

# Recettes de cuisine

Sam et Caro

25 décembre 2006

## Table des matières

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| <b>1</b> | <b>TODO</b>                             | <b>2</b>  |
| <b>2</b> | <b>Entrées</b>                          | <b>2</b>  |
| 2.1      | Brick au chèvre . . . . .               | 2         |
| 2.2      | Caviar d'aubergines . . . . .           | 2         |
| <b>3</b> | <b>Plats</b>                            | <b>3</b>  |
| 3.1      | Blanquette de veau (à tester) . . . . . | 3         |
| 3.2      | Cake saumon fromage . . . . .           | 3         |
| 3.3      | Crumble saumon-épinards . . . . .       | 3         |
| 3.4      | Flamiche . . . . .                      | 4         |
| 3.5      | Lasagnes . . . . .                      | 4         |
| 3.6      | Pizza . . . . .                         | 5         |
| 3.7      | Soupe à l'oignon . . . . .              | 5         |
| 3.8      | Tartiflette . . . . .                   | 6         |
| <b>4</b> | <b>Accompagnements</b>                  | <b>7</b>  |
| 4.1      | Béchamel . . . . .                      | 7         |
| <b>5</b> | <b>Desserts</b>                         | <b>8</b>  |
| 5.1      | Crêpes . . . . .                        | 8         |
| 5.2      | Pain perdu . . . . .                    | 8         |
| 5.3      | Crème caramel . . . . .                 | 8         |
| 5.4      | Cookies . . . . .                       | 9         |
| 5.5      | Clafoutis au pruneaux . . . . .         | 9         |
| 5.6      | Pâte brisée . . . . .                   | 10        |
| 5.7      | Tarte tatin . . . . .                   | 10        |
| 5.8      | Tarte poires-chocolat . . . . .         | 11        |
| 5.9      | Gâteau au chocolat . . . . .            | 12        |
| <b>6</b> | <b>Cocktails</b>                        | <b>13</b> |
| 6.1      | Mojito . . . . .                        | 13        |

## 1 TODO

- tarte aux poires et au chocolat
- tarte feta courgettes
- poulet au curry vert
- makroud, cigares
- anchoïade
- rouleau de printemps
- raviolis chinois
- maki

## 2 Entrées

### 2.1 Brick au chèvre

#### Ingrédients

- feuilles de brick
- 4 petits chèvres
- pignons
- 1 cuillère à soupe de miel
- quelques feuilles de basilic entières
- raisins secs
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

#### Préparation

Dans une poêle, faire revenir dans l'huile les pignons puis les raisins secs, ajouter le miel et faire dorer un peu de chaque côté les petits chèvres. Placer ensuite les chèvres dans les feuilles de bricks avec la garniture, ajouter une feuille ou deux de basilic. Fermer les feuilles de bricks en faisant des petits paquets qu'on peut faire tenir soit avec un petit cure-dent soit avec un bout de ficelle ou autre. Mettre au four pour dorer la feuille de brick.

Servir sur un lit de salade légèrement assaisonnée, utiliser de vinaigre balsamique.

### 2.2 Caviar d'aubergines

#### Ingrédients (pour 6 pers.)

- 3 aubergines
- citron, ail

#### Préparation

Percer les aubergines avec une fourchette. Faire cuire les aubergines 45mn à 200°C. Éplucher, écrabouiller la chair. Saler, poivrer, 1/2 citron, ail.

## 3 Plats

### 3.1 Blanquette de veau (à tester)

#### Ingrédients (pour 4 pers.)

- 1 kg de veau (sauté)
- 1 oignon piqué d'un clou de girofle
- farine

#### Préparation

Couper le veau en gros cubes.  
TODO

### 3.2 Cake saumon fromage

#### Ingrédients

- 3 œufs
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- 8 cl d'huile tournesol
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 12,5 cl de lait
- 100 g de gruyère râpé
- 200 g de chèvre en bûche
- 200 g de saumon
- 1 bouquet de cerfeuil

#### Préparation

Coupez la bûche de chèvre en morceaux. Coupez également le saumon en menus morceaux. Dans un saladier, fouettez les œufs, la farine, la levure, le sel et le poivre. Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé. Ajoutez le gruyère râpé, le chèvre et le cerfeuil, mélangez. Versez le tout dans un moule à cake beurré et enfournez pendant 45 mn.

### 3.3 Crumble saumon-épinards

#### Ingrédients

- 1 oignon
- 200 g d'épinards en branche (surgelés)
- 2 pavés de saumon
- 3 cuillères à café d'aneth
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 100 g de farine

- 4 cuillères à soupe de chapelure
- 50 g de parmesan
- 80 g de beurre ramolli

### **Préparation**

Émincer l'oignon et le faire revenir dans une poêle avec une noix de beurre. Ajouter les épinards. Saler, poivrer et laisser cuire environ 8 minutes (le temps de décongelation et de chauffer les épinards). Couper les 2 pavés en morceaux. Dans un bol à part, mélanger la crème fraîche et l'aneth. Étaler les épinards dans le fond d'un moule beurré, recouvrir avec le saumon puis la crème d'aneth. Pour la pâte à crumble, mélanger la farine, la chapelure, le parmesan et le beurre ramolli. Malaxer avec les mains puis émietter au dessus de la préparation.

Cuire au four environ 30 minutes, à 210°C (thermostat 7), jusqu'à ce que le crumble soit bien doré.

## **3.4 Flamiche**

### **Ingrédients (pour 5 pers.)**

- pâte feuilletée
- 500 g de poireaux
- 4 œufs
- crème fraîche
- 80 g de beurre

### **Préparation**

Laver les poireaux et les couper en rondelles. Cuire doucement les poireaux dans 40 g de beurre et un fond d'eau. Ajouter 40g de beurre, la crème fraîche, sel et poivre et laisser refroidir.

Ajouter le restant de beurre, la crème fraîche, sel et poivre. Mettre le tout à refroidir. Battre les œufs et mélanger avec les poireaux.

Cuire à 240°C.

## **3.5 Lasagnes**

Préparation : 1h30 Cuisson : 35 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1/2 paquet de pâte à lasagnes - 250 g de viande hachée de boeuf - 150 g de chair à saucisse - 1 boîte de tomates en dés - 1 bouteille de purée de tomate (passata) - beurre + maizena + lait pour bechamel - 1 oignon - 1 carotte - 1 branche de céleri - huile d'olive, sel, poivre - basilic (frais si possible) - mozzarella

Préparation :

Laver et hacher finement l'oignon, la carotte et la branche de céleri (en ayant pris soin d'en retirer les feuilles que l'on réserve pour plus tard).

Dans une marmite ou une cocotte, verser un fond d'huile d'olive et y ajouter la moitié du mélange préalablement préparé, puis y ajouter toute la tomate.

Ajouter ensuite un bouquet constitué des feuilles de celeri et de deux branches de basilic entières, bouquet que l'on retirera en fin de cuisson de la sauce

Préparer une béchamel classique et la réserver.

Prendre ensuite un autre récipient et y ajouter un fond d'huile d'olive, le reste de hachis (oignon + carotte + céleri), puis ajouter la chair à saucisse, laisser cuire environ 5 minutes et ajouter le boeuf.

Lorsque le mélange a pris sa couleur, le retirer du feu et le mélanger avec la béchamel.

Si vous avez le temps, laissez cuire la sauce tomate environ 1 heure à feux doux en rajoutant un peu d'eau si nécessaire.

Procéder ensuite de la manière habituelle en faisant une couche de pâtes, une couche de tomate, une couche de béchamel + viande, en rajoutant quelques feuilles de basilic entre chaque couche.

Laisser cuire environ 35 mn à four moyen et recouvrir de mozzarella coupée en petits morceaux quelques minutes avant de servir.

### 3.6 Pizza

- 10g levure dans 1/2 verre d'eau tiède
- 250g farine
- 1/4 cuil à café de sel
- 1/2 verre huile d'olive

Ajouter l'eau au reste mélangé.

Faire revenir 2 oignons en rondelles avec 1 noix de beurre et 1 cuil à soupe d'huile d'olive. Ajouter 2 gousses d'ail pressé, du sel, du poivre et 1 cuil à café d'herbes de provence, ainsi que 200g de tomates pelées, laisser cuire 15 minutes.

Étaler sur la pâte, ajouter dessus 3-4 gros champignons de Paris, 1 tomate en tranches, 1 oignon, 2 tranches de jambon, et du fromage rapé.

Cuire à th 6 pendant 30 mins.

### 3.7 Soupe à l'oignon

#### Ingrédients

- 6 oignons
- 25g de beurre (ou de l'huile)
- 15g de farine
- 1L de bouillon de volaille
- croutons, gruyère rapé

#### Préparation

Couper les oignons. Les faire fondre dans le beurre à feu doux. Fariner. Ajouter le bouillon de volaille, saler et poiver, puis laisser mijoter pdt 15mn environ. Rajouter les croûtons et le fromage et manger.

### 3.8 Tartiflette

#### Ingrédients (pour 4 pers.)

- 1,2 kg de farine
- (200 g de lardons)
- 1 oignon
- 1 reblochon
- 2 cuil. à soupe de crème fraîche
- 10 cl de lait / œ verre d'Apremont (vin blanc sec de Savoie)

#### Préparation

Faire cuire à l'anglaise<sup>1</sup> les pommes de terre préalablement épluchées (15 à 20 mn), les égoutter et les couper en tranches épaisses. Faire suer les oignons émincés jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Faire cuire légèrement les lardons.

Couvrir le fond d'un plat à gratin beurré avec les tranches de pommes de terre puis les oignons et les lardons. Remettre à nouveau des pommes de terre, etc. Ajouter la crème fraîche et recouvrir du reblochon coupé en deux dans le sens de l'épaisseur. La croûte de chaque tranche doit être disposée sur le dessus. Rajouter un demi verre d'Apremont qui parfamera la tartiflette pendant la cuisson. Passer au four à 240°C (th. 8) jusqu'à ce que le reblochon soit bien fondu et légèrement gratiné.

---

<sup>1</sup>Dans de l'eau bouillante salée en commençant la cuisson à froid.

## 4 Accompagnements

### 4.1 Béchamel

Préparation : 5 mn Cuisson : 2 mn

Ingrédients :

- 1/4 de litre de lait - 20 g de beurre - 2 cuillères à soupe de farine - sel et poivre

Préparation :

Dans un grand récipient, faire fondre le beurre 1 mn au micro-ondes.

Le sortir et ajouter la farine en remuant bien. Porter le lait à ébullition, le laisser bouillir quelques instants.

Verser le lait sur le mélange farine/beurre, en fouettant. Assaisonner. Remettre le tout au micro-onde pendant 1 mn.

Bien fouetter, c'est prêt.

## 5 Desserts

### 5.1 Crêpes

#### Ingrédients (pour 30 crêpes)

- 500 g de farine
- 200 g de sucre
- 100 g de beurre
- 10 cl d'eau
- 5 oeufs
- une pincée de sel
- 1 l de lait + bière (genre 70 + 30 cl)

#### Préparation

- Faire fondre le beurre ;
- dans un grand saladier, mettre les oeufs, le sucre et le sel ;
- mélanger en versant la farine petit à petit pour éviter les grumeaux ;
- verser le beurre fondu et le lait et mélanger, la pâte doit être presque liquide ;
- laisser reposer une heure ou deux en la couvrant d'un linge propre.

### 5.2 Pain perdu

#### Ingrédients (pour 12 tranches)

- 100 g beurre
- 2 oeufs
- 100 g sucre
- 1.5 verre de lait
- 80 g d'amandes

#### Préparation

Tremper les tranches beurrées dans le mélange (oeufs battus + 50 g de sucre + lait), les disposer dans un plat beurré, beurre contre plat, ajouter 50 g de sucre et les amandes par-dessus. Cuire à four moyen pendant 15 mn.

### 5.3 Crème caramel

#### Ingrédients (pour 6 personnes)

- 0.75L de lait
- 6 oeufs
- 350 g de sucre
- 1 gousse de vanille / 2 sachets de sucre vanillé

## Préparation

Mettre 200g de sucre et deux cuillères à soupe d'eau dans une casserole et faire chauffer à feu doux pour faire le caramel.

Mélanger les 6 œufs et 150 g de sucre. Une fois que le caramel est prêt, le verser dans les ramequins. Faire chauffer le lait avec la vanille (fendue en deux) dans la casserole du caramel. Rajouter le lait au mélange, mélanger, puis verser dans les ramequins.

Cuire pendant 30mn dans le four préchauffé à 200°C. L'idéal pour la cuisson est de faire un bain-marie.

Laisser refroidir. Renverser juste avant de servir.

## 5.4 Cookies

### Ingrédients (pour 25 cookies)

- 225 g de farine
- 125 g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure
- 100 g de pépites de chocolat
- 50 g de sucre en poudre
- 125 g de cassonade
- 1 pincée de sel
- 1 œuf

### Préparation

Dans un saladier, mélanger l'œuf avec la cassonade, le sucre en poudre et le sucre vanillé et le sel. Faire fondre le beurre dans un bol. Ajouter à la préparation précédente la farine et la levure et bien mélanger. Puis, ajouter le beurre fondu et mélanger de nouveau avec le bout des doigts : vous obtenez alors une pâte sablée. À cette pâte ajouter les pépites. Mélanger avec le bout des doigts. Sur une plaque beurrée, à l'aide d'une cuillère à café, faire des petites boules de pâtes (de 4 cm de diamètre environ). Faire cuire au four (préalablement préchauffé) à 150°C pendant 10 minutes environ. Surveiller la cuisson à partir de 5 min.

## 5.5 Clafoutis au pruneaux

### Ingrédients

- 2 sachets de thé
- 20 pruneaux
- 10g de beurre pour le moule
- 200g de crème
- 1 CS bombée de farine + farine pour le moule
- 150g de sucre
- 4 œufs

- 1 pincée de sel
- 1 CS d'armagnac
- 1 CS de sucre cristallisé

### **Préparation**

Préchauffez le four à 180°C (th : 6) Faites un thé concentré avec ce litre d'eau chaude non bouillante, infusez 15 minutes. Passez le thé. Plongez-y les pruneaux et laissez gonfler 12 heures. Beurrez et farinez un moule à manqué. Mettez-y les pruneaux. Dans un bol, mélangez la crème, la farine, le sucre, les œufs, le sel, et l'armagnac. Versez les pruneaux. Mélangez la préparation puis versez cette préparation dans le moule et passez au four pendant 40 minutes à 180°C (th : 6). Sortez du four, puis saupoudrez de sucre cristallisé

## **5.6 Pâte brisée**

### **Ingrédients (pour 400 g)**

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

### **Préparation**

Disposer la farine en fontaine sur le plan de travail. Ajouter au centre le beurre ramolli coupé en morceaux, le sel et le jaune d'œuf. Commencer à malaxer du bout des doigts le centre de la fontaine en y incorporant petit à petit la farine et en y ajoutant un peu d'eau. Au fur et à mesure du mélange, incorporer la totalité de la farine jusqu'à l'obtention d'une boule. Fraiser la pâte afin de l'homogénéiser. Laisser reposer au frais 30 minutes minimum.

## **5.7 Tarte tatin**

### **Préparation**

- 5 pommes
- 150 g de beurre
- 150 à 200 g de sucre en poudre
- 200 à 250 g de pâte brisée
- cannelle

### **Préparation**

Prendre un moule à bords assez hauts. Beurrer ce moule avec 150 g de beurre. Parsemer sur ce beurre 150 g de sucre semoule. Éplucher les pommes. Couper celles-ci en gros quartiers, et les déposer sur la partie bombée, côte à côte, et remplir les intervalles avec de grosses tranches. Faire démarrer, sur feux doux 10

à 15 minutes, pour pouvoir surveiller le début de la caramélisation selon votre goût. Enfourner, à four de 180 à 200°, environ 1/4 d'heure. Sortir et déposer un fond de pâte feuilleté ou brisée, légèrement plus grand que le diamètre du moule, remettre au four environ 1/4 d'heure. Sortir, une fois la cuisson finie, et laisser reposer quelques minutes. Poser un plat de service sur votre moule et retourner le tout vivement.

## 5.8 Tarte poires-chocolat

### Ingrédients

- 1 pâte sablée
- 120 g de chocolat noir
- 2 cuillères à soupe de lait
- 3 oeufs
- 6 cuillères à soupe de crème fraîche
- 70 g de sucre
- 1 grosse boîte de demi-poires

### Préparation

Faire fondre le chocolat avec le lait, dans une casserole (ou au micro-ondes). Ajouter 4 bonnes cuillères de crème fraîche, mélanger, et verser sur la pâte. Déposer ensuite les demi-poires sur le nappage. Mélanger les oeufs, le sucre et les 3 cuillères à soupe de crème fraîche restantes, puis le déposer sur le tout. Mettre au four pendant 30 min à thermostat 6 (180°C).

## Carrot Cake

Couverts 10

Préparation 35 mn

Cuisson 45 mn Prix de revient économique

Lieu d'origine USA, Canada

Difficulté Moyenne Ingrédients : Réalisation facile 250 g de carottes 200 g de farine 200 g de sucre 3 oeufs 25 cl d'huile d'arachide 1/2 sachet de levure chimique 1 CC de cannelle 1 CC de noix de muscade en poudre 1 pincée de sel 100 g de noix décortiquées 100 g de raisins secs pour la garniture 120 g de fromage Saint-Moret 200 g de sucre glace 30 g de beurre 1 citron 1 CC de vanille en poudre

Recette : Préchauffez le four à 150°C (Th 5) Prévoir 1 moule à bord haut (23 cm de diamètre) ou 1 moule à cake de 28 cm de long Epluchez et râpez les carottes très finement. Dans une terrine, mettez les oeufs, le sucre, et l'huile puis fouettez pendant 2 minutes. Dans un saladier à part, mélangez farine, levure, cannelle et muscade et incorporez-les dans la terrine. Ajoutez les carottes, les raisins et les noix. Versez la préparation dans un moule huilé. Faites cuire 45 minutes, laissez refroidir avant de démouler. Pressez le citron, battez le fromage

avec le beurre, ajoutez la vanille, le sucre glace et le jus de citron. Recouvrir le gâteau avec cette préparation.

## 5.9 Gâteau au chocolat

### Ingrédients

- 200 g de chocolat à cuire
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 5 œufs
- 4 cuillères à soupe rases de farine

### Préparation

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain marie à feu doux.

Quand c'est bien fondu, ajouter les jaunes d'œufs. Bien battre. Ajouter ensuite le sucre et la farine, puis incorporer les blancs d'œufs montés en neige bien ferme.

Bien graisser et fariner un moule à manqué. Cuire à four moyen (180°C environ) pendant 20 min.

## 6 Cocktails

### 6.1 Mojito

#### Ingrédients

- 1/4 rhum blanc
- 1 citron vert
- sucre / sirop de sucre de canne
- feuilles de menthe
- eau gazeuse
- glace pilée