

Recettes Rolandes

Plat	Page	Type	Produits ...
Agneau au barbecue	04	Viande	Agneau
Assiette variée	04	Entrée	Divers
Biscuits Lorrains	19	Dessert	Farine
Bugnes pour la fête des laboureurs	27	Dessert	Bugnes
Bugnes pour la fête des laboureurs	30	Dessert	Bugnes
Caillettes	32	Viande	Porc
Cake aux noix	34	Dessert	Noix
Calamars à la Saint Sébastien	07	Poisson	Calamars
Chevreuil aux aromates	21	Viande	Gibier
Chevreuil aux aromates	03	Viande	Gibier
Choux à la Crème	11	Dessert	Laitages
Choux à la Crème	17	Dessert	Laitages
Confiture de marrons	23	Confitures	Marrons
Coquilles St Jacques au champagne	08	Poisson	Coquilles St Jacques
Couronne de l'Avent	27	Dessert	Couronne
Crème anglaise	16	Dessert	Laitages
Crème au beurre	16	Dessert	Laitages
Crème au chocolat	14	Dessert	Chocolat
Crème au chocolat et Ananas	16	Dessert	Laitages
Crème caramel	18	Dessert	Laitages
Crème patissière	17	Dessert	Laitages
Crème renversée	16	Dessert	Laitages

Plat	Page	Type	Produits ...
Crêpes	19	Dessert	Farine
Escargots au beurre	04	Viande	Escargots
Fabrication Pâtes	02	Pâtes	Farine
Galette des Rois	25	Dessert	Pate feuilletée
Gateau aux framboises	12	Dessert	Gateau
Gateau marbré	19	Dessert	Farine
Gateau roulé d'Henriette	10	Dessert	Gateau
Gateau roulé d'Henriette	20	Dessert	Gateau
Gateaux secs vite fait	25	Dessert	Biscuits
Gauffrettes	25	Dessert	Biscuits
Glace au café	15	Dessert	Glaces
Glace aux marrons	15	Dessert	Glaces
Gratin de courgettes à l'ancienne	06	Gratin	Courgettes
Gratin de légumes ?	10	Légumes	Courgettes
Gratin de légumes ?	20	Légumes	Courgettes
Ile flottante	18	Dessert	Laitages
Langoustines à l'américaine	09	Poisson	Langoustines
Les calamars à la St Sébastien	25	Poissons	Calamars
Liqueur de Noix	28	Boisson	Noix
Lotte à l'américaine	09	Poisson	Lotte
Lotte au gratin	08	Poisson	Lotte
Marquise au chocolat	15	Dessert	Chocolat
Moka aux noix	14	Dessert	Gateau
Mousse au chocolat	15	Dessert	Chocolat

Plat	Page	Type	Produits ...
Mousse de Thon	05	Poisson	Thon en boite
Navettes Marseillaises	34	Dessert	Gateau
Parfait au café	17	Dessert	Laitages
Paris Brest (début)	13	Dessert	Gateau
Paris Brest (suite)	12	Dessert	Gateau
Paté	04	Viande	Porc, volaille
Paté	05	Viande	Porc, lapin, dinde
Paté de lapin	02	Viande	Lapin
Paté de lapin	20	Viande	Lapin
Paté maison, lièvre, lapin, dinde	23	Viande	Gibier
Pâtes	02	Pâtes	Farine
Pâtes	20	Pâtes	Farine
Pates brisées, briochées, pizza	24	Divers	Pates
Patés, sauces, ,,,	22	Viande	Divers
Petits sablés	25	Dessert	Biscuits
Pets de nonnes	18	Dessert	Laitages
Pintade en Salmis	01	Viande	Pintade
Quenelles	11	Pâtes	Farine
Sabayon au café	10	Dessert	Sabayon
Saumon sauce hollandaise	07	Poisson	Saumon
Sirop de framboises ou fraises	23	Boisson	Sirop
Sorbet framboises ou fraises	23	Glace	Sorbet
Spaguettis aus poireaux et crevettes	11	Pâtes	Spaghettis
Tarte au potiron	27	Dessert	Potiron

Plat	Page	Type	Produits ...
Tarte aux noix	25	Dessert	Noix
Tarte aux noix	27	Dessert	Noix
Tarte aux poires, amandes et chocolat	13	Dessert	Tarte
Tarte saumon, champignons	09	Poisson	Saumon
Tarte Tropézienne	29	Dessert	Tarte
Tartiflette	06	Gratin	P. de terre, reblochon
Tartiflette express	06	Gratin	Pommes de Terre
Terrine	03	Viande	Chevreuil ou sanglier
Terrine chair et foie de volaille	03	Viande	Volaille
Terrine de foie de volaille	05	Viande	Volaille
Véritable Tartiflette	06	Gratin	Pommes de Terre
Vin de chatons	23	Boisson	Noyer
Vin de noix	23	Boisson	Noyer
Volaille au foie	03	Viande	Volaille
Volaille au foie	21	Viande	Volaille
Beignets de carnaval	31	Dessert	Farine
Suisse	31	Dessert	Farine
Pantin	31	Dessert	Farine
Génoise	31	Dessert	Farine
Gateau de Savoie	32	Dessert	Farine
Pogne	32	Dessert	Farine
Vin de Gentiane	33	Boisson	Racine

Pintade en Salmis

Choisir une pintade bien en chair, la flamber, la vider
la faire rôtir. Puis découper les membres, et les filets,
les placer sur un plat.

Mettre la carcasse et les débris dans une casserole
avec assez d'eau pour qu'ils baignent, sel Poivre
épices, bouquet garni, une carotte, un oignon planté,
à volonté, une gousse d'ail, ~~chalote~~, 2. ou 3 grains
de genièvre laisser cuire pendant deux heures.

Passer le bouillon au Tamis, Presser fortement sur
la carcasse pour en extraire le jus, mettre ce bouillon
dans une casserole avec un verre de vin blanc ou
rouge, un demi verre de madère, une petite cuillerée
de cognac (ou de la glace de viande) délayer dans un
bol deux cuillerées de fécule pour lier la sauce de
façon qu'elle soit assez épaisse. Mettre à réchauffer
la pintade faire quelques contours faits avec la sauce.

Faire cuire la pintade rôtie, pour le Salmis faire cuire un oignon
1 gousse d'ail, 1 cuillerée de farine ajouter du bouillon un bon verre
de vin blanc ou rouge, sel Poivre faire cuire 1 heure, Découper la
Pintade retirer le foie, que vous passer à la moulinette ajouter à la sauce
après avoir enlevé oignon, ajouter 1 jus de citron, un Saug de volaille
Si la sauce est pas bien prise 1 morceau de beurre, que vous
manier à une demi cuillère de fécule, au dernier moment
ajouter du jus de la cuisson de votre pintade.
Pour une pintade 1 bol de sauce cuisson

Pâte 500 g de farine - 15 g de sel - 1 œuf complet -

2 dl d'eau - 125 g de beurre

Faites une fontaine avec la farine, ajoutez le sel, l'eau et le beurre en pommade puis l'œuf, mélangez bien le tout, pétrissez à la main, fraisez deux fois et laissez reposer la pâte au frais pendant 24 h.

○ Pâte de lapin - 1 lapin (1 h 500) - 250 g de filet de porc - 250 g de veau - 250 g de lard gras - 1 verre de cognac - 2 verres de madère -

Ébouilliez à maximum la viande et le lard coupés en morceaux avec le sel, poivre dans une terrine avec un verre de cognac et 2 verres de madère pendant 24 h.

Passés à la machine à hacher - Travaillez à la spatule et incorporez le jus obtenu avec les os du lapin - mettez dans la mouture -

Faites cuire à feu moyen environ 2 h - 2 h $\frac{1}{2}$ -

Volaille au foie

Pour 6 personnes

500g de chair de volaille - (faisan perdrix, canard etc).
500g de foie de volaille - oignons + échalotes + gousse d'ail
1 cl de cognac. Sel de mer blanc. Sauc, 3 cl d'huile d'olive
6 pincées de quatre épices, Sel, Poivre.

Coupez la viande en cubes de 2 cm, et mettez les dans un
saladier et ajoutez-les et échalotes hachées. Assaisonnez avec
le cognac et le vin. Mélangez, couvrez d'huile et laissez
mariner 3 h au frais.

Au bout de ce temps, versez la viande dans une marmite
chauffée et posez sur le feu doux. Laissez mijoter 2 h
en remuant. Souvent et en ajoutant de l'eau si nécessaire.
Ajoutez les fines herbes et laissez cuire encore 15 mn à feu
doux.

Mixez cette préparation très finement, mélangez bien -
versez la préparation dans une terrine. Couvrez et laissez
refroidir au réfrigérateur 6 h au moins avant de servir.
Accompagnez cette terrine de Pain de campagne nature
ou grillé.

Chèvreuil aux aromates.

Pour 8 personnes

800g de cuissot de chevreuil désossé et dégraisé, 400g
d'échine de porc désossé et dégraisé, 3 œufs à soupe de
madère, 3 œufs à soupe de cognac - 2 échalotes, 2 œufs, 2 œufs
à soupe de gelée au madère en poche - 1 œuf à soupe de
baies de genièvre - 1 œuf à soupe de Poivre moulu - 2 œufs à soupe
de Sel

Pour la cuisson: 4 feuilles de laurier, 3 brins de Thym, 1 œuf
à soupe de baies de genièvre, 1 œuf à soupe d'huile chaude de lard.
Coupez le chevreuil en longues lanières. mettez les dans un
saladier. Ajoutez un peu de Sel et de Poivre, les baies de genièvre
le madère et le cognac - mélangez et laissez mariner 12 h.

Au bout de ce temps, allumez le feu à 150°C (T₁ 3). Coupez
l'échine en cubes, et mettez les dans le bol d'un robot avec
1/3 de lanières de chevreuil. Pelez les échalotes, hachez les menus et
ajoutez les dans le bol avec le Sel et le poivre. Mixez
~~la préparation~~ jusqu'à obtention d'une
fine préparation. Mettez la dans un saladier et ajoutez
la gelée au madère - mélangez bien.

Huilez une terrine rectangulaire avec un pinceau. Répartissez
la préparation dans la terrine - en alternant lanières et
lanières de chevreuil - laissez la surface à la spatule - Huilez
la au pinceau. Posez dessus les baies de genièvre les feuilles
de laurier et les brins de Thym, et huilez les très légèrement, couvrez
de bandes de lard en les enroulant. Couvrez la terrine et laissez la
dans le four chaud - laissez cuire 1 h 45 - Puis retirez le couvercle
et laissez la cuisson se poursuivre encore 15 mn.

Lorsque la terrine est cuite retirez la du feu, couvrez la et laissez la
refroidir ensuite au réfrigérateur.

Cette terrine est servie après 24 h de repos environ
vous pouvez préparer du Sauglier de la même façon.

Réettes pour Badigeonner l'aigreur du
Babeurre -

1 Tube d'Harissa - 2 Boites de 1kg de concentré de tomates.
5 plaquettes de beurre 250g. moutarde, Sel, Poivre
2l d'Huile. Thym Saunier

Pour l'aigreur
Pour l'aigreur. 1kg de carotte - 500g d'ail - 500g d'echalotte -
1kg d'oignon - 3 potirons - 2kg de tomates -
1kg de courgette - 1kg de petite citrouille.
persil - 4 litres de vin blanc

Pour 400 escargots environ

500gr d'echalottes - 1 grosse tête d'Ail - Persil
250gr de Poudre d'amande - 500gr de beurre -
2 Tubes d'Anchois - Sel, Poivre -

Pour une entrée: par assiette - Jambon ou Saumon fumé
Taguet de canard -
Asperge - foie gras - Tomate quelor - Doucette - petites
plaques de beurre - Pain de Mie

Pâté Reu Junillon

2kg de goigres - 1kg de foie de colaille
1 œuf par kg. Sel 15g, Poivrette 2 par kg
Hacher les goigres
couper le foie au couteau très fin (non machine)
mélanger le tout
cuire au four Doux Très Long 2 Heures

Pâté de Jeannette et Maurice

1 foie de Porc - 1 épaule - 1 Tête. (3kg à 5kg 5 de viande)
Porto 3 œufs - 2 œufs
farine, cogniac. Sel Poivre -

Terrine de foies de volaille

Proportions:

Marinade: la veille Pour 4 à 6 personnes.

350g de foies de volailles, 125g de Porc frais,
(échine ou gorge) 125g de veau (épaule) 100g de Bœuf de lard,
50g de Doerline, Thym, Laurier, 2 pinces de Muscade, 1 verre
de Porto, 1 verre de liqueur de cognac, 1 cuillère à Soupe
d'huile, Sel, poivre 1 œuf.

ordres de travail:

La veille: mettre les foies à macérer avec le porto, le cognac
Thym, Laurier, muscade, poivre, 1 cuill. à Soupe de ~~Porto~~
d'huile.

Le lendemain: passer au Hachoir ou au mixer toutes
les viandes sauf le foies, l'œuf, le jus de la marinade.
Saler et poivrer généreusement, couper en petits dés les foies
restants.

Tapisser l'intérieur de la terrine (fond et tout) avec de la
Bardes - Tasser dedans la moitié du Hachis, puis une couche de
foies coupés. Terminer avec le reste du Hachis, garnir
le dessus avec Laurier Thym et la couvrir fermement avec le
 couvercle: faire cuire dans la plaque cuivre du four empli
d'eau, à feu moyen feu 5/6 1 heure environ.
garder la terrine 1 à 2 jours dans le réfrigérateur avant
de la consommer.

Abaisse de Thon

1 boîte de Thon au naturel. 1 cuillère à Soupe de moutarde
un peu de vinaigre de persil haché, Sel, poivre, 1 paquet
de gélatine maggi délayée moitié eau moitié vin blanc, 100g
grains de crème fraîche battue en chantilly (non sucrée)
Deux Salade, œuf dur, tomate, cornichons, olives, persil,
Sauce au choix.

Préparer la gelée en suivant le mode d'emploi, mais en
mettant moitié eau moitié vin. Battre longuement le Thon,
égoutté avec la moutarde, Sel, poivre, et vinaigre. Battre la
crème chantilly, lorsque la gelée est froide, mélanger le
Thon puis ajouter la crème délicatement, verser dans un moule
Huile. laisser prendre quelque heure au frais. Démouler sur
feuilles de Salade, Décorer de cornichons, œufs durs, tomate,
olives, etc. Servir avec une Sauce mayonnaise.

Pâte maison: lièvre ou gros lapin et Dinde

Proportions:

1kg 300 gorge de Porc
1kg de lièvre ou lapin, ou Dinde -
1kg de veau marenco maigre
1kg de foie de Porc

Haché le tout -
4 à 5 cuillères à café de Sel
poivre -

Tartiflette express

Pour 4 personnes 700g de Pommes de Terre, un reblochon de Savoie - 20g de beurre - 3 oignons hachés, 15cl de vin blanc - 100g de lardons fins tout Prêts - Poivre -

Préparer les pommes de Terre. Épluchez les P de Terre et faites les cuire 15 min à l'eau Salée. égouttez les Bien. Faites ~~chauffer~~ sauter et dorer les P de Terre coupés en dés sans gras dans une poêle antiadhésive. ÉTalez les dans un plat allant au four.

Faire compoter les oignons - laissez revenir à la poêle les oignons hachés dans 20g de beurre. quand il sont dorés ajoutez le vin blanc, faites compoter doucement 8 min et versez sur les pommes de Terre - grillez les lardons à la poêle et versez sur les P de Terre - Étalez la Tartiflette, grattez légèrement la croûte du reblochon, coupez le en deux, dans son épaisseur et posez les deux hémisphères dessus la préparation, enfournez jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré, Poivrez -

Véritable Tartiflette

Dans une sauteuse faites revenir 200g de lardons et un oignon avec 30g de beurre - Ajoutez 1kg de Pommes de Terre coupés en rondelles - Salez, poivrez et placez le tout dans un plat en Terre ~~cuite~~ Beurre, coupez un reblochon en deux et déposez le dessus, croûte vers le haut enfournez 30 min et passez légèrement au grill (Recette pour 4 personnes)

gratin de courgettes à l'ancienne

Pour 4 personnes

400g de pommes de Terre - 600g de courgettes, 300g de comté râpé 40cl de crème épaisse, 15cl de lait, 1 pincée de noix de muscade râpée, 1 noix de beurre sel Poivre - Préchauffez votre four à 180° Th (6). lavez les légumes, essuyez les courgettes, pelez les P de Terre et coupez le tout en fines rondelles. Beurrez un plat allant au four. Disposez y la moitié de P de Terre, Salez, poivrez, Beurrez avec les courgettes, Salez Poivrez et terminez avec le reste de P de Terre -

Dans un bol battez la crème et le lait avec sel, noix, et noix de muscade râpée. versez sur les légumes en inclinant le plat dans tous les sens pour que le liquide s'y répartisse bien. Couvrez de fromage râpé et enfournez pour 50 min. Piquez au centre une lame de couteau pour vérifier l'état de cuisson des pommes de T, puis sortez le gratin et servez le coupé en larges parts.

Salmon Sauce Hollandaise

Pour 4 personnes

Proportions : 4 Tranches de Salmon - quelques branches de Persil,
quelques zestes de citron - 6 grains de Poivre - 1 f. de laurier
2 jaunes d'œufs, 1 cuil d'eau chaude, 75g de beurre, Sel. Poivre,
1 cuil de jus de citron.

Ordres de Travail : Posez les Tranches de Salmon à plat dans une
grande Poêle avec le persil, l'écorce de citron, les grains de Poivre,
le laurier et un verre d'eau froide, Portez à ébullition, puis
laissez frémir pendant 5 à 10m à couvert. Pendant ce temps
mélangez les jaunes avec d'eau chaude dans un récipient au bain-
marie. Si vous utilisez un batteur électrique, mettez le beurre
en petits morceaux peu à peu en battant entre chaque addition
quant vous aurez utilisé la moitié du beurre, le point délicat
de Sauce S'aura passé et vous pourrez ajouter le reste du beurre
plus rapidement. Salez, poivrez, et ajoutez le jus de citron.
Égouttez les Tranches de Salmon et disposez les sur les assiettes
chaudes. Muffez les de Sauce et servez avec des pommes de terre
cuites à l'eau.

Les Calamars à la Saint-Sebastien

Proportions : 1 kg de calamars, 1 boîte de sauce poivrée -
1 œuf à soupe ^{huile} d'olive, 1 pincée de poivre de
Cayenne, 100g de crème fraîche. 50g d'olives vertes

Mettez les calamars - Coupez les en rondelles. Faites les blanchir
à l'eau bouillante 10 minutes. Egouttez les. Faites revenir à la poêle
dans un peu d'huile d'olive puis ajoutez la boîte de sauce poi-
vrée et le poivre de cayenne. Laissez cuire à feu doux 20 min.
En fin de cuisson ajoutez la crème et les olives vertes dénoyautées

Lotte au gratin

Proportions: 1 kg de lotte, 30g de beurre, 50g d'oignon hachés
Sel, poivre, 1 dl de vin blanc Sic, chapelure persil
Haché

Ordre de Travail: Nettoyer le poisson le couper en morceaux le mettre dans un plat à four sur un lit d'oignons et de persil haché. Recouvrir avec le reste de l'oignon et du persil, saupoudrer de chapelure. Parsemer de petits morceaux de beurre et arroser de vin blanc et l'eau. Faire cuire à feu chaud pendant 40 minutes en arrosant toutes les 10 minutes avec le jus de cuisson.

Coquilles Saint Jacques au Champagne

Proportions: 4 personnes.

12 à 16 coquilles Saint Jacques décoquillées par le Poissonnier.

Court bouillon: 1/2 bouteille de champagne
2 échalottes, 1 oignon
2 clous de girofle, bouquet garni.
Sel, poivre.

Sauce: 4 jaunes d'œufs, 1 œuf à soupe de crème fraîche
1 cuill à café rase de fécule,
1 bol de court bouillon de coquilles,
4 cassolettes en porcelaine à feu.

ordre de Travail:

Nettoyer les coquilles des coquilles pour n'en garder que la nacre blanche et le corail. Lavez les ensuite à grande eau pour en éliminer tous le sable. Si les nacre sont très grosses, coupez les en deux dans le sens de l'épaisseur.

Nettoyer les dans une casserole avec le bouquet garni, les échalottes coupés, l'oignon piqué de clous de girofle, sel, poivre, bouquet de champagne. Portez lentement jusqu'à ébullition mais ne laissez que frissonner pendant 20 minutes. Seulement égoutter les coquilles et tenez les au chaud.

Tamiser le bouillon de cuisson, remettre le sur feu vif sans couvercle pour qu'il s'évapore de moitié (1/2 bol).
Sauce: Délayer dans un bol, jaunes d'œufs, crème fraîche et fécule. Incorporer y au fouet un peu de bouillon bouillant. Puis reversez le tout dans la casserole de bouillon sans cesse de fouetter sur le feu doux. Dès que la sauce épaissit légèrement, retirez la du feu, sans la laisser bouillir.

Présenter les coquilles dans les cassolettes individuelles, recouvertes de sauce. vous pouvez les accompagner de riz pilaf.

Recommandation:

ne laissez pas bouillir les coquilles saint j dans le court bouillon, car une cuisson trop vive les fera éclater et durcir.

Langoustine à l'américaine

Proportions

4 personnes - 1kg 200 de langoustines moyennes
2 cuil d'huile, 15g d'asta, 2 cuil à soupe de
Tomate concentrée, 1 cuil à café de farine, 1 verre
à liqueur de cognac, 2 verres de vin blanc sec
1 verre d'eau, 1 échalote, 1 gousse d'Ail, Sel
poivre, cayenne

ordre de travail:

Faites sauter les langoustines rapidement dans une
cassole sur feu vif avec un peu d'huile, lorsque les langoustines
sont rose c'est-à-dire, ajoutez échalote et Ail hachés, cognac, faites
flamber. Ajoutez ensuite vin blanc, eau, tomate concentrée, Sel
poivre, 1 cuil 2 pincées de Cayenne, couvrez laissez mijoter 10 min environ.
Égoutter les langoustines cuites. Conserver les au chaud. Reporter la
sauce de cuisson sur le feu, pour la faire réduire un peu.
Malaxez une noix d'asta avec 1 cuil à café de farine mouillez à
la salsa restée dans la cocotte. Faites bouillir un instant en
mélangeant, versez sur les langoustines et servez.

Tarte au Saumon de Norvège aux champignons

avec des Escalopes de Saumon

garnir un moule à tarte de Pâte Brisée.

Mettre et couper des champignons de Paris. Tailler les escalopes
de Saumon en fines tranches, mettre le tout sur le fond de tarte.
Mélanger de la crème fraîche, des graines de coriandre, des graines
d'ail, du Sel et du Poivre, verser sur la tarte et grésiner au four
à 180° pendant 35 minutes -

Servir avec une Salade verte -

Lotte à l'Américaine

Mettre les tranches de lotte dans d'asta et de l'huile
mélange faire revenir jusqu'à coloration, ajouter une
cuillerée d'échalotes émincées, puis 1 minute après une pointe d'Ail
écrasé (augmenter la quantité suivant le nombre de tranches
verser un petit verre de cognac et faire flamber - quand la flamme
est éteinte mouiller la lotte avec un demi litre de vin blanc sec
et de la purée de tomate. Sel, poivre cayenne poivre 20 minutes -

Retirer les morceaux et les mettre au chaud dans un plat en
Tôle. Bien installé.

Toujours dans la même sauteuse mettre un peu de Persil et estragon
hachés une noix de beurre un peu de farine. Faire bouillir à
5 m. D'autre part préparer des croûtons (petites tranches de pain
rassis passés à la poêle avec très peu d'huile, les faire sécher un
peu au four, et les froter avec l'ail).
Des Desser sur un plat garni de Poissons couverts avec la
sauce, et garnir à l'occasion, quelques moules ouvertes et des crevettes.

Gratin de légumes.

3 Steaks Hachés - 1 oignon, un poireau. Trois courgettes - 1 petite boîte de tomates pelées au jus - paprika. Espelette Herbes de Provence.

Faire chauffer un peu d'huile olive dans une sauteuse. cuire trois Steaks Hachés jusqu'à dorer. Retirer la viande du feu. Verser un peu plus d'huile puis l'oignon et le poireau émincé. Ajouter 3 courgettes tranchées puis dix minutes plus tard une petite boîte de tomates au jus laisser mijoter, saler, poivrer assaisonner avec un peu de paprika et de kumquat d'espelette au pouce des Herbes de Provence, mélanger la viande, verser dans un plat à gratin recouvert de gruyère râpé faire dorer au feu quelques minutes et servir avec du riz.

Sobayon au café

Pour 6 personnes

Proportions: 6 jaunes d'œufs, 100g de sucre, 5cl d'eau, 4 cuillères à café de café soluble, une brick de crème fraîche entière, un sachet de sucre vanillé, 2 cuillères à café de cacao-orches de Travail

Dans un récipient fouetter et chauffer au bain-marie 6 jaunes d'œufs, 100g de sucre, l'eau et le café, cuire le tout en fouettant vivement jusqu'à ce que le mélange n'affleure bien la cuillère, verser le sobayon tiède dans le fond de 6 coupes. La chantilly, verser la brick de crème fraîche entière bien froide dans un saladier, fouetter au batteur électrique quand la crème commence à se tenir, incorporer le sucre vanillé, Décorer les coupes.

Gâteau Roulé de Henriette

6 œufs - 2 verres de sucre 2 verres de farine.
Sucre vanillé et levure chimique 1/2 paquet

Séparer les jaunes d'œufs du blanc. Battre avec le sucre, ajouter la farine la levure

25cl d'eau (10cl)

Pincée de sel

50g de beurre

150g de farine

Pour 10 cloux

même Patissiere

1l 1/2 de lait

6 œufs

30g Farine

150g de sucre
vanille

Pour les quenelle: — — Pour P R

2 verres d'eau

1 - - de farine

1 bout de beurre

1 - - gingibre

sel

2 œufs

Spaghettis au Poireau et crevettes

Pour 4 personnes

400gr de Spaghettis

300gr de crevette

1 paquet de crème fraîche (20cl) Sel, Poivre

Laver les crevettes et les poireaux, ensuite coupe les poireaux en dés. Mettre les poireaux à cuire avec un peu de beurre quand les poireaux sont dorés. mettre la crème et les crevettes coupé en dés. Faire cuire les spaghettis dans l'eau. les essuyer. Mélanger le tout dans la casserole, servir chaud —

Gâteau au Fraibonnes

Proportions: pour 6 à 8 Personnes: 125g de farine - 100g de sucre
3 œufs 1/3 de litre de lait, 1 pincée de sel 30g
de beurre fondu. 1 c à Soupe de Kirsch.
750g de Fraibonnes 50g de Sucre pour saupoudrer
20g de beurre pour le plat.

Ordres de Travail: Préparer une pâte fluide avec la farine
le sucre, les œufs entiers, le lait le beurre fondu parfumer
au Kirsch, verser la pâte dans un plat largement beurré
répartir les Fraibonnes dans la pâte saupoudrer de sucre
faire cuire à feu moyen.

Prunelle aux Pommes

Dessert pour 4 personnes: 100g de chapelure fine, 6 pommes, 250g
de beurre (1/2 noix pour le plat) 20cl de crème fraîche liquide, 100g de sucre
en poudre, 80g de poudre d'amande, 1 citron 30g de farine.

Préchauffer le four (180° Th 6) Laver et couper les pommes en fines lamelles
Puis disposer par couches successives dans un plat à gratin beurré et les
arroser de jus de citron, couvrir 200g de beurre en petits morceaux dans un
Tartin de travail avec 100g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
le reste de ~~sucre~~ ^{et beurre} ~~sucre~~ le travailler avec la poudre d'amande la chapelure
fine la farine en mélangeant bien de façon obtenir une pâte sablée.
Se recouvrir les pommes au mélange beurre sucre puis la pâte sablée
recouvrir les pommes de mélange cuire à feu 40 min

Sauvage Tude avec la crème fraîche, ou une glace à
la vanille.

Suite du Paris Brest

à cheval sur les deux 1ers: Battre le Blanc d'œuf à la fourchette
jusqu'à ce qu'il mousse et l'enduire au pinceau la surface
de la pâte. Parsemer d'amandes.

Glisser la plaque au four et laisser cuire 15 min Baisser le Ther à 5
et laisser cuire encore 15 min.

Préparer la garniture: Faire bouillir le lait, fouetter les jaunes d'œufs.
le sucre et la vanille jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine
et mélanger. Délayer ce mélange avec le lait et faire cuire sur feu doux
en remuant jusqu'à ce la crème épaississe, laisser bouillir 1m, ôter
du feu et laisser refroidir en tournant de temps en temps incorporer le
maltine puis le beurre en battant 2m avec le fouet à main. Laisser refroidir
mélanger au réfrigérateur.

lorsque la garniture est froide glisser la dans la poche à pâtisserie munie
d'une douille cannelée de 2cm de diamètre, former le gâteau de crème
en la laissant déborder puis refermer. Poudrer de sucre glace et
mettre au frais.

Tartes aux poires, amandes et chocolat

Pour 6 personnes :
pâte brisée : 12 Demi poires au Snop
150g de farine - 75g de beurre,
1 jaune d'œuf, 25g de sucre en poudre
1 pincée de Sel.
Crème d'amandes : 50g de beurre, 50g d'amandes en poudre
50g de sucre Semoule, 1 jaune d'œuf
Sel de Rhum,

Sauce au chocolat : 1/4 de litre de crème fraîche épaisse
250g de chocolat pour pâtisseries

Ordre de travail : Pâte Brisée

mettre la farine dans un saladier, au centre déposer le jaune
d'œuf, 3cl d'eau, le Sel et le sucre, mélanger puis ajouter de
beurre en pommade en travaillant délicatement du bout des doigts
de manière à obtenir une pâte homogène, réserver au frais 30m
Bien égoutter les poires sur un papier absorbant.
Crème d'amandes, dans un saladier. Travailler le beurre avec une
cuillère en bois, ajouter ensuite le sucre et le jaune d'œuf. Incorporer
la poudre d'amandes puis le Rhum.

aplatir la pâte brisée puis en garnir un moule à tarte, répartir
dans le fond la crème d'amandes puis dessus, disposer les demi poires
cuire à four chaud Th 7/210° pendant 50 minutes.

Sauce au chocolat : dans une casserole, mettre la crème à bouillir,
ajouter le chocolat en morceaux remuer au fouet et réserver au
bain marie.

Lorsque la tarte est cuite, la laisser légèrement refroidir et, au
moment de la servir Tiede verser un peu de Sauce au chocolat sur le
dessus, Servir le reste de Sauce chaude en Saucière.

Conseils : pour rendre la crème d'amandes plus moelleuse, il est
recommandé de lui ajouter 2-3 cuillères à Soupe de crème pâtissière
De façon à blanchir légèrement les poires, on peut les saupoudrer
de sucre Semoule à mi cuisson.

Paris-Brest

Pour 6 personnes,

Ordre de travail pâte à choux : 150g de farine, 100g de beurre
5 œufs, 1 cuil à café de Sel, 1 Blanc
d'œuf, 50g d'amandes Hachées
1/4 de l d'eau

Pour la garniture : 3.5 dl de lait : 3 jaunes d'œufs, 50g de farine,
80g de sucre, 1 gousse de vanille, 100g de maline en
poudre, 80g de beurre mou, 2 cuil à Soupe de sucre glace
1 cuil à café d'huile d'arachide.

Ordre de travail

Préparer la pâte à choux : couper le beurre en
morceaux le mettre dans une casserole avec 1/4 de litre d'eau
ajouter le Sel, porter à ébullition et ôter du feu, verser la farine
et mélanger jusqu'à obtenir un mélange très homogène.
Remuer 1 min sur feu doux, ôter du feu et ajouter les œufs un à un
travailler très peu la pâte après le dernier œuf, allumer le four à 225°C
(225°C) Huiler une plaque. Poser en son centre une assiette de 22cm
de diamètre glisser la pâte à choux dans une poche à pâtisseries munie d'une
douille lisse de 1.5cm de diamètre et dresser un cercle de pâte autour
de l'assiette en suivant le bord, ôter l'assiette et dresser un 2^{ème}
cercle de pâte à l'intérieur du 1^{er}. Dresser un 3^{ème} cercle de pâte.

Moka au noir

Travailler au fouet dans une terrine au bain marie,
3 œufs entiers. Met 100g de sucre jusqu'à ce que le mélange
devienne moussant et subtil. Ajouter alors en pluie 100g
de farine 50g de beurre fondu, 1 pincée de sel et une tasse
et demie de café très fort. Mélanger délicatement à la cuillère de
bois verser dans un moule beurré et fariné et faire cuire
à feu doux 40 min environ. Démouler et laisser refroidir.

Travailler 200g de beurre mou et 100g de sucre glace
parfumer avec 2 cuillères à soupe de café très fort, ajouter 50g
de noix hachées finement. Couper en deux le gâteau refroidi -
étaler une partie de la crème sur une des moitiés recouvrir avec
l'autre moitié et garnir le gâteau avec le reste de la crème.
Décorer avec des noix entières décortiquées et servir très frais.

Crème au Moka

Proportions: 200g de beurre, 150g de sucre glace, 2 œufs, 1 cuill
à essence de café ou 2 cuillères de café soluble.

Ordre du Travail: Travailler le beurre et le sucre glace avec 1 cuill
en bois - ajouter 2 jaunes d'œufs et enfin le parfum, essence de café
ou café soluble dilués dans une cuillère d'eau chaude.
couper le gâteau en 2 ou 3, le fouetter de crème, les masquer
entièrement de crème, et décorer.

Crème au chocolat sans œufs

Proportions: 1 demi litre de lait - 60g de sucre -
2 Tablettes de chocolat - 30g de farine - vanille -

Ordres du Travail: Faites fondre le chocolat coupé en morceaux dans
Très peu d'eau: quand il est bien fondu ajoutez y le lait, le
sucre et la vanille, faites bouillir puis couvrez et laissez infuser.
Diluez la farine avec 3 ou 4 cuillères d'eau versez y peu à peu
et en tournant le chocolat chaud, dont vous avez retiré la vanille,
mettre le mélange sur le feu et faites cuire en tournant 5 à
6 minutes. On peut ajouter gros comme une noix de beurre
fin. Verser dans un saladier ou dans des petits ramequins
servir bien froid.

Crème chocolat Vanille

Proportions: 4 à 5 personnes.

Pour la crème à la vanille: 3 œufs, 150g de crème fraîche, 2
paquets de sucre vanille, 1 c à soupe de sucre glace.

Pour la crème au chocolat: 75g de chocolat à cuire -

75g de beurre, 75g de sucre en poudre, 3 œufs.

Ordres de Travail: Préparez la crème à la vanille. Séparez les jaunes
des blancs d'œuf. Battez énergiquement les jaunes d'œuf avec la crème fraîche
et le sucre vanille. Montez les blancs d'œuf en neige ferme et ajoutez
délicatement le sucre glace. incorporez les doucement à la crème précé
demment obtenue.

Préparez la crème au chocolat: Faites fondre le chocolat avec le beurre un
peu d'eau, lorsque le mélange forme une pâte lisse, retirez du feu. Séparez les
blancs des jaunes d'œuf, ajoutez les jaunes et le sucre au mélange à base de chocolat
Battez les blancs en neige ferme et incorporez les délicatement. Dans un saladier ou verre
mettre les crèmes à la vanille puis celle de chocolat et laissez au réfrigérateur une
nuite.

glace aux marrons

Preparer une crème Anglaise: Faites bouillir $\frac{1}{2}$ litre de lait avec une gousse de vanille - Travailler 4 jaunes d'oeufs avec 50g de sucre - verser peu a peu le lait chaud ^{sur} le mélange - Reverser dans la casserole et faites épaissir sur feu doux en remuant sans arrêt. Retirer la crème du feu dès qu'elle nappé la cuillère avant d'ébullition. laisser complètement refroidir - incorporer a cette crème Anglaise 100g de crème fraîche - 300g de crème de marrons et 1 cuillère a soupe de Kirsch - Battre ce préparation au fouet pendant 2 a 3 minutes pour la rendre mousseuse - puis verser la dans le bac du réfrigérateur réglé au plus froid, ou elle restera 2 heures.

Pendant ce temps, faire fondre 100g de chocolat fondant dans 3 cuillères de lait a feu très doux, laisser refroidir - cette sauce épaissie, battre 100g de crème en chantilly - au moment de servir, mouler la glace en boules avec 2 cuillères a soupe, déposer 2 a 3 boules dans chaque coupe. Napper avec le chocolat et décorer de crème chantilly.

glace au café

Faites bouillir un demi litre de lait, avec deux tasses de café très fort. Mettre dans une terrine 6 jaunes d'oeufs et battre les au mixer, avec 300g de sucre en poudre. il faut que le mélange fasse le rebain et remonte.

Du lait dans le mélange du lait et le café, 125g de chocolat au beurre. Porter a ébullition et verser bouillant petit a petit sur les jaunes d'oeufs, Remettre sur petit feu en remuant continuellement et doucement jusqu'à épaississement sans laisser bouillir.

Passer a la passoire fine et laisser refroidir avant de mettre dans le tiroir de réfrigérateur. Remuer plusieurs fois la glace au cours de la congélation.

Marquise au chocolat

Proportions: 175g de beurre 250g de chocolat
100g de sucre semoule 4 oeufs, crème fraîche

Faire fondre le chocolat au bain marie, bien liser, mélanger le sucre, le beurre, aspect mayonnaise.

les 4 jaunes d'oeufs, les blancs en neige ridés dans l'enceinte garnie, mettre au frais 2 jours, Démouler recouvert de crème fraîche.

Mousse au chocolat

Proportions	100g de chocolat	150 choc'	Pain	250g de beurre
	100g de sucre	150 sucre		250g de sucre
	100g de beurre	150 beurre		250g de chocolat
	oeufs 4	8 oeufs		10 oeufs

ordre de Travail: Travailler les jaunes et le sucre versé en place pendant $\frac{1}{2}$ h. Ajouter peu a peu de beurre ramolli ou crème et le chocolat bien liser incorporer a la préparation les blancs battus en neige très ferme

Crème Anglaise

Proportions: pour 6 personnes
1/2 litre de lait
75g de sucre
4 œufs

Parfum: Gout de citron ou orange, caramel, café, vanille

Ordres de Travail:

Faire bouillir le lait avec le sucre et la vanille pendant ce temps casser les œufs en séparant les blancs des jaunes verser lentement le lait tiède sur les jaunes en tournant régulièrement. Remettre dans la casserole, puis tourner sur feu doux jusqu'à ce que la crème soit liée.

Retour du feu, remuer encore quelques instants puis laisser refroidir. Si la crème était un peu mégaide devenir légèrement granuleuse la mettre dans une terrine froide, la battre avec un ballon à œufs elle se lie de nouveau.

Cette crème peut être utilisée pour accompagner d'un biscuit ou d'une brioche ou des petits gâteaux, elle sert pour napper et accompagner certains entremets sans tels que œuf en neige, les flottants gâteau de riz, diplomat, etc, elle est employée pour la confection des crème glacées.

Crème renversée

Proportions: 1 litre de lait
6 œufs
150g de sucre
vanille

Ordres de Travail:

Faire bouillir le lait y mettre une gousse de vanille ainsi que le sucre, couvrir tenir 1/2 heure au chaud. Dans une terrine battre légèrement les œufs. verser dessus le lait passer au chinois.

Caraméliser un moule et verser la crème, placer le moule dans un bain-marie et faire cuire au feu environ 1 heure.

Crème au beurre et crème moka

Proportions: 90g de beurre
2 œufs
90g de sucre glace
80g de chocolat

Réduire le beurre en crème, ajouter le sucre.

Lorsque le mélange est parfait, ajouter les jaunes d'œufs et en dernier lieu l'extrait de café ou le chocolat râpé.

Crème au chocolat et à l'ananas

Verser un litre de lait et 4 cuillères à soupe de jus d'ananas avec 150g de sucre en poudre dans une casserole et porter à ébullition enlever du feu incorporer à ce liquide 150g de chocolat râpé tout en tournant. Remettre sur une petite flamme et laisser cuire doucement pendant 1/2 heure quand d'H. Bâter 4 jaunes d'œufs avec 2 cuillères à soupe de lait et verser les dans la masse sans cesse de remuer jusqu'à ce que la crème commence à s'épaissir. Retour du feu, verser dans un copotin. Laisser complètement refroidir.

Parfumer avec des rondelles d'ananas et servir avec des languettes de chat pour 7 à 10 personnes.

Parfait au café

Proportions: Pour 4 à 6 personnes
1/4 de litre de crème fraîche liquide
22gr de café soluble
70gr de sucre en poudre
4 œufs - 75g d'eau

Ordres de travail: Couper la crème fraîche en chantilly
Dans une casserole porter à ébullition l'eau, retirer du feu et ajouter le café soluble. mélanger dans le bol d'un robot ménager, battre le jaunes d'œufs, puis verser dessus en filet le café chaud battu jusqu'à ce que le bol du robot soit froid. incorporer délicatement avec un spatule le mélange à base de café dans la crème chantilly. verser le parfait au café dans des moules puis entreposer au congelateur 2h à 2h, il se conserve 3 semaines.

Chou à la crème (environ 10 choux)

Proportions: 50gr de beurre
4 œufs
150g de farine
1 œuf à la souppe 10g de sucre
eau 1/4 de litre = 25cl
1 pincée de sel
ou 1/2 cuillère à café
(Pour 150%)

Ordres de travail:

Mettre dans une casserole l'eau, le sel, le sucre, le beurre, coupé en morceaux, le faire bouillir, ajouter d'un coup la farine, mélanger vivement, dès que la pâte en la travaillant sur le feu elle doit se détacher de la casserole le fond du récipient se sable légèrement.

incorporer les œufs un à un, sauf le dernier, en dehors du feu pour le dernier, on ajoute d'abord le jaune puis le blanc battu en neige.

Travailler encore la pâte jusqu'à ce qu'elle soit une

Beurre ou farine une tôle placer la pâte en boules
Pour les choux avec jaunes d'œufs ou en lait sucré
les cuire à feu chaud 20 à 25min. quand les choux sont refroidis, les inciser, et les remplir de crème pâtissière ou chantilly.

Crème Pâtissière

Faire bouillir 1l de lait avec 6 cuillères à soupe de café
ou 2 cuillères de Rhum ou un peu de cacao
Pendant ce temps mélanger 4 œufs ^{chaque œuf} 60gr de farine et 100g de sucre. Battre au mixer. Incorporer le mélange blanc et verser le lait bouillant dessus. Remettre sur feu doux pour faire épaissir jusqu'à ébullition sans cesser de remuer avec une cuillère en bois.
Laisser refroidir.

1/2 lit - 2 œufs 30gr farine 50g de sucre vanille

Ile flottante

Proportions:

lait 1 litre
8 oeufs
Sucre 125g

Sucre morceaux 8 à 10 pour le
caramel
Praline rouge 4

Ordres de Travail: Séparer les blancs des jaunes d'œufs
Battre les blancs en neige ferme et y mélanger les pralines rouges pilées
et Tamiser
Caraméliser un moule y verser les blancs d'œuf en neige, faire
Prendre au bain marie environ 1/4 heure puis passer au four doux
l'Ile vite lorsqu'on retire le couteau sèche au aiguille
Démouler sur un plat en. Servir entourer d'une crème anglaise

Beignets. Soufflés des Pits de nonne.

Proportions: une pâte à choux avec 100g de beurre

4 oeufs
150g de farine
10g de sucre

1/4 de l'eau
Sel, friture
100g de sucre

Ordres de Travail:

Préparer une pâte à choux, prendre une cuillère à
café de pâte la plonger dans la friture chaude, mais non fumante
laisser dorer et gonfler les beignets jusqu'à ce qu'il soit vide
intérieurement, les égoutter les servir sur une serviette puis les
sucre ~~avec~~ on peut aussi

Crème caramel

Proportions: 8 personnes

3 oeufs
1/2 litre de lait
1 cuil à soupe de crème
Fraîche
60g de sucre + 8 morceaux

1 gousse de vanille
5cl de Rhum
1 p de sel

Ordres de Travail:

Préparer le caramel: placez les 8 morceaux de sucre dans
une casserole versez 2 cuillères à soupe d'eau -
faits chauffer à feu vif pour obtenir un caramel doré
Répartissez le dans 6 ramequins individuels.
Préchauffez le four sur 70°C (170°C) et versez de l'eau dans la lèche-frite
sur une hauteur de 2cm.
Dans une casserole, portez le lait à ébullition avec la gousse de
vanille fendue en deux dans la longueur. Enlevez du feu, versez
et laissez infuser 10 min.
Faites les œufs avec le sucre et le sel. Ajoutez la crème fraîche et le
Rhum, mélangez bien.
Portez de nouveau le lait à ébullition après avoir retiré la gousse de
vanille, versez le sur les œufs battus tout en fouettant.
Répartissez la préparation dans les ramequins. Disposez les dans
la lèche-frite, rajoutez de l'eau si nécessaire et faites cuire 30 min
laissez refroidir, puis placez les au réfrigérateur.

Gâteau Marbré

Proportions :

125g de beurre	(250g)
200 g de sucre	(400g)
250 g de farine	(500g)
3 œufs	(6 œufs)
75g de chocolat (3 barres)	(6 Barres)
1 paquet de sucre vanillé	(2 p.)
1/2 paquet de levure	(1 pa.)
1 pincée de Sel.	(2 p.)
1/2 tasse de lait	(1 T)

Ordres du Travail :

Bien mélanger le sucre et le beurre réduit en crème, Ajouter peu à peu les jaunes d'œufs, le lait, le sel, bien mélanger. Ajouter ensuite les blancs battus en neige ferme, la farine et la levure.

Séparer la pâte en 2 parties et dans l'une incorporer le chocolat, beurrer un moule, mettre une cuillère de pâte vanillée, une cuillère de pâte au chocolat remplir le moule mettre dans un four modéré pendant 1h environ. Le gâteau peut se conserver 15 jours.

Crêpes

Proportions : Pour 1 dizaine

125g de farine
30 g de beurre
3 œufs
2 dl 1/2 de lait
3 cuillères à café
une pincée de sel

Ordres de Travail :

Mettre la farine dans une terrine passer les œufs, mettre le sel, le beurre fondu, on doit avoir une pâte la pocher en la laissant légèrement y pâte et bien étaler et faire cuire côté.

Crêpe sucrée

(recette traditionnelle)

Difficulté : Facile • Préparation : 15 mn

Ingrédients pour 5 personnes :

780 ml de lait demi-écrémé
325 g de farine
3 œufs
125 g de sucre en poudre ou sucre semoule
80 g de beurre fondu
1 c. à c. d'arôme de vanille
1 sachet de sucre vanillé
2 pincées de sel ou sel fin.

Prenez un saladier et un fouet. Cassez les œufs. Ajouter la farine en plusieurs fois en l'alternant avec le lait afin d'éviter tout grumeau.

Y mettre le sucre en poudre et ensuite remuer. Puis le beurre fondu tiède et remuez énergiquement pour que le beurre ne reste pas en surface mais s'amalgame de manière homogène à la pâte.

Biscuit Lorrain

Proportions

(6) 3 œufs (6) 6 cuillères de lait (12)
(250g) 125 g de sucre (250g) 250 g de farine (500g)
(100g) 50 g de beurre (100g) Parfum - 1 pincée de Sel

Ordres du Travail

Chauffer le four
Mettre le beurre dans le moule, le faire fondre tout doucement
Passer les œufs, en séparant les blancs des jaunes, travailler les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange fasse le ruban. y ajouter alors le beurre fondu, les 6 c. de lait, le parfum, la farine, le paquet de levure. Bien mélanger

Pâte 500g de farine - 15g de sel - 1 œuf complet -
2 dl d'eau - 125g de beurre

Faites une fontaine avec la farine, ajoutez le sel l'eau le
beurre en pommade puis l'œuf, mélangez bien le tout,
pétrissez à la fo. main, fraisez deux fois et laissez reposer
la pâte au frais pendant 24 h.

○ Pâté de lapin - 1 lapin (1h 500) - 250g de filet de
porc - 250g de veau - 250g de lard gras - 1
verre de cognac - 2 verres de madère -

Ébêtez à maximum la viande et le lard coupés en morceaux
avec le sel, poivre dans une terrine avec un verre de cognac
et 2 verres de madère pendant 24 h.

Passoy à la machine à hacher - Travaillez à la spatule
et incorporez le fumet obtenu avec les os du lapin -
mettez dans la malle -

Faites cuire à feu moyen environ 2h - 2h 1/2 -

Gratin de légumes

3 steaks Hachés - 1 oignon, un poireau. Trois courgettes - 1 petite
boîte de tomates pelées au jus - paprika. Espelette Herbes de Provence

Faire chauffer un peu d'huile olive dans une sauteuse. cuire les trois
steaks hachés faire dorer. Retirer la viande du feu. verser un peu plus
d'huile puis l'oignon et le poireau émincé. Ajouter 3 courgettes
tranchées puis dix minutes plus tard une petite boîte de tomates au jus
laisser mijoter, saler, poivrer, assaisonner avec un peu de paprika
et du fumet d'espelette au poud. des Herbes de Provence, mélanger la
viande, verser dans un plat à gratin recouvert de gruyère râpé
faire dorer au four quelques minutes et servir avec du riz.

Gâteau Roulé de Heurcette

6 œufs - 2 verres de sucre 2 verres de farine.
sucre vanillé et levure chimique 1/2 paquet

Séparer les jaunes d'œufs du blanc battu avec

le sucre, ajouter la farine la levure

Volaille au foie

Pour 6 personnes

500g de chair de volaille (faisan, perdrix, canard etc.).
500g de foie de volaille, oignons et échalotes + gousse d'ail
+ cl de cognac. Sel de mer blanc Sea, 3 cl d'huile d'olive

6 tiges de quatre épices, Sel, Poivre.
Coupez la viande en cubes de 2 cm, hachez les dans un
Saladier et ajoutez ail et échalote hachés. Assaisonnez avec
le cognac et le vin. Mélangez, couvrez d'huile et laissez
mariner 3 h au frais.

Au bout de ce temps, versez la viande dans une marmite
dans une cocotte et posez sur le feu doux. Couvrez, mijotez 2 h
en remuant. Souvent et en ajoutant de l'eau si nécessaire.
Ajoutez les foies nettoyés et laissez cuire encore 15 min à feu
doux.

Mixez cette préparation très finement, mélangez bien.
Versez la préparation dans une terrine. Couvrez et laissez
refroidir au réfrigérateur 6 h au moins avant de servir.
Accompagnez cette terrine de Pain de campagne nature
ou grillé.

Chèvreuil aux aromates.

Pour 6 personnes.

800g de cuissot de chevreuil désossé et dégraisé, 400g
d'échine de porc désossé et dégraisé, 3 cuill à soupe de
moutarde, 3 cuill à soupe de cognac, 2 échalotes, 2 cuill, 2 cuill
à soupe de gelée au madère en poudre, 1 cuill à soupe de
baies de genièvre, 1 cuill à soupe de Poivre moulu, 2 cuill à soupe
de Sel.

Pour la cuisson: 4 feuilles de laurier, 3 brins de Thym, 1 cuill
à café de baies de genièvre, 1 cuill à soupe d'huile chaude de lard.
Coupez le chevreuil en tronçons laniés, mettez les dans un
Saladier. Ajoutez un peu de Sel et de Poivre, les baies de genièvre,
le madère et le cognac. Mélangez et laissez mariner 2 h.

Au bout de ce temps, allumez le four à 150°C (T₁ ou 3). Coupez
l'échine en cubes et mettez les dans le bol d'un robot avec
1/3 de lanières de chevreuil. Pelez les échalotes, hachez les menu et
ajoutez les dans le bol avec le Sel et le poivre. Mixez
~~la préparation~~ jusqu'à obtention d'une
fine préparation. Hachez la dans un Saladier et ajoutez
la gelée au madère. Mélangez bien.

Huilez une terrine rectangulaire avec un pinceau. Répartissez
la préparation dans la terrine en alternant tranches et
lanières de chevreuil -issez la surface à la spatule. Huilez
la au pinceau. Posez dessus les baies de genièvre, les feuilles
de laurier et les brins de Thym, et huilez les des légumes, couvrez
de lard de lard en la couvrant. Couvrez la terrine et glissez la
dans le four chaud. Laissez cuire 1 h 15. Puis retirez la cocotte
et laissez la cuisson se poursuivre environ 15 min.

Quand la terrine est cuite, retirez la du four, couvrez-la et laissez la
refroidir ensuite au réfrigérateur.

Cette terrine est meilleure après 24 h de repos environ
vous pouvez préparer du Sauglès de la même façon.

Ricette pour Badigeonner l'agneau du
Pâtes -

1 Tube d'Harissa - 2 Boîtes de 1kg de concentré de tomates.
5 plaquettes de beurre 250g - moutarde, Sel, Poivre
2 l d'Huile. Thym Laurier

Pour l'agneau
Pour l'agneau. 1kg de carotte - 500g d'ail - 500g d'échalotte -
1kg d'oignon - 3 poireaux - 2kg de tomates -
1kg de purgette - 1l de Petite citrouille.
persil - 1 litre de vin blanc

Pour 400 escargots union

500gr d'échalottes - 1 grosse tête d'ail - Persil
250gr de Poudre d'amande - 500gr de beurre -
2 Tubes d'Anchois - Sel, Poivre -

Pour une entrée: par assiette - jambon ou saumon fumé
Magret de canard -
Asperge - foie gras - Tomate quelor - Doucette - petites
plaques de beurre - Pain de mie

Pâté Reine juillou

2kg de gorges - 1kg de foie de collette
1 œuf par kg. Sel 15g, Poivrotte 2 par kg
Herbes en gorges
couper le foie au couteau très fin (non machine)
mélanger le tout
cuire au four doux très long 2 Heures

Pâté de Jeannette et Maurice

1 foie de porc - 1 épaule - 1 tête. (3kg à 5kg 5 de viande)
Porto 3 œufs - 2 œufs
farine, cognac. Sel Poivre -

Confiture de Marron

Proportions

500g de purée de marron
400g de sucre -
1 bâton de vanille

Ordres de Travail : Épluchez des marrons et faites les cuire dans très peu d'eau - égouttez-les, écrasez les, passez la purée au tamis pendant qu'elle est encore chaude - Pressez, faites un sirop au petit bouillie et faites cuire cette purée environ une demi heure en tournant toujours.
ne pas oublier le bâton de vanille

Sirop de framboise ou fraise

Proportions

500g de framboise
1 l $\frac{1}{2}$ de vin rouge
1 verre de vinaigre

Ordres de Travail

laisser macérer le tout pendant 1 ou 2 jours -
Pressez les framboises, mettez 1 kg 200 de sucre par litre de jus - faites bouillir, enlever l'écume au premier bouillie, mettez en bouteille. Produit 3 l $\frac{1}{2}$

Sorbet à la framboise ou fraise

Proportions

Pour 1 kg de jus de framboise
500g de sucre glace
1 jus de citron

Ordres de Travail : Passer la framboise ou fraise au mixer
Battre le jus et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit fondu
mettre au congélateur laisser jusqu'à ce que se soit bien gelé

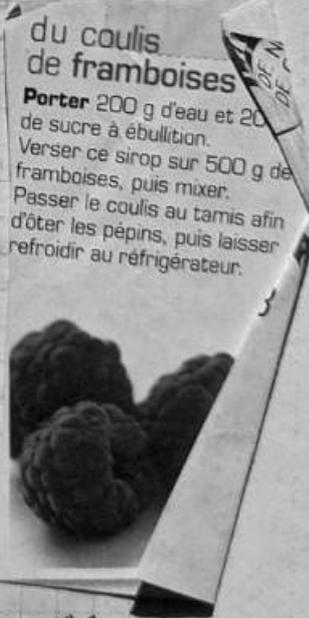
vin de chatons

Proportions

5 litres de vin blanc ordinaire
40 chatons (Moyer)
1 l d'eau de vie
1 kg, 250 de sucre
1 sachet de sucre vanillé
laisser macérer 3 mois Filtrer -

vin de noix

Proportions 25 à 30 Noix vntes - 4 litres de vin rouge 120 à 130°
1 litre eau de vie - 1 kg de sucre - 25g de candelle 12 clous de girofle - laisser 50 jours, filtrer et ajouter le sucre



Pâte Brisée

Proportions:

250gr de farine
1 dl d'eau
125g de beurre
5g ou une pincée de sel

Ordres de Travail:

Mettre la farine sur la planche à pâtisserie faire la fontaine mettre le sel, bien mélanger, ajouter ensuite le beurre rapidement pour ne pas le faire fondre. Lorsque la farine et le beurre forment de petits grains, ajouter l'eau par petites quantités, mettre de côté la pâte et lorsque toute la farine est mouillée réunir en boule (c'est la détente) ensuite pétrir la pâte la diviser en petites parties avec la paume de la main la réunir de nouveau, faire cette opération trois fois vous aurez ainsi une pâte plus dense et plus fine. La laisser reposer trente minutes avant de l'utiliser, le repos fait perdre à la pâte l'élasticité due à un travail plus ou moins prolongé.

Pâte à Tarte (Pauvette)

Proportions: 1 œuf - 1 Tasse de sucre - 1 Tasse de lait -
1 paquet de levure - 1 cuillère à soupe d'huile -
3 Tasses à farine

Sauccisse Brioche

Proportions: 3 œufs - 250gr de farine - 100gr de beurre - 1 Tasse de lait
15gr de levure de bière - 1/2 Tasse de lait tiède -
1 pincée de sel -

Ordres de Travail: Faire fondre la levure de bière dans le lait tiède, faire fondre le beurre. mettre la farine dans une terrine, mettre les œufs et le beurre, mélanger ajouter le lait la levure et le sel.

Tarte (Pâte pour 2 tarts)

Proportions: 500gr de farine - 3 œufs - 1 Tasse de lait, un peu de sucre 3 à 4 cuil à soupe - 1 paquet de levure chimique - 1/2 Tasse d'huile.

Pâte à Pizza

1 baquette - Tomate + coulis - Huile d'olive - ail -
marjolaine - Thym - anchois - Olive noire - Sel. Poivre
cuisine à four chaud 1/2 heure

LA PIZZA

Petits Sablés

Proportions: 200g de beurre - 100g de sucre en poudre
1 paquet de sucre vanillé - 300g de farine -

Ordres du Travail: Travailler le beurre avec le sucre en poudre et le paquet de sucre vanillé, y incorporer la farine, il faut obtenir une pâte bien lisse - étaler au rouleau cette pâte de l'épaisseur d'un demi cm la découper en rondelles avec un verre - mettre sur une plaque beurrée et faire cuire à feu chaud - lorsqu'ils sont dorés, les rouler dans du sucre glace -

Gâteau Sec vite fait

Proportions: 3 œufs - 150g de sucre - 150g de farine, sucre vanillé, ou 1/2 gousse de citron râpé -

Ordres du Travail: Mélanger œuf et sucre - sans trop travailler puis ajouter la farine - et le parfum. avec cette pâte faites de petits tas allongés sur une plaque beurrée bien lisse et propre, en les espaçant, enfin qu'ils ne se touchent pas en s'étalant, faire cuire à feu chaud 3 à 5 minutes et enlever les de suites de la plaque

Gaufrettes

Proportions: 350g de farine - 200g de sucre - 50g de beurre - 1/2 verre d'eau, 1 tasse de crème au lait frais - une pincée de bicarbonate de soude -

Ordres du Travail: mettre la farine dans un récipient faire une fontaine - ajouter les œufs bien battus, le sucre, le beurre, et eau. Bien fouetter pendant 5 minutes. Ajouter la crème et le bicarbonate. laisser reposer une heure et cuire -

Tarte au noix

Proportions: 200g de Pâte brisée 3 dl de crème fraîche
100g de cerneaux de noix 120g de sucre, 2 œufs -

Ordres du Travail: Préparer la pâte brisée comme à votre habitude, laisser la reposer au frais afin qu'elle raffermisse, foncer une tartinier d'environ 25cm de diamètre - mixer les noix et les mélanger avec les autres ingrédients de garniture verser sur la pâte et cuire à feu chaud (180°C) pendant 30 minutes - laisser refroidir 30 m. décorer avec un glaçage et des cerneaux de noix -

Galette des Rois

Pâte feuilletée
Disposer la pâte dans un moule à tarte. Recouvrir avec une crème d'amandes: 120g de poudre d'amande, un œuf entier et un jaune d'œuf
80g de sucre glace - 70g de beurre - 15g de maizena, 5cl de Rhum (à une fois) Recouvrir avec le second rouleau de pâte. Pincer les bords avec les doigts. Saupoudrer la galette avec de l'œuf battu puis étaler la pâte à l'aide d'une feuille. Faire cuire 40 minutes au four (170°C) laisser refroidir avant de servir.

Pour 70 caillettes (environ)

1 Tête de Porc $\frac{1}{2}$
8 kg de grillade
1 Friandise
2 kg de gorge
1 poitrine pas trop grosse
10 kg de Salade Scarole
2 verres de Rhum
Persil Thym
1 gr 5 de Poivre par kg
189 de Sel - kg

Aster Pené 15 g de sel

Saucisse de couenne

Sel 15 gr par kg
Poivre 1 gr par kg

Pour la saucisse
d'Herbe il faut
des Sel à 20 gr par
~~kg~~

Pour saucisse crue

4 kg de viande de Porc
1 kg de lard 25 gr de Sel par kg

Pour saucisse cuite

3 kg de viande de Porc
1 kg de lard 25 gr de Sel par kg

Pour commander les boyaux

moitié de cochon et 1 jambon
30 mètres de Boyaux

13 kg d'Herbe Salade ~~par~~ après cuisson 3 kg 700

Tarte au citron

Bugnes pour la fête des laboureurs

2 litres de Rhum - 2 litres d'Huile - 5 kg de citrons -
3 kg de beurre - 4 kg de sucre fin - Sel (avoir) -
1 litre $\frac{1}{2}$ de fleur d'orange - 15 paquets de levure chimique
20 douzaines d'œufs - 50 gr de farine.

Poque a commander - 1 poque de 3 kg - 1 poque de 2 kg
1 poque d'1 kg - 1 poque de 500 gr - 1 boule de pain de
500 gr - Dicoû pour de le cuire - 65 pains coupé -
5 pains normal.

Tarte aux noix

Faire une pâte brisée

Pour la garniture !
100 gr de noix moulu
120 gr de sucre fin
2 œufs entiers
20 cl de crème semi épaisse
1 paquet de sucre vanille

mélanger tout les ingrédients, verser sur la pâte
cuire la four (6 degrés, 160) 30 mn. Laisser refroidir.
150 gr de sucre glace, 1 cuil a café de Rhum - 1 cuil
a café de fleur d'orange - 1 cuil a café d'eau a vie -

Tarte au Potiron

1 rouleau de Pâte Brisée - 1 morceau de Potiron (800 gr)
2 œufs entiers + 2 jaunes - 15 cl de crème - 150 gr de sucre
1 sachet de sucre vanille - 1 pinceau de Muscade café -
1 cuil a soupe de sucre glace -

Couronne de l'Avent

80 gr de beurre, 80 gr de sucre semoule, 4 cl de Rhum -
1 cuil a café de sel, le zeste d'un citron, le zeste d'orange
4 cl de fleur d'orange 10 gr de levure de boulanger - 100 gr
de farine, 2 œufs, + 1 pain d'oreille - 70 gr de fruit confit -

Liquen de Noix Pour 1 l
EXTRAIT de Noix: Couper les noix en 4 et laisser
 macérer dans l'eau de vie au moins 40 jours ou plus.
 bien Presser les noix pour extraire le Jus
 Conservez infiniment

Pour la liqueur de noix = 1 l

1 verre d'extrait de Noix

1 verre eau de vie

2 verres de sucre

Remplir avec du bon vin -

vin de Noix

- 1 l d'eau de vie
- 4 l de vin rouge a 12%
- 1 kg de sucre
- 1 bâton de vanille

Poêle,
 25 Noix a 30
 faire a alentours de la St Jean

Trempé 50 jours, Ajouter du sucre au besoin

Tarte Tropézienne

Proportions: 350g de farine, sucre 2 cuillères à soupe,
1 pincée de sel, 50g de beurre, 2g de levure de
boulangère, jus d'un $\frac{1}{2}$ citron, 1 œuf

ordre de travail: Mettre la farine en puits, verser le beurre
~~et le sel~~, la levure délayée dans un peu d'eau tiède
le sel, le jus d'un demi citron, le sucre et l'œuf battu.
mettre la pâte en boule, la faire reposer dans un saladier
à $\frac{1}{2}$ à 1h - recouverte d'un torchon, ensuite retravailler la
pâte, la rouler pour mettre dans un moule de 4 cm environ d'épaisseur
et la laisser reposer encore $\frac{1}{2}$ à 1h dorer, Saupoudrer de sucre
cristallisé -

Crème: 25 cl de lait, 1 bâton de vanille, 4 œufs, 100g
de sucre, 35g de farine,

Faire bouillir le lait et la vanille, battre les œufs avec le sucre et
à faire verser le lait lentement doucement et refaire bouillir en
Tenant remuer jusqu'à ce que la crème épaississe, mettre
3 blancs d'œufs battu en neige.

Bugnes Pour la Fête des

Labourettes

Pour 50 kg de farine

- 2 litres de Rhum
- 2 -- d'Huile
- 1 kg de citron
- 3 kg de Beurre
- 4 kg de sucre fin
- Sel 500gr
- 1 litre $\frac{1}{2}$ de Fleur d'orange
- 15 paquets de levure chimique
- 20 Douzaines d'œufs
- 50 kg de farine

Pagne à commander

- 1 pagne de 3 kg
- 1 --- de 2 kg
- 1 --- de 1 kg
- 1 pagne de 500gr
- 1 boule Pain de 500gr Décoré
Pour robe de nuit

Foujou

- 65 Pains coupé
- 5 --- normal
- 1 boule de 250g de Pain simple

Battre les blancs en neige ferme, les joindre à la pâte, mélanger délicatement en les enrobant.
 À l'aide d'un pinceau achever le beurrage du moule, y verser la préparation, enfourner dans un four modérément chaud à 180°C pendant 40 minutes.

Beignets de Carnaval ou beignes

Proportions :

5 oeufs	1 cuillère d'huile
500 g de farine	1 verre à liqueur de Rhum
50 g de sucre	1/2 verre à liqueur d'eau fleur d'orange
125 g de beurre	1 pincée de sel

Ordre de travail : Réduire le beurre en crème, le mélanger avec le sucre. Incorporer les oeufs entiers, l'huile, le Rhum, l'eau de fleur d'orange, le sel.

À ajouter petit à petit la farine, pétrir la pâte à la main, jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.

L'étendre au rouleau puis découper avec la roulette à pâtisserie des rectangles ou carrés de pâte.

Faire cuire à grande ébullition saupoudrés de sucre.

— Suisses —

Proportions :

2 oeufs	1 cuill. d'eau de fleur d'orange
80 g de sucre	1 p. de sel
60 g de beurre	fruits confits
300 g de farine	

Ordre de travail :

Travailler le beurre réduit en crème avec le sucre pendant 10 min.

À ajouter les oeufs battus, le sel, le parfum puis la farine. peu obtenu une pâte malléable.

Bien travailler la pâte, la laisser reposer, 1/2 heure. Donner une forme à cette pâte.

— Pantin —

Proportions :

300 g de farine +	Parfum citron orange
100 g de sucre	sel (1 p.)
2 oeufs	levure (1 p.)
70 g de beurre	eau de fleur d'orange

Ordre de travail :

Travailler le beurre avec le sucre 10 min. À ajouter 2 oeufs battus, mettre le parfum, 1 pincée de sel, 1 pincée de levure. Ajouter la farine former les Pantins et dorer au jaune d'oeuf. Cuire 30 min.

— Genoise —

Proportions :

3 oeufs	250 g de sucre
170 g de farine	120 g de beurre
80 g de chocolat amer	

Ordre de travail :

Battre les oeufs entiers avec le sucre au bain marie à 50°C pendant 5 min. Sortir le plat du Bain continu de les battre jusqu'à ce que la pâte n'est à refroidir →

4 oeufs - 70 g farine 70 Beurre
Sucre 150 g - $\frac{1}{2}$ paquet levure

gâteau de Savoie
Pantins Babet

500 g - Farine

Bois

250 g - Sucre

150 g - Beurre

color orange levure fleur d'orange
cristal 180 g

Pogne Pour Roland

6 oeufs

250 g de sucre

250 - de beurre

250 - de farine et +

15g de levure de Biere

Parfum : citron Rhum fleur d'orange
et zeste d'orange

Recette Pour faire du
vin de gentiane

Une Macine de gentiane
de 40gr -

Pour 5 litre de gentiane

4 l de blanc

1 l d'eau de vie

1 kg de sucre

4 oranges non trétée

2 citrons - -

Laisser Macerer 40 jours

Galette au Noix

ingrédients - 250g de farine - 100g de sucre semoule -
100 gr de beurre - 3 oeufs - 1 paquet levure chimique
1 pincée de sel, 5cl de Rhum, 1 bol de noix, 14 cl de

Mettre le beurre à ramollir avec le sucre et le sel,
Ajouter la farine, les 3 oeufs, la levure, et le Rhum,
Travailler le tout, la pâte doit être épaisse;

Ajouter les noix.

Mettre à four chaud (thermostat 7) pendant 10m puis
(thermostat 5) pendant 10m

Navettes Marseillaises

ingrédients (Pour 8 personnes)

750g de farine - 1/2 Paquet de levure chimique, 70g de beurre
ramolli - 3 oeufs battus en omelette, 350g sucre en Poudre,
1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'orange, 1 pincée de sel,

Préparation: Mettre dans un saladier la farine, mélangée
à la levure chimique, faire une fontaine, mettre au milieu
le beurre ramolli, les oeufs battus, une pincée de sel,
le sucre en Poudre et l'eau de fleur d'orange -
mélanger le tout à l'aide d'une spatule, en partant du
milieu, puis avec le bout des doigts.
Ajouter un peu d'eau si nécessaire pour obtenir une pâte
bien ~~de~~ liée.

Former une trentaine de gâteaux en forme de bateau -
faconner les 2 extrémités en pointe d'un couteau -
Cuire à four moyen pendant 20 minutes environ. les détacher
de la plaque dès la sortie du four
Les navettes se conservent très bien dans une boîte métallique