

# Recettes Rolandes

<b>Plat</b>	<b>Page</b>	<b>Type</b>	<b>Produits ...</b>
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

<b>Plat</b>	<b>Page</b>	<b>Type</b>	<b>Produits ...</b>
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

<b>Plat</b>	<b>Page</b>	<b>Type</b>	<b>Produits ...</b>
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

<b>Plat</b>	<b>Page</b>	<b>Type</b>	<b>Produits ...</b>
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 moule -

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 - 1 échalote - 1 gousse d'ail  
1 cl de cognac - Sel de vin blanc - 3 cl d'huile d'olive  
6 pincées de quatre épices, Sel, Poivre.

Coupez la viande en cubes de 3 cm, et mettez les dans un saladier et ajoutez-les 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 - 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 cervelat 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 fines herbes 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 bard - 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 four à 150°C (T<sub>3</sub>) - 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 - 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 herbes et lanières de chevreuil - dressé 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 bardes de bard 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 four, couvrez la et laissez la refroidir ensuite au réfrigérateur.

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

Réceptes pour Badigeonner l'aigreur du  
Babeurre -

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 Saunier

Pour l'aigreur  
Pour l'aigreur. 1kg de carotte - 500g d'ail - 500g d'echalotte -  
1kg d'oignon - 3 potirons - 2 kg 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 pincés 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  
Bard - 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 cuise 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,  
égoutte 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 sauter et dorer les P de terre coupés en dés sans gras dans une poêle antiadhésive. Étalés 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. Couvrez 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 étalez le tout dans un plat en terre cuite beurré, 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. Beurrés un plat allant au four. Disposez y la moitié de P de terre, Salez, poivrez, Couvrez 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 terre, 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 pimentée -  
1 cuil à soupe <sup>huile</sup> 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. Égouttez les. Faites revenir à la poêle  
dans un peu d'huile d'olive puis ajoutez la boîte de Sauce poi-  
vradée 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 d'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 gousses d'Ail, Sel  
poivre, cayenne

### ordre de travail:

Faites sauter les langoustines rapidement dans une  
cocotte sur feu vif avec un peu d'huile, lorsque les langoustines  
sont rose c'est à dire faites 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.

Mettez et couper des champignons de Paris. Tailler les escalopes  
de Saumon en fines tranches, mettre le tout sur le fond de tarte  
Mélangez de la crème fraîche, des graines de coriandre, des graines  
d'ail, du sel et du poivre, versez sur la tarte et laissez au four  
à 180° pendant 35 minutes -

Servi 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 avec 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  
à 5 min. D'autre part préparer des croûtes (petites tranches de pain  
rassis passés à la poêle avec très peu d'huile, les faire sécher un  
peu au four, et les frotter 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 piment d'espelette au pousse 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 nappé 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

2 œufs  
sel

### 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 Fraibois

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 Fraibois 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 Fraibois 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~~ <sup>et beurre</sup> ~~le~~ travailler avec la poudre d'amande la chapelure  
fine la farine en mélangeant bien de façon obtenir une pâte sablée.  
se répartir 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: Bâter le Blanc d'œuf à la fourchette  
jusqu'à ce qu'il mousse et se dresse 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 :  $\frac{1}{4}$  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 7/200 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.

Jusque 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  
 $\frac{1}{4}$  de l d'eau 5 œufs 1 cuil à café de Sel, 1 Blanc  
d'œuf, 50g d'amandes Hachées

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  $\frac{1}{4}$  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<sup>ème</sup>  
cercle de pâte à l'intérieur du 1<sup>er</sup>. Dresser un 3<sup>ème</sup> 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 moussieux et substantiel. Ajouter alors en plus 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 -

Ordre 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.

Ordre de Travail: Préparez la crème à la vanille. Séparez les jaunes  
des blancs d'œufs. Battez énergiquement les jaunes d'œuf avec la crème fraîche  
et le sucre vanille, montez les blancs d'œufs en neige ferme et ajoutez  
délicatement le sucre glace, incorporez les doucement à la crème précéd  
emment 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'œufs, 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 congélateur une  
minut

### 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 <sup>sur</sup> le mélange - Reverser dans la casserole et faites épaissir sur feu doux en remuant sans arrêt. Retirer la crème du feu dès qu'elle nappes 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 remuée -

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'a 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 lié, 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.

### Omelette au chocolat

Proportions	100g de chocolat	150 choco	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 lié 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  
passé 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  
30g 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 quart d'h  
Battre 4 jaunes d'œufs avec 2 cuillères à soupe de lait et verser les dans la  
marmite sans cesse de remuer jusqu'à ce que la crème commence à s'épaissir  
Retour du feu, verser dans un copotin. laisser complètement refroidir  
garnir 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  
42g de café soluble  
70g 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 congélateur 2h à 2h, il se conserve 3 semaines.

## Chou à la crème (environ 10 choux)

Proportions: 50g 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 ajouter jaunes d'œufs ou en lait sucré les cuire à feu chaud 20 à 25m. quand les choux sont refroidis, les inciser, et les remplir de crème pâtissière en 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 <sup>chaque œuf</sup> 60g 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 30g 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 1/2 aiguille  
Démouler sur un plat en. Servir entourer d'une crème anglaise

## Bignets. 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 bignets jusqu'à ce qu'il soit vide  
intérieurement, les égoutter les servir sur une serviette puis les  
saucer ~~avec~~ on peut aussi

## Crème caramel

Proportions: 8 personnes

3 oeufs  
1/2 litre de lait  
1 cuil à soupe de crème  
Frais

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 160°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.

### 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.

### Proportions

### Biscuit Lorrain

(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  
pore - 250g de veau - 250g de lard gras - 1  
verre de cognac - 2 verres de madère -

Ébettez 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 poudre 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.

### 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  
1 cl de cognac, Sel de mer blanc Sea, 3 cl d'huile d'olive  
6 timon des 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 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 2 h.

Au bout de ce temps, allumez le four à 150°C (T<sub>1</sub> 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 lanières 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.  
Lorsque 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 250gr - moutarde, Sel, Poivre  
2l d'Huile. Thym Laurier

Pour l'agneau  
Pour l'agneau. 1kg de carotte - 500gr d'oignon - 500gr d'échalotte -  
1kg d'oignon - 3 poireaux - 2kg de tomates -  
1kg de purgette - 1kg de persil - citron 3.  
persil - 1 litre de vin blanc

Pour 400 escargots cuivres

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 colâille  
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

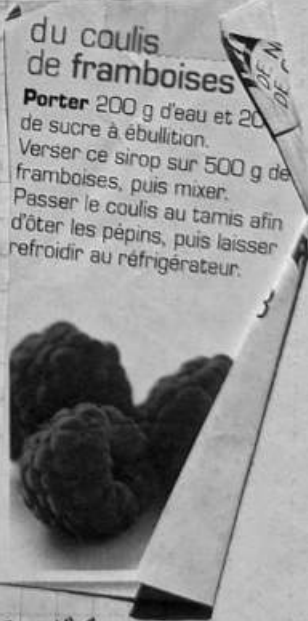
## vin de chatons

### 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 vute - 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

## Saucisse Brioche

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

Ordres de Travail: Faire fondre la levure de bière dans le lait Tiede, 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 3/4 à 1 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 lise 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 30m. 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 tracer la pâte à l'aide d'une feuille. Faire cuire 40 minutes au four (170°C) laisser tiédir avant de servir.

Pour 70 caillottes (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 4 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 ! 100g de noix moulu  
120g 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.  
150g 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 (800g)  
2 œufs entiers + 2 jaunes - 15 cl de crème - 150g de sucre  
1 sachet de sucre vanille - 1 pinceau de Muscade café -  
1 cuil a soupe de sucre glace -

## Couronne de l'Avent

80g de beurre, 80g 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 - 100g  
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  
 Conservé 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.

Bûches 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 pague de 3 kg
- 1 --- de 2 kg
- 1 --- de 1 kg
- 1 pague de 500gr
- 1 boule Pain de 500gr Décoré  
Pour Noël et Noël

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 mallable.

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

## Pantoufles

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.

À ajouter la farine former les Pantoufles 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 continué

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  
crist 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

## Gâtes au Noix

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

Mettre le beurre à ramollir avec le sucre et le sel,  
Ajouter la farine, les 3 œufs, 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 œufs 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 œufs 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