

6^{ème} Week-end

chantant

~~A CROQUER !~~



A table !

PISSALADIÈRE

Ingrédients : 400 g de pâte à pain du boulanger, 1 kg d'oignons, 300 g d'anchois à l'huile, 15 olives noires, 2 grosses cuillères à soupe de sucre en poudre, herbes de Provence, poivre, huile d'olive

Préparation de la recette :

Dans une grande poêle profonde faire chauffer 5 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Couper les oignons en rondelles.

Une fois que l'huile est chaude vous pouvez mettre les oignons dans la poêle, ajoutez du poivre, les herbes de Provence et le sucre en poudre. Il ne faut surtout pas mettre de sel car il y aura les anchois. Le sucre est indispensable pour enlever l'acidité de l'oignon.

Faites revenir les oignons jusqu'à que leur couleur soit légèrement jaune. Il ne faut pas qu'ils reviennent de trop car ils vont encore cuire dans le four.

Le secret de la Pissaladière est là. Il faut garder quelques filets d'anchois et mettre le reste dans la poêle avec les oignons. Les anchois vont fondre à la chaleur et se mélanger aux oignons. Si vous pouvez ajouter une cuillère à soupe de l'huile des anchois dans la préparation ce sera meilleur.

Vous pouvez étaler la pâte à pain sur une plaque de four huilée à l'huile d'olive.

Versez votre préparation sur la pâte et mettez des anchois et des olives pour la décoration.

Préchauffez votre four à 220°C et mettez ensuite la pissaladière.

Pour le temps de cuisson dès que la pâte à pain est cuite (voir aux bords de la pâte) vous pouvez sortir votre pissaladière.

Il faut laisser la pissaladière refroidir car elle se déguste froide.

Vous pouvez l'accompagner d'une salade frisée et d'un Bandol rosé c'est excellent.

MATOUILLE (FONDUE DES BAUGES)

Ingrédients : 1 tomme des Bauges ou de Montagne de bonne hauteur (elle fond dans sa croûte) d'environ 1.5 kg, 500 g de pommes de terre, 1 verre de vin blanc sec, 3 gousses d'ail, poivre

Préparation de la recette :

Faites cuire les pommes de terres entières à l'eau salée pendant 15 minutes à la cocotte , qu'elles soient tendres.

Pendant ce temps préparez la tomme :

Décalottez-la, en veillant à enlever un couvercle le plus fin possible de manière à perdre le moins de fromage possible.

Faites 4 trous en forme de cône inversé, en gardant le fromage que vous ôterez.

Insérez les gousses d'ail - que vous aurez préalablement coupées en 4 morceaux chacune - dans les trous.

Versez le vin blanc dans ces mêmes trous et recouvrez-les avec les bouts de fromages que vous avez mis de côté.

Parsemez un peu de poivre ...

Enfournez la tomme pendant 30 minutes à 210°C (thermostat 7).

C'est prêt ! Vous n'avez plus qu'à faire tourner vos morceaux de pomme de terre dans la tomme fondante.

RATATOUILLE

Ingrédients : 350 g d'aubergines, 350 g de courgettes, 350 g de poivrons de couleur rouge et vert, 500 g de tomates bien mûres, 3 gousses d'ail, 6 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 brin de thym, 1 feuille de laurier, sel et poivre

Préparation de la recette :

Coupez les tomates pelées en quartiers, les aubergines et les courgettes en rondelles. Emincez les poivrons en lamelles.

Chauffez 2 cuillères à soupe d'huile dans une poêle et faites-y fondre les oignons et les poivrons. Lorsqu'ils sont tendres, ajoutez les tomates, l'ail haché, le thym et le laurier.

Salez, poivrez et laissez mijoter doucement à couvert durant 45 minutes.

Pendant ce temps, préparez les aubergines et les courgettes. Faites les cuire séparément dans l'huile d'olive pendant 15 minutes.

Vérifiez la cuisson des légumes pour qu'ils ne soient plus fermes. Ajoutez les alors au mélange de tomates et prolongez la cuisson sur tout petit feu pendant 10 min.

Salez et poivrez si besoin.

TARTIFLETTE

Ingrédients : 1 kg de pommes de terre, 200 g de lardons fumés, 200 g d'oignons émincés, 1 reblochon bien fait, 2 cuil. à soupe d'huile, ail, sel, poivre

Préparation de la recette :

Eplucher les pommes de terre, les couper en dés, bien les rincer, et les essuyer dans un torchon propre.

Faire chauffer l'huile dans une poêle, pour y faire fondre les oignons; rajouter ensuite les pommes de terre.

Faire dorer tous les côtés des dés de pommes de terre, rajouter les lardons, et finir de cuire.

D'autre part, gratter la croûte du reblochon et le couper en deux (ou en quatre). Préparer un plat à gratin en frottant le fond et les bords avec de l'ail.

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

Dans le plat à gratin, verser une couche de pommes de terre aux lardons, disposer dessus la moitié du reblochon, puis de nouveau des pommes de terre.

Terminer avec le reste du reblochon (croûte vers les pommes de terre), et enfourner pendant environ 20 min.

CRUZIFLETTE

Ingrédients : 300 g de crozets au sarrasin, 200 g de lardons, 20 cl de crème fraîche, 1 oignon, 1 reblochon, sel, poivre

Préparation de la recette :

Faire cuire les crozets dans l'eau bouillante salée pendant 20 minutes.

Au bout de 10 minutes de cuisson des crozets, couper l'oignon et le faire revenir dans du beurre. Mettre les oignons de côté et faire revenir les lardons.

Mettre les oignons cuits lardons crème dans la poêle et faire réduire.

Égoutter les crozets.

Mettre dans le plat à gratin une couche de crozet, une couche de crème/lardons/oignons et mettre au-dessus le reblochon coupé en 2.

Faire cuire au four pendant 20 minutes à 200°C.

DIOTS À LA POLENTA

Ingrédients : 300 g de polenta, diots (saucisses de Savoie), 1 cuillère à soupe d'huile, 2 échalotes, 1 verre de vin blanc sec

Préparation de la recette :

Piquez les saucisses puis faites-les revenir dans une poêle huilée. Ajoutez les échalotes coupées finement.

Après quelques minutes de cuisson, versez le vin blanc et un peu d'eau. Assaisonnez, et laissez mijoter 20 min.

Ajoutez la polenta, remuez. S'il n'y a pas assez de liquide (eau et vin) pour cuire la polenta en ajoutant un peu.

Laissez cuire 5 min, couvrez et laissez gonfler quelques instants.

MATIFANS SAVOISIENS

Ingrédients : 200 g de farine, 1/2 l de lait, 2 œufs, 1 cuillère à soupe d'huile de noix, huile d'arachide, 1 pincée de sel
Il est possible d'ajouter des queues d'oignons détaillées en lamelles.

Préparation de la recette :

Mettre la farine dans une jatte, et faire un puits.

Casser les œufs, ajouter l'huile de noix, le sel, et 1 verre de lait.

Travailler la pâte énergiquement, avec une cuillère en bois, puis mouiller progressivement avec le lait restant... La pâte doit dessiner un mince ruban en coulant, lorsqu'on lève la spatule.

Laisser reposer 1 h au frais.

Transvaser la pâte dans un pot à bec verseur. Si elle a trop épaissi, l'allonger avec un peu de liquide (lait ou eau).

Prendre une poêle, y verser l'huile d'arachide en quantité suffisante, pour que la pâte flotte sans toucher le fond de la poêle, et chauffez comme pour une friture.

Verser la pâte avec une louche en dessinant un colimaçon épais, en allant du centre vers les bords de la poêle.

Laisser cuire 2 ou 3 min chaque côté, pour un aspect final bien doré. Recommencer, jusqu'à épuisement de la pâte.

TIELLES SETOISE

Ingrédients : Pâte : 400 g de farine, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 sachet de levure lyophilisée

Garniture : 1 kg de tomates, 1 kg de petits calamars, 2 oignons, 3 gousses d'ail, 1 jaune d'œuf, huile d'olive, romarin, sel et poivre

Préparation de la recette :

Dans un bol, mettez 3 cuillerées à soupe d'eau tiède et versez-y la levure. Versez la farine dans un saladier avec une pincée de sel et l'huile d'olive, puis ajoutez la levure.

Travaillez à la main en rajoutant un peu d'eau de manière à obtenir une boule lisse et homogène. Laissez reposer 1h.

Ébouillantez, pelez et épépinez les tomates. Concassez la chair. Pelez et émincez les oignons et l'ail. Faites-les revenir avec un peu d'huile d'olive dans une casserole. Ajoutez les tomates et 1 brin de romarin. Salez, poivrez et mélangez.

Nettoyez les calamars, coupez les tentacules en morceaux et les blancs en rondelles. Ajoutez les calamars dans la sauce et laissez mijoter 1 h à feu doux. Laissez refroidir.

Prélevez les deux tiers de la pâte et étalez-la pour garnir un moule au préalable huilé. Remplissez avec la sauce aux calamars. Étalez le reste de la pâte pour former un couvercle et posez-le sur la préparation en prenant soin de bien souder les bords.

Badigeonnez la tielle avec 1 jaune d'œuf battu. Glissez dans le four préalablement chauffé à 210°C (thermostat 7), et laissez cuire 1/2 heure.

BIJANE ANGEVINE

Ingrédients : 3 tranches de pain, 0,5 l d'Anjou rouge, 500 g de sucre en poudre

Préparation de la recette :

Couper des tartines de pain. Les émietter dans un saladier.

Saupoudrer de sucre et mouiller avec le vin rouge.

Compléter avec de l'eau. Si besoin, des glaçons peuvent être ajoutés.

Mettre au frais pendant 15 minutes, servir froid.

Variante : la bijane peut être améliorée en la complétant de fruits rouges (fraises ou cerises). Les fruits sont ajoutés au pain émietté avant de verser le sucre et le vin.

FONDUE SAVOYARDE

Ingrédients : 500 g de beaufort, 2 à 3 verres de vin blanc (vin des Aymes), 400 g de comté, 300 g de tome de savoie, 1 petit verre de kirsch, 1 gousse d'ail, 1 gros pain à croûte (genre boule de campagne)

Préparation de la recette :

Commencer par couper le pain en morceaux pour qu'il durcisse.

Couper le fromage en lamelles en enlevant les croûtes.

Frotter le caquelon avec la gousse d'ail jusqu'à usure de l'ail.

Mettre à chauffer le vin blanc (feux moyen), quand il mousse, baisser le feu et ajouter petit à petit les fromages en lamelles en remuant avec une cuillère en bois en faisant des "8".

Quand tout le fromage est fondu, ajouter le kirsch et éventuellement une cuillère à café de bicarbonate pour une meilleure digestion.

COQ AU VIN JAUNE

Ingrédients : 1 coq, sel et poivre, 25 g de farine, 50 g de beurre, 25 cl de vin jaune, 25 cl de vin d'Arbois blanc, 1 oignon, 1 bouquet garni, 50 cl de crème fraîche, 500 g de morilles

Préparation de la recette :

Découper le coq en morceaux, saler et poivrer.

Saupoudrer de farine et faire revenir au beurre dans une cocotte en fonte.

Ajouter un verre de vin jaune + un verre de vin d'Arbois blanc, un oignon coupé en fines lamelles et un bouquet garni.

Couvrir et faire cuire à feu doux environ 2 heures.

Laver les morilles, les faire cuire en ajoutant du vin jaune (environ 1/2 verre).

Faire réduire un demi litre de crème fraîche, assaisonner avec poivre et sel et le jus de cuisson du coq.

Ajouter les morilles.

Dresser le coq dans un plat et couvrir avec la sauce.

CASSOULET

Ingédients : 750 g de haricots coco ou moquette de Vendée, 16 tranches de saucisson à l'ail, 8 saucisses de Toulouse non fumées, 4 tranches de poitrine de porc fraîche, 4 tranches de poitrine de porc fumée, 2 boîtes de confit de canard (4 cuisses), 70 g de concentré de tomate en boîte, chapelure, ail, thym, laurier, sel, poivre

Préparation de la recette :

Mettre la moquette à tremper la veille dans l'eau froide.

Égoutter la moquette, la mettre à cuire dans une cocotte, recouverte d'eau froide, non salée, avec 5 ou 6 gousses d'ail, du thym et du laurier, pendant une bonne 1/2 heure, 3/4 d'heure, à partir de l'ébullition.

Égoutter la moquette, puis la mettre dans une grande cocotte, recouvrir d'eau. Ajouter le concentré de tomate, les rondelles de saucisson, la poitrine fumée coupée préalablement en morceaux, quelques gousses d'ail, (on aura ôté les anciennes), du thym, du laurier, remettre à mijoter.

Dans une poêle, faire griller la poitrine fraîche coupée en morceaux, ensuite les saucisses, et rajouter tout ceci dans la cocotte, en ayant pris soin d'essuyer le surplus de graisse avec un sopalin. Saler, poivrer, et remettre à mijoter une heure à feu très doux (thermostat 3 maximum sur la plaque mijotron), en remuant de temps en temps.

Sortir les cuisses de canard des boîtes, bien les nettoyer de toute la graisse, et séparer les hauts et les bas de cuisses.

Ajouter dans la cocotte, vérifier l'assaisonnement, et laisser encore mijoter 1/2 heure. Mettre le four à préchauffer, chaleur tournante (on mettra deux plats sur deux niveaux), à 110°C (thermostat 3 ou 4).

Prendre deux grands plats à gratin en terre cuite à bord assez haut, les frotter avec de l'ail, puis, délicatement, répartir le contenu de la cocotte dans les deux plats (attention au confit qui se détachent très facilement). Il faut que la sauce recouvre juste à niveau les haricots. saupoudrer alors de chapelure, et mettre au four.

Vérifier régulièrement que la préparation cuit tout doucement, et qu'il y a suffisamment de sauce, il faut toujours que le jus soit au niveau des haricots. De temps en temps, appuyer sur les morceaux de viande ou de saucisse pour les remettre un peu dans la sauce.

On peut laisser mijoter encore 1/2 heure, deux heures, ou mieux laisser refroidir au bout d'une heure et remettre à cuire encore une heure (par exemple si on prépare la veille)

GRATIN DAUPHINOIS

Ingédients : 1 kg de pommes de terre belle de Fontenay, 1 litre de crème liquide, 2 gousses d'ail, sel, poivre

Préparation de la recette :

Eplucher et couper les pommes de terres en rondelles.

Presser l'ail.

Disposer dans un plat à gratin en commençant par napper le fond de crème. Alternier une couche de pommes de terres, crème, ail, sel, poivre, jusqu'à épuisement des ingrédients.

Terminer en nappant de crème, sel, poivre.

Mettre à four moyen (thermostat 4) pendant au moins une heure.

Plus la température est basse et le temps de cuisson long, plus les pommes seront fondantes.

BOUILLABAÏSSE

Ingrédients : Pour un fond de soupe (préparer deux fonds de soupe identiques avec ces ingrédients) : 1 kg de poissons de roche de Méditerranée (girelles, une tête de congre, rascasses, roucaous, gobis...), 5 favouilles (petits crabes), 2 tomates, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 2 branches de fenouil, 2 feuilles de laurier, 1,5 l d'eau, huile

Pour les poissons entiers (compter 300-400g de poissons par personne): 2 rascasses, 4 queues de baudroie (lotte), 1 Saint-Pierre, 2 rougets grondins, 2 roucaou, 2 vives, huile d'olive, 2 oignons, 2 tomates, 3 gousses d'ail, fenouil, laurier, safran, 600 g de pommes de terre

Pour la rouille et les croûtons : piment de Cayenne en poudre, safran, croûtons de pain grillés frottés d'ail, croûtons de pain rassis

Préparation de la recette :

La veille préparer la soupe de roche :

Faire revenir avec un peu d'huile les oignons et l'ail dans une cocotte puis les poissons entiers (pas besoin de les nettoyer ni de les vider). Ajouter les tomates coupées en morceaux, le laurier, le fenouil, saler et poivrer et recouvrir d'eau.

Laisser cuire environ 1 heure à feu doux à moyen. Mixer le tout.

Passer dans un presse purée puis dans une passoire plusieurs fois afin d'enlever le maximum d'arêtes. Attention ne pas passer dans un chinois trop fin car il faut garder les sucs de la soupe qui doit rester assez épaisse.

La veille au soir : préparer la marinade.

Dans une autre cocotte disposer les poissons nettoyés et écaillés.

Verser un filet d'huile d'olive, salez poivrez. Couper les tomates, les oignons, l'ail et les pomme de terre en rondelles ou en dés. Mettre tout ceci sur les poissons et saupoudrer de safran. Ajouter le laurier et le fenouil et laisser le tout mariner toute la nuit au frais (au moins 6 heures).

Le jour J : Faire cuire les poissons.

Faire bouillir un des deux fond de soupe et mettre à cuire les pommes de terre.

Faire bouillir l'autre fond de soupe et mettre à cuire les poissons un à un en les enlevant dès qu'ils sont cuits pour faire cuire les suivants.

Conserver en fin de cuisson les poissons au chaud dans la soupe.

Servir la soupe avec les croutons et la rouille (mayonnaise avec du piment et du safran) disposer les poissons dans un plat avec les pommes de terre.

CONFIT DE CANARD

Ingrédients : 4 cuisses de canard, 1 kg de graisse de canard, gros sel et poivre

Préparation de la recette :

La veille, frotter les cuisses de canard avec du gros sel, puis les mettre dans une terrine et les laisser au frais pendant une nuit.

Le lendemain, enlever le maximum de sel. Rincer rapidement, essuyer, puis mettre à cuire dans la graisse à feu doux pendant trois heures.

On peut les conserver dans un bocal plein de graisse pendant un mois.

ALIGOT

Ingrédients : 300 g de tomme fraîche d'Auvergne, 500 g de pommes de terre farineuses, 50 g de beurre, 20 cl de crème fraîche, 1 gousse d'ail, sel et poivre

Préparation de la recette :

Faites cuire les pommes de terre épluchées pendant 25 à 30 min dans une casserole d'eau. Egouttez.

Réduisez-les ensuite en purée et assaisonnez avec le beurre, la crème, l'ail pilé, très peu de sel et du poivre.

Détaillez le fromage en très fines lamelles. Sur feu doux, ajoutez le fromage à la purée.

Pendant au moins 15 min, battez la masse avec une grande cuillère en bois, en formant des "huit", et en la soulevant jusqu'à obtenir une pâte lisse qui se détache des parois de la casserole et qui file.

Servez dans chaque assiette : soulevez un grand ruban d'aligot et coupez-le au ciseau.

BÆCKEÖFFE

Ingrédients : 1 terrine en terre avec couvercle, 1,5 kg de pommes de terre, 1 kg d'échine de porc, 500 g d'épaule de mouton désossée, 500 g de gîte de boeuf, 1 pied de porc (facultatif), 2 oignons, 3 carottes, 1 poireau, 100 g de farine, sel et poivre

Pour la marinade : 75 cl de vin blanc sec d'Alsace (riesling ou sylvaner), 1 oignon émincé, 1 gousse d'ail écrasée, branches de thym, 2 feuilles de laurier, grains de poivre

Préparation de la recette :

Couper l'échine de porc, l'épaule de mouton et le gîte de boeuf en cubes de 5 cm de côté. Les réfrigérer 24h dans un grand plat avec les ingrédients de la marinade.

Eplucher les pommes de terre et les carottes, les couper en très fines rondelles. Emincer les oignons. Egoutter les 3 viandes et réserver le jus de la marinade.

Dans la terrine beurrée, disposer successivement : 1 couche d'oignons, 1 couche de pommes de terre et carottes, les morceaux de viande, le pied de porc fendu en 2, 1 couche de pommes de terre et carottes, le poireau. Saler et poivrer à chaque couche.

Verser le jus de la marinade jusqu'au niveau des pommes de terre. Poser le couvercle et le souder avec un cordon de pâte fait avec la farine et 1 cuil. à soupe d'eau.

Cuire à four chaud (200°C/thermostat 6/7) environ 2h30.

TIAN PROVENCAL

Ingrédients : 400 g d'aubergines, 500 g de tomates, 300 g de courgettes, 1 oignon, 6 gousses d'ail, 50 g de beurre, 1 cuillère d'huile d'olives, herbes de Provence, sel et poivre

Préparation de la recette :

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

Beurrez un plat ovale allant au four.

Épluchez les gousses d'ail et l'oignon. Coupez l'oignon et une seule des 5 gousses d'ail en petits morceaux.

Enfournez 5 à 10 min, l'oignon en morceau et les morceaux d'une seule gousse d'ail. Puis laissez un peu refroidir le plat.

Lavez les légumes, puis coupez-les en rondelles de même épaisseur et si possible de même diamètre.

Disposez-les dans le plat, sur l'ail et l'oignon revenus au four, debout par rangée successive : tomate, courgette, tomate, aubergine et ainsi de suite; intercalez les 5 gousses d'ail restantes.

Saliez, poivrez, arrosez d'huile d'olive, et saupoudrez d'herbes de Provence.

Enfourner pendant 1 h 30.

MORBIFLETTE

Ingrédients : 1 gros oignon, 300 g de lardons, 10 pommes de terre, 300 g de Morbier

Préparation de la recette :

Cuire les pommes de terre à la vapeur puis les éplucher.

Les couper en rondelles et les disposer dans un plat allant au four.

Ensuite faire revenir les oignons ainsi que les lardons et les verser sur les pommes de terre.

Couper le Morbier en lamelles et en garnir le plat.

Mettre le tout au four à 240°C pendant 20 mn.

RAVIOLLES

Mélanger 10 cuillères à soupe de farine, une pincée de sel puis ajouter 1 oeuf et 1/2 verre d'eau. Pétrir la pâte sans qu'elle ne devienne trop ferme. Abaisser la pâte sur 3mm et découper vos raviolles selon vos envies (lunes, carré,...)

Les garnitures sont nombreuses :

- Fromage de chèvre assaisonné d'herbes fraîches, d'huile d'olive, voire d'une pointe d'ail pilé.
 - Petit hachis de crabe et crevettes grises.
 - Dés de noix de saint Jacques liés au velouté de poisson.
 - Duxelles de légumes (champignons, carottes, courgettes, le tout lié dans une concassée de tomates).
 - épinards et ricotta.
 - Purée de marron et parmesan.
 - Foie gras cru mariné, ...
-

OREILLES D'ÂNES

Les oreilles d'ânes sont un mets traditionnel du Valgaudemar et du Champsaur (Hautes-Alpes). Il tire son nom d'une variété de tétrogones, épinards sauvages poussant naturellement dans la région, et qui ont à maturité la feuille en forme d'oreille d'âne.

Ce mets est réalisé par empilement d'une succession de couches de pâte (pâte à crêpes) et d'une farce à base d'épinards à la crème, puis nappé de sauce béchamel et de fromage râpé. Cet appareil est ensuite gratiné au four.

CRQUES ARDECHOISES

Ingrédients : 4 grosses pommes de terre, 1 cuillère à soupe d'ail en poudre, huile d'olive, un peu de farine, sel, poivre, persil(facultatif)

Préparation de la recette :

Peler, laver et essuyer les pommes de terre. Les râper puis les essorer dans un torchon.

Mélanger les pommes de terre à l'ail, saler, poivrer et fariner légèrement. Vous pouvez ajouter du persil ciselé.

Former des galettes que vous disposerez dans une poêle avec de l'huile d'olive préalablement chauffée.

Faire cuire 10 à 15 min de chaque côté.

MOGETTES À LA CHARENTAISE

Ingrédients : 1,2 kg de Haricots secs à écosser (ou mogettes), 4 cuillérées à soupe d'huile d'olive ou d'huile d'arachide, 2 carottes coupées en rondelles, 1 gros oignon émincés, 1 échalote émincée, 1 boîte de 400 g de tomates entières, 200 g de lardons fumés, 4 gousses d'ail, 1 morceau de sucre, 1/2 litre d'eau, 1 bouquet garni (persil, laurier, thym), sel et poivre

Préparation de la recette :

Faire revenir les haricots secs dans l'huile avec les oignons, les échalotes et les carottes coupées en rondelles. Ajouter les lardons fumés.

Lorsque les légumes et les lardons ont pris couleur, ajouter les tomates, le 1/2 litre d'eau, le morceau de sucre, remuer le tout.

Ajouter le bouquet garni. Saler, poivrer et laisser mijoter environ 1h30 heure à feu doux.

CHOUCRUTE

Ingrédients : 1,2 kg de choucroute nature (crue), 2 côtes de porc d'1 cm d'épaisseur (appelées aussi "spiringues"), 2 tranches d'1 cm de petit salé, 200 g de lardons fumés, 1 crosse fumée (à broser sous l'eau avant) ou quelques tranches de bacon (1 cm d'épaisseur), 12 saucisses de Francfort, 3 saucisses polonaises (ou autres), 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 oignon, 2 feuilles de laurier, thym, 2 clous de girofle, 10/12 baies de genièvre, 15 grains de poivre, 2 bonnes cuillères à café de cumin, 33 cl de Riesling, 1 cube de poulet dégraissé dilué dans 300 ml d'eau, préparer une grosse pomme de terre crue râpée, 1 gousse d'ail

Préparation de la recette :

Rincer la choucroute et la laisser égoutter.

Faire revenir l'oignon dans une grande marmite et y ajouter 100 g de lardons fumés.

Les ingrédients sont à ajouter dans la casserole par étage.

Ajouter 1/3 de la choucroute dans la casserole.

Couper les spiringues et les saucisses polonaises en dés de plus ou moins 1 cm carré et ajouter la moitié dans la marmite.

Verser un peu de vin.

Mettre les baies de genévrier, les clous de giroffes, l'ail, le laurier, le thym, le cumin, la viande de porc fumée et les grains de poivres. Ne pas saler.

On creuse un puits et on y plante la crosse de porc.

Verser le bouillon dessus.

Recouvrir avec un autre tiers du chou puis le reste des lardons fumés puis le dernier tiers du chou, le reste de la spiringue et le la saucisse polonaise et le reste du vin.

Laisser mijoter à feu doux pendant environ 3 à 4 h en mélangeant de temps en temps.

Ajouter la pomme de terre râpée égouttée. Bien mélanger.

Les saucisses de Francfort sont à réchauffer à part et à ajouter dans le plat au moment de servir.

ROSTIES

Ingrédients : 2 grosses pommes de terre, 4 c. à soupe de beurre fondu, 7 c. à soupe de fromage cheddar, sel, poivre
On peut aussi ajouter de l'ail, des échalotes ou de l'oignon.

Préparation de la recette :

Râper les pommes de terre à l'aide d'une râpe à fromage.

Mélanger dans un bol avec le beurre, le fromage râpé, sel et poivre.

Tapisser le fond d'un moule à tarte avec le mélange.

Cuire à four préchauffé à 200°C pendant 30 min.

ROUTINE QUEBÉCOISE

Ingrédients : 5 pommes de terre moyennes, 50 g de sauce barbecue ou sauce brune, 30 à 50 g de fromage Gouda en grains (difficile à trouver en Europe, remplacer par du cheddar râpé)

Préparation de la recette :

Éplucher les pommes de terre et les couper en forme de frites. Faire frire les pommes de terre à 160-170°C et ensuite à 180-190°C durant 2 min.

Préparer la sauce brune ou BBQ en suivant les indications du sachet.

De préférence dans un bol pas trop haut (du style bol à pâtes), y mettre les frites, ajouter le fromage en grains et verser la sauce brune chaude.

CARBONNÉ DE FLAMANDE

Ingrédients : 1 kg de boeuf maigre à braiser (paleron, gîte, hampe,...), 1 à 2 cuillères à soupe de cassonade, 1 bouquet garni, 1 litre de bière brune, 400 g d'oignon, 250 g de lard fumé entier, 5 à 7 tranches de pain d'épice, un morceau de beurre, sel de Guérande, un peu de moutarde, 1 cocotte avec couvercle

Préparation de la recette :

Couper la viande en cube de 2 à 3 centimètres de côté. Découper grossièrement les oignons et couper le lard en gros lardons. Faire fondre le beurre et faire suer les oignons dedans 10 minutes pour les ramollir (feu au mini à couvert). Ajouter le lard en augmentant légèrement le feu, remuer régulièrement en essayant de garder couvert le plus possible.

Une fois le lard bien rose, retirer le tout (sauf le jus) et le réserver dans un plat.

Mettre le feu au maxi et mettre la viande dans la cocotte, remuer régulièrement (ne pas couvrir). La viande doit se colorer de tous les côtés. Retirer la cocotte du feu, mettre la viande dans un plat en conservant le jus dans la cocotte.

Diluer la cassonade dans le jus de viande et mettre sur le feu à fond pour le réduire de moitié puis mettre le feu au mini et remettre le mélange lard-oignons en le mêlant au 'sirop'. Ajouter la viande et re-mélanger. Ajouter le bouquet garni et recouvrir de bière (80 cl et 1 litre). Saler très légèrement.

Recouvrir délicatement toute la surface avec le pain d'épices 'moutardé'. Laisser mijoter à couvert 3 heures sans remuer, tant que le pain d'épices n'est pas fondu (retirer le bouquet après 1 heure ou 2 maxi).

En cours de 'mijotage', rectifier l'assaisonnement si besoin.

Si après trois heures, le jus est encore trop liquide, laisser encore

mijoter en laissant le couvercle en partie ouvert. La sauce doit être légèrement collante en surface mais bien liquide en dessous et ne doit surtout pas brûler au fond.

FLÄMMEKUECHE

Ingrédients : Pour la pâte : 200 g de farine, 2 bonnes pincées de sel, 12 cl d'eau tiède, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 1 paquet de briochin ou de levure de boulanger.

Pour la garniture d'une flammekueche classique : 2 gros oignons émincés, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 350 g de lardons, poivre moulu, crème épaisse fraîche, fromage râpé (facultatif)

Préparation de la recette :

Mélanger les ingrédients pour la pâte dans l'ordre, les travailler pendant une dizaine de minutes, jusqu'à ce que la pâte soit souple. La faire ensuite lever dans un endroit tempéré, recouverte d'un linge propre, pendant une heure.

Pendant que la pâte lève, faire revenir les oignons émincés avec l'huile d'olive pendant une dizaine de minutes, jusqu'à ce qu'ils deviennent fondants.

Une fois que la pâte a levé, séparer le pâton en deux. Étaler les deux boules de pâtes obtenues très finement sur du papier cuisson (plus la pâte est fine, plus la flammekueche est bonne !).

Garnir la pâte de crème. Saupoudrer de poivre moulu, répartir ensuite les oignons puis les lardons.

Vous pouvez ajouter du fromage râpé sur le dessus...

Cuire environ 15 minutes à 200°C (thermostat 6-7), jusqu'à ce que les bords des flammekueches commencent à roussir légèrement.

POT AU FEU

Ingrédients : 500 g de viande de bœuf grasse, 500 g de viande de bœuf maigre, 500 g de viande de bœuf gélatineuse, 1 os à moelle, 4 poireaux, 4 carottes, 1 branche de céleri, 2 oignons, 1 gousse d'ail, 1 bouquet garni (persil, thym, laurier), 2 clous de girofle, gros sel, poivre noir en grains

Préparation de la recette :

Ficelez les morceaux de viande pour qu'ils se maintiennent en forme pendant la cuisson. S'il y en a, coupez la queue de bœuf en tronçons. Épluchez les carottes, les poireaux et la branche de céleri, puis lavez-les.

Prenez la gousse d'ail et les oignons. Piquez-en un avec les clous de girofle. Faites dorer le second, à sec, au four : il colorera le bouillon.

Mettez dans un faitout tous les morceaux de viande et l'os à moelle, préalablement enveloppé dans une mousseline pour éviter que la moelle ne se répande. Mouillez avec 5 litres d'eau froide.

Salez au gros sel. Portez à ébullition et laissez bouillir, en ayant soin d'écumer souvent, jusqu'à ce qu'il ne se forme plus d'écume.

Ajoutez-y les oignons, les carottes, les poireaux (liés en botte), le céleri branche, l'ail et le bouquet garni, préalablement ficelé. Ajoutez 12 grains de poivre.

Portez de nouveau à ébullition, puis laissez cuire, à couvert (la vapeur doit pouvoir s'échapper sur le côté), sur feu très doux, pendant au moins 4 heures.

Dégraissier en cours de cuisson avec une petite louche.

Le bouillon du pot-au-feu se consomme chaud ou tiède, en précédant les viandes et les légumes ou seul. Il peut aussi être la base de divers potages.

Quant aux morceaux de viande et aux légumes, retirez-les du bouillon et dressez-les dans un plat chaud. Servez-les aussitôt, avec des cornichons, du gros sel et de la moutarde forte.

Retrouvez ce recueil sur www.choralevivavoce.com/blog_we_chantant

Ces recettes ont été collectées principalement sur <http://www.marmiton.org>