



SAVEURS et TALENT2

Recettes de famille

L'idée est venue de l'un d'entre vous : suite à la fête des grands-mères, pourquoi ne pas partager ce qu'on a longtemps appelé les « recettes de grand-mère » et que j'appellerai les recettes de famille, celles qu'on a plaisir à faire et refaire avec nos parents - ou à déguster! -, qu'on se transmet de génération en génération.

Recettes salées

Croque-monsieur

Faire tremper du gruyère dans un grand bol de lait, à T° ambiante, pendant au moins 30 mn. Etaler ce mélange sur des tranches de pain de mie, du jambon blanc, une noisette du mélange. Remettre une tranche de pain de mie trempée du même mélange. Enfourner.

Pain de thon

1 grosse boîte de crème fraîche, 1 petite boîte de concentré de tomates, 4 œufs, 1 grosse boîte de thon. Egoutter le thon, mettre tous les ingrédients dans une jatte, remuer, épicer selon les goûts (thym frais et poudre de tomates par exemple). Enfourner 30 mn à four chaud. Servir froid avec une sauce tomates chaude.

Pâté auvergnat

2 pâtes feuilletés, pommes de terre, farce à tomates (250 g environ). étalez la pâte feuilleté dans un moule à tarte à bord haut, recouvrez d'une couche de rondelles de pomme de terre, puis une couche de farce et une deuxième couche de pomme de terre. Recouvrez, le tout avec la deuxième pâte, de façon à former une tourte (mouillez les bords, si besoins). Faites une cheminée avec un rouleau de carton fin. Badigeonner avec un jaune d'œuf. Enfournez thermostat 7 (210/220°). Compter, 40 minutes à 1 heure de cuisson. Mon truc en plus : j'ajoute de la crème fraîche sur la dernière couche de pomme de terre.

Cabécou au miel

Prendre un pain complet, couper des belles tranches (2 cm environ). Réchauffer-les au four, puis les sortir. Ajouter des morceaux de cabécou et un peu de miel a votre convenance. Certains, comme moi, rajouteront du poivre dessus.

Œuf cocotte au foie gras et sa mâche sauce vinaigre de framboises

Prendre deux ramequins, les beurrer, puis casser deux œufs dans chaque ramequin. Ajouter une c à s de crème fraîche. Poivrer et saler. Mettre au four à 200° jusqu'a ce que le blanc commence à blanchir... Une fois qu'il commence à devenir blanc, ressortir du four et mettre des dés de foies gras dessus, un peu partout, remettre au four jusqu'a ce que les dés soient légèrement fondus. Souvent on accompagne ça d'un peu de pain grillé. Accompagner d'une salade de mâche avec une sauce au vinaigre de framboises (perso je rajoute un peu de sucre et du lait).

Recettes sucrées

Gâteau au chocolat

100 g de beurre, 125 g de chocolat noir, 3 œufs, 100 g de sucre en poudre, 50 g de farine, 1 yaourt nature, 1 sachet de levure chimique. Fondre le chocolat, ajouter le beurre et faire fondre. Dans un saladier mélanger les œufs, le sucre. Ajouter le chocolat et bien mélanger. Mettre la farine, la levure et le yaourt. Verser le tout dans un plat beurré et 15 à 18 mn selon son four th 7.

Pains au lait

250 g de farine, 1 sachet de levure, 1 pincée de sel, 2 c à c de sucre, 125 ml de lait, 125 ml d'eau. Mélanger le tout et répartir dans des moules à muffins (environ 10). Faire cuire 20 mn à 180°. Ajouter à la préparation des pépites de chocolat, des noisettes ou des figues, selon les goûts.

Fondant au chocolat, coulis de melon / agrumes

Pour 225 g de coulis : 200 g de fruits, le jus d'un citron, 2 c à s de sirop de sucre. Mixer les ingrédients dans un blender. Pour le moelleux au chocolat : 1 œuf, 50 g de beurre, 50 g de chocolat noir, 25 g de sucre en poudre, 15 g de farine. Préchauffer le four à 200°. Dans un saladier, mélanger l'œuf et le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Ajouter la farine, mélanger. Dans une casserole, faire fondre à feu doux, beurre et chocolat. Hors du feu, verser le mélange dans le saladier et remuer à nouveau. Verser dans les ramequins précédemment beurrés. Mettre au four durant 10 / 12 minutes. Démouler délicatement à la sortie du four. Je vous suggère de surveiller de manière permanente la cuisson... 1 minute de trop et c'est foutu... Perso à 200°, je laisse 9 minutes.

Pommes au four

Peler six à huit pommes, ôter le cœur, coupés les fruits en petits dés, puis les mettre dans une cocotte. Arroser très légèrement de sucre de canne non raffiné, de cannelle en poudre. Fendre une gousse de vanille et la déposer sur le tout. Enfourner à four chaud environ 30 à 40 mn.

Génoise

4 œufs, 160 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 sachet de levure, 80 g de fécule de pommes de terre, 80 g de farine. Faire préchauffer le four (thermostat 6). Battre les blancs en neige. Dans un autre plat, mélanger les jaunes, le sucre, le sucre vanillé et la levure. Ajouter ensuite la fécule de pommes de terre et la farine. Mélanger à nouveau. Ajouter les blancs en neige, mélanger. Verser dans un moule à gâteau. Faire cuire 20 à 30 mn.

Gouire aux cerises (clafoutis)

Cerises fraîches ou au sirop (de quoi bien tapisser le moule), 100 g de farine, 75 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1/3 de l de lait, 3 œufs, 1 pincée de sel, du beurre pour le moule. Préchauffer le four à 180°. Verser la farine, le sucre et le sel dans un saladier, creuser un puits et y casser les œufs. Mélanger, incorporer peu à peu le lait pour obtenir une pâte légère et sans grumeau. Beurrer un plat en terre et y disposer les cerises. Verser la pâte dessus et enfourner 40 mn. Servir tiède ou froid. Saupoudrer éventuellement de sucre glace.

La recette peut être déclinée avec tout un tas de fruits ou de légumes. Dans ce cas, supprimer le sucre et augmenter la quantité de sel, ajouter des épices, du fromage, des graines, etc.

Gâteau maison

1 bol de crème fraîche ou de fromage blanc, 1 bol de sucre, 1 bol de farine, 3 œufs, 2 sachets de sucre vanillé, 1 sachet de levure. Battre les œufs, les mélanger avec la crème, puis le sucre, la farine, le sucre vanillé et pour

terminer la levure. Eventuellement, ajouter du rhum brun. Verser dans un moule à gâteau beurré et fariné. Cuire 30 mn à thermostat 7.

On peut aussi en faire un gâteau marbré. Etaler une couche de pâte, puis de chocolat en poudre ou du chocolat fondu, verser le restant de pâte. Enfourner.