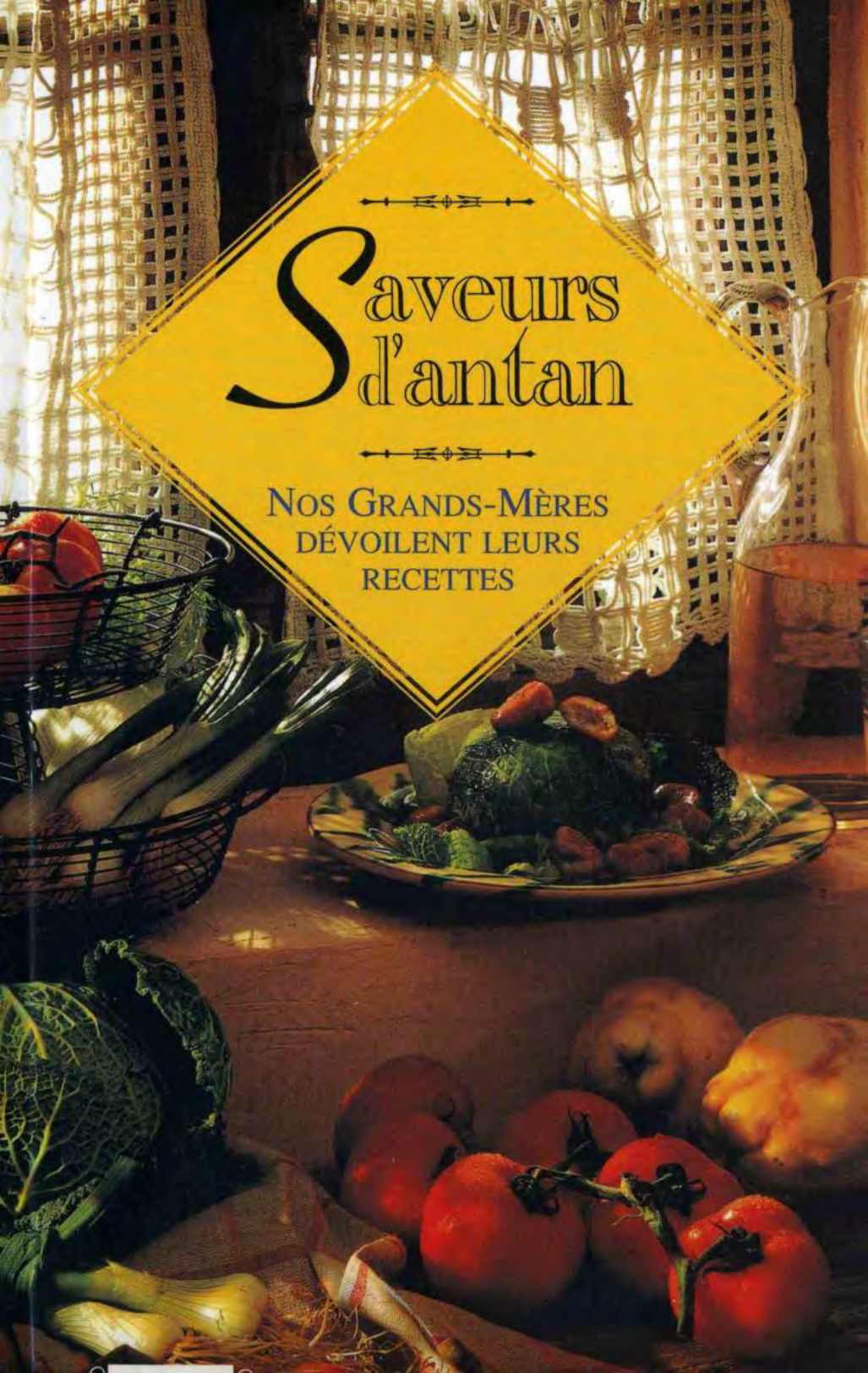

Saveurs d'antan
Nos Grands-Mères dévoilent leurs recettes

SOMMAIRE

Entrées

Quiche aux lardons 12
Fonds d'artichaut mousseline 13
Omelette provençale 13
Soupe à l'oseille de Clarisse 14
Terrine de foies de volaille 15
Pain de tomate estival 17
Salade plein vent 17
Salade gourmande 18
Chou blanc d'Anna 18
Rillettes de maquereaux fumés 19
Quiche au bleu d'Auvergne 20
Terrine d'aubergine à la feta et au coulis de persil 21
Pissenlits au lard de Marceline 21
Pâté en croûte 22
Soupe de légumes au gouda 23
Terrine de poisson 25
Flans au crabe de Madeleine 25
Pâté maison 26
Tarte au fromage 26
Tourte bourbonnaise 27
Gougères 28
Croûtes genevoises 29
Feuilletés aux épinards d'Isauria 29

Plats

Thon à la tomate 32
Coquilles fraîcheur 32
Filets de sole soufflés au champagne 34
Filets de sole de Jeanne 34
Coussin de saumon 35
Colin à l'espagnole 36
Crêpes de la mer 37
Coquilles de poisson 37
Raie au fromage 38
Calmars sautés de Louise 39
Hachis parmentier 40
Escalopes sauce Suzette 41
Jarrets de veau d'Honorine 41
Canard aux figues de Léonne 42
Steaks à la ménagère 43
Cuisses de poulet à l'angevine 43
Pot-au-feu 44
Blanquette de veau 45
Bœuf en daube 46
Pintade farcie de Colette 46
Aiguillettes de canard aux pêches 48
Poulet farci de Mariette 49
Rôti de veau à la moutarde 49
Poulet aux girolles d'Henriette 50
Matelote des tonneliers 51
Lapin mariné d'Yvonne 51
Gibelotte de lapin de Fernande 52
Cailles aux raisins 53
Sauté de mouton aux choux de Bruxelles 54
Escalopes Simone 54
Poulet bordelaise de Constance 55

Légumes

Soufflé de potiron d'Olga 58
Endives gratinées à la sauce tomate 59
Galettes de pommes de terre râpées 60
Clafoutis de légumes et sa sauce au cresson 61
Gratin d'épinards au fromage blanc 61
Moulignane d'Alphonsine 62
Aubergines farcies 63
Caponata 63
Gratin d'oignons à la Félix Benoît 65
Cardons à l'ancienne 65
Cèpes à la bordelaise 66
Cèpes farcis de Rolande 67
Farçon savoyard 68
Crêpes aux pommes de terre et poireaux 68
Spätzele à la pomme de terre 69
Mousseline de choux de Bruxelles 70
Farci poitevin 70
Lentilles à la dijonnaise 71

Desserts

Tarte aux quetsches de Noémie 74
Gâteau au vin blanc 75
Poires framboisines en brioche 75
Tarte aux poires 77
Gâteau aux fruits de Bérangère 77
Amandin des bénédictins 78
Clafoutis fantaisie 78
Entremets aux petits-suisses 79
Délice au chocolat 81
Gâteau moelleux aux poires 81
Soufflé aux prunes 82
Le Sévillan 82
Matafan de Berthe 83
Gâteau anglais de Julia 84
Gâteau aux Thé Brun de Pauline 85
Charlotte Germaine 85
Pavés de chocolat 86
Gâteau à la noix de coco de Sidonie 87
Vacherin au caramel 87
Teurgoule normande de Félicie 88
Gâteau nancéen 89
Petits gâteaux des vieux garçons 90
Gâteau d'anniversaire de Camille 91
Truffé chocolat aux pépites d'orange 91
Gâteau aux noisettes d'Irène 92
Gâteau à l'ananas et au rhum de la Martinique 93

Index 94-95

ENTRÉES

Un choix délicieusement varié d'entrées chaudes et froides, de la Quiche aux lardons à la Soupe à l'oseille de Clarisse, en passant par le Pâté en croûte.

Quiche
aux lardons

PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 40 MIN

Étalez la pâte sur une surface farinée jusqu'à une épaisseur de 4 mm. Beurrez le moule à tarte et garnissez-le avec cette pâte, piquez le fond avec une fourchette et mettez-le au réfrigérateur le temps de préparer la garniture. Faites bouillir 1 litre d'eau dans une casserole. Pochez-y les lardons et laissez cuire à petite ébullition pendant 10 min, puis égouttez-les et laissez-les refroidir. Pendant ce temps, préchauffez le four à 210 °C (th. 6).

Pour 6 personnes

- 250 g de pâte brisée (voir Quiche au bleu d'Auvergne, page 20)
- 10 g de beurre
- 4 œufs
- 20 cl de crème liquide
- 200 g de poitrine fumée, détaillée en lardons
- sel, poivre

Dans un saladier, battez les œufs avec la crème. Dès que vous obtenez un mélange mousseux, ajoutez les lardons, salez légèrement et poivrez. Versez cette préparation sur la pâte et enfournez pour 30 min. Servez la quiche bien chaude, avec une salade verte.

Conseil : si vous souhaitez obtenir une pâte très croustillante, faites-la précuire au four pendant 10 min sans la garniture. Vous pouvez également préparer la quiche à l'avance, en la faisant cuire 20 min et en la repassant au four 10 min avant de servir.

Fonds d'Artichaut
mousseline

PRÉPARATION : 15 MIN

Coupez les tomates en deux dans la largeur et ôtez les pépins à l'aide d'une petite cuillère. Salez l'intérieur des tomates et laissez-les dégorger pendant 15 min, puis retournez-les sur une grille pour les égoutter. Lavez les feuilles de laitue, séchez-les sur un torchon et ciselez-les en lanières. Étalez la chiffonnade de laitue sur les assiettes, déposez un fond d'artichaut et arrosez de jus de citron. Versez la crème fraîche bien froide dans un bol et fouettez-la avec un peu de sel, du poivre et la ciboulette finement ciselée. Remplissez les demi-tomates de crème fouettée à la ciboulette, posez-les sur les fonds d'artichaut et décorez de quelques brins de ciboulette.

Conseil : pour réussir la crème fouettée, utilisez de préférence une crème fraîche liquide très froide, un bol et un fouet très froids, voire même glacés. Pour cela placez-les au congélateur 20 min avant de vous en servir.

Pour 4 personnes

- 4 gros fonds d'artichaut cuits (voir Salade gourmande, page 18)
- 1 citron, pressé
- 2 tomates
- 200 g de crème liquide
- 12 brins de ciboulette
- 4 grandes feuilles vertes de laitue
- sel, poivre

Omelette Provençale

PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 25 MIN

Pelez l'aubergine et 3 tomates, coupez-les en dés, puis pelez et hachez l'ail. Dans une sauteuse, mettez à chauffer 2 c. à s. d'huile et faites revenir les dés d'aubergine avec l'ail à feu vif en remuant avec une cuillère en bois. Ajoutez les dés de tomate, salez et poivrez, puis couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 10 min. Ajoutez alors les olives coupées en rondelles, les câpres et les pignons de pin, et poursuivez la cuisson pendant 5 min. Dans un grand saladier, battez les œufs en omelette avec du sel et du poivre. Faites chauffer le reste d'huile dans une poêle, versez les œufs et laissez prendre pendant 5 min, puis déposez dessus la préparation à l'aubergine et faites cuire l'omelette selon votre goût, soit baveuse soit cuite à point. Servez-la décorée de quartiers de la dernière tomate.

Pour 4 personnes

- 8 œufs
- 40 g de pignons de pin
- 4 tomates
- 1 grosse aubergine
- 16 olives noires, dénoyautées
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à s. de câpres
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- sel, poivre

Conseil : si vous souhaitez rendre ce plat plus raffiné, présentez des omelettes individuelles, en répartissant les œufs battus et la préparation à l'aubergine.

Soupe à l'Oseille
de Clarisse

PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 30 MIN

Lavez et équeutez l'oseille. Faites fondre les feuilles avec le beurre dans une casserole placée à feu doux pendant 5 à 6 min. Ajoutez la pomme de terre pelée et coupée en dés et faites revenir encore 5 min. Mouillez avec 1,5 litre d'eau, ajoutez le thym, du sel et du poivre, puis couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 20 min. Enlevez alors le thym et mixez la soupe. Réchauffez dans la casserole pendant 1 min à feu doux et, hors du feu, incorporez le jaune d'œuf. Versez dans la soupière et présentez avec les croûtons de pain grillé.

Conseil : selon votre goût, vous pouvez ajouter de la crème fraîche en fin de cuisson. Vous pouvez aussi agrémenter cette soupe de fines lamelles de saumon fumé.

Pour 4 personnes

- 100 g d'oseille
- 1 pomme de terre
- 20 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 2 brins de thym
- 4 fines tranches de pain, grillées et découpées en croûtons
- sel, poivre

Terrine
de foies de volaille

PRÉPARATION : 15 MIN • 8 H À L'AVANCE
CUISSON : 35 MIN

Dans une casserole, versez 50 cl d'eau, ajoutez le vin blanc, le bouquet garni et l'oignon. Portez à ébullition et laissez cuire à petits bouillons pendant 30 min. Ajoutez alors les foies de volaille et laissez frémir pendant 3 min après reprise de l'ébullition. Sortez les foies avec l'écumoire et laissez-les refroidir en s'égouttant, puis passez-les au mixer en ajoutant peu à peu le beurre ramolli à la température de la pièce. Versez le cognac, le jus de truffe, le quatre-épices, salez et poivrez. Mixez à nouveau, puis passez cette purée à travers une passoire à tamis fin afin d'obtenir une crème homogène. Versez la préparation dans une terrine en la tassant bien, couvrez-la d'un papier d'aluminium et mettez au réfrigérateur sous presse pendant 6 à 8 h. Servez cette terrine de foies de volaille, accompagnée de toasts grillés.

Pour 6 à 8 personnes

- 1 kg de foies de volaille
- 400 g de beurre
- 5 cl de cognac
- 5 cl de jus de truffe
- 2 pincées de quatre-épices
- sel, poivre

Pour le bouillon :
- 50 cl de vin blanc sec
- 1 bouquet garni
- 1 oignon

Pain de Tomate Estival

PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 1 H

Plongez les tomates pendant 30 s dans une casserole d'eau bouillante, retirez la peau et les pépins, puis coupez-les en fines lanières. Mettez-les dans une casserole avec 2 c. à s. d'huile d'olive et faites-les confire pendant 10 min à feu très doux. Dans une cocotte sur feu doux, versez 2 c. à s. d'huile d'olive et faites-y fondre les oignons hachés pendant 5 à 6 min. Ajoutez les tomates, le thym et l'ail, salez et poivrez, puis faites cuire doucement jusqu'à ce que l'ensemble soit sec et confit. Dans un saladier, battez les œufs en omelette. Incorporez-y la farine en pluie et la crème fraîche, ajoutez le contenu de la casserole et les feuilles de basilic ciselées, et mélangez bien l'ensemble. Versez cette préparation dans un moule à cake préalablement huilé, placez-le dans un bain-marie et faites cuire au four à 160 °C (th. 4) pendant 30 min. Vérifiez la cuisson en piquant avec la pointe d'un couteau (elle doit ressortir sèche). Laissez tiédir la terrine avant de la démouler sur le plat. Servez-la tiède ou froide, accompagnée d'une salade d'herbes mélangée.

Pour 6 à 8 personnes

- 2 kg de petites tomates
- 10 œufs
- 80 g de farine
- 100 g de crème fraîche
- 2 oignons
- 1 brin de thym effeuillé
- 5 c. à s. d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail, pelée et écrasée
- 10 brins de basilic
- sel, poivre

Salade Plein Vent

PRÉPARATION : 20 MIN • 2 H À L'AVANCE
CUISSON : 25 MIN

Salez et poivrez le thon et faites-le cuire 15 min à la vapeur, puis réservez à température ambiante. Faites cuire les coquillettes dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant 7 à 10 min environ. Égouttez-les et laissez-les refroidir 1 h au moins. Dans un bol, préparez une mayonnaise d'une consistance homogène et ferme, et ajoutez délicatement le blanc, préalablement battu en neige ferme. Supprimez l'extrémité des pieds des champignons. Émincez-les en fines lamelles et arrosez-les des deux tiers du jus de citron. Dans un saladier, mélangez les coquillettes, le thon émietté, les champignons égouttés, la mayonnaise, le reste de jus de citron et le persil ciselé. Rectifiez l'assaisonnement et laissez reposer pendant 1 h au réfrigérateur. Servez dans des coupelles individuelles décorées de rondelles d'œuf dur.

Pour 4 personnes

- 250 g de coquillettes
- 300 g de filet de thon
- 200 g de champignons de Paris
- 2 petits citrons, pressés
- 2 œufs durs
- 6 brins de persil plat
- sel, poivre

Pour la mayonnaise :

- 1 œuf, blanc et jaune séparés
- 20 cl d'huile
- 1 c. à c. de moutarde
- sel, poivre

Salade Gourmande

PRÉPARATION : 45 MIN
CUISSON : 15 MIN

Pour 4 personnes

- 3 gros artichauts
- 24 crevettes roses
- 1 tomate
- 16 fines asperges vertes
- 2 citrons, pressés
- 1/2 citron, entier
- 6 brins de cerfeuil

Pour la vinaigrette :

- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à c. de vinaigre de xérès
- 1 pointe de moutarde
- sel, poivre

Nettoyez les artichauts. Coupez la tige à ras et ôtez quelques rangées de feuilles afin d'atteindre les feuilles tendres et de bien dégager les fonds, puis tranchez les feuilles aux deux tiers de la hauteur. Éliminez toutes les parties vertes à l'aide d'un couteau, et frottez les fonds avec la moitié du citron pour éviter qu'ils ne noircissent. Enlevez le foin à l'intérieur, arrosez les artichauts de jus de citron et mettez-les au fur et à mesure dans de l'eau citronnée. Épluchez les asperges et coupez-les pour ne garder que les 10 cm de la pointe. Faites cuire les fonds d'artichaut dans un autocuiseur pendant 15 min. Mettez les pointes d'asperge dans l'autre compartiment et faites-les cuire pendant 8 min. Laissez refroidir. Décortiquez les crevettes. Gardez-en 8 entières pour la décoration et coupez les autres en tronçons. Pelez et épépinez la tomate, puis coupez-la en petits dés. Dans un bol, mélangez la moutarde, le vinaigre, du sel et du poivre, et incorporez l'huile en fouettant. Émincez les fonds d'artichaut en fines lamelles, et disposez-les en rosace sur les assiettes. Posez dessus les crevettes coupées, les dés de tomate et les pointes d'asperge, puis répartissez la vinaigrette, décorez avec le cerfeuil et les crevettes entières. Servez bien frais.

Chou blanc d'Anna

PRÉPARATION : 15 MIN • 25 MIN À L'AVANCE
CUISSON : 15 MIN

Pour 4 personnes

- 1/2 chou blanc
- 150 g de lardons fumés
- 10 cl de crème fraîche
- 2 c. à s. de vinaigre
- 5 c. à s. de mayonnaise (voir Salade plein vent au thon, page 17)
- sel, poivre

Détachez les feuilles du chou une à une. Lavez-les, égouttez-les et essuyez-les dans un torchon de façon à ce qu'elles ne gardent plus aucune trace d'eau. Supprimez la côte centrale, émincez les feuilles en très fines lamelles et mettez-les dans un saladier.
Faites bouillir 1 litre d'eau dans une casserole. Plongez-y les lardons et laissez-les cuire 10 min, puis égouttez-les et faites-les dorer à la poêle 5 min. Dans un bol, mélangez la mayonnaise, la crème fraîche, le vinaigre, du sel et du poivre. Versez cette sauce sur le chou, ajoutez les lardons, puis mélangez et couvrez. Laissez mariner pendant 25 min au réfrigérateur avant de servir, accompagné de tartines de pain grillé.

Rillettes de maquereaux fumés

PRÉPARATION : 15 MIN • 30 MIN À L'AVANCE

Pour 4 à 6 personnes

- 500 g de filets de maquereau fumé
- 1 échalote
- 150 g de crème fraîche
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1 citron, pressé
- poivre

Enlevez la peau et les arêtes des filets de maquereau. Mettez le poisson dans un saladier et écrasez-le à la fourchette, en malaxant bien la chair. Incorporez le jus de citron, la crème fraîche, l'échalote pelée et grossièrement hachée. Poivrez avec modération car les filets le sont déjà. Ajoutez un peu d'huile d'olive pour bien assouplir les rillettes, salez selon votre goût, puis mettez dans une petite terrine que vous placerez au réfrigérateur pendant 30 min.
Servez les rillettes de maquereaux à l'apéritif, avec des toasts chauds et un verre de vin blanc sec.

Quiche
au bleu d'Auvergne

PRÉPARATION : 15 MIN • 1 H À L'AVANCE
CUISSON : 50 MIN

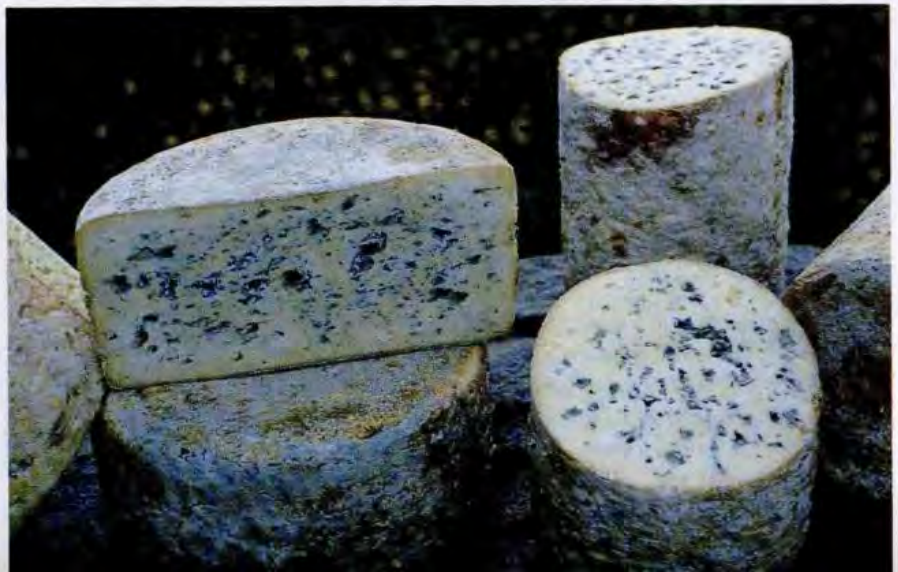
Pour 6 personnes

- 100 g de crème fraîche
- 250 g de champignons de Paris
- 1 œuf
- 125 g de bleu d'Auvergne
- 15 g de beurre
- 2 c. à s. de cognac
- 1 citron, pressé
- 75 g de cerneaux de noix
- poivre

Pour la pâte brisée :

- 250 g de farine tamisée
- 125 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de sel

Dans une terrine, versez la farine en puits. Mettez au centre le beurre coupé en petits morceaux, le sel, le jaune d'œuf et 10 cl d'eau. Pétrissez rapidement tous ces ingrédients. Roulez la pâte en boule, enveloppez-la de film plastique et laissez-la reposer pendant 1 h au frais.
Éliminez l'extrémité du pied des champignons, rincez-les à l'eau froide, égouttez-les, puis émincez-les en fines lamelles. Faites-les revenir avec une noix de beurre dans une poêle à feu vif pendant 5 min. Arrosez-les du jus de citron, couvrez et laissez étuver à feu doux pendant 10 min.
Préchauffez le four à 210 °C (th. 6).
Dans un saladier, écrasez le bleu d'Auvergne à l'aide d'une fourchette, puis incorporez la crème fraîche, l'œuf battu en omelette, le cognac et 50 g de cerneaux de noix concassés. Poivrez et mélangez. Étalez la pâte brisée sur une surface farinée et garnissez-en un moule à tarte. Piquez le fond avec une fourchette avant de le napper de la crème au bleu. Couvrez avec les champignons, en les enfonçant légèrement dans la crème, et enfournez pour 40 min. À la sortie du four, décorez avec le reste de cerneaux de noix. Servez la quiche accompagnée d'une salade verte.



Terrine d'Aubergine
à la feta et au coulis de persil

PRÉPARATION : 35 MIN • 8 H À L'AVANCE
CUISSON : 45 MIN

Pour 6 personnes

- 3 grosses aubergines
- 3 poivrons rouges
- 150 g d'olives noires, dénoyautées
- 200 g de feta
- 12 cl d'huile d'olive
- 12 brins de persil plat
- 25 cl de crème liquide
- 1 c. à c. de moutarde forte
- sel, poivre.
- fleur de sel

Rincez les aubergines, essuyez-les, éliminez le pédoncule et émincez-les dans la longueur en fines lamelles de 1 cm d'épaisseur, sans les éplucher. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez-les des deux tiers de l'huile d'olive, salez et poivrez. Disposez-les dans un plat et faites-les cuire pendant 30 min à 180 °C (th. 5). Rincez les poivrons, essuyez-les et faites-les griller au four pendant 15 min. Laissez-les refroidir, puis retirez la peau et coupez-les en deux. Ôtez les membranes blanches et les pépins à l'intérieur, et détaillez la chair en lanières de 1 cm de largeur. Passez les olives au mixer avec 1 c. à c. d'huile d'olive, jusqu'à obtenir une purée. Coupez la feta en tranches fines. Huilez les parois d'une terrine et disposez à l'intérieur, en alternant, les couches d'aubergine, de feta, de purée d'olive, de poivron, et ainsi de suite. Terminez par une couche d'aubergine. Couvrez et mettez sous presse au réfrigérateur pendant 8 h. Mixez les feuilles de persil hachées, la crème liquide, la moutarde, le sel et le poivre. Nappez le fond des assiettes avec le coulis et disposer deux tranches de terrine par personne. Décorez avec quelques feuilles de persil, puis servez avec de l'huile d'olive et de la fleur de sel.

Pissenlits au Lard
de Marceline

PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 10 MIN

Pour 4 personnes

- 650 g de pissenlits
- 250 g de poitrine demi-sel, détaillée en lardons
- 1 échalote

Pour la vinaigrette :

- 3 c. à s. d'huile
- 1 c. à s. de vinaigre de vin
- 1/2 c. à c. de moutarde
- sel, poivre

Mettez les lardons dans une casserole d'eau froide, portez à ébullition et laissez bouillir pendant 10 min, puis égouttez-les et faites-les dorer dans une poêle placée à feu doux pendant 5 min. Égouttez-les sur du papier absorbant, tout en les gardant au chaud. Pelez l'échalote et hachez-la grossièrement. Nettoyez les pissenlits en coupant la racine en croix afin d'écarter les feuilles et d'éliminer toute trace de sable. Lavez-les trois ou quatre fois à l'eau froide, puis égouttez-les soigneusement et mettez-les dans un grand saladier avec les lardons et l'échalote. Dans un bol, mélangez le vinaigre, la moutarde, le sel, le poivre et l'huile. Versez cette vinaigrette sur les pissenlits au moment de servir la salade.

Pâté en Croûte

PRÉPARATION : 30 MIN • 24 H À L'AVANCE
CUISSON : 1 H 45

Coupez la viande en cubes de 1 cm de côté. Dans un grand plat creux, disposez les cubes de viande, les échalotes, le persil, l'ail, les feuilles de laurier, les brins de thym et l'oignon piqué des clous de girofle. Salez et poivrez, mélangez le tout et arrosez de vin, puis couvrez et laissez mariner pendant 24 h au frais. Le lendemain, égouttez la viande. Filtrez et réservez le jus de la marinade. Dans une terrine, versez la farine en puits. Mettez au centre le beurre, coupé en petits morceaux, une pincée de sel, le jaune d'œuf et 10 cl d'eau froide. Pétrissez rapidement tous ces ingrédients, roulez la pâte en boule et laissez-la reposer pendant 1 h au frais, enveloppée dans un film de plastique.

Étalez la pâte sur une surface légèrement farinée et découpez un rectangle aux dimensions du haut de la terrine. Tapissez cette dernière avec le reste de la pâte, disposez dessus la viande et couvrez du rectangle réservé. Collez les bords en les pinçant avec les doigts. Faites un trou au milieu du couvercle de pâte et glissez-y un morceau de carton pour faire une cheminée. Entourez-la de chutes de pâte pour bien calfeutrer le pâté. Badigeonnez la surface avec le jaune d'œuf battu dans un peu de lait et enfournez pour 1 h 30 à 180 °C (th. 5). Surveillez le dessus du pâté, qui ne doit pas trop se colorer. Par la cheminée, versez la moitié du jus de la marinade dans le pâté. Laissez cuire encore pendant 15 min, puis démoulez le pâté encore chaud et servez-le immédiatement. Vous pouvez également le servir froid, le lendemain, accompagné d'une salade verte.

Pour 6 à 8 personnes

- 750 g de veau
- 750 g de gorge de porc
- 35 cl de vin blanc
- 1 oignon, pelé
- 2 clous de girofle
- 2 échalotes, hachées
- 1 c. à s. de persil plat, haché
- 4 gousses d'ail, pelées et écrasées
- 2 feuilles de laurier
- 3 brins de thym
- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à s. de lait
- farine
- sel, poivre

Pour la pâte brisée :

- 250 g de farine tamisée
- 125 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de sel

Soupe de Légumes

au gouda

PRÉPARATION : 45 MIN
CUISSON : 35 MIN

Épluchez les carottes et les navets. Lavez les courgettes et coupez les extrémités. Détaillez tous ces légumes en dés. Équeutez les épinards et supprimez la côte centrale des feuilles de chou, puis émincez toutes ces feuilles en fines lanières. Épluchez les poireaux en ne gardant que le blanc et la partie vert clair, taillez-les en petits bâtonnets. Mettez le beurre à chauffer dans une grande casserole et faites-y revenir tous les légumes à feu doux pendant 5 min. Mouillez avec 2 litres d'eau bouillante, salez et poivrez très légèrement, et laissez cuire à petits bouillons pendant 20 min. Plongez les tomates 20 s dans une casserole d'eau bouillante, retirez la peau et les pépins, concassez la chair et ajoutez-la à la soupe. Poursuivez la cuisson pendant encore 10 min. Cassez les œufs dans une terrine, battez-les avec le gouda râpé, du sel et du poivre, puis ajoutez 2 louches de soupe, mélangez et versez dans la casserole de soupe en remuant. Servez avec des croûtons frottés à l'ail.

Pour 4 personnes

- 200 g de chou vert
- 200 g de feuilles d'épinard
- 3 courgettes
- 2 carottes
- 2 navets
- 3 poireaux
- 3 tomates
- 150 g de gouda, râpé
- 2 œufs
- 50 g de beurre
- sel, poivre

Terrine
de poisson

PRÉPARATION : 25 MIN
CUISSON : 1 H

Enlevez les arêtes des filets de poisson à l'aide d'une pince à épiler et mixez le merlan jusqu'à obtention d'une purée fine. Épluchez et hachez les échalotes, faites-les fondre dans une poêle avec le beurre, ajoutez cette fondue à la purée de poisson et mixez à nouveau. Lavez et essuyez la courgette, puis éliminez les deux extrémités. Épluchez la carotte et détaillez la chair des deux légumes en petits dés. Faites-les cuire 3 min dans une casserole d'eau bouillante salée, égouttez-les et laissez-les refroidir. Ajoutez-les alors à la purée de poisson, puis versez la crème liquide, salez et poivrez. Battez les blancs en neige ferme et incorporez-les en soulevant le mélange à l'aide d'une spatule. Remplissez une terrine beurrée de cette préparation et faites-la cuire au bain-marie dans le four, à 160 °C (th. 4), pendant 1 h. Servez la terrine démoulée, tiède ou froide, avec du jus de citron.

Conseil : vous pouvez remplacer les filets de merlan par des filets de n'importe quel autre poisson à chair blanche.

Pour 6 à 8 personnes

- 600 g de filets de merlan
- 1 carotte
- 1 courgette
- 2 échalotes
- 30 g de beurre
- 125 g de crème fraiche
- 3 blancs d'œuf
- 1 citron, pressé
- sel, poivre

Flans au Crabe
de Madeleine

PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 45 MIN

Dans un grand bol, fouettez les œufs avec le fromage blanc. Ajoutez les miettes de crabe et la Maïzena, préalablement diluée dans le lait tiédi. Salez, poivrez et mélangez.
Préchauffer le four à 210 °C (th. 6). Pendant ce temps, beurrez généreusement un moule à cake, versez-y un peu de préparation au crabe, puis répartissez les bâtonnets au crabe détaillés en dés et recouvrez avec le reste de préparation. Faites cuire dans le four au bain-marie pendant 45 min. Laissez refroidir avant de démouler, et servez avec une macédoine de légumes.

Pour 6 personnes

- 150 g de bâtonnets parfumés au crabe
- 150 g de miettes de crabe
- 4 c. à c. de Maïzena
- 15 cl de lait
- 3 œufs
- 150 g de fromage blanc
- 10 g de beurre
- sel, poivre

Conseil : si la surface de la terrine prend couleur trop rapidement, protégez-la en la couvrant d'une feuille de papier d'aluminium.

Pâté Maison

PRÉPARATION : 20 MIN • 3 JOURS À L'AVANCE
CUISSON : 2 H 30

Pour 8 à 12 personnes

- 600 g de foie de veau, haché
- 600 g d'épaule de veau, hachée
- 600 g de chair à saucisse
- 200 g de lard fumé, coupé en dés
- 2 œufs
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 1 brin de thym, effeuillé
- 1 feuille de laurier
- 1/4 de c. à c. de quatre-épices
- 1 pincée de cannelle
- 5 cl de cognac
- 6 tranches très fines de lard fumé
- 1 c. à s. de saindoux
- 2 c. à s. de farine
- sel, poivre

Dans une jatte, mettez le foie, l'épaule de veau, la chair à saucisse et le lard, et mélangez bien. Battez les œufs dans un saladier, ajoutez les gousses d'ail et l'oignon émincés, le thym, le laurier émietté, le quatre-épices et la cannelle, salez et poivrez. Mélangez l'ensemble de ces ingrédients et incorporez-les à la viande. Mouillez avec la moitié du cognac. Badigeonnez généreusement de saindoux une terrine. Étalez dans le fond 2 tranches de lard, couvrez de la moitié de la préparation, ajoutez 2 autres tranches de lard, puis le reste de la préparation et terminez par les 2 dernières tranches de lard. Arrosez du reste de cognac, couvrez la terrine et fermez-la avec une pâte de farine mouillée d'eau. Placez la terrine dans un bain-marie et faites-la cuire au four à 180 °C (th. 5) pendant 2 h 30. Laissez refroidir avant de mettre sous presse au réfrigérateur. Consommez la terrine trois jours plus tard, accompagnée d'une salade.

Tarte au Fromage

PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 35 MIN

Pour 4 à 6 personnes

- 250 g de pâte feuilletée
- 10 g de beurre
- 250 g de ricotta
- 5 œufs
- 150 g de parmesan
- 500 g de petits pois écossés
- 1 c. à s. de lait
- farine
- sel, poivre

Dans un saladier, écrasez la ricotta avec du sel, du poivre et le parmesan fraîchement râpé, ajoutez 4 œufs entiers et un blanc et mélangez le tout à l'aide d'une fourchette. Faites blanchir les petits pois 6 min dans une casserole d'eau bouillante salée, puis égouttez-les et laissez-les refroidir avant de les ajouter au mélange précédent. Préchauffez le four à 160 °C (th. 4). Étalez la pâte sur une surface légèrement farinée, puis garnissez-en un moule préalablement beurré. Laissez dépasser les bords de façon régulière et coupez ce qu'il y a en trop. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette et versez dessus la préparation. Ramenez les bords de la pâte vers le centre, recouvrez avec le reste de pâte abaissée et découpée en lamelles. Badigeonnez la pâte avec le dernier jaune d'œuf battu avec le lait et enfournez pour 35 min. Servez avec une salade de mesclun.

Tourte Bourbonnaise

PRÉPARATION : 35 MIN
CUISSON : 45 MIN

Pour 4 à 6 personnes

- 250 g de pâte brisée
- 250 g de pâte feuilletée
- 15 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 5 grosses pommes de terre
- 1 gros oignon
- 15 cl de crème liquide
- 2 brins de thym
- 12 brins de persil plat
- farine
- sel, poivre

Étalez les 2 pâtes. Beurrez une tourtière et garnissez-la de la pâte brisée, en laissant légèrement dépasser les bords. Piquez le fond. Hachez l'oignon. Mettez le thym et le persil dans un saladier, ajoutez la moitié de la crème, salez, poivrez et mélangez bien. Préchauffez le four à 180 °C (th. 5). Épluchez les pommes de terre et coupez-les en fines lamelles, lavez-les et séchez-les. Disposez-les sur le fond de pâte, répartissez dessus la crème aromatisée et recouvrez le tout avec la pâte feuilletée. Coupez ce qui déborde, soudez les bords des 2 pâtes en les pincant avec les doigts, puis badigeonnez la pâte feuilletée avec le jaune d'œuf. Faites une entaille au centre et glissez un petit tube de carton afin de faire une cheminée. Enfournez pour 45 min. Avant de la sortir du four, vérifiez la cuisson des pommes de terre avec la pointe d'un couteau. Faites chauffer le reste de la crème dans une casserole, versez-la dans la tourte, par la cheminée, et servez bien chaud.

GOUGÈRES

PRÉPARATION : 40 MIN • CUISSON : 45 MIN
(30 MIN POUR LES GOUGÈRES ET 15 MIN POUR LA PÂTE À CHOUX)

Dans une casserole, faites bouillir 25 cl d'eau avec 2 pincées de sel et ajoutez 150 g de beurre, coupé en morceaux. Lorsqu'il est totalement fondu, ajoutez la farine d'un seul coup. Retirez du feu et remuez énergiquement à l'aide d'une cuillère en bois afin d'obtenir une pâte lisse.
Remettez sur feu doux et continuez de remuer pendant 3 à 5 min, jusqu'à ce que la pâte se détache des parois et du fond de la casserole. Hors du feu, ajoutez les œufs entiers, l'un après l'autre, en les incorporant totalement à la pâte à chaque fois. Ajoutez alors à la pâte encore tiède le comté râpé, du poivre et la noix de muscade. Laissez reposer la pâte à gougère pendant environ 1 h au réfrigérateur.

Pour 4 personnes

- 160 g de beurre
- 150 g de farine
- 4 œufs et 1 jaune
- 1 pincée de noix de muscade
- 150 g de comté, fraîchement râpé
- sel, poivre

Préchauffez le four à 160 °C (th. 4). Beurrez la plaque à pâtisserie et déposez, à l'aide d'une cuillère, des petites boules de pâte assez espacées les unes des autres. Badigeonnez-les de jaune d'œuf battu et enfournez pour 20 min, en laissant la porte entrouverte pendant les 5 premières minutes. Éteignez le four et attendez 5 min avant de sortir les gougères, puis servez ces petits choux encore tièdes à l'apéritif, avec un bourgogne blanc.

CROÛTES GENEVOISES

PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 15 MIN

Râpez le gruyère dans une terrine, ajoutez la crème, le kirsch, les œufs battus en omelette, la noix de muscade et du poivre. Mélangez soigneusement le tout. Dans une poêle, faites chauffer la moitié du beurre et de l'huile et mettez à dorer la moitié des tranches de pain, d'un côté puis de l'autre. Égouttez-les sur un papier absorbant et procédez de façon identique pour les autres tranches de pain. Dès qu'elles sont bien refroidies, tartinez-les de la préparation au fromage. Disposez-les au fur et à mesure dans un plat à gratin que vous placerez dans la partie basse du four, et faites dorer les tartines sous le gril pendant 10 min.

Conseil : vous obtiendrez un résultat plus rustique en utilisant des tranches de pain de campagne. Cette entrée, assez copieuse, se sert en hiver au coin du feu ; accompagnée d'une salade verte, elle peut constituer un repas à part entière.

Pour 4 personnes

- 12 tranches de pain de mie
- 50 g de beurre
- 1 c. à s. d'huile
- 200 g de gruyère
- 100 g de crème fraîche
- 3 œufs
- 1 c. à s. de kirsch
- 1 pincée de noix de muscade fraîchement râpée
- poivre

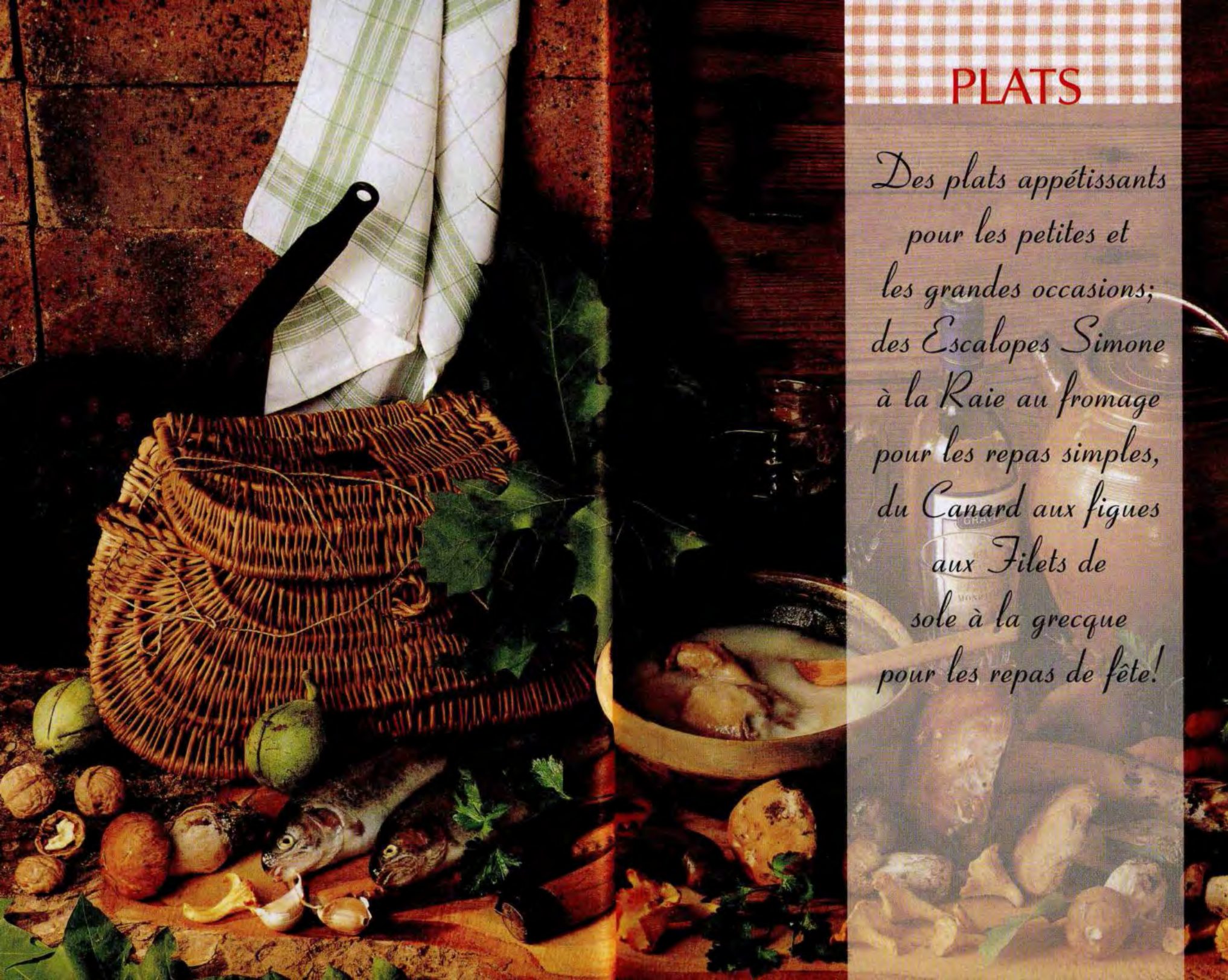
FEUILLETÉS AUX ÉPINARDS
d'Isauria

PRÉPARATION : 25 MIN
CUISSON : 35 MIN

Étalez la pâte sur une surface farinée et découpez-la en 4 rectangles égaux. Faites chauffer les épinards dans une casserole pour les décongeler, puis mettez-les dans un saladier et laissez-les refroidir. Dans une terrine, émiettez le bleu d'Auvergne avec une fourchette, ajoutez les carrés de fromage frais, l'œuf et les épinards. Salez, poivrez, et mélangez le tout jusqu'à ce que vous obteniez une préparation homogène. Préchauffez le four à 210 °C (th. 6).
Répartissez la préparation aux épinards au milieu de chaque rectangle de pâte, puis roulez ces derniers sur eux-mêmes et pincez les extrémités. Posez les feuilletés sur la plaque du four préalablement beurrée, badigeonnez-les avec le jaune délayé dans un peu d'eau et enfournez pour 35 min. Servez dès la sortie du four, avec une salade de pousses d'épinards arrosée d'une vinaigrette à l'huile de noisette.

Pour 4 personnes

- 300 g de pâte feuilletée
- 300 g d'épinards hachés surgelés
- 2 grands carrés de fromage frais
- 100 g de bleu d'Auvergne
- 1 œuf entier et 1 jaune
- 15 g de beurre
- farine
- sel, poivre



PLATS

Des plats appétissants pour les petites et les grandes occasions; des Escalopes Simone à la Raie au fromage pour les repas simples, du Canard aux figues aux Filets de sole à la grecque pour les repas de fête!

Thon à la Tomate

PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 40 MIN

Dans une sauteuse, mettez à chauffer le beurre et faites-y saisir la tranche de thon, pendant 2 min de chaque côté, puis retirez du feu et gardez en attente. Pelez et hachez les oignons et les gousses d'ail. Plongez les tomates 2 min dans une casserole d'eau bouillante. Pelez-les, puis coupez-les en quartiers et épépinez-les en récupérant le jus. Dans la casserole, mettez l'huile à chauffer pour y faire fondre les oignons et l'ail. Ajoutez les quartiers et le jus des tomates, les feuilles de céleri, les brins de thym, la feuille de laurier et 7 brins de persil. Salez et poivrez. Couvrez et faites cuire à feu doux pendant 15 min. Retirez alors les aromates, et versez la sauce sur le thon. Couvrez et prolongez la cuisson de 15 à 20 min à feu doux. Servez le thon à la tomate dans un plat creux. Accompagnez de riz créole.

Pour 4 personnes

- 1 tranche de thon de 1 kg
- 80 g de beurre
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1,2 kg de tomates
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 3 feuilles de céleri-branche
- 2 brins de thym
- 1 feuille de laurier
- 8 brins de persil
- sel, poivre

Conseil : si vous le supportez, vous pouvez ajouter un petit piment à la sauce et un doigt de gingembre râpé finement. Vous obtiendrez ainsi une saveur venant des Caraïbes.

Coquilles Fraîcheur

PRÉPARATION : 15 MIN • 1 H À L'AVANCE
CUISSON : 5 MIN

Dans une casserole, versez le contenu du sachet de court-bouillon, ajoutez le vin blanc et mouillez d'eau pour compléter le volume de liquide. Portez à ébullition et faites blanchir les noix de Saint-Jacques pendant 3 min dans le court-bouillon frémissant. Égouttez-les.
Dans un bol, mélangez la moutarde, le concentré de tomate et le jus de citron. Salez et poivrez, puis incorporez doucement la crème en fouettant comme pour une mayonnaise. Ajoutez le cognac et remuez encore vivement au fouet pour bien mélanger. Rectifiez l'assaisonnement, puis disposez les noix de Saint-Jacques dans des coupes individuelles. Nappez-les de sauce et placez-les au réfrigérateur pendant 1 h au moins. Servez les coupes très fraîches, décorées de zestes de citron.

Pour 4 personnes

- 16 à 20 noix de Saint-Jacques
- 1 sachet de court-bouillon
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 c. à s. de moutarde forte
- 1/2 citron, pressé
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 2 c. à s. de concentré de tomate
- 2 c. à s. de cognac
- 1 zeste de citron, finement émincé
- sel, poivre

Filets de Sole
soufflés au champagne

PRÉPARATION : 15 MIN • MARINADE : 20 MIN
CUISSON : 25 MIN

Pour 4 personnes

- 800 g de filets de sole
- 50 cl de champagne
- 5 blancs d'œufs
- 40 g de beurre
- 2 c.à s.de farine
- 20 cl de crème liquide
- 80 g de gruyère râpé
- noix de muscade, râpé
- sel, poivre

Étalez les filets de sole dans un plat creux. Assaisonnez de sel et de poivre et arrosez de champagne, puis couvrez et laissez mariner pendant 20 min. Préchauffez le four à 180 °C (th. 5). Pendant ce temps, préparez la béchamel. Dans une casserole à fond épais, faites fondre le beurre à feu doux, puis incorporez la farine en remuant avec une cuillère en bois et versez peu à peu la crème liquide en continuant de remuer. Laissez cuire pendant 8 à 10 min à feu doux. Ajoutez alors le gruyère râpé et 2 ou 3 c. à s. de la marinade. Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade. Dans un grand bol, battez les blancs d'œuf en neige ferme, puis incorporez-les délicatement à la béchamel. Égouttez les filets de sole. Videz le plat, essuyez-le et beurrez-le, puis remettez-y la sole. Répartissez dessus la préparation et enfournez pour 15 min. Servez dès la sortie du four.

Filets de Sole
de Jeanne

PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 25 MIN

Pour 4 personnes

- 600 g de filets de sole
- 10 échalotes
- 500 g de petits champignons de Paris
- 2 tomates
- 1 c. à c. de graines de coriandre
- 1 c. à s. de câpres
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 15 cl de vin blanc sec
- 3 brins de persil
- 2 citrons, pressés
- sel, poivre

Coupez chaque filet de sole en trois. Pelez et épépinez les tomates, détaillez-les en dés. Nettoyez les champignons en éliminant le bout terreux et en les rinçant sous l'eau, puis égouttez-les et gardez-les dans le jus de citron. Dans une casserole, mettez à chauffer l'huile et faites-y fondre les échalotes hachées. Ajoutez les graines de coriandre, le vin et 30 cl d'eau. Salez, poivrez, et laissez cuire à petits frémissements pendant 15 min. Faites pocher les filets de sole dans ce court-bouillon pendant 5 min, puis égouttez-les et mettez-les dans un grand plat creux. Mettez les champignons à pocher dans ce même court-bouillon et, après l'ébullition, faites cuire encore pendant 5 min à petits bouillons, puis laissez les champignons refroidir dans le jus. Versez le tout sur les filets de sole, ajoutez les dés de tomate et parsemez de persil haché et de câpres. Servez bien frais.

Coussin de Saumon

PRÉPARATION : 20 MIN • 1 H À L'AVANCE
CUISSON : 35 MIN

Pour 4 personnes

- 500 g de filet de saumon (sans peau et sans arêtes)
- 500 g de pâte à brioche (à commander chez le boulanger)
- 100 g de comté râpé
- 1 jaune d'œuf
- 20 cl. de crème fraîche
- 1 citron, pressé
- 150 g d'épinards
- 2 échalotes
- 40 cl. de vin blanc sec
- 10 cl. de vermouth blanc
- paprika
- sel, poivre

Épluchez 1 échalote et émincez-la finement, mettez-la dans un plat creux avec le vin blanc, le jus de citron, du sel et du poivre. Ajoutez le filet de saumon et laissez-le mariner durant 30 min au frais. Équeutez les épinards et lavez-les soigneusement. Faites-les cuire pendant 3 min à l'eau bouillante salée, puis égouttez-les. Passez-les à l'eau froide, égouttez-les et hachez-les grossièrement avant de les mélanger au comté. Abaissez la pâte à brioche sur une épaisseur de 4 mm en lui donnant la forme d'un grand rectangle. Posez le morceau de filet de saumon égoutté sur la moitié de la pâte et recouvrez-le des épinards. Mouillez le bord de la pâte, rabattez-la sur le poisson et soudez bien les bords. Faites une cheminée au centre. Badigeonnez le dessus du coussin de jaune d'œuf battu avec un peu d'eau, puis laissez-le reposer durant 30 min environ. Préchauffez le four à 210 °C (th. 6) et enfournez pour 30 min. Préparez la sauce 15 min avant la fin de la cuisson. Mettez la moitié de la marinade et la seconde échalote finement émincée dans une casserole. Faites réduire de moitié à feu moyen, puis ajoutez le vermouth et la crème fraîche. Porter à ébullition et assaisonnez de paprika, de sel et de poivre. Remuez avec une cuillère en bois et poursuivez la cuisson à feu doux jusqu'à épaississement de la sauce. Servez le coussin de saumon avec la sauce.

Colin à l'Espagnole

PRÉPARATION : 10 MIN
CUISSON : 25 MIN

Préchauffez le four à 180 °C (th. 5). Effeuillez le persil, puis rincez, égouttez et ciselez les feuilles. Pelez et hachez les échalotes et les gousses d'ail. Dans un plat allant au four, mettez à chauffer l'huile et faites-y fondre les échalotes et l'ail à feu doux pendant 5 min environ. Hors du feu, ajoutez les darnes de colin. Dans une petite casserole, mélangez la pulpe de tomate, le concentré et le vin blanc. Salez, poivrez, et faites chauffer à feu doux pendant 5 min en remuant. Versez cette sauce sur les darnes de colin. Parsemez de la moitié des feuilles de persil ciselées. Enfournez pour 15 min et arrosez deux ou trois fois pendant la cuisson. Servez dans le plat, après avoir parsemé les feuilles de persil restantes. Accompagnez de pommes de terre cuites à la vapeur.

Conseil : vous pouvez remplacer la pulpe de tomate par 600 g de tomates fraîches, pelées, épépinées et concassées.

Pour 6 personnes

- 6 darnes de colin de 180 g chacune environ
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 3 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 400 g de pulpe de tomate (en boîte)
- 1 c. à s. de concentré de tomate
- 20 cl de vin blanc
- 8 brins de persil
- sel, poivre

Crêpes de la Mer

PRÉPARATION : 35 MIN
CUISSON : 35 MIN

Dans une casserole, versez le contenu du sachet de court-bouillon. Ajoutez le vin blanc et mouillez d'eau, puis portez à ébullition. Faites pocher les filets de sole pendant 5 min dans le court-bouillon frémissant. Égouttez-les et coupez-les en lanières de 2 cm de largeur. Gardez 50 cl de court-bouillon filtré. Nettoyez les champignons et faites-les blanchir pendant 5 à 8 min dans une casserole d'eau bouillante salée citronnée, puis égouttez-les. Faites fondre 50 g de beurre dans une casserole placée sur feu doux. Ajoutez la farine en remuant avec une cuillère, puis, petit à petit, le court bouillon réservé. Hors du feu, incorporez la crème fraîche. Prélevez les deux tiers de la sauce, ajoutez-y les lanières de sole, les crevettes décortiquées et les champignons. Étalez les crêpes, garnissez-les et roulez-les. Déposez-les dans un plat, nappez-les du reste de sauce et parsemez de noisettes de beurre. Faites gratiner durant 10 à 12 min au four.

Pour 4 personnes

- 12 crêpes salées
- 8 filets de sole
- 125 g de crevettes décortiquées
- 8 crevettes roses entières
- 200 g de petits champignons de Paris
- 100 g de beurre
- 3 c. à s. de farine
- 100 g de crème fraîche
- 1 sachet de court-bouillon
- 15 cl de vin blanc sec
- 2 citrons, pressés
- sel, poivre

Coquilles de Poisson

PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 20 MIN

Préchauffez le four à 180 °C (th. 5). Hachez le persil, puis préparez la sauce Béchamel. Dans une casserole, faites fondre 40 g de beurre à feu doux. Incorporez la farine en remuant à l'aide d'une cuillère en bois, puis versez le lait sans cesser de remuer, salez et poivrez. Laissez cuire la sauce pendant 6 à 8 min à feu doux avant d'arrêter la cuisson. Épluchez les oignons et les gousses d'ail, émincez-les finement. Faites-les fondre avec 40 g de beurre dans une casserole placée sur feu moyen, ajoutez le poisson émietté, le persil haché et la sauce Béchamel, en tournant avec la cuillère en bois. Rectifiez l'assaisonnement.
Garnissez 4 grandes coquilles Saint-Jacques vides de cette préparation, poudrez de chapelure et déposez une noisette de beurre sur chacune d'elles, puis faites gratiner au four pendant 10 min. Servez les coquilles dès la sortie du four, en les posant sur une tranche de pain légèrement creusée afin de les stabiliser.

Pour 4 personnes

- 600 g de filets de poisson cuit (colin, merlan, cabillaud)
- 3 oignons
- 2 gousses d'ail
- 10 brins de persil
- 100 g de beurre
- 2 c. à s. de farine
- 10 cl de lait
- 4 c. à s. de chapelure
- sel, poivre

Raie au Fromage

PRÉPARATION : 15 MIN • 1 JOUR À L'AVANCE
CUISSON : 40 MIN

Plongez la raie dans une grande casserole d'eau bouillante pendant 30 s. Égouttez-la, retirez la peau et disposez-la dans un plat. Couvrez ce dernier d'un film alimentaire et placez au réfrigérateur pendant toute une nuit. Le lendemain, préchauffez le four à 160 °C (th. 4). Dans une casserole, mettez le bouquet garni, la gousse d'ail et le gros oignon piqué des clous de girofle. Versez le vin blanc et 2 litres d'eau. Salez et poivrez, puis portez à ébullition et laissez cuire le court-bouillon pendant 10 min à petits frémissements. Faites-y pocher les oignons blancs pelés et la raie pendant 5 min. Égouttez le tout et laissez réduire le court-bouillon de moitié, pendant 10 min environ. Beurrez un plat à gratin et répartissez la moitié du comté et de la ciboulette, puis déposez dessus la raie et les oignons blancs. Dans une autre casserole, faites fondre 40 g de beurre à feu doux, incorporez la farine et versez le lait sans cesser de remuer avec un fouet. Ajoutez peu à peu le court-bouillon réduit et filtré, puis liez avec le reste de beurre, détaillé en petites noisettes. Versez cette sauce sur la raie, parsemez du reste de râpé et de ciboulette, et enfournez pour 10 min. Servez directement dans le plat.

Pour 4 personnes

- 1 kg de raie
- 100 g de comté, râpé
- 12 petits oignons blancs
- 12 brins de ciboulette, ciselés
- 15 cl de lait
- 40 g de farine
- 200 g de beurre
- 1 bouquet garni
- 1 gros oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 clous de girofle
- 10 cl de vin blanc
- sel, poivre

Calmars Sautés
de Louise

PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 30 MIN

Nettoyez les calmars sous l'eau, égouttez-les et coupez-les en rondelles de 1 cm d'épaisseur. Mettez-les dans une cocotte avec 2 c. à s. d'huile d'olive et démarrez la cuisson à froid. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 5 à 6 min. Pendant ce temps, pelez et hachez finement les oignons et les gousses d'ail. Épluchez et lavez le poireau, puis taillez-le en petits tronçons. Pelez et épépinez les tomates, détaillez-les en dés. Dans une autre cocotte, mettez à chauffer le reste d'huile. Faites-y revenir les oignons et l'ail, puis le poireau. Laissez fondre pendant 5 min avant d'ajouter les dés de tomate, la feuille de laurier et la moitié du persil. Faites mijoter à feu doux pendant 5 min, puis versez les calmars avec leur jus de cuisson. Assaisonnez de piment de Cayenne et laissez mijoter pendant encore 15 min. Servez les calmars dans leur jus, parsemés du reste de persil et accompagnés de riz blanc.

Pour 4 personnes

- 1 kg de calmars
- 5 tomates
- 3 oignons
- 3 gousses d'ail
- 1 poireau
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- 20 brins de persil, ciselés
- 1 feuille de laurier
- piment de Cayenne
- sel, poivre

Hachis Parmentier

PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 45 MIN

Épluchez les pommes de terre, coupez-les en quartiers et faites-les cuire dans une casserole d'eau salée pendant 25 min. Pendant ce temps, hachez la viande de bœuf ; pelez et émincez les oignons et les gousses d'ail, puis faites-les fondre dans une poêle avec 30 g de beurre. Ajoutez la viande de bœuf et l'échine de porc, salez, poivrez et laissez cuire à feu doux pendant 5 min, en remuant avec une cuillère en bois. Hors du feu, ajoutez le persil ciselé et mélangez. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6). Égouttez les pommes de terre et réduisez-les en purée, puis incorporez le lait préalablement bouilli et 40 g de beurre détaillé en petits morceaux. Salez, poivrez, mélangez bien. Beurrez un plat à gratin, étalez-y la moitié de la purée, couvrez avec le hachis de viande, puis le reste de purée. Parsemez de gruyère râpé et de noisettes de beurre, et faites gratiner au four pendant 15 à 20 min. Servez le hachis parmentier bien chaud, accompagné d'une salade verte.

Pour 4 personnes

- 1,2 kg de pommes de terre (bintjes)
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 100 g de beurre
- 300 g de viande de bœuf cuite (reste de pot-au-feu)
- 150 g d'échine de porc, hachée
- 20 cl de lait
- 50 g de gruyère râpé
- 6 brins de persil plat
- sel, poivre

Escalopes
sauce Suzette

PRÉPARATION : 10 MIN
CUISSON : 20 MIN

Faites chauffer l'huile et la moitié du beurre dans une grande poêle. Faites-y dorer les escalopes de veau à feu doux, pendant 5 min environ de chaque côté. Effilez la branche de céleri et coupez-la en dés. Hachez grossièrement l'oignon. Faites fondre le céleri et l'oignon avec le beurre restant dans une casserole placée sur feu doux, arrosez-les d'un peu d'eau et laissez réduire jusqu'à coloration. Mixez pour obtenir une purée fine, puis reversez dans la casserole, incorporez la crème fraîche, le jus de citron, salez et poivrez. Remettez sur feu doux, en remuant sans cesse, et arrêtez la cuisson dès le premier bouillon. Nappez les escalopes de cette sauce et servez sans tarder, accompagnées de pommes vapeur.

Pour 4 personnes

- 4 fines escalopes de veau de 150 g chacune
- 50 g de beurre
- 1 c. à s. d'huile
- 1 branche de céleri
- 1 oignon
- 250 g de crème fraîche
- 2 citrons, pressés
- sel, poivre

Jarrets de Veau
d'Honorine

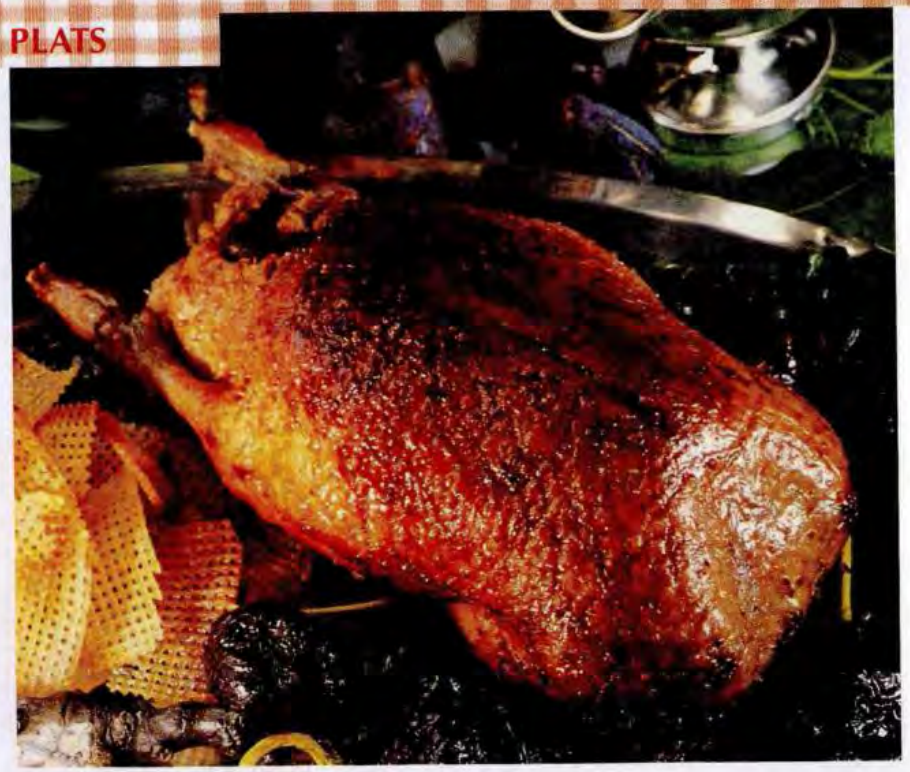
PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 1 H 40

Dans une cocotte, mettez à chauffer l'huile à feu doux et faites-y revenir les rouelles de jarret de veau légèrement farinées. Dès qu'elles sont dorées des deux côtés, retirez-les et faites fondre à la place les échalotes hachées pendant 3 min. Remettez les rouelles de veau, ajoutez le vin blanc, du sel et du poivre, puis couvrez et laissez mijoter pendant 1 h 10 environ. Pendant ce temps, nettoyez les champignons en éliminant le bout terreux. Laissez les plus petits entiers et coupez les plus gros en quartiers. Passez-les rapidement dans un saladier d'eau additionnée du jus de citron, puis égouttez-les, ajoutez-les dans la cocotte et poursuivez la cuisson à feu doux pendant 20 min. Ajoutez les olives et laissez cuire pendant encore 5 min. Servez avec des pâtes au beurre.

Conseil : vous pouvez remplacer le jarret par des côtes ou de la poitrine de veau. Dans les deux cas, le temps de cuisson diminue de 15 à 30 min selon l'épaisseur des morceaux.

Pour 4 personnes

- 8 rouelles de jarret de veau
- 5 c. à s. d'huile d'olive
- 3 échalotes
- 750 g de champignons de Paris
- 200 g d'olives vertes
- 35 cl de vin blanc sec
- 2 citrons, pressés
- 1 c. à s. de farine
- sel, poivre



Canard aux Figues
de Léonne

PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 1 H

Avec la pointe d'un couteau, piquez la peau des canards, puis frictionnez-les de sel et de poivre et réservez. Rincez et essuyez les figues. Déposez-les dans une sauteuse avec 30 g de beurre, le vin, le cognac, le sucre, la cannelle et le jus de citron. Faites-les cuire pendant 15 min environ, en les arrosant souvent. Gardez-les au chaud. Pelez et hachez les échalotes. Faites-les fondre dans un grand plat de cuisson avec le reste de beurre, et posez dessus les canards. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez ces derniers de la moitié du jus de cuisson des figues. Mettez-les à four froid et faites-les cuire pendant 40 à 45 min à 220 °C (th. 7). Badigeonnez-les trois ou quatre fois du jus de cuisson des figues pendant la cuisson. Laissez reposer les canards durant 5 min à la sortie du four. Pendant ce temps, dégraissez le jus de cuisson, mélangez-le au reste de jus de figue et faites réchauffer cette sauce. Servez les canards arrosés de sauce sur un plat, entourés des figues entaillées en croix.

Pour 4 personnes

- 2 canards croisés
- 12 figues fraîches
- 3 échalotes
- 50 g de beurre
- 3 c. à s. de sucre en poudre
- 1/2 citron, pressé
- 1/2 bâton de cannelle
- 20 cl de vin rouge corsé
- 2 c. à s. de cognac
- sel, poivre

Steaks
à la ménagère

PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 20 MIN

Dans une terrine, mélangez avec une fourchette la viande hachée avec l'œuf battu en omelette, du sel et du poivre. Formez 4 galettes de diamètre et d'épaisseur identiques, réservez-les. Pelez et épépinez les tomates, puis concassez grossièrement la pulpe. Dans une casserole, mettez à chauffer 1 c. à s. d'huile. Faites-y fondre un oignon pelé et haché. Ajoutez les tomates concassées, la gousse d'ail pelée et écrasée, le bouquet garni, du sel et du poivre. Couvrez et laissez cuire pendant 10 min, puis mixez la sauce tomate après avoir retiré l'ail et le bouquet garni. Réservez au bain-marie. Pelez et coupez 3 oignons en grosses rondelles. Faites-les dorer à la poêle dans 2 c. à s. d'huile, puis retirez-les sur une assiette. Versez l'huile restante dans la poêle et faites-y cuire les galettes de viande, 5 min de chaque côté. Disposez les steaks dans un plat chaud, entourez-les des rondelles d'oignon et servez la sauce à part. Accompagnez d'une purée de pommes de terre.

Pour 4 personnes

- 500 g de bœuf haché
- 1 œuf
- 4 oignons moyens
- 5 c. à s. d'huile
- 4 tomates
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- sel, poivre

Conseil : vous pouvez agrémenter ce plat en ajoutant des feuilles de persil que vous aurez fait frire 2 min.

Cuisses de Poulet
à l'angevine

PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 40 MIN

Hachez les échalotes et faites-les revenir dans une cocotte avec 2 c. à s. d'huile. Dès qu'elles sont transparentes, versez le reste d'huile dans la cocotte et faites-y dorer les cuisses de poulet de tous côtés. Ajoutez les tomates pelées et coupées en morceaux, le vin blanc et un verre d'eau. Salez et poivrez, puis couvrez et laissez mijoter pendant 30 min. Vérifiez la cuisson des cuisses et réservez-les dans un plat chaud. Versez la crème fraîche dans la cocotte en fouettant, remettez sur feu vif et arrêtez la cuisson dès le premier bouillon, puis versez la sauce obtenue sur les cuisses de poulet. Accompagnez de champignons sautés en persillade ou de haricots verts au beurre.

Pour 4 personnes

- 4 cuisses de poulet
- 6 échalotes
- 5 c. à s. d'huile
- 4 tomates
- 250 g de crème fraîche
- 30 cl de vin blanc
- sel, poivre

POT-AU-FEU

PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 3 H

Placez la viande dans une marmite, couvrez-la largement d'eau et portez à ébullition. Laissez bouillonner pendant 15 à 20 min, en écumant régulièrement. Pendant ce temps, épluchez les légumes, lavez-les et égouttez-les. Ficelez les poireaux en botte et piquez chaque oignon d'un clou de girofle. Après 1 h de cuisson, ajoutez les carottes, les oignons, le bouquet garni, du gros sel et les grains de poivre. Faites cuire pendant 1 h à couvert, puis ajoutez les navets, les poireaux, les branches de céleri et le chou. Versez de l'eau si nécessaire, et poursuivez la cuisson pendant 1 h 30. Plongez les os à moelle, enveloppés dans des carrés de mousseline, 5 min avant la fin. Disposez la viande entourée des légumes et des os à moelle dans un grand plat creux chauffé. Servez le pot-au-feu avec de la fleur de sel, des cornichons et de la moutarde.

Pour 4 personnes

- 1,8 kg de viande de bœuf à pot-au-feu (plat de côtes, gîte, macreuse)
- 4 os à moelle
- 1 kg de carottes
- 4 navets
- 1 petit chou
- 8 poireaux moyens
- 2 gros oignons
- 2 clous de girofle
- 4 branches de céleri
- 1 bouquet garni
- 15 grains de poivre, dans une mousseline
- gros sel

Conseil : vous pouvez servir le bouillon ou le garder pour un autre usage, il faudra le dégraisser dans les deux cas, soit en le laissant au réfrigérateur toute une nuit, soit en le filtrant dans une passoire doublée d'un torchon trempé dans de l'eau glacée.

BLANQUETTE DE VEAU

PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 1 H 30

Mettez les morceaux de veau dans une sauteuse. Versez dessus de l'eau bouillante afin d'immerger complètement la viande. Faites-la pocher pendant 15 min, puis égouttez-la. Réservez le bouillon. Rincez et essuyez la sauteuse, faites-y fondre le beurre. Ajoutez la farine, faites-la dorer légèrement sans la roussir, puis mouillez avec 2 bols du bouillon réservé (50 cl environ). Salez, poivrez, ajoutez le bouquet garni et les morceaux de veau. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 1 h. Pelez les oignons, laissez-les entiers. Pelez et coupez en quatre les plus gros, puis rincez-les à l'eau additionnée de la moitié du jus de citron. Lavez et coupez les carottes en petits dés. Versez les oignons, les carottes et les champignons dans la sauteuse, et faites cuire pendant encore 15 à 20 min. Vérifiez la cuisson de la viande et rectifiez l'assaisonnement.
Au moment de servir, disposez les morceaux de viande, les oignons, les carottes et les champignons dans un plat creux préalablement chauffé. Éliminez le bouquet garni. Liez la sauce avec le jaune d'œuf et le reste de jus de citron. Versez sur la blanquette et servez-la accompagnée d'un riz blanc.

Pour 4 à 6 personnes

- 1,2 kg de tendron de veau ou de poitrine, coupé en morceaux
- 75 g de beurre
- 3 c. à s. de farine
- 16 petits oignons grelots
- 200 g de petits champignons de Paris
- 3 carottes
- 2 citrons, pressés
- 1 jaune d'œuf
- 1 bouquet garni
- sel, poivre

Conseil : ajoutez du bouillon en cours de cuisson afin que le liquide affleure les morceaux de viande pendant toute la cuisson.

Bœuf en Daube

PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 4 H

Détaillez la poitrine en petits lardons. Pelez les oignons et hachez-les. Épluchez la carotte et coupez-la en rondelles. Pelez l'ail et écrasez-le. Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile, mettez-y les lardons, les oignons et la gousse d'ail, et faites revenir. Ajoutez les morceaux de bœuf, poudrez-les de farine et faites-les dorer légèrement. Ajoutez alors le vin, 25 cl d'eau, le bouquet garni et l'écorce d'orange. Salez et poivrez, puis couvrez et laissez mijoter durant 3 h à feu doux. Ajoutez les champignons nettoyés et coupés en quartiers, et poursuivez la cuisson pendant 30 min, en ajoutant de l'eau au besoin. Servez la daube avec des pommes de terre cuites à la vapeur, ou des pâtes fraîches.

Pour 4 personnes

- 850 g de paleron de bœuf, coupé en morceaux
- 350 g de poitrine fraîche
- 2 c. à s. d'huile
- 4 oignons
- 1 carotte
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à s. de farine
- 1 bouquet garni
- 1 morceau d'écorce d'orange
- 50 cl de vin rouge
- 300 g de champignons de Paris
- sel, poivre

Pintade Farcie
de Colette

PRÉPARATION : 30 MIN • TREMPAGE : 15 MIN
CUISSON : 1 H

Mettez les raisins à gonfler dans le cognac et faites tremper le pain dans le lait pendant 15 min. Préchauffez le four à 180 °C (th. 5) et préparez la farce. Hachez les échalotes et l'ail. Ciselez toutes les herbes. Dans un saladier, mélangez la chair à saucisse, les échalotes, l'ail, le pain essoré, la moitié du cognac où ont trempé les raisins, 1 c. à s. de raisins, les herbes et l'œuf. Salez, poivrez, et ajoutez un peu de noix de muscade. Farcissez la pintade de ce mélange et recousez-la avec du fil de cuisine. Dans une cocotte, faites dorer la pintade, 5 min de chaque côté. Arrosez-la du cognac restant et flambez, puis salez et poivrez après extinction des flammes. Couvrez et enfournez pour 45 à 50 min. Retournez la pintade à mi-cuisson, ajoutez alors les raisins. Avant de servir, laissez reposer la pintade pendant 5 min à l'entrée du four. Filtrez le jus de cuisson et incorporez en fouettant le reste de beurre détaillé en petits morceaux. Découpez la pintade en quatre et tranchez la farce. Accompagnez de la sauce présentée en saucière.

Pour 4 personnes

- 1 pintade de 1,2 kg environ
- 150 g de chair à saucisse
- 300 g de raisins de Corinthe
- 8 cl de cognac
- 3 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 2 tranches de pain rassis
- 10 cl de lait
- 100 g de beurre
- 1 œuf, battu
- 12 brins de persil
- 10 tiges de ciboulette
- 2 brins d'estragon
- 1 citron
- noix de muscade, râpée
- sel, poivre

Aiguillettes de Canard
aux pêches

PRÉPARATION : 10 MIN
CUISSON : 30 MIN

Demandez à votre volailler de découper les magrets en aiguillettes. Égouttez les pêches et réservez le jus à part. Mettez à chauffer le beurre et l'huile dans une poêle et faites cuire les aiguillettes, 5 min de chaque côté, à feu moyen. Salez et poivrez, puis retirez les aiguillettes et maintenez-les au chaud sur le plat de service. Dans la même poêle, faites revenir les pêches à feu vif pendant 5 à 6 min. Quand elles sont bien dorées, ajoutez le miel, le porto et la cannelle. Retournez les pêches pour bien les enrober de sirop, et posez-les autour des aiguillettes de canard. Incorporez au jus de cuisson la moitié du sirop réservé, laissez réduire pendant 10 min, jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse, puis ajoutez le jus de citron, rectifiez l'assaisonnement et répartissez sur les aiguillettes et les pêches.
Vous pouvez servir en accompagnement des pommes paille.

Pour 4 personnes

- 4 magrets de canard de 200 g chacun
- 40 g de beurre
- 1 c. à s. d'huile
- 10 cl de porto
- 1 pincée de cannelle
- 1 boîte de pêches au sirop
- 1 citron, pressé
- 2 c. à s. de miel liquide
- sel, poivre

Poulet Farci
de Mariette

PRÉPARATION : 15 MIN • TREMPAGE : 15 MIN
CUISSON : 1 H 10

Faites tremper pendant 30 min la mie du pain avec le lait dans un bol, et les raisins avec le cognac dans un autre bol. Pelez les échalotes, émincez-les finement. Hachez grossièrement les foies de volaille, mélangez-les dans un saladier avec les échalotes émincées, la mie essorée, les raisins gonflés, du sel et du poivre, puis ajoutez les œufs battus en omelette. Farcissez le poulet de ce mélange, fermez-le en le cousant avec du fil de cuisine et mettez-le dans un plat à rôtir.
Badigeonnez-le largement d'huile, salez et poivrez, puis enfournez à four froid. Laissez cuire pendant 1 h à 190 °C (th. 5), puis pendant 10 min à 240 °C (th. 8).
Laissez reposer le poulet 5 min à l'entrée du four, puis découpez-le et servez-le avec une fricassée d'épinards frais.

Pour 4 personnes

- 1 poulet de 1,5 kg
- 2 c. à s. d'huile
- 100 g de foies de volaille
- 2 tranches de pain de mie
- 5 cl de lait
- 50 g de raisins de Corinthe
- 5 cl de cognac
- 2 échalotes
- 2 œufs
- 10 brins de persil, ciselés
- sel, poivre

Rôti de Veau
à la moutarde

PRÉPARATION : 10 MIN • MARINADE : 24 H
CUISSON : 35 MIN

Mélangez la moutarde et la crème, étalez avec soin ce mélange sur le filet de veau et laissez mariner dans un plat pendant 24 h.
Le lendemain, préchauffez le four à 190 °C (th. 5). Retirez la crème à la moutarde du filet de veau, en grattant la surface avec la lame d'un couteau, et réservez-la. Enveloppez le filet dans la crépine, parsemez-le de noisettes de beurre, salez et poivrez, puis posez-le dans un plat à rôtir et enfournez pour 35 min. À la fin de la cuisson, laissez reposer à l'entrée du four, sur le plat de service. Versez la crème de la marinade sur le jus de cuisson du rôti et délayez à feu doux, en grattant avec une spatule pour décoller tous les sucs. Ajoutez le bouillon, filtrez cette sauce à travers une passoire fine et rectifiez l'assaisonnement. Servez le rôti accompagné de la sauce en saucière.

Pour 4 personnes

- 1 kg de filet de veau
- 1 crépine de porc
- 3 c. à s. de moutarde forte
- 30 cl de bouillon de volaille
- 100 cl de crème fraîche
- 20 g de beurre
- sel, poivre

Poulet aux Girolles
d'Henriette

PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 1 H 10

Pour 4 personnes

- 1 poulet de 1,5 kg environ, coupé en morceaux
- 75 g de beurre
- 5 cl de cognac
- 15 cl de vin blanc sec
- 750 g de girolles fraîches
- 1 gousse d'ail
- 10 cl de crème fraîche
- 2 jaunes d'œuf
- sel, poivre

Dans une cocotte, mettez à chauffer la moitié du beurre à feu doux et faites-y dorer les morceaux de poulet. Flambez avec le cognac, salez et poivrez, puis mouillez avec le vin blanc. Couvrez et faites cuire à feu doux pendant 1 h.
Pelez et hachez l'ail. Nettoyez les girolles, puis faites-les sauter à la poêle avec le reste de beurre et l'ail. Salez, poivrez.
Mettez les morceaux de poulet sur le plat de service et réservez au chaud. Ajoutez la crème fraîche à la sauce, incorporez hors du feu les jaunes d'œuf battus, puis remettez sur le feu pendant 5 min et remuez. Entourez le poulet des girolles, et nappez de la sauce à la crème.

Matelote des Tonneliers

PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 1 H 25

Pour 4 personnes

- 1,2 kg de poitrine de veau, coupée en 8 morceaux
- 50 g de beurre
- 2 c. à s. d'huile
- 1 c. à s. de farine
- 50 cl de vin rouge léger
- 4 oignons
- 2 carottes
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 12 brins de persil, hachés
- sel, poivre

Coupez les oignons et les carottes en petits dés. Dans une cocotte, mettez à chauffer le beurre et l'huile, puis faites-y dorer les morceaux de viande sur tous les côtés. Retirez-les et faites revenir à la place les dés de carotte et d'oignon pendant 5 à 6 min. Remettez la viande, poudrez-la de farine et remuez avec une cuillère en bois. Mouillez avec le vin, ajoutez le bouquet garni et la gousse d'ail pelée et écrasée. Salez et poivrez, puis couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 1 h 15. Rectifiez l'assaisonnement et vérifiez la cuisson de la viande à l'aide de la pointe d'un couteau. Présentez la matelote dans un plat creux. Retirez l'ail et le bouquet garni, et mixez la sauce avant de la verser sur la viande. Parsemez de persil et accompagnez de tranches de pain de mie dorées à la poêle dans un peu de beurre. Vous pouvez servir en accompagnement des pâtes fraîches.

Lapin Mariné
d'Yvonne

PRÉPARATION : 15 MIN • MARINADE : 12 H
CUISSON : 1 H 20

Pour 6 personnes

- 1 lapin de 1,5 kg, coupé en morceaux
- 4 c. à s. d'huile
- 1 oignon
- 2 échalotes
- 3 carottes
- 2 feuilles de laurier
- 6 brins de thym
- 2 clous de girofle
- 30 cl de bon vin rouge
- 1 bouquet garni
- sel, poivre

Pelez les carottes et l'oignon, coupez-les en rondelles. Étalez les morceaux de lapin dans un plat creux allant au four et arrosez-les de 2 c. à s. d'huile. Ajoutez les carottes et l'oignon émincés, les clous de girofle, les feuilles de laurier et le thym effeuillé. Salez, poivrez et versez le vin, puis couvrez et laissez mariner toute la nuit. Le lendemain, préchauffez le four à 180 °C (th. 5). Égouttez les morceaux de lapin et filtrez le jus de la marinade. Rincez et essuyez le plat, puis mettez-y à chauffer le reste d'huile et faites dorer les morceaux de lapin avec les échalotes pelées et émincées. Mouillez avec la marinade, ajoutez le bouquet garni et assaisonnez. Mettez au four pendant 1 h 10. À la fin de la cuisson, sortez les morceaux de lapin et gardez-les au chaud sur le plat de service. Ôtez le bouquet garni et faites réduire le jus de cuisson à feu vif. Filtrez le jus et servez avec le lapin mariné.

GIBELOTTE DE LAPIN
de Fernande

PRÉPARATION : 10 MIN
CUISSON : 1 H

Pelez les oignons blancs et coupez-les en rondelles. Pelez et écrasez l'ail. Pelez les tomates et coupez-les en quartiers. Coupez la poitrine de porc en petits lardons, en retirant la couenne. Farinez légèrement les morceaux de lapin. Mettez à chauffer l'huile dans une sauteuse et faites-y dorer les lardons, les morceaux de lapin et les oignons, puis flambez avec le cognac. Dès que les flammes sont éteintes, mouillez avec le vin blanc et le bouillon de volaille. Ajoutez l'ail écrasé, les tomates en quartiers et le thym. Salez et poivrez, puis couvrez et faites cuire à feu doux pendant 45 min. Ajoutez un peu de bouillon de volaille en cours de cuisson si c'est nécessaire. Servez la gibelotte dans un plat creux. Vous pouvez l'accompagner de pommes de terre sautées au lard.

Pour 4 personnes

- 1 lapin de 1,2 kg, coupé en morceaux
- 150 g de poitrine de porc fraîche
- 3 c. à s. d'huile
- 4 oignons blancs
- 1 gousse d'ail
- 2 tomates
- 1 c. à s. de farine
- 25 cl de vin blanc sec
- 25 cl de bouillon de volaille
- 5 cl de cognac
- 3 brins de thym
- sel, poivre

CAILLES
aux raisins

PRÉPARATION : 15 MIN • TREMPAGE : 15 MIN
CUISSON : 25 MIN

Dans un bol, mettez à tremper les raisins secs avec la moitié du cognac pendant 15 min. Lorsque les raisins sont gonflés, égouttez-les et mélangez-les à la mousse de foie gras, puis salez et poivrez. Farcissez les cailles de ce mélange et enveloppez chacune d'elles dans 2 feuilles de vigne, puis dans un morceau de crépine. Préchauffez le four à 160 °C (th. 4). Faites fondre le beurre dans un plat allant au four et mettez-y à dorer les cailles de tous côtés pendant environ 5 min, puis arrosez-les du cognac restant et flambez. Enfournez le plat pour 10 min. Pendant ce temps, pelez les raisins. Ajoutez-les aux cailles avec le sucre, et poursuivez la cuisson au four durant 10 min.
Servez les cailles entourées des raisins et de tranches de polenta poêlées.

Pour 6 personnes

- 6 cailles
- 400 g de raisins muscat
- 100 g de mousse de foie gras
- 50 g de raisins blonds secs
- 12 feuilles de vigne
- 2 crépines de porc
- 50 g de beurre
- 15 cl de cognac
- 1 c. à s. de sucre
- sel, poivre

Sauté de Mouton
aux choux de Bruxelles

PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 1 H 20

Pour 4 personnes

- 800 g de collier d'agneau
- 1 kg de choux de Bruxelles
- 2 carottes
- 1 oignon
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 2 c. à s. d'huile
- 25 cl de bouillon de volaille
- 1 c. à c. de cumin en poudre
- sel, poivre

Épluchez les choux de Bruxelles en retirant les feuilles extérieures et en coupant le pied. Lavez-les, puis faites-les blanchir en les plongeant dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 5 min. Égouttez-les, rincez-les à l'eau froide, et égouttez-les à nouveau. Épluchez les carottes, les échalotes et l'oignon, coupez-les en petits dés. Pelez et écrasez la gousse d'ail. Mettez à chauffer l'huile dans une cocotte et faites-y rissoler les morceaux d'agneau des deux côtés, puis retirez-les et mettez à la place l'oignon, l'échalote et l'ail écrasé. Mouillez avec 3 c. à s. d'eau tiède, couvrez et laissez étuver 10 min. Remettez la viande, ajoutez les dés de carotte, le bouquet garni et le cumin. Salez et poivrez, puis mouillez avec le bouillon de volaille. Couvrez et laissez cuire pendant 15 min, ajoutez les choux de Bruxelles et poursuivez la cuisson pendant encore 45 min. N'hésitez pas à ajouter du bouillon de volaille ou de l'eau en cours de cuisson, de façon à ce que le liquide affleure toujours la viande et les choux. Servez ce plat bien chaud, directement dans la cocotte.

Escalopes Simone

PRÉPARATION : 10 MIN
CUISSON : 15 MIN

Pour 4 personnes

- 4 fines escalopes de dinde
- 2 c. à s. de beurre fondu
- 1 œuf
- 4 c. à s. de chapelure
- 60 g de gruyère râpé
- 6 fines tranches de bacon
- 2 tomates
- sel, poivre

Préchauffez le four à 190 °C (th. 5). Lavez les tomates, essuyez-les et coupez-les en rondelles régulières. Assaisonnez la chapelure en la mélangeant dans un bol avec du sel et du poivre, puis étalez-la dans une assiette creuse. Battez l'œuf dans une autre assiette. Roulez les escalopes dans l'œuf, puis dans la chapelure, et faites-les dorer 3 min de chaque côté, à la poêle, avec la moitié du beurre. Déposez-les dans un plat à gratin beurré, recouvrez-les de bacon et de rondelles de tomate, salez légèrement et poivrez. Parsemez de gruyère râpé, ajoutez le reste de beurre et passez au four 10 min environ. Servez ce gratin avec une salade verte ou des pommes noisettes.

Conseil : incisez le bord des escalopes avec des petits coups de couteau, pour éviter qu'elles ne se déforment.

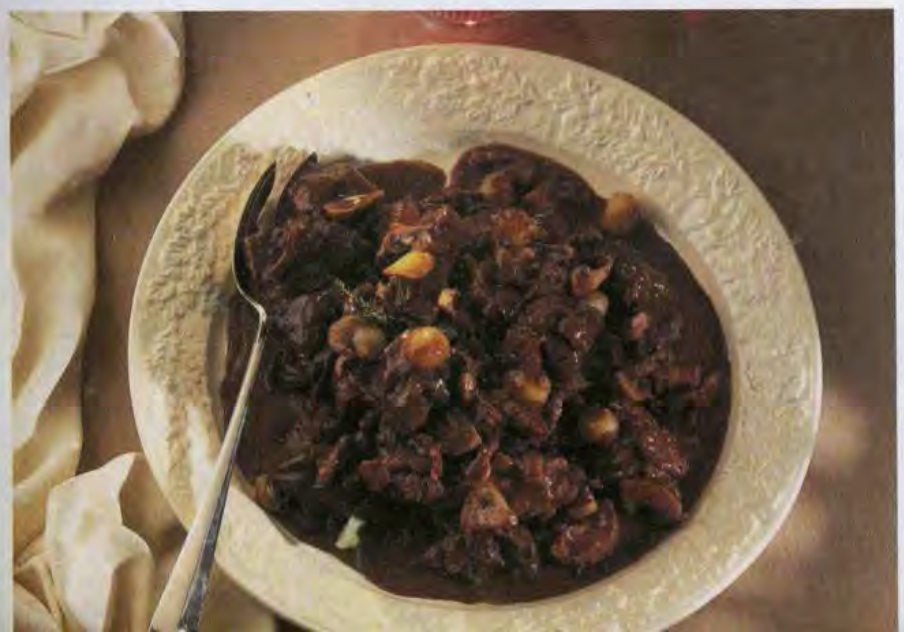
Poulet Bordelaise
de Constance

PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 1 H 10

Pour 4 personnes

- 1 poulet de 1,5 kg, coupé en morceaux
- 200 g de champignons de Paris
- 2 c. à s. de farine
- 2 oignons
- 2 c. à s. d'huile
- 60 g de beurre
- 5 cl de cognac
- 2 gousses d'ail
- 50 cl de bordeaux rouge
- 1 citron, pressé
- 2 carottes
- 1 brin de romarin
- 2 feuilles de laurier
- sel, poivre

Pelez et hachez finement les oignons. Roulez les morceaux de poulet dans la farine. Dans une cocotte, mettez l'huile et la moitié du beurre à chauffer et faites-y dorer les oignons hachés et les morceaux de poulet. Arrosez de cognac et flambez. Ajoutez le vin, l'ail pelé et écrasé, les feuilles de laurier et le romarin. Salez, poivrez, puis couvrez et laissez mijoter pendant 1 h. Nettoyez les champignons, émincez-les en fines lamelles et arrosez-les du jus de citron. Coupez les carottes en dés. Dans une poêle, faites fondre les carottes et les champignons dans le reste de beurre. Mouillez d'un verre d'eau et laissez cuire à couvert pendant 10 min. Ajoutez les légumes au poulet, et poursuivez la cuisson pendant encore 10 min. Retirez les aromates (laurier, romarin, ail), puis versez le poulet et les légumes sur un plat de service. Servez bien chaud, accompagné de pâtes fraîches.



LÉGUMES

En plat unique ou en accompagnement d'une viande ou d'un poisson, ces recettes de légumes, colorées et savoureuses, vous feront redécouvrir les saveurs d'antan.

Soufflé de Potiron
d'Olga

PRÉPARATION : 25 MIN
CUISSON : 50 MIN

Épluchez le potiron, retirez les graines et coupez la pulpe en gros morceaux. Plongez-les dans une casserole d'eau bouillante salée et cuisez-les à petits bouillons pendant 10 min. Égouttez-les en les pressant légèrement, puis réduisez-les en purée à la moulinette. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Préchauffez le four à 160 °C (th. 4).
Dans une casserole, faites fondre 30 g de beurre. Jetez-y la farine et remuez avec une cuillère en bois pour l'incorporer au beurre. Hors du feu, versez peu à peu le lait, sans cesser de remuer. Remettez sur le feu et faites cuire à petits bouillons pendant 10 min en remuant sans arrêt. Salez, poivrez et ajoutez la noix de muscade. Mélangez la béchamel à la purée de potiron, ajoutez le gruyère râpé et les jaunes d'œuf. Battez les blancs en neige ferme, puis incorporez-les délicatement à la préparation au potiron. Versez-la dans un moule à soufflé beurré en le remplissant aux trois quarts. Enfournez pour 25 min. Augmentez la chaleur du four à 240 °C (th. 8) pendant 5 min. À la sortie du four, le soufflé est bien gonflé et doré, servez-le aussitôt : il ne doit pas attendre.

Pour 6 personnes

- 1,5 kg de potiron
- 5 œufs
- 100 g de gruyère râpé
- 25 cl de lait
- 20 g de farine
- 40 g de beurre
- noix de muscade râpée
- sel, poivre

Endives Gratinées
à la sauce tomate

PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 30 MIN

Rincez rapidement les endives sous un filet d'eau, et essuyez-les. Dans un faitout, mettez à bouillir 5 litres d'eau additionnée de sel et du jus de citron. Plongez-y les endives et, dès la reprise de l'ébullition, laissez-les pocher pendant 10 min. Pendant ce temps, pelez et épépinez les tomates, puis concassez-les grossièrement. Pelez et hachez la gousse d'ail et les oignons. Faites-les fondre à l'huile dans une poêle pendant 2 à 3 min en remuant. Dès qu'ils sont transparents, ajoutez les tomates concassées. Salez et poivrez. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 8 à 10 min, en remuant de temps en temps. Ajoutez les feuilles de basilic ciselées en fin de cuisson. Égouttez les endives en les pressant bien pour extraire toute l'eau, puis disposez-les dans un plat à gratin beurré. Versez dessus la compote de tomates et répartissez le gruyère râpé. Faites gratiner au four préchauffé à 180 °C (th. 5) pendant 15 min.

Pour 4 personnes

- 12 endives très blanches et bien fermées
- 2 citrons pressés
- 20 g de beurre
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 80 g de gruyère râpé
- 5 tomates
- 1 gousse d'ail
- 2 oignons
- 12 feuilles de basilic
- sel, poivre

GALETTES
de pommes de terre râpées

PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 20 MIN

Pour 4 personnes

- 1,2 kg de pommes de terre (bintjes)
- 4 c. à s. d'huile
- 2 oignons
- 6 brins de persil plat
- sel, poivre

Épluchez les pommes de terre. Râpez-les finement avec une râpe à légumes, puis plongez-les dans un saladier d'eau froide pendant 5 min. Égouttez-les soigneusement, épongez-les dans un torchon et mettez-les dans un saladier. Pelez les oignons. Effeuillez le persil. Hachez le tout finement et mélangez aux pommes de terre râpées avec du sel et du poivre.
Badigeonnez avec la moitié de l'huile le fond et les côtés de 4 petites poêles. Chauffez et répartissez la préparation en tassant bien avec le dos d'une cuillère. Faites cuire à feu doux pendant 10 min. Retournez les galettes une par une sur une assiette. Graissez les poêles avec l'huile restante et faites cuire les galettes de l'autre côté pendant 10 min.

Conseil : vous pouvez utiliser une seule et grande poêle, mais surveillez bien la cuisson en fonction de l'épaisseur de la couche de pommes de terre râpées. Il s'agit d'une variante des rœsti suisses, qui se font avec des pommes de terre déjà cuites en robe des champs.

CLAFOUTIS DE LÉGUMES
et sa sauce au cresson

PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 35 MIN

Pour 6 personnes

- 150 g de carottes
- 150 g de navets
- 400 g de petits pois
- 1/2 poivron rouge
- 1/2 poivron vert
- 1 oignon
- 4 œufs
- 50 cl de crème liquide
- 75 g de beurre
- noix de muscade râpée
- sel, poivre

Pour la sauce

- 2 bottes de cresson
- 25 g de beurre
- 2 échalotes
- 25 cl de crème fraîche
- sel, poivre

Épluchez les petits pois, pelez les carottes, les navets, l'oignon. Coupez-les en petits dés ainsi que les poivrons. Plongez tous les légumes dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 5 min et égouttez-les. Faites fondre 50 g de beurre dans une sauteuse. Faites revenir l'oignon et le poivron pendant 5 min. Ajoutez les autres légumes, salez, poivrez, et faites cuire à feu doux durant 10 min. Laissez tiédir. Dans un saladier, battez les œufs avec la crème liquide. Salez, poivrez, ajoutez la noix de muscade puis les légumes, et mélangez. Versez dans un moule à manqué beurré, faites cuire au bain-marie à 180 °C (th. 5) pendant 30 min. Préparez la sauce. Plongez le cresson dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 1 min. Rafraîchissez-les, puis égouttez-les et mixez-les. Dans une casserole, chauffez le beurre et faites-y fondre les échalotes hachées. Ajoutez la crème fraîche et la purée de cresson. Salez et poivrez. Démoulez le clafoutis chaud, entourez-le de la moitié de la sauce au cresson, et présentez le reste en saucière.

GRATIN D'ÉPINARDS
au fromage blanc

PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 25 MIN

Pour 4 personnes

- 1,5 kg d'épinards frais
- 500 g de fromage blanc
- 100 g de parmesan râpé
- 2 œufs
- 50 g de beurre fondu
- sel, poivre

Lavez les épinards, égouttez-les. Équeutez-les et faites-les blanchir dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant 2 min. Rafraîchissez-les à l'eau froide et égouttez-les. Dans un saladier, battez les œufs en omelette, incorporez le fromage blanc, le parmesan fraîchement râpé, salez modérément et poivrez largement. Badigeonnez un plat à gratin de 20 g de beurre fondu et répartissez en couches successives les épinards et les œufs battus aux fromages. Terminez par les œufs battus. Coulez dessus le reste de beurre fondu et enfournez 8 min à 240 °C (th. 8), puis pendant 15 min à 160 °C (th. 4). Servez dès la sortie du four, en plat unique ou en accompagnement d'une viande rôtie.

MOULIGNANE
d'Alphonsine

PRÉPARATION : 30 MIN • 2 À 3 H À L'AVANCE
CUISSON : 30 MIN

Préparez la pâte à beignets. Dans une grande jatte, versez la farine en puits. Incorporez peu à peu en tournant avec une spatule l'huile, une pincée de sel, les œufs entiers, les jaunes, la bière et le lait. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène, lisse et fluide sans être trop liquide. Couvrez et laissez reposer durant 2 à 3 h. Pendant ce temps, pelez et hachez les oignons et les gousses d'ail. Faites-les fondre avec l'huile d'olive dans une grande poêle placée sur feu doux. Quand ils sont transparents, ajoutez les tomates concassées et le concentré, remuez et faites mijoter pendant 10 min. Ciselez les feuilles de basilic et ajoutez-les à la sauce en fin de cuisson. Chauffez l'huile de friture. Lavez et essuyez les aubergines, éliminez le pédoncule et coupez-les dans la longueur en lamelles de 1 cm d'épaisseur. Trempez-les dans la pâte à beignets et faites-les frire pendant 3 à 4 min de chaque côté. Égouttez-les sur du papier absorbant et disposez-les au fur et à mesure dans un plat à gratin, en alternant les aubergines frites et la sauce tomate. Terminez par une couche d'aubergines, parsemez le dessus de grûyère râpé et faites gratiner au four à 180 °C (th. 5) pendant 15 min. Servez dès la sortie du four.

Pour 6 à 8 personnes

- 6 aubergines
- 1 boîte de 400 g de tomates concassées
- 2 c. à s. de concentré de tomate
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 2 oignons
- 12 feuilles de basilic
- 4 gousses d'ail
- 100 g de gruyère râpé
- 2 l d'huile pour la friture

Pour la pâte à beignets :

- 300 g de farine
- 3 œufs
- 2 jaunes d'œuf
- 2 c. à s. d'huile
- 0,5 l de lait
- 10 cl de bière
- 1 pincée de sel

AUBERGINES FARCIES

PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 1 H

Lavez les aubergines, coupez leur pédoncule et plongez-les dans une casserole d'eau bouillante. Laissez-les pocher pendant 20 min environ, jusqu'à ce que la chair soit ramollie. Pendant ce temps, préparez la sauce tomate. Dans une poêle, faites fondre les oignons émincés avec 1 c. à s. d'huile d'olive. Ajoutez les tomates concassées, le thym et le laurier. Salez et poivrez. Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 15 min. Dénoyautez les olives et hachez-les grossièrement. Égouttez les aubergines et entaillez-les sur toute la longueur, d'un seul côté. Arrosez l'intérieur de chaque aubergine d'une c. à s. d'huile d'olive, puis glissez-y 2 filets d'anchois et le quart des olives hachées. Poivrez, refermez les aubergines avec du fil de cuisine comme pour un rôti. Mettez-les dans un plat à gratin et faites-les rissoler avec le reste d'huile, à feu vif pendant 10 min en les retournant sans cesse. Versez dessus la sauce tomate, parsemez de parmesan fraîchement râpé et passez au four à 180 °C (th. 5) pendant 30 min.

Pour 4 personnes

- 4 petites aubergines
- 8 filets d'anchois dessalés
- 30 olives noires
- 2 oignons
- 6 c. à s. d'huile d'olive
- 1 boîte de 800 g de tomates concassées
- 2 brins de thym
- 30 g de parmesan
- 1 feuille de laurier
- sel, poivre

CAPONATA

PRÉPARATION : 35 MIN
CUISSON : 1 H

Dans une passoire, mettez les aubergines coupées en petits dés et laissez-les dégorger avec du sel pendant 1 h. Effeuillez le céleri, émincez les côtes en petits tronçons. Pelez, épépinez et concassez les tomates. Épluchez les carottes, les oignons et les gousses d'ail, puis hachez-les. Chauffez 3 c. à s. d'huile dans une poêle. Faites-y fondre les oignons et l'ail pendant 5 min. Ajoutez le céleri et les carottes, laissez cuire encore 5 min en remuant. Versez la purée de tomates, salez et poivrez. Couvrez et laissez cuire à feu doux 15 min. Rincez les aubergines, égouttez-les. Faites-les revenir avec le reste d'huile d'olive dans une sauteuse, sur feu doux pendant 15 min. Ajoutez le contenu de l'autre poêle et incorporez le vinaigre, le sucre et les câpres. Faites cuire encore pendant 20 min, ajoutez les olives et prolongez la cuisson de 5 min. Versez dans un plat, servez immédiatement avec des croûtons frits ou laissez refroidir au réfrigérateur et parsemez de feuilles de menthe et de basilic ciselées.

Pour 4 à 6 personnes

- 3 aubergines
- 4 branches de céleri
- 2 carottes
- 3 oignons
- 4 gousses d'ail
- 6 tomates
- 25 cl de purée de tomate
- 5 cl de vinaigre
- 1 c. à s. de sucre en poudre
- 6 c. à s. d'huile d'olive
- 10 à 12 olives noires
- 2 c. à s. de câpres
- 8 feuilles de menthe
- 10 feuilles de basilic
- sel, poivre

Gratin d'Oignons
à la Félix Benoît

PRÉPARATION : 10 MIN
CUISSON : 35 MIN

Épluchez les oignons. Plongez-les dans une casserole d'eau bouillante salée et faites-les cuire à frémissements pendant 15 min. Égouttez-les, en les pressant pour extraire le maximun d'eau, puis hachez-les grossièrement. Mettez-les dans un saladier et assaisonnez-les de sel, de poivre et de noix de muscade. Ajoutez la crème et mélangez en remuant le tout. Préchauffez le four à 160 °C (th. 4). Graissez le fond et les parois d'un plat à gratin avec 10 g de beurre. Versez-y la préparation, et parsemez le dessus de quelques noisettes de beurre. Faites cuire pendant 15 à 20 min et terminez sous le gril pour colorer le gratin.

Pour 4 personnes

- 2 kg d'oignons blancs
- 200 g de crème fraîche
- 30 g de beurre
- noix de muscade râpée
- sel, poivre

Cardons à l'Ancienne

PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 55 MIN

Dans un faitout, délayez 100 g de farine avec le jus de 2 citrons, et versez peu à peu 3 litres d'eau chaude sans cesser de remuer. Salez, couvrez et portez à ébullition. Épluchez les cardons, coupez-les en tronçons réguliers en les effilant, et jetez-les au fur et à mesure dans une grande bassine d'eau mélangée au jus des 2 citrons restants. Égouttez-les avant de les plonger dans le faitout, puis laissez cuire pendant 45 min à petits bouillons. Chauffez l'huile dans une poêle sur feu doux. Faites-y fondre l'oignon émincé, ajoutez les anchois réduits en purée, et versez le reste de la farine en pluie. Dès que vous obtenez une coloration dorée, versez très lentement le lait en remuant, jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse. Poivrez mais ne salez pas à cause des anchois. Ajoutez la truffe émincée en fines lamelles. Mettez les cardons cuits et égouttés dans un plat creux, versez la sauce par-dessus et placez au four à 160 °C (th. 4) pendant 10 min, pour maintenir au chaud et pour que les cardons s'imprègnent du parfum des truffes.

Pour 6 personnes

- 2 kg de cardons
- 4 citrons
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 oignon moyen
- 3 filets d'anchois
- 130 g de farine
- 50 cl de lait
- 1 truffe de 30 g brossée
- poivre

Conseil : dès qu'ils sont épluchés, les cardons noircissent très vite. Pour préserver leur couleur, il faut les plonger dans une eau citronnée et les cuire au blanc, dans de la farine et du jus de citron.

CÈPES
à la bordelaise

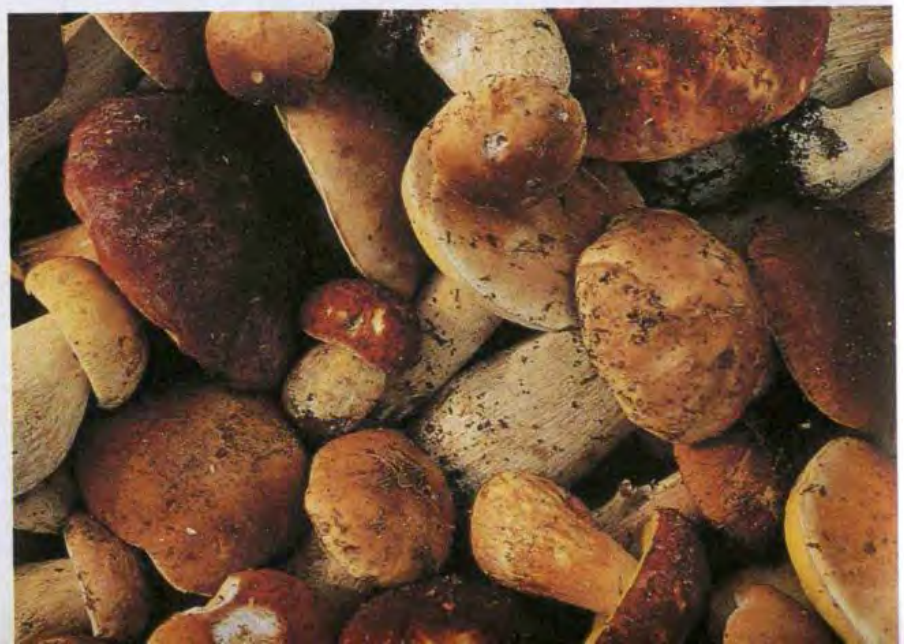
PRÉPARATION : 25 MIN
CUISSON : 10 MIN

Pour 4 personnes

- 1 kg de petits cèpes bien fermes
- 6 c. à s. d'huile
- 3 gousses d'ail
- 12 brins de persil plat
- sel, poivre

Nettoyez les cèpes. Supprimez l'extrémité terreuse des pieds. Essuyez les cèpes avec un torchon humide. Émincez les pieds en lamelles, ainsi que les têtes si elles sont grosses. Pelez et hachez les gousses d'ail.
Versez l'huile dans une grande poêle placée à feu doux. Quand l'huile est chaude, faites sauter les têtes de cèpes à feu vif pendant 2 à 3 min en secouant la poêle. Dès qu'elles sont colorées, ajoutez les pieds, l'ail et la moitié du persil. Baissez le feu, couvrez et continuez de cuire pendant 6 à 8 min, puis salez et poivrez. Présentez les cèpes sautés sur un plat, après les avoir parsemés du reste du persil ciselé.

Conseil : si vous utilisez de gros cèpes, essuyez-les puis faites-les dégorger dans du sel pendant 15 min, puis épongez-les avec un linge avant de les faire sauter à la poêle. Si les cèpes sont trop gorgés d'eau, faites-les sauter une première fois à sec afin d'éliminer l'eau de végétation. Vous pouvez aussi ajouter 2 à 3 c. à s. de chapelure en fin de cuisson. Si vous ne supportez pas l'ail, remplacez-le par des échalotes.



CÈPES FARCIS
de Rolande

PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 35 MIN

Pour 4 personnes

- 12 bolets moyens
- 200 g de chair à saucisse
- 200 g de bœuf haché
- 60 g de beurre
- 3 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à s. de chapelure
- 5 brins de persil plat
- sel, poivre

Nettoyez les cèpes et détachez les pieds. Pelez les échalotes et la gousse d'ail, et hachez-les ainsi que les pieds des cèpes et les feuilles de persil. Mettez le tout dans un grand saladier et ajoutez la viande, la chair à saucisse, la chapelure, du sel et du poivre. Mélangez soigneusement. Essuyez les têtes des champignons avec un torchon humide, puis salez et poivrez l'intérieur. Farcissez-les du mélange. Mettez-les dans un plat à four beurré, côté farce au-dessus. Répartissez le reste du beurre sur les têtes farcies et enfournez pour 35 min.
Servez directement dans le plat, après avoir arrosé les cèpes avec le jus de cuisson.

Farçon Savoyard

PRÉPARATION : 15 MIN • 1 H À L'AVANCE
CUISSON : 45 MIN

Faites gonfler les raisins dans un bol d'eau tiède pendant 1 heure. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7). Dans une jatte, battez les œufs en omelette. Épluchez et lavez les pommes de terre, puis râpez-les à l'aide d'une grosse râpe et essuyez-les dans un torchon. Dans une terrine, versez les pommes de terre râpées et incorporez les œufs battus. Poudrez de farine à l'aide d'une passoire et mélangez sans faire de grumeaux. Ajoutez le lait et les raisins égouttés, puis 60 g de beurre détaillé en petits morceaux. Assaisonnez avec du sel, du poivre et un peu de noix de muscade. Mélangez bien le tout. Beurrez un plat en terre avec le reste de beurre, versez-y la préparation et enfournez pour 45 min. Vérifiez la cuisson du farçon à l'aide de la pointe d'un couteau. Servez-le dès la sortie du four, accompagné d'une salade verte.
Il existe plusieurs recettes de farçon, notamment à base de purée de pommes de terre cuites en robe des champs.

Pour 4 personnes

- 1,2 kg de pommes de terre
- 4 œufs
- 75 g de beurre
- 2 c. à s. de farine
- 150 g de raisins de Corinthe
- 75 cl de lait
- noix de muscade râpée
- sel, poivre

Crêpes
aux pommes de terre et poireaux

PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 40 MIN + 5 MIN POUR CHAQUE CRÊPE

Lavez les pommes de terre et faites-les cuire en robe des champs. Passez-les au moulin à légumes pour les réduire en fine purée, en ajoutant peu à peu la moitié du lait tiédi. Épluchez les poireaux, coupez-les en tronçons de 2 cm et lavez-les. Égouttez-les et faites-les fondre dans une poêle avec 30 g de beurre, puis incorporez-les à la purée de pommes de terre. Ajoutez les œufs un par un et le reste du lait, salez et poivrez. Mélangez et ajoutez du lait si nécessaire afin d'obtenir une pâte plus épaisse qu'une pâte à crêpes. Mélangez l'huile et le reste du beurre fondu. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez une poêle de ce mélange. Versez une louche de pâte et faites cuire la crêpe 5 min à feu doux, en la retournant à mi-cuisson. Recommencez cette opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Conseil : vous réussirez ces crêpes en utilisant des pommes de terre farineuses, type bintje. Vous pouvez accompagner les crêpes d'une salade verte.

Pour 4 personnes

- 1 kg de pommes de terre (bintjes)
- 2 poireaux moyens
- 5 œufs
- 75 cl de lait
- 4 c. à s. d'huile
- 50 g de beurre
- sel

Spätzele
à la pomme de terre

PRÉPARATION : 25 MIN
CUISSON : 15 MIN

Épluchez les pommes de terre et râpez-les finement, puis mettez-les dans un torchon propre et tordez-le pour retirer toute l'eau de végétation. Versez les pommes de terre râpées dans un grand saladier, ajoutez le vert de poireau ciselé et les œufs battus, puis salez et poivrez. Mélangez en incorporant la farine en pluie et travaillez la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux doigts, en ajoutant de la farine si c'est nécessaire.
Séparez la pâte en morceaux que vous roulerez entre les mains afin d'obtenir des petites quenelles de la taille d'une grosse olive.
Dans un faitout, faites bouillir une grande quantité d'eau salée. Dès qu'elle est à pleine ébullition, plongez-y les Spätzele par petites quantités. Dès qu'elles remontent à la surface, elles sont cuites. Retirez-les alors avec une écumoire et déposez-les au fur et à mesure dans un plat maintenu sur un bain-marie. Au moment de servir, arrosez les Spätzele avec la crème fraîche.

Conseil : vous pouvez utiliser les Spätzele qui restent pour enrichir un bouillon de poule. Cela constituera une très bonne soupe complète pour le soir.

Pour 4 personnes

- 1,5 kg de pommes de terre
- 200 g de vert de poireau
- 2 œufs
- 100 g de farine
- 150 g de crème fraîche
- sel, poivre

MOUSSELINE
de choux de Bruxelles

PRÉPARATION : 25 MIN
CUISSON : 35 MIN

Épluchez les choux de Bruxelles. Lavez-les à l'eau courante, égouttez-les et entaillez en croix le trognon de chaque chou. Plongez-les dans une grande casserole d'eau bouillante pendant 5 min pour les blanchir, puis égouttez-les. Mettez à bouillir 3 litres d'eau salée dans la casserole et faites-les cuire à petits bouillons pendant 25 min. Égouttez-les à nouveau et réduisez-les en purée, à l'aide d'un mixer, en incorporant la moitié de la crème fraîche. Dans une autre casserole, faites fondre le beurre et versez la farine en pluie, en remuant avec une cuillère en bois. Quand la farine est absorbée, ajoutez la purée de choux et un peu de noix de muscade. Mélangez et laissez cuire pendant 5 min à feu doux, puis ajoutez le reste de crème, salez et poivrez.

Pour 6 personnes

- 1 kg de choux de Bruxelles
- 200 g de crème fraîche
- 50 g de beurre
- 2 c. à s. de farine
- noix de muscade râpée
- sel, poivre

FARCI POITEVIN

PRÉPARATION : 1 H
CUISSON : 2 H 30

Épluchez le chou et détachez les feuilles une à une jusqu'au cœur. Équeutez les épinards et l'oseille. Coupez le vert des blettes et effilez les côtes. Effeuillez le persil et 1 brin de thym. Lavez toutes les feuilles recueillies, égouttez-les et hachez-les grossièrement. Pelez les échalotes, les gousses d'ail et les oignons. Hachez-les finement et mélangez-les avec les feuilles. Trempez la mie de pain dans le lait. Faites blanchir le lard pendant 10 min dans une casserole d'eau bouillante. Rincez-le, égouttez-le et émincez-le en petits lardons. Dans un faitout, faites bouillir 4 litres d'eau salée. Plongez-y les feuilles et le cœur du chou pendant 5 min. Égouttez-les, puis étalez les grandes feuilles du chou dans un saladier tapissé d'une fine gaze. Dans une jatte, battez les œufs en omelette. Incorporez la mie de pain essorée, les lardons, la verdure et le cœur haché du chou. Salez et poivrez. Versez cette farce sur les feuilles de chou en tassant, puis rabattez ces dernières de facon à former un ballon. Plongez-le dans un faitout d'eau bouillante salée, poivrée, avec un bouquet garni. Laissez cuire à frémissements pendant 2 h. Sortez le chou du faitout et laissez-le refroidir légèrement avant de retirer la mousseline.

Pour 4 personnes

- 1 chou vert frisé
- 400 g de lard de poitrine demi-sel
- 10 branches de blettes
- 150 g d'oseille
- 250 g d'épinards
- 20 brins de persil plat
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 2 oignons
- 80 g de mie de pain rassis
- 10 cl de lait
- 4 œufs
- 100 g de crème fraîche
- 1 bouquet garni, thym, laurier
- sel, poivre

LENTILLES
à la dijonnaise

PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 35 MIN

Épluchez les oignons et les carottes. Versez les lentilles dans une marmite et couvrez-les d'eau, puis ajoutez les carottes râpées grossièrement, le bouquet garni, l'anis étoilé et 1 oignon, dans lequel vous aurez préalablement piqué le clou de girofle. Laissez cuire à petits bouillons pendant 35 min, salez et poivrez à la fin. Pendant la cuisson des lentilles, plongez le lard dans une grande casserole d'eau bouillante et laissez-le cuire pendant 20 min, puis égouttez-le. Mettez de l'huile à chauffer dans une grande poêle et faites-y dorer les tranches de lard des deux côtés. Retirez-les, égouttez-les sur du papier absorbant et coupez-les en petits lardons. Émincez finement les 2 oignons restants et faites-les fondre à feu doux avec le beurre dans la même poêle. Poudrez-les de farine, mouillez avec 2 louches du jus de cuisson des lentilles et remuez jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajoutez les lardons, couvrez et laissez mijoter pendant 5 min, puis incorporez la moutarde. Mélangez bien, versez cette préparation dans les lentilles égouttées, et décorez de feuilles de céleri en branche avant de servir.

Pour 6 personnes

- 400 g de lentilles
- 3 oignons
- 2 carottes
- 6 tranches de lard de 1 cm d'épaisseur
- 3 c. à s. d'huile
- 40 g de beurre
- 1 c. à s. de farine
- 2 c. à s. de moutarde forte
- 1 clou de girofle
- 1 anis étoilé (badiane)
- 1 bouquet garni (persil, thym, laurier, céleri)
- 2 feuilles de céleri en branche
- sel, poivre

DESSERTS

Des desserts pour toutes les occasions, des entremets aux tartes traditionnelles, sans oublier les délicieuses charlottes et les gâteaux au chocolat.

Tarte aux Quetsches
de Noémie

PRÉPARATION : 25 MIN
CUISSON : 45 MIN

Pour 6 personnes

- 800 g de quetsches
- 100 g de sucre en poudre
- 1/2 c. à c. de cannelle en poudre

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 125 g de sucre
- 125 g de beurre
- 1 paquet de levure de boulanger
- 5 cl de lait

Faites tiédir le lait dans une petite casserole pour y diluer la levure en remuant avec une cuillère en bois. Dans une terrine, versez la farine en fontaine. Mettez au centre le sucre, le beurre détaillé en petites noisettes et la levure diluée. Mélangez avec une spatule au début, puis travaillez le tout à la main jusqu'à obtenir une pâte souple et homogène. Couvrez la terrine d'un torchon, placez-la près d'une source de chaleur et laissez lever la pâte pendant 1 h.
Pendant ce temps, rincez les quetsches, essuyez-les et dénoyautez-les en les coupant en deux dans le sens de la longueur. Préchauffez le four à 180 °C (th. 5). Étalez la pâte levée dans un moule à tarte, piquez-la avec une fourchette et garnissez-la des demi-quetsches (côté peau sur la pâte), en les serrant bien les unes contre les autres. Poudrez-les de sucre et de cannelle, décorez de croisillons de pâte, puis enfournez pour 45 min.

Gâteau au Vin Blanc

PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 30 MIN

Pour 6 personnes

- 300 g de farine
- 200 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 1 verre de vin blanc moelleux
- 10 cl d'huile
- 1 sachet de levure

Séparez les blancs et les jaunes d'œuf dans deux récipients. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez l'huile, le vin blanc, la farine et la levure.
Préchauffez le four à 220 °C (th. 7). Battez les blancs d'œuf en neige fermes, et incorporez-les au mélange en soulevant la masse délicatement avec une spatule. Versez cette préparation dans un moule à manqué de 22 cm de diamètre préalablement beurré. Enfournez pour 10 min, puis baissez la température à 180 °C (th. 5) et laissez cuire encore pendant 20 min. Pour vérifier que le gâteau est cuit, enfoncez la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche. Laissez refroidir avant de démouler et de servir.

Conseil : à l'heure du thé, vous pouvez accompagner ce gâteau d'une mousse au chocolat, l'amertume du chocolat se marie délicieusement avec l'arôme du vin blanc.

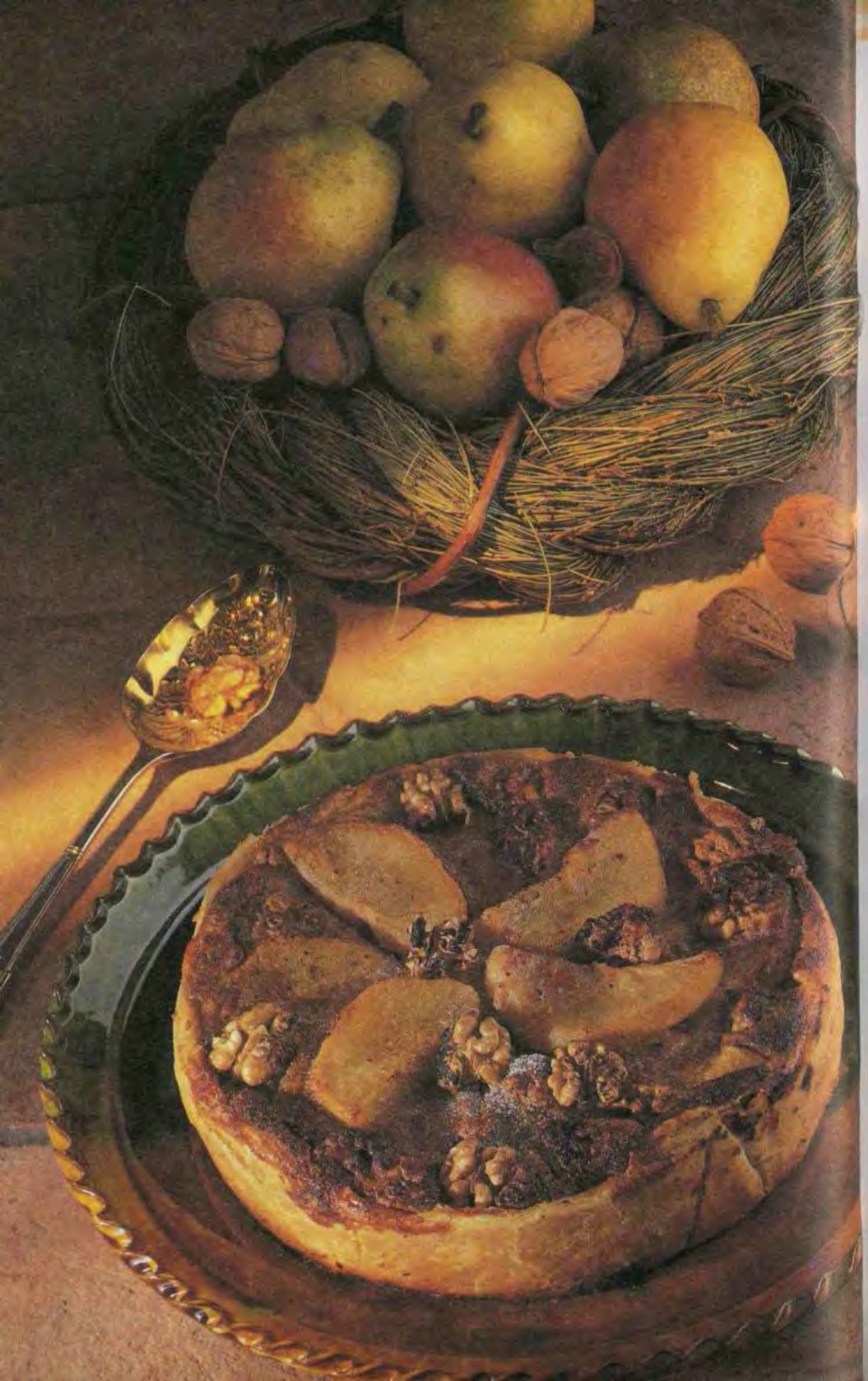
Poires Framboisines
en brioche

PRÉPARATION : 25 MIN
CUISSON : 45 MIN

Pour 6 personnes

- 6 brioches individuelles
- 6 petites poires (conférence)
- 1 bouteille de bourgogne rouge
- 200 g de sucre en poudre
- 20 g de beurre ramolli
- 4 c. à s. de gelée de framboise
- cannelle en poudre

Pelez les poires en les gardant entières, avec la queue. Dans une grande casserole, faites chauffer le vin, le sucre en poudre et 2 pincées de cannelle, puis ajoutez les poires et laissez cuire à feu doux pendant 20 à 25 min. Ôtez le chapeau de chaque brioche, évidez-les à l'aide d'une petite cuillère et tartinez l'intérieur avec le beurre.
Passez-les au four à 160 °C (th. 4) pendant 5 min, juste le temps de les tiédir. Égouttez les poires et enfoncez-les dans les brioches, puis disposez ces dernières sur un plat à four et réservez au chaud.
Dans une casserole, faites fondre la gelée de framboise. Dès qu'elle a pris une consistance sirupeuse, ajoutez le vin de cuisson. Portez à ébullition et laissez frémir pendant 10 à 15 min afin que le sirop réduise de moitié. Nappez les poires avec ce sirop et servez de suite.



Tarte aux Poires

PRÉPARATION : 30 MIN • 30 MIN À L'AVANCE
CUISSON : 45 MIN

Dans un saladier, versez la farine en puits, ajoutez 100 g de beurre fondu, le sucre et une pincée de sel. Mélangez en versant le lait en filet, pétrissez la pâte rapidement et roulez-la en boule, puis enveloppez-la dans un film alimentaire, et laissez-la reposer au frais 30 min. Pendant ce temps, fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre dans une casserole jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la poudre d'amandes et, progressivement, le lait bouillant. Ajoutez alors la crème fraîche et laissez cuire à feu doux pendant 5 min, en remuant régulièrement. Dès le premier bouillon, retirez la crème du feu. Préchauffez le four à 180 °C (th. 5). Étalez la pâte dans un moule beurré. Égouttez soigneusement les poires et disposez-les sur la pâte, puis parsemez de cerneaux de noix, versez la crème et enfournez pour 35 à 40 min.

Pour 6 personnes

Pour la pâte :
- 200 g de farine
- 110 g de beurre
- 50 g de sucre
- 10 cl de lait
- sel

Pour la garniture :
- 1 boîte de poires au sirop
- 50 g de cerneaux de noix

Pour la crème :
- 2 jaunes d'œuf
- 1 c. à s. de poudre d'amandes
- 100 g de sucre
- 3 c. à s. de crème fraîche
- 20 cl de lait

Gâteau aux Fruits
de Bérangère

PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 45 MIN

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6). Plongez les pêches pendant 30 s dans une casserole d'eau bouillante afin de les peler facilement. Coupez-les en deux et retirez le noyau, puis détaillez-les en petits dés réguliers et réservez dans un saladier. Dans une terrine, mélangez la farine et la levure. Ajoutez le sucre, les œufs un par un, le beurre fondu et une pincée de sel, et remuez avec une cuillère pour obtenir une pâte homogène et lisse. Dans un moule à manqué, faites un caramel avec les morceaux de sucre humidifiés d'eau. Dès que le caramel devient blond, arrêtez la cuisson. Répartissez les dés de pêche sur le caramel, recouvrez-les de la pâte et enfournez pour 45 min. Laissez refroidir le gâteau avant de le démouler sur le plat de service, puis servez-le, accompagné d'un coulis d'abricots.

Pour 6 à 8 personnes

- 3 pêches jaunes
- 3 pêches blanches
- 150 g de farine
- 3 œufs
- 150 g de beurre
- 150 g de sucre poudre
- 1 paquet de levure chimique
- sel

Pour le caramel :
- 15 morceaux de sucre

Conseil : vous pouvez remplacer les fruits frais par des fruits au sirop.

Amandin
des bénédictins

PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 1 H

Faites fondre 100 g de beurre dans une terrine placée au bain-marie. Hors du feu, ajoutez le sucre en poudre et le sucre vanillé, mélangez au fouet et incorporez les œufs, un à un, en battant bien. Ajoutez alors la poudre d'amandes, la farine et la levure en pluie, puis la Bénédictine, sans cesser de fouetter vivement jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6). Graissez un moule à cake avec le reste de beurre, versez-y la pâte et enfournez pour 1 h. Laissez tiédir avant de démouler le gâteau sur le plat de service et servez-le accompagné d'une crème anglaise.

Pour 6 personnes

- 125 g de beurre
- 4 œufs
- 150 g de poudre d'amandes
- 100 g de farine
- 175 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure chimique
- 4 c. à s. de Bénédictine

Conseil : couvrez le gâteau d'un papier d'aluminium en cours de cuisson pour éviter qu'il ne se colore trop rapidement.

Clafoutis Fantaisie

PRÉPARATION : 35 MIN
CUISSON : 30 MIN

Faites bouillir le lait dans une casserole. Dans une terrine, mélangez le sucre et les œufs au fouet jusqu'à ce que vous obteniez une consistance mousseuse. Ajoutez la farine en pluie et le lait chaud en filet, sans cesser de fouetter. Reversez ce mélange dans la casserole et mettez sur feu doux, puis portez à ébullition, laissez cuire pendant 1 min toujours en remuant et laissez tiédir cette préparation.
Préchauffez le four à 220 °C (th. 7). Pendant ce temps, épluchez les pommes, évidez-les et coupez-les en rondelles de 1 cm d'épaisseur. Beurrez généreusement un plat à gratin et déposez-y une couche de boudoirs légèrement imbibés de kirsch coupé d'eau. Couvrez d'une couche de pommes, puis d'une couche de crème. Recouvrez de biscuits imbibés de kirsch, et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminez par une couche de pommes, répartissez dessus le reste de beurre en petites noisettes et faites cuire au four pendant 30 min. Servez tiède ou froid, directement dans le plat de cuisson.

Pour 6 à 8 personnes

- 30 boudoirs
- 4 pommes
- 3 œufs
- 80 g de sucre
- 50 g de farine
- 50 cl de lait
- 5 cl de kirsch
- 50 g de beurre

Entremets
aux petits-suisses

PRÉPARATION : 35 MIN • 6 H À L'AVANCE

Mettez à ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.
Séparez les blancs et les jaunes des œufs dans deux récipients. Fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse en surface. Ajoutez les petits-suisses un par un, et remuez au fouet pour obtenir une pâte souple et homogène. Dans une petite casserole, faites tiédir le kirsch, mettez-y à fondre la gélatine ramollie après l'avoir bien essorée, et incorporez ce mélange à la crème aux petits-suisses. Fouettez la crème fraîche bien froide et, dès qu'elle prend du volume, ajoutez-la à la préparation. Battez les blancs d'œuf en neige ferme et incorporez-les délicatement au mélange, en soulevant la masse avec une spatule. Versez cette préparation dans des ramequins et placez au réfrigérateur pendant 5 à 6 h, puis décorez l'entremets de quelques raisins secs macérés dans du kirsch, et servez bien glacé.

Pour 6 personnes

- 6 petits-suisses de 60 g chacun
- 4 œufs
- 100 g de crème fraîche
- 150 g de sucre en poudre
- 2 feuilles de gélatine (4 g)
- 10 cl de kirsch

Conseil : vous pouvez présenter cet entremets dans un moule à soufflé et le décorer avec des cerises à l'eau de vie.

Délice au Chocolat

PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 45 MIN

Pour 6 personnes

- 125 g de chocolat noir à 65 % de cacao
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre en poudre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 3 c. à s. de lait
- 90 g de Maïzena
- 1/2 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- cacao en poudre
- sucre glace

Cassez le chocolat en morceaux dans une petite casserole, mouillez avec le lait et laissez fondre à feu doux, en remuant afin d'obtenir une crème lisse. Préchauffez le four à 170 °C (th. 4). Dans une terrine, travaillez 100 g de beurre en pommade avec le sucre en poudre et le sucre vanillé. Ajoutez les œufs un par un, en remuant vivement au fouet, puis incorporez la Maïzena en pluie, la levure chimique et la crème au chocolat. Beurrez un moule à cake et versez-y la préparation. Faites cuire au four dans un bain-marie pendant 45 min. Lorsque la cuisson est terminée, sortez le gâteau et démoulez-le dès qu'il est tiède. Décorez avec de fines lanières d'orange. Vous pouvez servir ce gâteau avec une crème anglaise ou de la glace à la vanille.

Gâteau Moelleux

aux poires

PRÉPARATION : 45 MIN
CUISSON : 1 H

Pour 4 à 6 personnes

- 3 belles poires
- 200 g de cerneaux de noix
- 250 g de chocolat noir à 65 % de cacao
- 3 œufs
- 1 yaourt nature
- 120 g de beurre fondu
- 125 g de sucre en poudre
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique

Cassez le chocolat dans une casserole et faites-le fondre au bain-marie sans remuer. Concassez grossièrement les cerneaux de noix, mais réservez-en 10 pour la décoration finale.
Dans une terrine, mélangez les œufs avec le yaourt, puis ajoutez le sucre en poudre, la farine mélangée à la levure et 100 g de beurre fondu. Remuez avec une cuillère en bois afin d'obtenir une pâte homogène et incorporez en dernier les cerneaux de noix et le chocolat fondu, en soulevant bien la masse.
Pelez les poires, éliminez le cœur et coupez-les en fins quartiers. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6). Beurrez un grand moule à cake avec le reste de beurre, versez-y la moitié de la pâte et rangez dessus 10 quartiers de poire, puis recouvrez du reste de pâte et faites cuire pendant 50 min. Démoulez le gâteau encore chaud sur le plat de service, laissez-le refroidir et décorez-le au dernier moment des quartiers de poire restants, en alternant les cerneaux de noix réservés.

Soufflé aux Prunes

PRÉPARATION : 45 MIN
CUISSON : 30 MIN

Pour 4 à 6 personnes

- 500 g de prunes
- 500 g de fromage blanc battu
- 4 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de sucre glace
- 50 g de farine
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 20 g de beurre

Lavez les prunes, essuyez-les, coupez-les en deux et éliminez le noyau. Coupez-les alors en petits dés, mettez-les dans un saladier et poudrez-les de 2 c. à s. de sucre, puis couvrez le saladier et réservez au réfrigérateur. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6). Séparez les blancs et les jaunes des œufs dans 2 grands bols. Fouettez les jaunes avec le sucre en poudre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine mélangée à la levure et le fromage blanc par petites quantités, puis mettez cette préparation au réfrigérateur pendant 15 min. Battez les blancs en neige. Dès qu'ils commencent à monter, incorporez le sucre glace en pluie, en continuant de battre jusqu'à obtention d'une consistance meringuée. Mélangez délicatement les blancs en neige et les dés de prune à la préparation au fromage blanc. Beurrez un moule à soufflé et remplissez-le jusqu'à 3 cm du bord pour que le soufflé puisse monter.
Enfournez à mi-hauteur et faites cuire pendant 30 min. Servez dès la sortie du four, en poudrant le soufflé de sucre glace.

le Sévillan

PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 40 MIN

Pour 6 personnes

- 130 g de beurre
- 120 g de sucre en poudre
- 120 g de farine
- 1 orange non traitée
- 2 œufs

Pour le glaçage :

- 1 orange
- 120 g de sucre glace
- 2 c. à s. de Grand Marnier

Râpez finement le zeste de l'orange, puis pressez le jus. Préchauffez le four à 180 °C (th. 5). Fouettez le beurre détaillé en morceaux dans une terrine placée au bain-marie. Travaillez jusqu'à le rendre crémeux et légèrement mousseux. Hors du feu, incorporez le sucre en pluie et les œufs, l'un après l'autre, tout en continuant de fouetter.
Ajoutez la farine, la levure, puis, le jus d'orange et son zeste. Remuez afin d'obtenir une pâte homogène, versez cette préparation dans un moule à manqué beurré et faites cuire 30 min. Pendant ce temps, préparez le glaçage. Mettez à chauffer le jus de l'orange et le Grand Marnier dans une petite casserole, et faites-y fondre le sucre glace pendant 10 min, en remuant continuellement au fouet. Démoulez le gâteau dès sa sortie du four et arrosez-le du glaçage chaud. Faites pénétrer ce sirop pour rendre le gâteau moelleux.
Servez le gâteau froid.

Matafan
de Berthe

PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 30 MIN

Pour 4 personnes

- 1 pomme granny-smith
- 250 g de framboises
- 125 g de farine
- 100 g de sucre
- 2 œufs entiers + 1 jaune d'œuf
- 20 cl de lait
- 2 c. à s. d'huile
- 1/2 paquet de levure chimique
- sucre glace

Dans un saladier, mélangez la farine et la levure, creusez un puits et mettez le sucre, la moitié de l'huile, les œufs entiers et le jaune.
Mélangez au fouet, incorporez peu à peu le lait et continuez de battre jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Pelez la pomme et râpez-la, en éliminant le cœur et les pépins, puis ajoutez-la à la pâte. Huilez une grande poêle ronde anti adhésive. Versez-y la pâte et faites cuire à feu doux pendant 15 min. Retournez le matafan sur un plat comme une grosse crêpe, en décollant les bords. Huilez à nouveau la poêle et glissez-y le matafan pour le cuire de l'autre côté pendant 12 à 15 min, puis mettez-le sur le plat de service. Attendez qu'il soit tiède, puis répartissez dessus les framboises, poudrez de sucre glace et servez aussitôt.

Conseil : vous pouvez remplacer les framboises par des groseilles, des myrtilles, des mûres ou encore des fraises.

GÂTEAU ANGLAIS
de Julia

PRÉPARATION : 35 MIN
CUISSON : 30 MIN

Pour 4 à 6 personnes

- 125 g de farine tamisée
- 130 g de sucre
- 125 g de beurre
- 2 œufs
- 4 écorces d'orange confites
- 1/2 c. à c. de poudre de vanille
- 2 c. à s. de raisins secs
- sucre glace

Préchauffez le four à 220 °C (th. 7). Hachez très finement les écorces d'orange en tout petits dés. Fouettez 120 g de beurre ramolli dans une terrine placée au bain-marie afin de le faire mousser légèrement, puis incorporez peu à peu et successivement, le sucre, la farine, les dés de zestes d'orange et la poudre de vanille. Ajoutez les jaunes d'œuf, l'un après l'autre, en fouettant vivement le mélange. Incorporez alors les blancs battus en neige ferme, en soulevant la masse délicatement.
Versez cette préparation dans un moule à manqué beurré et faites cuire au four pendant 30 min. Démoulez le gâteau dès la sortie du four, et laissez-le refroidir sur une grille. Décorez simplement avec du sucre glace, des lanières d'écorces d'oranges confites et parsemez de raisins secs.

GÂTEAU AUX THÉ BRUN
de Pauline

PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 10 MIN

Pour 6 personnes

- 40 biscuits Thé Brun
- 50 cl de lait tiédi
- 3 œufs
- 100 g de chocolat noir à 50 % de cacao
- 100 g de sucre en poudre

Faites tremper les biscuits dans le lait pendant 10 min puis égouttez-les. Écrasez-les en remuant énergiquement à l'aide d'une fourchette, de façon à obtenir une pâte homogène. Faites fondre le chocolat au bain-marie. Pendant ce temps, préchauffez le four à 180 °C (th. 5). Dans un récipient, battez les œufs, ajoutez le sucre et le chocolat fondu puis incorporez ce mélange aux biscuits. Versez cette préparation dans un moule à manqué de 22 cm de diamètre et enfournez pour 10 min. Laissez refroidir le gâteau avant de démouler et de servir.

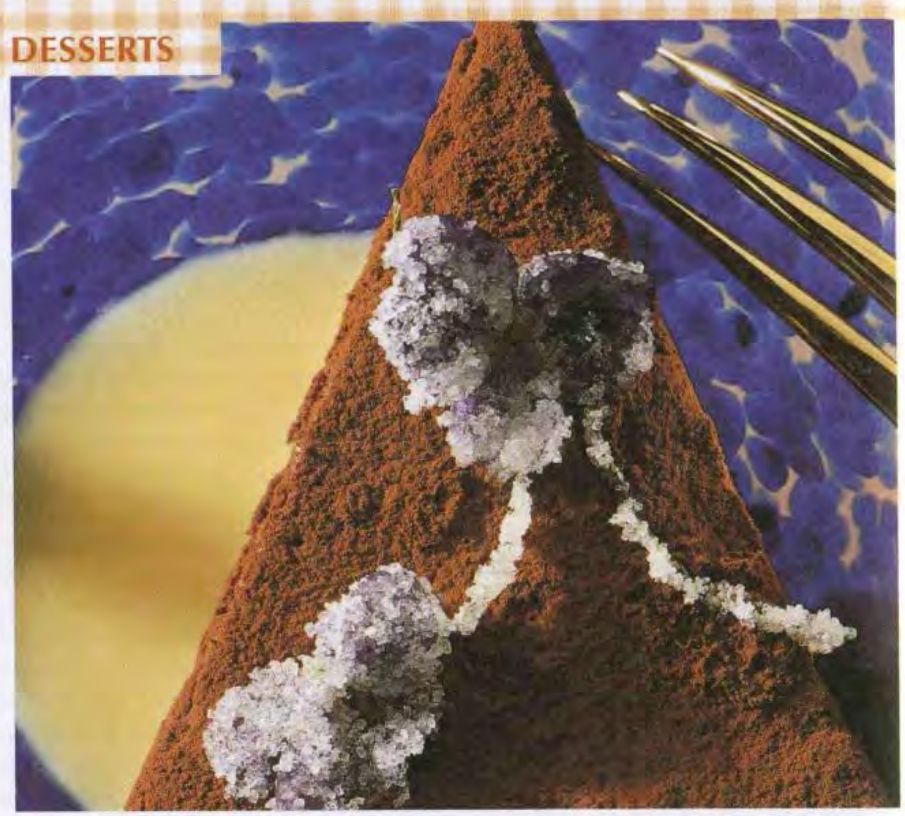
CHARLOTTE
Germaine

PRÉPARATION : 1 H • 12 H À L'AVANCE
CUISSON : 15 MIN

Pour 8 à 10 personnes

- 30 biscuits à la cuillère
- 3 jaunes d'œuf
- 20 cl de lait
- 20 cl de crème liquide
- 100 g de chocolat amer
- 170 g de sucre en poudre
- 100 g de poudre d'amandes
- 50 g d'amandes effilées
- 5 feuilles de gélatine (10 g)
- 10 cl de rhum

Trempez la gélatine dans un bol d'eau froide et faites bouillir le lait dans une casserole. Dans un saladier à fond arrondi, mettez les jaunes d'œuf et 100 g de sucre en poudre, fouettez jusqu'à ce que la préparation blanchisse, puis incorporez le lait en filet, sans cesser de fouetter.
Versez la crème ainsi obtenue dans la casserole et laissez cuire sur feu très doux pendant 5 min, en remuant toujours. Ajoutez le chocolat cassé en morceaux, la gélatine ramollie bien essorée et la poudre d'amandes. Mélangez le tout afin d'obtenir une préparation crèmeuse homogène, et laissez refroidir. Fouettez la crème liquide bien froide en incorporant en pluie le reste de sucre. Dès qu'elle est assez ferme, ajoutez-la à la préparation précédente en soulevant la masse délicatement, et réservez au réfrigérateur. Garnissez un moule à charlotte avec les biscuits à la cuillère légèrement humectés de rhum coupé d'eau, versez la préparation refroidie et terminez par une couche de biscuits. Placez au réfrigérateur sous presse pendant 12 h.
Le lendemain, démoulez délicatement la charlotte sur le plat de service et parsemez-la d'amandes effilées, dorées quelques secondes à la poêle.



Pavés de Chocolat

PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 40 MIN

Pour 6 à 8 personnes

- 200 g de beurre
- 300 g de sucre
- 4 œufs
- 125 g de farine
- 750 g de cacao en poudre
- 1 c. à c. de vanille en poudre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 100 g de Toblerone
- 1 c. à s. d'huile
- 12 violettes confites

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6). Concassez grossièrement le Toblerone. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez d'huile un moule rectangulaire et tapissez-le de papier d'aluminium, également huilé. Dans un saladier placé au bain-marie, faites fondre le beurre, puis, hors du feu, ajoutez le sucre, la vanille et les œufs. Mélangez au fouet jusqu'à obtenir une pâte lisse. Dans un autre récipient, mêlez la farine, la levure et le cacao, et incorporez ce mélange à la pâte. Terminez en ajoutant le concassé de Toblerone, versez cette préparation dans le moule et enfournez pour 40 min, à mi-hauteur du four.
À la fin de la cuisson, le gâteau doit avoir levé et être ferme au toucher. Laissez-le refroidir puis démoulez-le. Au moment de servir, saupoudrez-le de cacao en poudre et décorez avec quelques violettes confites. Vous pouvez l'accompagner d'une crème anglaise.

Gâteau à la Noix de Coco
de Sidonie

PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 30 MIN

Pour 6 personnes

- 1/2 boîte de lait concentré sucré
- 125 g de noix de coco râpée
- 3 œufs
- 60 g de beurre

Faites fondre le beurre dans une petite casserole placée au bain-marie. Séparez les blancs et les jaunes des œufs dans deux saladiers. Battez les jaunes avec le lait concentré et 50 g de beurre fondu, puis ajoutez la noix de coco et continuez de mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
Fouettez les blancs d'œuf en neige ferme et incorporez-les délicatement à la pâte, en soulevant le mélange avec une spatule. Préchauffez le four à 180 °C (th. 5). À l'aide d'un pinceau, badigeonnez un moule à manqué avec le reste de beurre. Versez la préparation dans le moule, placez ce dernier dans un bain-marie et faites cuire au four pendant 30 min. Avant de démouler, décollez les bords du gâteau avec la lame d'un couteau. Servez froid avec une sauce au chocolat.

Conseils : si le dessus du gâteau colore trop vite, protégez-le avec une feuille de papier d'aluminium.

Vacherin au Caramel

PRÉPARATION : 45 MIN • 12 H À L'AVANCE
CUISSON : 15 MIN

Pour 6 à 8 personnes

- 250 g de meringue à la vanille, brisée
- 175 g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 20 cl de crème liquide

Pour le caramel :

- 200 g de sucre en poudre

Dans une casserole, versez le sucre, le sucre vanillé et 20 cl d'eau, puis portez à ébullition et laissez frémir pendant 10 min, en remuant. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Placez le bol contenant les jaunes dans un bain-marie frémissant, et fouettez ceux-ci en mouillant avec le sirop chaud pour obtenir une mousse épaisse. Retirez du bain-marie, fouettez encore pendant 10 min et laissez refroidir, puis incorporez les blancs battus en neige ferme et réservez cette mousse au réfrigérateur. Battez la crème liquide, et, dès qu'elle prend une consistance mousseuse, ajoutez-la à la mousse réfrigérée. Faites un caramel avec 200 g de sucre et 5 cl d'eau, puis répartissez-le sur les parois du moule. Laissez-le refroidir et durcir. Versez alors une couche de mousse dans le moule caramélisé, puis une couche de brisures de meringue.
Terminez avec une couche de mousse. Laissez au congélateur pendant 12 heures.
Démoulez le vacherin en trempant le moule 1 min dans de l'eau bouillante, déposez-le sur un plat rond et servez sans tarder.

TEURGOULE NORMANDE
de Félicie

PRÉPARATION : 10 MIN
CUISSON : 4 H

Pour 4 à 6 personnes

- 75 cl de lait frais entier
- 150 g de riz rond
- 100 g de sucre en poudre
- 20 g de beurre
- 2 gousses de vanille
- cannelle en poudre
- 1 pincée de sel

Ouvrez la gousse de vanille en deux dans la longueur et grattez l'intérieur avec la pointe d'un couteau. Mélangez les grains recueillis, la cannelle et le sel dans le lait tiédi. Préchauffez le four à 140 °C (th. 3). Beurrez un plat creux en terre, versez-y le lait aromatisé, répartissez le sucre et le riz, puis enfournez pour 4 h, sans jamais remuer. Une croûte dorée va se former pendant la cuisson. Il suffira de la retirer avant de déguster la teurgoule, chaude ou froide.
Décorez de morceaux de gousses de vanille.

Conseil : vous pouvez accompagner la teurgoule d'un coulis de fruits rouges ou d'une compote de pommes acidulées.

GÂTEAU NANCÉEN

PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 45 MIN

Pour 6 personnes

- 250 g de chocolat noir à 65 % de cacao
- 125 g de sucre en poudre
- 100 g de fécule de pommes de terre
- 125 g de poudre d'amandes
- 6 œufs
- 10 cl de lait
- 1 pincée de vanille en poudre
- 20 g de beurre

Cassez le chocolat en petits morceaux, mettez-le dans une casserole avec le lait et la vanille, et faites-le fondre sur feu doux en remuant, jusqu'à ce que vous obteniez une crème onctueuse. Hors du feu, incorporez le sucre et la fécule en pluie, sans cesser de remuer afin d'obtenir une pâte homogène. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6). Séparez les jaunes et les blancs des œufs dans 2 grands bols. Fouettez les jaunes avec la poudre d'amandes et incorporez ce mélange à la pâte. Battez les blancs en neige ferme et ajoutez-les délicatement à la pâte, en soulevant la masse avec une spatule, puis travaillez très légèrement la pâte. Beurrez généreusement le fond et les parois d'un moule à manqué. Versez la pâte aux trois quarts du moule et enfournez pour 40 à 45 min. Vérifiez la cuisson du gâteau en le piquant avec la lame d'un couteau : si la lame ressort sèche, le gâteau est cuit. Laissez tiédir avant de démouler sur une grille, puis servez accompagné d'une glace aux amandes.

Petits Gâteaux
des vieux garçons

PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 20 MIN

Pour 6 personnes

- 250 g de farine tamisée
- 125 g de cassonade
- 150 g de beurre
- 1 œuf

Séparez le blanc et le jaune de l'œuf. Versez la farine en dôme sur le plan de travail, creusez un puits et déposez au milieu 130 g de beurre ramolli détaillé en morceaux, le blanc d'œuf et la cassonade. Ajoutez un peu d'eau et pétrissez délicatement, jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6). Abaissez la pâte au rouleau sur une épaisseur de 1 cm et découpez des ronds à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre. Dorez-les avec un pinceau au jaune d'œuf battu, puis soulevez-les avec une pelle et placez-les sur la plaque à pâtisserie généreusement beurrée. Enfournez pour 15 à 20 min.
Dégustez ces gâteaux, tièdes ou froids, avec une crème glacée.
Autrefois on cuisait ces gâteaux au four chauffé avec des fagots de genêts, ce qui leur donnait un parfum agréable.

Gâteau d'Anniversaire
de Camille

PRÉPARATION : 25 MIN • LA VEILLE
CUISSON : 15 MIN

Pour 6 personnes

- 150 g de chocolat noir à 65 % de cacao
- 5 œufs
- 100 g de beurre
- 200 g de crème fraîche
- 50 g de farine
- 5 cl de café fort
- 1 paquet de levure chimique
- cacao en poudre

Cassez le chocolat dans une casserole et mettez-le à fondre à feu doux avec le café. Hors du feu, ajoutez 80 g de beurre, fouettez vivement afin d'obtenir une crème lisse. Préchauffez le four à 210 °C (th. 6). Séparez les jaunes et les blancs des œufs dans 2 bols. Incorporez les jaunes au chocolat, en fouettant régulièrement, ajoutez la crème fraîche légèrement fouettée, puis les blancs battus en neige ferme. Versez un tiers de cette préparation dans un saladier et les deux tiers dans un autre. Placez le premier saladier de mousse au chocolat dans le réfrigérateur. Versez dans l'autre la farine et la levure, en mélangeant délicatement jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Graissez un moule rond avec le reste de beurre, versez-y la pâte et enfournez pour 10 à 15 min. Laissez refroidir le gâteau avant de le couper en deux dans l'épaisseur. Étalez la mousse au chocolat sur une des moitiés et recouvrez de l'autre moitié, puis réservez au réfrigérateur toute une nuit. Poudrez le gâteau de cacao au moment de le servir.

Truffé Chocolat
aux pépites d'orange

PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 35 MIN

Pour 6 à 8 personnes

- 5 œufs
- 200 g de sucre en poudre
- 250 g de zestes d'orange confits
- 125 g de beurre
- 125 g de farine
- 125 g de chocolat noir à 65 % de cacao
- 1/2 paquet de levure chimique

Séparez les blancs et les jaunes des œufs et hachez les zestes d'orange confits en très petits dés. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6). Cassez le chocolat en morceaux dans une casserole, faites-le fondre avec 5 cl d'eau à feu doux, puis ajoutez hors du feu 100 g de beurre en petits morceaux. Mélangez énergiquement afin d'obtenir une crème au chocolat bien lisse. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez en pluie la farine et la levure, remuez afin d'obtenir une pâte homogène et ajoutez alors la crème au chocolat. Battez les blancs en neige ferme et incorporez-les à cette préparation, en soulevant délicatement la masse à l'aide d'une spatule. Ajoutez les zestes d'orange, versez la préparation dans un plat beurré, et enfournez pour 35 min. Servez ce gâteau froid mais non réfrigéré, afin de préserver tout son

GÂTEAU AUX NOISETTES
d'Irène

PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 1 H

Pour 4 à 6 personnes

- 80 g de poudre de noisettes
- 80 g de farine
- 160 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre fondu
- 2 c. à c. de miel liquide
- 4 blancs d'œuf

Pour le décor :

- 8 à 12 noisettes entières
- 30 g de pâte d'amande verte

Faites fondre le beurre dans une petite casserole placée au bain-marie. Dans un grand saladier, versez la farine, la poudre de noisettes, le sucre, le miel et le beurre fondu. Mélangez avec une spatule tous ces ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène. Fouettez les blancs d'œuf en neige ferme et incorporez-les délicatement à la préparation précédente. Préchauffez le four à 180 °C (th. 5). Beurrez un moule à manqué de 22 cm de diamètre et poudrez-le de farine. Retournez-le, tapotez légèrement le fond pour retirer l'excédent de farine, versez la préparation dedans et enfournez pour 1 h. Laissez tiédir le gâteau avant de le démouler, puis, dès qu'il est complètement refroidi, décorez-le avec les noisettes entières et des petites feuilles découpées dans la pâte d'amande.

Conseil : vous pouvez accompagner ce gâteau d'une crème anglaise réalisée avec les jaunes des œufs.

GÂTEAU À L'ANANAS
et au rhum de la Martinique

PRÉPARATION : 20 MIN • LA VEILLE
CUISSON : 45 MIN

Pour 6 personnes

- 1 boîte d'ananas en tranches
- 175 g de sucre semoule
- 125 g de farine
- 1/2 paquet de levure
- 3 œufs
- 80 g de beurre ramolli
- 10 cl de rhum
- 15 cl de thé corsé

Pour le caramel :

- 18 morceaux de sucre

Dans un saladier, fouettez les œufs et 125 g de sucre semoule. Dès que le mélange devient mousseux, ajoutez la farine mélangée à la levure, puis le beurre ramolli, et battez au fouet jusqu'à obtenir une pâte homogène. Préchauffez le four à 180 °C (th. 5). Placez un moule à manqué de 22 cm de diamètre sur feu moyen, et faites-y un caramel avec les 18 morceaux de sucre légèrement mouillés d'eau. Répartissez le caramel sur les parois du moule, en l'inclinant de tous côtés et en le tournant sur lui-même. Coupez les rondelles d'ananas en deux, diposez-les sur le fond et les parois du moule, et versez la pâte à l'intérieur. Faites cuire dans le four pendant 10 min, puis augmentez la température à 220 °C (th. 7) et laissez cuire pendant encore 15 min. Démoulez sur le plat de service dès la sortie du four. Dans une casserole, versez le jus de la boîte d'ananas, ajoutez le rhum, le thé et le reste de sucre semoule. Faites réduire ce mélange à petits bouillons pendant 10 à 15 min, puis arrosez-en le gâteau, que vous servirez bien frais le lendemain.

INDEX

A Agneau, 54
Aiguillettes de canard aux pêches, 48
Amande, 78, 85, 89
Amandin des bénédictins, 78
Ananas, 93
Anchois, 63, 65
Artichaut, 13, 18
Asperge, 18
Aubergine, 13, 21, 62, 63
Aubergines farcies, 63

B *Blanquette de veau, 45*
Blette, 70
Bleu d'auvergne, 20, 29
Bœuf en daube, 46
Bœuf, 40, 43, 44, 46
Brioche, 75

C Cabillaud, 37
Caille, 53
Cailles aux raisins, 53
Calmars sautés de Louise, 39
Calmars, 39
Canard aux figues de Léonne, 42
Canard, 42, 48
Caponata, 63
Cardon, 65
Cardons à l'ancienne, 65
Carotte, 23, 44, 45, 61
Céleri, 44
Cèpe, 66, 67
Cèpes à la bordelaise, 66
Cèpes farcis de Rolande, 67
Chair à saucisse, 26, 66
Champagne (vin), 34
Champignons de Paris, 17, 20, 34, 37, 41, 45, 46, 55
Charlotte Germaine, 85
Chocolat, 81, 85, 86, 89, 91
Chou blanc d'Anna, 18
Chou blanc, 18
Chou de Bruxelles, 54, 70
Chou vert, 23, 44, 70
Clafoutis de légumes et sa sauce au cresson, 61
Clafoutis fantaisie, 78
Colin à l'espagnole, 36
Colin, 36
Comté, 28, 35
Coquilles de poisson, 37
Coquilles fraîcheur, 32
Coquillette, 17
Courgette, 23
Coussin de saumon, 35
Crabe, 25
Crêpes aux pommes de terre et poireaux, 68
Crêpes de la mer, 37
Crêpes, 37
Crevette, 18, 37
Croûtes genevoises, 29
Cuisses de poulet à l'angevine, 43

D *Délice au chocolat, 81*
Dinde, 54

E Endive, 59
Endives gratinées à la sauce tomate, 59
Entremets aux petits-suisses, 79
Épinard, 23, 29, 35, 61, 70
Escalopes sauce Suzette, 41
Escalopes Simone, 54

F *Farci poitevin, 70*
Farçon savoyard, 68
Feuilletés aux épinards d'Isauria, 29
Figue, 42
Filets de sole de Jeanne, 34
Filets de sole soufflés au champagne, 34
Flans au crabe de Madeleine, 25
Foie (veau), 26
Foie (volaille), 15, 49, 53
Foie gras (mousse), 53
Fonds d'artichaut mousseline, 13
Framboise (gelée), 75, 83
Fromage blanc, 61
Fromage frais, 29

G *Galettes de pommes de terre râpées, 60*
Gâteau à l'ananas et au rhum de la Martinique, 93
Gâteau à la noix de coco de Sidonie, 87
Gâteau anglais de Julia, 84
Gâteau au vin blanc, 75
Gâteau aux fruits de Bérangère, 77
Gâteau aux noisettes d'Irène, 92
Gâteau aux Thé Brun de Pauline, 85
Gâteau d'anniversaire de Camille, 91
Gâteau moelleux aux poires, 81
Gâteau nancéen, 89
Gibelotte de lapin de Fernande, 52
Girolle, 50
Gouda, 23
Gougères, 28
Gratin d'épinards au fromage blanc, 61
Gratin d'oignons à la Félix Benoît, 65
Gruyère, 29, 58

H *Hachis parmentier, 40*

J *Jarrets de veau d'Honorine, 41*

L *Lapin mariné d'Yvonne, 51*
Lapin, 51, 52
Le Sévillan, 82
Lentilles à la dijonnaise, 71
Lentilles, 71

M Maquereau fumé, 19
Matafan de Berthe, 83
Matelote des tonneliers, 51
Meringue, 87
Merlan, 25, 37
Moulignane d'Alphonsine, 62
Mousseline de choux de Bruxelles, 70

N Navet, 23, 44, 61
Noisette, 92
Noix de coco, 87

O Oignon, 65
Olives noires, 13, 21, 63
Omelette provençale, 13
Oseille, 14, 70

P *Pain de tomate estival, 17*
Parmesan, 26
Pâté en croûte, 22
Pâté maison, 26
Pavés de chocolat, 86
Pêche, 48, 77
Petits gâteaux des vieux garçons, 90
Petits pois, 26, 61
Petits-suisses, 79
Pintade farcie de Colette, 46
Pintade, 46
Pissenlit, 21
Pissenlits au lard de Marceline, 21
Poire, 75, 77, 81
Poireau, 23, 44, 68, 69
Poires framboisines en brioche, 75
Poivron, 21, 61
Pomme de terre, 27, 40, 60, 68, 69
Pomme, 78, 83
Porc, 22, 40, 46, 49, 52
Pot-au-feu, 44
Potiron, 58
Poulet bordelaise de Constance, 55
Poulet aux girolles d'Henriette, 50
Poulet farci de Mariette, 49
Poulet, 43, 55, 49, 50
Prune, 82

Q Quetsche, 74
Quiche au bleu d'Auvergne, 20
Quiche aux lardons, 12

R *Raie au fromage, 38*
Raie, 38
Raisin de Corinthe, 46, 49, 68
Raisin sec, 53
Raisin, 53
Ricotta, 26
Rillettes de maquereaux fumés, 19
Riz, 88
Rôti de veau à la moutarde, 49

S Saint-Jacques (noix), 32
Salade gourmande, 18
Salade plein vent, 17
Saumon, 35
Sauté de mouton aux choux de Bruxelles, 54
Sole, 34, 37
Soufflé aux prunes, 82
Soufflé de potiron d'Olga, 58
Soupe à l'oseille de Clarisse, 14
Soupe de légumes au gouda, 23
Spätzele à la pomme de terre, 69
Steaks à la ménagère, 43

T *Tarte au fromage, 26*
Tarte aux poires, 77
Tarte aux quetsches de Noémie, 74
Terrine d'aubergine à la feta et au coulis de persil, 21
Terrine de foies de volaille, 15
Terrine de poisson, 25
Teurgoule normande de Félicie, 88
Thé Brun, 85
Thon à la tomate, 32
Thon, 17, 32
Toblerone, 86
Tomate, 13, 17, 23, 32, 36, 39, 43, 62, 63
Tourte bourbonnaise, 27
Truffé chocolat aux pépites d'orange, 91

V *Vacherin au caramel, 87*
Veau, 22, 26, 41, 45, 49, 51