (perso j'en ai mis 150 gr)

Voici comment Dominique a vécu cette expérience :

Vous mettez le miel liquide dans le micro onde pour l'assouplir, vous le versez dans une terrine. Vous ajoutez la farine, le beurre que vous aurez ramolli et le sucre. Vous mélangez le tout à la main.

A côté vous mélangez les 2 œufs avec la levure : vous fouettez pour qu'il n'y ait pas de grumeaux et vous versez dans la terrine. Vous ajoutez l'huile, vous mélangez (à la main, histoire de vous mettre bien minable, juste avant de décrocher un coup de téléphone hyper important).

Vous nettoyez le téléphone et vous engueulez tous ceux qui sont autour de vous because ils n'avaient pas à être là à vous regarder et à poser des questions à la con !

Une fois que vous vous êtes raccommodé avec tout le monde, vous nettoyez les mains, et là, trop fier, vous ouvrez les plaquettes de chocolat en vous disant - trop fort, je maîtrise à mort cette recette, j'suis presque au bout. « Chérie, regarde ce que je fais, c'est énorme ! » Bref quand vous redescendez sur terre, vous cassez le chocolat en petits morceaux, histoire d'avoir des pépites de chocolat dans vos cookies (donc pas trop petits mais pas trop gros non plus !). Pas évident à faire : y'a les brouillons qui font ça à l'arrache et qui vont se péter les dents en mangeant les cookies et puis y'a les méticuleux qui vont couper tellement fin qu'en finale ça fera des cookies marrons... nul !!!

Bref, on va dire que vous y arrivez car vous avez le sens de la mesure... Vous mettez tout le chocolat dans la terrine et vous mélangez encore à la main. N'essayez pas la spatule en bois, ça va pas le faire. Ne vous prenez pas la tête vous aurez à nouveau un

coup de téléphone super important avec tous les casse-pieds autour de vous qui vont vouloir goûter les pépites de chocolat. Ne perdez pas vos moyens et concentrez-vous pour faire rentrer tout le chocolat dans la pâte. Vous pourriez même être pris d'un doute affreux : « chérie, ça va jamais rentrer » ; situation que vous saurez gérer grâce à votre sang-froid légendaire. Vous pourrez alors vous exclamer, pas peu fier : « Hyper facile !! ».

A partir de là, considérez que le plus dur est fait. Gardez à l'esprit, néanmoins que vous avez encore le moyen de tout foirer....

Mettez la terrine dans le réfrigérateur pendant 30 à 45 mn.

Mettez à préchauffer le four à 180° et allez vous servir un verre de blanc. Vous l'avez bien mérité... N'hésitez pas à vous en resservir un autre, voire un troisième, ce qui rendra la dernière phase plus délicate et donc toute à votre honneur. En effet, vous aurez à sortir la terrine du frigo sans la laisser tomber par terre : plus facile à dire qu'à faire. Pas donné à tout le monde après quelques verres... Admettons que vous y arriviez... sortez la plaque du four, vous y mettez du papier cuisson et vous déposez dessus vos cookies que vous aurez moulés avec une cuillère à soupe. Vous enfournez 15 à 20 mn selon que vous les préférez moelleux ou bien cuits. Vous sortez sans tout foutre par terre (entre temps vous avez eu encore le temps de vous jeter 2 ou 3 godets !!!). Vous mettez quelques pincées de fleur de sel dessus, c'est divin ! D'un coup d'un seul, vous atteignez les 3 étoiles au Michelin pour le plus grand bonheur de votre famille et de vos amis, tous ébahis.

A servir avec une petite glace à la vanille et si vous tenez encore debout après tant d'efforts (et de godets de blanc !) vous vous servez un petit verre de rhum : angosture, caribéen rum, de Trinitad et Tobago. Là vous pouvez savourer votre exploit... et resservez-vous un petit rhum (le même pour éviter les mélanges et le mal de tête).

Recette postée par Eva et Dominique

Far aux pruneaux



200 gr de farine - 100 gr de sucre dont 1 sachet de sucre vanillé -
trois quart de litre de lait - 3 œufs - 1 pincée de sel

Eau de fleur d'oranger - rhum ou autre alcool.

Des pruneaux ou des raisins secs

Mettre les pruneaux (ou raisins secs) à tremper quelques heures
avec de l'eau de fleur d'oranger, du rhum, ou autre.

Mélanger 200 gr de farine, une pincée de sel, 100 gr de sucre (dont
1 sachet de sucre vanillé), $\frac{3}{4}$ de litre de lait et 3 œufs ;

Placer au four 45 mn à 200 °

Recette postée par Françoise et Xavier

Fiadone (ou cheese cake corse 😊)



Préparation pour 5 (10 personnes)

1 cul de poule, une moulinette, 1 moule carré de 5 cm de haut

1 pot de brousse de brebis (brocciu) de 500 gr (1kg pour 10)

4 œufs (8 pour 10)

100 gr de sucre blanc (200 pour 10)

Zestes de 1 citron jaune + 1 citron vert (3 citrons bio pour 10)

2 cuillerées à soupe de grand marnier quelles que soient les quantités. (ou eau de vie de cédrat du domaine de Mavela, ou triple sec, ou cointreau, ou limoncello, ou pousse rapière....)

Dans le cul de poule, battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Passer le brocciu (brousse de brebis) à la moulinette, l'ajouter au mélange œufs-sucre. Ajouter l'alcool et les zestes délicatement et verser dans le moule.

Enfourner et faire cuire 40 mn à 180 °

Recette postée par Agnès

Fiadone par Anne et Robert



Fiadone par Françoise et Xavier



Gâteau roulé

100 gr de farine

5 œufs

80 gr de sucre

1 sachet de sucre vanillé

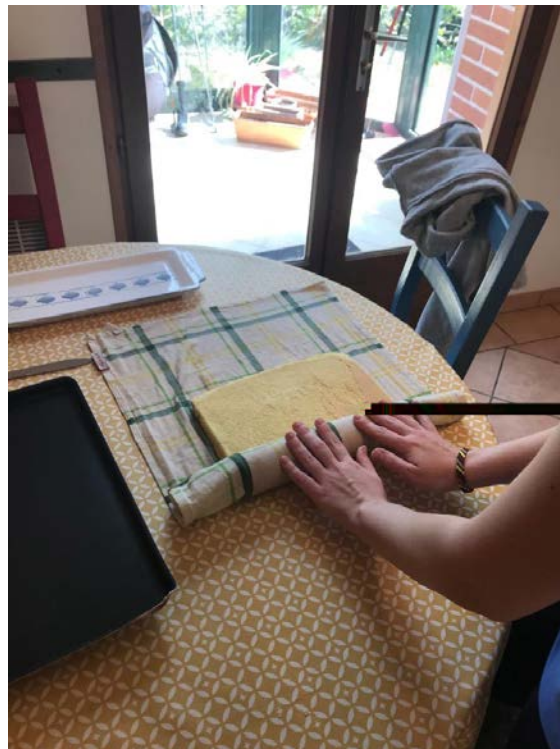
1 pincée de sel

Séparer 3 blancs des jaunes. Mettre les 3 jaunes et les 2 œufs restants dans un saladier. Ajouter le sucre puis fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la farine puis les 3 blancs montés en neige.

Faire cuire 5 à 10 mn sur une plaque à 180 °.

Rouler le gâteau cuit dans un torchon humide et laisser pauser 2 mn.



Dérouler le gâteau et ajouter crème de marron, ganache, nutella....



Recette postée par Alice

Les madeleines



A déguster à l'heure du thé, sur une terrasse au soleil... mais prévoir déjà la veille, que le lendemain il fera beau....

125 gr de farine, 3 œufs entiers, 140gr de sucre, 135 gr de beurre doux, 5 cl de lait demi écrémé, 5 gr de levure chimique ou 1 cuillère à café rase, 2 cuillères à café de miel liquide, 1 cuillère à café rase de fleur de sel, 2 cuillères à café de zestes de citrons verts, 1 gousse de vanille, 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide, 3 gouttes d'extraît d'amande amère.

Préparation à faire la veille.

Faites fondre le beurre puis laissez-le tiédir.

Dans un bol battez les œufs avec le sucre, les zestes, la fleur de sel, le miel et les graines de la gousse de vanille jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez l'huile, l'extraît d'amande amère, la farine tamisée avec la levure et mélangez juste assez pour incorporer la farine.

Ajoutez le beurre fondu et tiédi puis mélangez.

Ajoutez alors le lait et mélangez.

Recouvrez avec du film étirable et réservez au frais pendant au moins 1 heure (idéalement 1 nuit).

Le lendemain : Préchauffez le four à 180 °, beurrez les moules à madeleine et les remplir à 90 % puis réservez au frais pendant 1 heure.

Faites cuire pendant 10 à 12 mn et démoulez immédiatement sur une grille.

Recette postée par Daniëlle
et Alain



Une interprétation de
Isabel et Christian

Accompagnées d'une soupe de
fraises pour Agnès et Olivier



Mi-cuit au chocolat

250 gr de chocolat pâtissier à 60 ou 70 %

250 gr de beurre

250 gr de sucre

70 gr de farine

4 œufs

un moule à manquer de 24 cm de diamètre (idéalement en silicone).

Préchauffer le four à 200°

Faire fondre au bain marie (ou au micro ondes) le chocolat. Ajouter le beurre pommade coupé en morceaux et bien mélanger à l'aide d'un fouet, pour obtenir une texture lisse. Débarrasser dans un saladier ou un cul de poule.

Ajouter la farine et mélangez à nouveau énergiquement, pour éviter les grumeaux.

Casser les œufs dans un bol et les battre en omelette. Les ajouter à l'appareil chocolaté et bien mélanger.

Verser la pâte dans un moule à manquer préalablement beurré et fariné.

Baisser le thermostat à 150°. Enfourner pendant 30 mn. Laisser refroidir 10 mn et démouler.

Vous devez obtenir un gâteau avec une légère croûte et un cœur moelleux, fondant et crémeux à souhait.

Recette de Suzy Palatin entendue sur France Inter.

Poêlée de pommes



Faire caraméliser les pommes (1/personne) coupées en tranches pas trop fines dans du beurre (1/2 sel, c'est top !) avec un peu de sucre vanillé pendant 1/4 d'h.

Recette postée par Françoise et Xavier

Pudding

300 gr de miettes de pain - 350 ml de lait - 80 gr de beurre fondu
- 100 gr de sucre roux - 2 œufs - 1 demi-orange juste blanchie -
250 gr de fruits secs - épices - noix de muscade.

Mélanger les miettes de pain dans le lait ou faire tremper le pain
rassis dans le lait.

Mélanger à la fourchette le beurre fondu, le sucre, les œufs.

Incorporer ce mélange dans le pain. Bien homogénéiser. Ajouter les
fruits secs. Bien homogénéiser. 2 cuillérées à café d'épices
(facultatif).

Beurrer abondamment un moule, verser la préparation, saupoudrer
de noix de muscade fraîche et mettre au four à 180 ° pendant 15 à
20 mn.



Recette postée par Françoise et Alain

Quelques variantes anglaises : ajouter toutes sortes de fruits secs,
de la bière brune ou du Porto, ou du Rhum.....

Rochers coco ou congolais



1 blanc d'œuf
60 gr de sucre
60 gr de poudre de noix de
coco
 $\frac{1}{2}$ cuillère à café de beurre

Faire légèrement chauffer le beurre. Quand il est fondu et chaud, ajouter le blanc d'œuf et remuer vivement. Ajouter le sucre en remuant toujours. Le mélange doit être bien mousseux mais pas en neige.

Ajouter la noix de coco et bien amalgamer le tout.

Nota : 60 gr de poudre de noix de coco équivaut à 150 gr de farine dans un verre doseur.

Sur une plaque couverte de papier sulfurisé OU beurrée et farinée faire des petits tas et formez des petits cônes avec vos doigts.

Cuire au four à 175° pendant 20 mn. Les rochers doivent être légèrement dorés.

Pour les décoller, passer une lame de couteau sous les rochers.

Recette postée par Bédi

Soupe de fraises



1 kg de fraises de toutes variétés (clery sur la photo)

1 citron : jus et zeste (jaune ou vert)

120 gr de sucre (+ou- selon la sucrosité du fruit)

Quelques feuilles de menthe ou basilic

Gardez 2 ou 3 belles fraises

Decoupez le reste des fraises en morceaux grossiers et mettez les dans un blender.

Ajoutez le jus de citron, le sucre en poudre et mixez finement.

Prélevez le zeste du citron, l'ajouter dans le mixer avec les feuilles aromatiques et les fraises mises de côté.

Mixez à peine pour conserver quelques morceaux dans cette soupe.

A consommer bien frais.

Recette postée par Agnès et Olivier

Tarte à la rhubarbe



1 pâte brisée
500 gr de rhubarbe
2 œufs
10 cl de crème fraîche
10 cl de lait
140 gr de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
Poudre d'amande

Laver, peler et couper la rhubarbe en tronçons de 1 cm environ. La saupoudrer de 50 gr de sucre et la laisser macérer quelques heures pour la faire dégorger.

Faire cuire le fond de tarte à blanc (avec des billes de cuisson) dans un four préchauffé à 200° C pendant 15 min.

Saupoudrer le fond de tarte de poudre d'amandes. Répartir la rhubarbe dessus. Enfourner pour 15 min supplémentaires.

Préparer la mîgaïne : battre les œufs avec 90 gr de sucre, le sucre vanillé et la crème, puis incorporer peu à peu le lait.

Verser la mîgaïne sur la rhubarbe et remettre au four pour 15 min. Servir tiède ou froid.

** mîgaïne en Lorraine, goumeau en Franche-Comté, appareil pour le reste de la France... préparation constituée d'œuf et de crème fraîche

Recette postée par Graziella et Michel

Tarte aux pommes

1 pâte feuilletée ou brisée

Des pommes : reine de réinettes par exemple



Pour la pâte brisée :

250 gr de farine

125 gr de beurre

1 pincée de sel

20 gr de sucre

$\frac{3}{4}$ de verre d'eau

Eventuellement, un jaune d'œuf
pour tarte aux fruits juteux.

Dans une terrine, disposer la farine et faire un puits au milieu.

Mettre le sel, le sucre, le beurre un peu ramolli.

Mélanger en travaillant légèrement du bout des doigts la farine et le beurre pour obtenir une sorte de grosse semoule.

Ajouter l'eau, d'abord la moitié et ensuite l'incorporer peu à peu.
Arrêter dès que la farine est absorbée.

Mélanger sans trop travailler la pâte et quand elle ne colle plus aux doigts, la ramasser en boule ;

La mettre dans un récipient couvert d'un linge. Laisser 1 ou 2 heures au frais.

On peut ajouter un jaune d'œuf pour donner un peu de consistance à la pâte.

un secret du chef : ajouter en même temps que le beurre une cuillerée et demie d'huile en plus. On peut aussi remplacer l'eau par du lait pour toutes les tartes.

Disposer cette pâte dans un moule à tarte passant au four. Ecraser quelques biscuits au beurre et étaler cette poudre sur la pâte.

Disposer, en rosace, les pommes coupées en lamelles et saupoudrer de sucre vanillé.

Enfourner pendant 30 mn (à surveiller),

Chaleur tournante : 225 °

Recette postée par Françoise et Alain

A vos fourneaux ...

La routine pour Alain



Tarte fine pour Graziella et Michel

Rosace pour Christian et Isabel



Tarte meringuée au citron

Pour la pâte sablée :

200 gr de farine - 1 œuf - 150 gr de sucre en poudre - 100 gr de beurre - 1 pincée de sel

Pour la garniture :

150 gr de sucre - 3 œufs - $\frac{1}{2}$ litre de lait - 40 gr de beurre - 30 gr de farine - 20 gr de maïzena - jus de 2 citrons - zeste d'1 citron (non traité, c'est mieux)



Préparer une pâte sablée : mélanger à la fourchette l'œuf, le sel et le sucre ; ajouter d'un coup la farine ; effriter la pâte entre les doigts : ajouter le beurre en petits morceaux. Pétrir légèrement, laisser reposer un moment si possible. Etendre au rouleau et garnir un moule à tarte beurré et fariné. Piquer la pâte, la garnir d'un papier blanc puis, dessus, poser des noyaux ou des haricots afin que le fond ne se déforme pas. Cuire à four moyen une vingtaine de minutes.

Préparer une crème citron : casser les œufs, séparer les blancs des jaunes. Mélanger les jaunes, la moitié du sucre, la farine et la maïzena puis le zeste du citron râpé. Faire chauffer le lait ; le verser bouillant sur le mélange en remuant vivement. Porter à ébullition

sans cesser de remuer. Hors du feu, ajouter le beurre en morceaux et, quelques minutes plus tard, le jus des citrons. Battre les blancs en neige ferme et leur ajouter le reste du sucre.

Garnir le fond de tarte avec la crème, étaler le blanc d'œuf dessus et remettre au four quelques instants pour durcir et dorer légèrement le meringage.

Recette postée par Michel et Graziella

Avec le concours de Modes et Travaux 1900 ☺

L'avis de l'amateur d'acidité : mettre le jus et le zeste de 3 citrons. Ajouter 1 ou 2 blancs pour faire plus de meringue.

PS : la moindre goutte de jaune dans les blancs les empêche de monter ...



Vos inspirations :



La Tarte des Simpsons pour Marie-
Annick et Romain

Meringue à la douille et colorant
vert....

La tarte sans gluten pour Bédi.



Le goûter de Pâques pour Claude

Avec zestes de citron vert
pour Olivier



A 4 mains pour Alice et
Françoise

Signée Pierre M.



Tarte Tatin



1 pâte sablée toute faite

Ou

A faire soi-même avec 95 gr de beurre, 185 gr de farine, 1 œuf, 1 pincée de sel, 30 gr de sucre, 30 ml d'eau

7 ou 8 pommes

1 récipient qui va au feu ET au four (poêle à manche amovible par exemple)

Dans ce récipient, faire un caramel (150 gr de sucre), poser les quartiers de pommes en rosace, parsemer de copeaux de beurre salé et d'un sachet de sucre vanillé.

Faire cuire avec un couvercle pendant environ 20 mn.



Étaler la pâte sablée pour obtenir un disque de 4 à 5 mm d'épaisseur. La poser sur l'appareil de pommes.

Mettre au four 35 mn à 175°.

Renverser la tarte peu après la sortie du four (sinon le caramel va coller en refroidissant).

Recette postée par Françoise et Xavier

Quelques réalisations :

Isabel et Christian



Eva et Dominique



Morgane et Erwann



Tiramisu aux fraises



250 gr de mascarpone
250 gr de fraises
6 brins de menthe
6 biscuits à la cuillère
2 œufs
80 gr de sucre semoule
1 pincée de sel

Séparer les blancs d'œufs des jaunes. Mélanger ces derniers avec le mascarpone et 50 gr de sucre. Monter les blancs en neige avec le sel. Incorporer-les au mascarpone et réserver au frais.

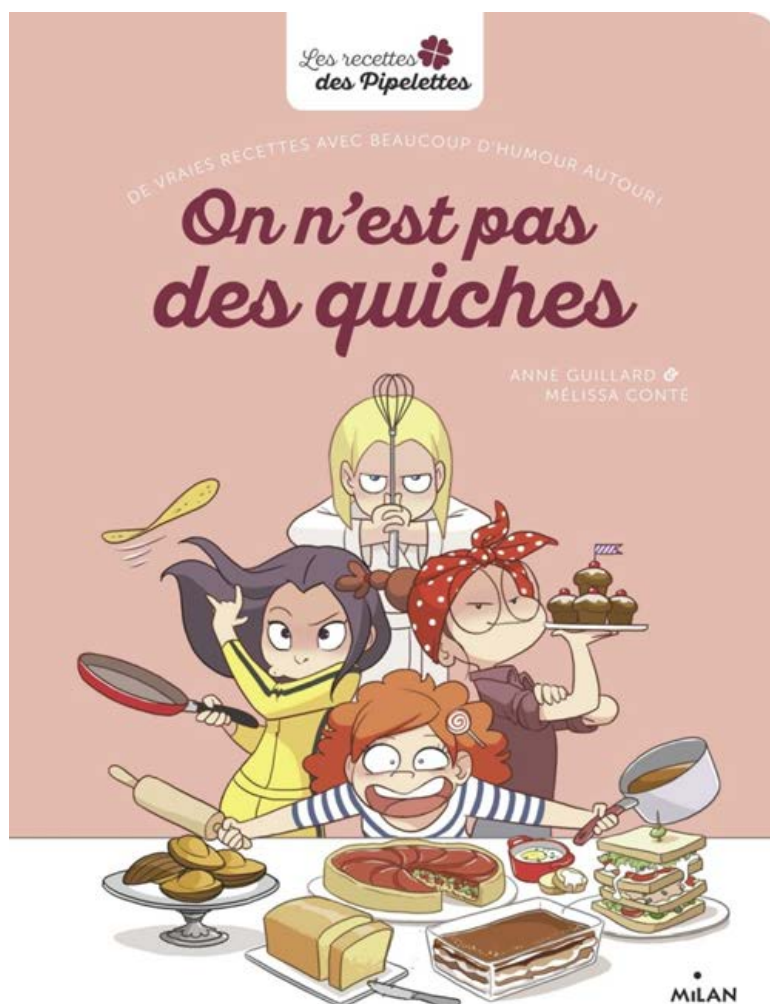
Rincer et émincer la menthe. Lavez, sécher et équeuter les fraises. En garder une par verrine pour la présentation. Couper le reste des fraises en dés et les mélanger avec le reste de sucre et la menthe.

Déposer les fraises dans le fond des 6 verrines. Déposer dessus 1 biscuit à la cuillère, recouvrir de mascarpone et disposer 1 fraise.

Réserver au moins 2 heures au réfrigérateur.

Recette postée par Agnès et Olivier

Les préparations de base



Galette de sarrasin

A vos bilig ou autres poêlons



Dans une jatte, mélangez :

1 kg de farine Treblec (farine de sarrasin dit de blé noir)

2 l d'eau + ou - selon la farine

50 gr de sel ou un petit creux de la main

Vous pouvez faire vos galettes aussitôt ou vous pouvez laisser reposer la pâte : c'est meilleur et la galette sera plus foncée à la cuisson.

Recette postée par Anne-Marie avec le concours de sa belle sœur.

Le pain



500 gr de farine
350 ml d'eau
5 g de levure
sèche 7 gr de sel
2 cuillères à soupe
d'huile

Délayer la levure sèche dans un peu d'eau.

Mettre la farine dans une jatte, ajouter la levure délayée,

Ajouter le sel et l'eau.

Bien mélanger avec une spatule. Détacher la pâte du bol et la pétrir sur le plan de travail fariné. Confectionner une boule bien lisse et verser l'huile dessus en lissant bien pour imbiber la boule. Placer cette boule dans un bol recouvert d'un film adhésif.

Laisser lever 30 minutes.

Sortir la boule du bol et la partager en deux pour remodeler 2 petites boules (pâton).

Dans un bol, étaler un torchon, verser un peu de farine en pluie et poser un des pâtons dedans. Refermer le torchon dessus.

Laisser lever 30 minutes.

Récupérer le pâton et le placer dans un récipient allant au four.

Dessiner une croix avec la lame d'un couteau. Arroser avec un peu d'eau et fermer le récipient avec un couvercle. (Ou : poser le pâton sur la plaque du four et retourner dessus un bol allant au four).

Placer au four à 230° pendant 30 minutes.

Enlever le couvercle du pain cuit (ou enlever le bol qui le couvre).

Remettre au four à 230 ° pendant 15 minutes.

Et voilà !

Vous obtenez un pain croustillant avec une mie aérée et moelleuse.

Recette postée par Lucie et Pierre

<https://youtu.be/ftJlgRvfbYM>



Le pain réalisé par
Arthur.

Le pain de
Morgane et Erwann



La pâte brisée

250 gr de farine - 125 gr de beurre - 1 pincée de sel - 20 gr de sucre
 $\frac{3}{4}$ de verre d'eau

Eventuellement, un jaune d'œuf pour tarte aux fruits juteux.

Dans une terrine, disposer la farine et faire un puits au milieu.
Mettre le sel, le sucre, le beurre un peu ramolli.

Mélanger en travaillant légèrement du bout des doigts la farine et le beurre pour obtenir une sorte de grosse semoule.

Ajouter l'eau, d'abord la moitié et ensuite l'incorporer peu à peu.
Arrêter dès que la farine est absorbée.

Mélanger sans trop travailler la pâte et quand elle ne colle plus aux doigts, la ramasser en boule.

La mettre dans un récipient couvert d'un linge. Laisser 1 ou 2 heures au frais.

On peut ajouter un jaune d'œuf pour donner un peu de consistance à la pâte.

un secret : ajouter en même temps que le beurre une cuillerée et demie d'huile en plus. On peut aussi remplacer l'eau par du lait pour toutes les tartes.

Par Alain et Françoise

La pâte sablée

200 gr de farine - 1 œuf - 150 gr de sucre - 100 gr de beurre
1 pincée de sel

Mélanger à la fourchette l'œuf, le sel et le sucre ; ajouter d'un coup la farine ; effriter la pâte entre les doigts : ajouter le beurre en petits morceaux. Pétrir légèrement, laisser reposer un moment si possible.

Etendre au rouleau et garnir un moule à tarte beurré et fariné.

Piquer la pâte, la garnir d'un papier sulfurisé puis, dessus, poser des noyaux ou des haricots afin que le fond ne se déforme pas.

Cuire à four moyen une vingtaine de minutes.

Par Modes et Travaux (au 20^{ème} siècle)

185 gr de farine - 1 œuf - 30 gr de sucre - 95 gr de beurre
1 pincée de sel
30 ml d'eau.

Par Tatïe François (au 21^{ème} siècle)

Pizza

Pour faire la pâte :

1 kg de farine pour 6 pizzas.

540 ml d'eau

12 cuillères d'huile d'olive

1 cube de levure (rayon frais) ou 2 sachets de levure de boulanger

Sel

Mélanger tous les ingrédients à la fourchette en incorporant l'eau petit à petit. Pétrir la pâte (et ajouter de l'eau si nécessaire) pour former une boule un peu collante mais très souple.

Couvrir le plat avec un torchon et laisser « pousser » 3 heures dans une pièce chaude (ou devant le four à 200 °)



Recette filmée par Agnès et Olivier

Nos préférées : (toujours avec les olives noires à la grecque)

4 fromages : mozzarella, roquefort, brique de chèvre, emmental râpé

Anchois : filets d'anchois au sel et fromage râpé ou à la provençale sans fromage

Parmegiana : chiffonnade de jambon de parme, rondelles de tomate fraîche, roquette fraîche et parmesan en copeaux

Orientale : chair de merguez, poivrons coupés en lamelles et échalotes émincées

Façon Brigitte et Tom : pour intolérants au lactose

Poêlée champignon de paris, poivrons, mozzarella au lait d'amande
et roquette du jardin



Façon Françoise et Alain

1 - Poêlée de shiitake et persil haché



2 - Pizza con ciò che rimane nel frigo
et negli armadi

Façon Anne-Marie et Eric : fouillons dans les placards

Mélanger une boîte de thon avec de la béchamel et disperser les restes de fromage du frigo (fromage à raclette, etc....)



Façon Xavier et Françoise : comme dans le tuto



Les techniques de cuisine



Techniques de cuisine

La découpe de volaille

vidéo = 9'04



- le beurre clarifié
- le fumet (poisson)
- le fond blanc (volaille)
- le fond brun (veau)
- les rillettes

vidéo = 11'46



A dévorer avec les yeux

Beaucoup de suggestions de plats ont été faites pendant cette période de confinement. Nous en avons reçues certaines uniquement en photo ; je vous laisse les admirer dans les pages suivantes.

Saint Pierre

Ballottines de poulet basse température

Big Mac et potatoes faits maison

Soufflé au fromage

Tartiflette

Gratin dauphinois

Fèves fraîches

Cassiolette de légumes

Choucroute

Cannelés

Meringues

Tarte au chocolat

Bananes flambées

Tartes aux fraises



Saint Pierre juste passé au four par Patrícia et Jean-Marc



Ballottine de poulet basse température par Olivier



Big Mc et potatoes faits maison par Robin et Olivier





Soufflé au fromage par Graziella
et Michel

00000

Tartiflette par Anne Laure et
Patrick
sur une idée Marmiton



00000



Gratin dauphinois par Isabel
et Christian

... parsemé de petites graines

Les fèves fraîches



Fèves fraîches à la tomate
par Martine et Vincent

Avec dés de jambon blanchis,
oignon, ail nouveau
par Agnès et Olivier



Cueillies dans le jardin
de Sophie



Cassolette de légumes printaniers
par Romain et Marie-Annick

Choucroute par
Olivier



revisitée façon
« polono-
hongroise ».

Les boules sont faites avec du hachis de viande et du riz.

Cannelés et meringues chez Françoise et Xavier



Lait - œuf - farine - sucre - et Rhum !!

avec la complicité d'Alice



Tarte au chocolat par Arthur



Bananes (très) flambées par Philippe et Pascale



Quelques tartes aux fraises



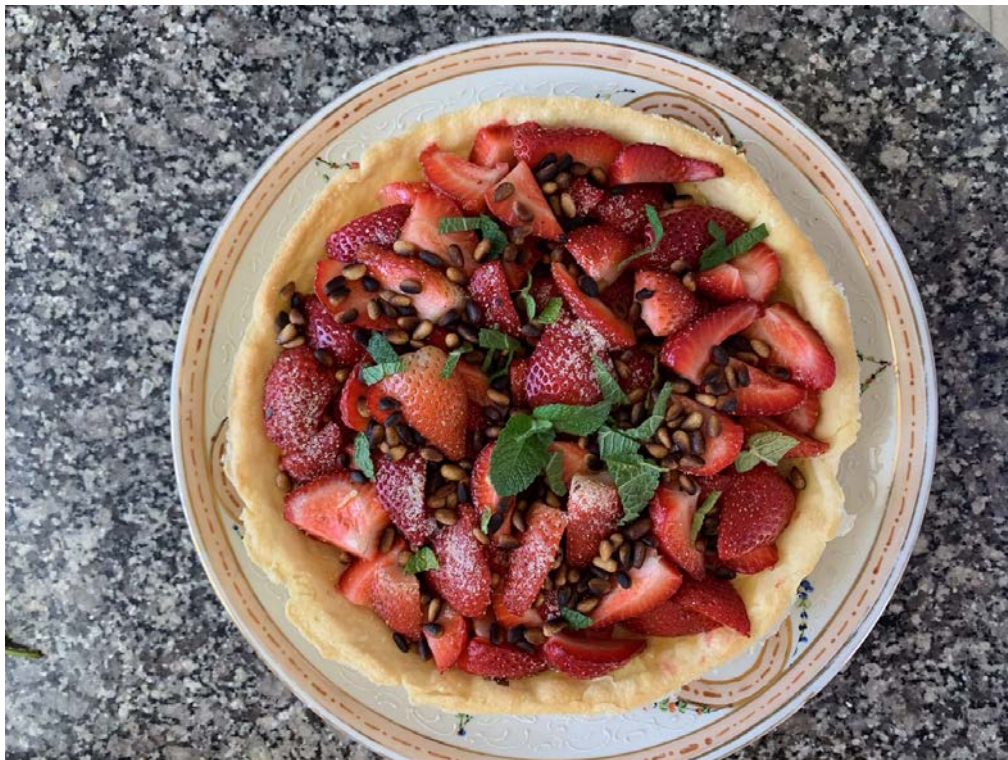
Tarte fraises, pistaches et crème pâtissière aux amandes

Arthur



Tarte aux fraises de Hyères, pâte sablée aux amandes,
crème pâtissière et basilic

Martine et Vincent



Tarte aux fraises, menthe fraîche et pignons de pin

Patrícia et Jean-Marc

Pour finir, nous voudrions adresser ces quelques remerciements :

A Morgane et Erwann, nos monteurs de choc qui, depuis leur studio improvisé à Leighton Buzzard (Angleterre), ont su retranscrire avec bonne humeur les tutos d'Oleg .



A Françoise du CNES et à Michel de Bordeaux qui nous ont fait partager leur passion pour les étoiles, les satellites et l'ISS.

A vous tous qui avez animé ce groupe WhatsApp pendant ces semaines d'interdictions de sortie, de suspension de voyage, et de pénurie en PQ, farine et œufs dans les supermarchés !!