

PLATS SALES

Cake au chèvre et à la courgette

Ingrédients pour 6 personnes

- 3 oeufs 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- 8 cl d'huile d'olive
- 12,5 cl de lait
- 100 g de gruyère râpé
- 200 g de chèvre en bûche
- 1 belle courgette(ou 2 petites)
- Quelques gousses d'ail écrasées et des herbes de Provence
- 1 bouquet de persil(facultatif)
- 2 pincées de sel
- 2 pincées de poivre

- ❖ Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6). Coupez la bûche de chèvre en morceaux. Réservez.
- ❖ Dans une poêle, faire revenir la courgette coupée en petits dés, préalablement lavée mais non épluchée, faites rissoler à feu moyen en y ajoutant l'ail écrasé à mi cuisson et les herbes.
- ❖ 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. Mélangez. Incorporez les courgettes, le chèvre et le cerfeuil ciselé. Mélangez.
- ❖ Versez le tout dans un moule graissé et mettez au four durant 45 minutes.

Caponata

Ingrédients : Pour 4 personnes

- 600 g d'aubergines
- 300g de tomates
- 1 branche de cèleri
- 50g de câpres
- 1 gousse d'ail
- 50 g d'olives dénoyautées
- 1 oignon
- 2 c.à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique.

- ❖ Eplucher et émincer l'ail et l'oignon
- ❖ Couper en dés aubergines et cèleri.

- ❖ Peler, épépiner et couper en dés les tomates.
- ❖ Verser l'huile dans une cocotte y faire revenir l'ail et l'oignon
- ❖ Rajouter les aubergines, faire cuire 5mn
- ❖ Ajouter le cèleri et les tomates, saler, poivre et laisser mijoter 15mn.
- ❖ Ajouter les câpres, les olives et les tomates ainsi que le vinaigre.
- ❖ Faire cuire le tout pendant encore 10mn.

Cette recette sicilienne se sert froide, en entrée. Avec tout ça, pourquoi pas un petit rosé.

Caviar D'aubergines

Ingrédients pour 6 personnes

- 3 grosses aubergines, 4 moyennes ou 5 petites
- le jus d'un citron
- 2 gousses d'ail pelées
- 4 à 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 8 noix hachées ou l'équivalent en pignons de pin
- sel et poivre

- ❖ Piquer les aubergines sur toute leur surface, les placer sur la plaque du four préalablement recouverte de papier sulfurisé
- ❖ les faire cuire 30 minutes voire plus jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres (en écrasant une fourchette sur la peau la pulpe doit être molle). On peut éventuellement les retourner en cours de cuisson.
- ❖ sortir la plaque du four et laisser refroidir.
- ❖ couper les pédoncules des aubergines et les éplucher pour retirer toutes les peaux ; on peut les couper en deux dans la longueur et gratter la chair à la cuillère.
- ❖ mettre la pulpe dans une passoire et presser avec la fourchette pour extraire un maximum de jus (afin que le caviar soit plus ferme)
- ❖ la placer dans le robot avec l'ail coupé en petits morceaux, les noix hachées, le jus du citron et mixer jusqu'à consistance d'une pâte onctueuse.
- ❖ Par la goulotte du robot ajouter progressivement l'huile d'olive.
- ❖ on peut ajouter à cette préparation un peu de crème fraîche (il n'y en avait pas le soir du 8 décembre..)
- ❖ couvrir et placer au réfrigérateur au moins 2 heures avant de servir.

Hoummos

Ingrédients :

- 150 gr de pois chiches secs, que vous aurez mis à gonfler dans de l'eau pendant une demi-journée, puis cuit à l'eau (vous pouvez aussi utiliser des pois chiches en conserve -250 gr-, mais le résultat sera moins savoureux)
- le jus de 2 citrons (je ne garantis pas la quantité, je l'ai prise sur une recette, moi je le fais "au pif". Ce que je vous conseille, c'est d'en mettre une partie, de goûter, puis d'en ajouter si besoin. Le but

est que l'on sente le citron, mais sans que cela tombe trop dans l'acidité et que le goût du citron couvre le reste)

- 15 cl de tahini (pâte de sésame), ou huile de sésame, ou mieux encore huile de sésame grillée (pas facile à trouver dans le commerce). Là encore, je n'ai pas testé la quantité. Même conseil que pour le jus de citron, ajustez au goûter. Le but est que l'on sente le parfum du sésame, mais sans qu'il couvre trop les saveurs des autres ingrédients. Cherchez l'équilibre.

- huile d'olive (je ne peux donner la quantité car les recettes en mettent très peu alors que pour ma part je "monte" l'hoummos à l'huile d'olive comme on le fait pour la mayonnaise)

- Sel et poivre (au moulin de préférence)

- Autres ingrédients possibles : ail, persil ou coriandre fraîche, cumin.

- ❖ Après les avoir égouttés, mettez les pois chiches dans un mixeur, ajoutez tous les autres ingrédients et mixez. Mettez au départ disons 8 à 10 cuillères d'huile d'olive et rajoutez au fur et à mesure du mixage. Ajoutez plus d'huile (et éventuellement aussi un peu plus de jus de citron si nécessaire) jusqu'à ce que vous obteniez une mousse onctueuse : il faut qu'elle soit assez liquide pour être bien mixée et pas trop liquide pour garder assez de fermeté.
- ❖ Une fois les ingrédients tous bien mixés (le tout doit être bien homogène, ce qui nécessite un temps de mixage de quelques minutes), mettez dans un plat, couvrez-le et mettez-le au frigo.
- ❖ L'hoummos se mange frais. Il est souvent servi en apéritif, tartiné sur du pain (grillé c'est encore mieux), ou avec des légumes crus (morceaux de branches de céleri, morceaux de fenouil, feuilles d'endives : enfin bref tout légume dont la forme peut faire office de cuillère pour y recevoir l'hoummos). Il peut aussi accompagner une salade de crudités.

Bon appétit les amis !!!

Hoummos de Lentilles Corail

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 verre de lentilles corail (petites lentilles rose orange que l'on trouve en magasins de produits bio)
- 2 verres d'eau
- 1 feuille de laurier
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 ou 2 gousses d'ail écrasées
- 1 cuillère à café de purée d'amande (à acheter dans la même boutique que les lentilles)
- sel, poivre et « 4 épices » à volonté

- ❖ Mettre les lentilles à cuire avec l'eau, le laurier et le sel environ 30 minutes à découvert jusqu'à ce que les lentilles aient absorbé l'eau.
- ❖ Laisser gonfler hors du feu avec un couvercle.

- ❖ Les mixer avec tous les ingrédients; on obtient une pâte liquide mais qui durcira en refroidissant.
- ❖ Placer au réfrigérateur au moins 2 heures avant de consommer.

Pâté en Croûte Limousin

Ingrédients

- 4 œufs entiers
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 pincée de sel
- 125 gr de beurre fondu
- 25cl de lait tiède
- 1 noix de levure de boulanger
- 3 cuillères à soupe d'eau de vie ou armagnac ou cognac
- 1 kg de farine
- plat de 30cm environ

- ❖ Mettre à fondre la levure dans le lait tiède
- ❖ Mélanger au batteur : œufs entiers, huile, sel, beurre, arôme, et la moitié de la farine.
- ❖ Aérer la pâte à la cuillère, puis à la main avec le reste de la farine.
- ❖ Pétrir courageusement (j'adore l'expression) jusqu'à ce que la pâte se détache du saladier.
- ❖ Couvrir la pâte avec un torchon, mettre près d'une source de chaleur jusqu'à ce que la pâte double de volume (quelques heures).
- ❖ Prendre $\frac{3}{4}$ de la pâte. Etaler au rouleau.
- ❖ Mettre dans un moule beurré et fariné. Bien faire les bords. Percer la pâte.
- ❖ Etaler la garniture faite de saucisse émietlée (600 gr), sel, poivre, 1 c. à soupe d'eau de vie, ou autre garniture.
- ❖ Avec le reste de la pâte couvrir la garniture en faisant un couvercle.
- ❖ Percer et faire une cheminée avec papier aluminium.
- ❖ Faire adhérer la pâte en mouillant avec eau ou café ou jaune d'œuf.
- ❖ Cuire environ une heure four 6.

Polenta aux herbes

Ingrédients :

- 250 gr de polenta précuite
- Un litre d'eau ou de lait
- 50 gr de beurre
- Sel, poivre
- Une cuillère à café de curry
- Une dizaine de brins de ciboulette
- Thym, quelques feuilles de basilic

- ❖ Faire bouillir le liquide à petits bouillons avec le sel, le poivre et le curry.
- ❖ Ajouter le beurre.

- ❖ Verser la polenta en pluie fine sur le bouillon. Réduire le feu.
- ❖ Tourner la préparation jusqu'à ce qu'elle n'attache plus à la casserole.
- ❖ Eteindre le feu et y ajouter la ciboulette finement hachée, les feuilles de thym ainsi que le basilic haché.
- ❖ Etaler la préparation dans un plat beurré
- ❖ Réchauffer dans une poêle avant de servir.

Sauce mayonnaise d'Anne

J'ai la fâcheuse manie de tout faire au pifomètre et même quand j'ouvre un livre de cuisine, je finis toujours par transformer la recette de base... Donc, de mémoire. Je dirais...C'est une sorte de mayonnaise améliorée...

Ce qu'il faut savoir pour réussir les mayonnaises: il y a des croyances populaires stupides en la matière. Il n'y a pas de sens pour tourner: on peut en changer comme on veut. Et surtout: les règles des filles n'ont jamais empêché la sauce de prendre. Je ne rate jamais plus une mayonnaise depuis que j'ai compris quelques petits principes de physique chimie.

Le premier, indispensable à retenir: la mayonnaise est une émulsion froide. C'est un mélange d'huile et d'eau qui ont deux densités différentes. Toute la difficulté c'est de les lier intimement. ça marche grâce à l'œuf qui est transformé chimiquement (espèce de cuisson) avec l'ajout d'un acide tel que citron, vinaigre, moutarde... à partir de là, quand je commence une mayonnaise: je prends un jaune d'œuf, une cuillère de moutarde, je touille, j'attends au moins une à deux minutes, le temps que la transformation chimique s'opère.

Ensuite, pour l'inauguration, une fois fait cela, j'ai dû broyer ensemble (si ma mémoire est bonne): des cornichons, des câpres, du persil, des échalotes, du céleri perpétuel, un tout petit peu de rue, de l'ail, de la ciboulette... On peut y mettre, dans le fond tout ce qui passe par la tête ou qu'on a dans son jardin... Après, on rajoute ce mélange à l'œuf, puis on monte le tout avec de l'huile de pépin de raisin et/ou d'olive, qu'on rajoute peu à peu. On poivre, on goûte et on sale un peu s'il le faut, mais il faut se méfier: câpres, moutarde, cornichons ont déjà une bonne teneur en sel.

Enfin, pour stabiliser le mélange, un petit truc : on rajoute en remuant vivement une cuillère d'eau bouillante. en fait ça termine la cuisson du jaune d'œuf et ça permet d'assouplir votre sauce au besoin et de la conserver plus longtemps au frigo. Elle reste plus blanche et cela évite en partie la croûte jaune qui se forme sur les mayonnaises au bout de quelques heures. Pour cela on peut aussi la mettre dans une boîte avec le moins d'air possible...

Pour les quantités? c'est environ, pour un jaune d'œuf, 1 cuillère de moutarde, 1/2 boîte de câpres, 2/3 cu de cornichons, échalotes: 3 ou 4, ail: 1 à 2 gousses, 1 botte d'herbes: persil, ciboulettes, etc... et 1/4 de litre d'huile...

Enfin, faites selon votre intuition: c'est souvent le mieux. On se plante parfois, mais on a souvent de bonnes surprises. Et ne faites pas comme moi: quand c'est réussi: notez les proportions: vous serez moins potiche pour donner vos recettes!

Soupe au Potiron

- ❖ Préparer un bouillon de poule corsé
- ❖ Cuire la chair du potiron dans ce bouillon
- ❖ Passer les morceaux cuits dans un mixer et rectifier à souhait la consistance et l'assaisonnement en ajoutant un peu de crème fraîche épaisse.
- ❖ Battre de la crème fraîche liquide en « chantilly » saler poivrer légèrement et incorporer de la ciboulette ciselée.
- ❖ Faites revenir à feu très doux des tranches de bacon, dès qu'elles deviennent croustillantes les mixer rapidement.
- ❖ Dresser le velouté dans les assiettes creuses bien chaudes y déposer une belle cuillère à soupe de crème fouettée et saupoudrer généreusement de bacon.

Soupe d'ortie

Cette recette est toute simple. Prendre les orties dans un endroit non pollué.

- ❖ Prendre 4 pommes de terre moyennes, les éplucher et les couper en dés, les mettre à cuire dans l'eau.
- ❖ Quand l'eau est bouillante on y jette une grosse poignée de jeunes feuilles d'orties.
- ❖ On laisse cuire 5 mn et l'on mixe.
- ❖ On peut lier avec une cuillère à soupe de crème fraîche

L'ortie est stimulante, diurétique, reminéralisante, elle est très riche en vitamines et sels minéraux.

Crêpes au lait d'avoine

Plus légères et plus moelleuses qu'avec du lait de vache, intéressant pour ceux qui ne supportent pas le lait. Parfum : rhum et fleur d'oranger

Tarte salée à la consoude

- ❖ Ramasser des feuilles de consoude, l'équivalent d'un gros saladier.
- ❖ Enlever la nervure centrale, bien laver.
- ❖ Faire cuire à l'eau bouillante 10 à 15 minutes.
- ❖ Faire un fond de tarte avec 4 œufs, une briquette de crème liquide, un peu de lait, sel, et poivre et bien le mélanger avec les feuilles cuites.

- ❖ Faire une pâte à tarte .Y verser dessus le mélange et mettre cuire thermostat 6/7 pendant une petite demie heure .Vérifier si c'est bien doré.
- ❖ Manger tiède ou bien la faire la veille et la conserver avec un papier d'aluminium jusqu'au lendemain

Tarte salée au potimarron

- ❖ Faire une pâte brisée selon vos habitudes.
- ❖ Couper un potimarron de taille moyenne en deux et enlever les graines puis le couper en morceau. Ne pas l'éplucher.
- ❖ Dans un wok, faire revenir deux oignons, puis ajouter les morceaux de potimarron avec un fond d'eau, sel et poivre, couvrir et faire cuire environ une demie heure.
- ❖ Quand le potimarron est cuit, le mixer en purée et ajouter 150 gr à 200 gr de crème fraîche. Bien remuer.
- ❖ Mettre la purée sur la pâte brisée , saupoudrez de gruyère râpé et cuire environ un quart d'heure à 180° à 200°.

Tarte tomate-fêta

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 500g de tomate
- 100g de lardons fumés(facultatif)
- 100g de fêta
- 3 œufs
- 50g de parmesan
- 1 cuillère à soupe d'origan
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- sel, poivre

- ❖ Foncer un plat à tarte avec la pâte brisée, recouvrir avec la moutarde (bonne couche)
- ❖ Epépiner les tomates, jeter leur jus, les couper en fine rondelles et en recouvrir le fond de la tarte. Saler et saupoudrer d'origan.
- ❖ Faire revenir sans matière grasse, les lardons. Pendant ce temps, émietter la fêta et la répartir sur les tomates. Répartir les lardons sur la tarte.
- ❖ Battre les œufs en omelette, saler, poivrer et verser sur la tarte. Terminer en répartissant le parmesan sur la surface.
- ❖ Mettre au four à 210°C pendant 25 mn.

Avec tout ça, une bonne salade verte et pourquoi pas un petit rosé.

Tourte au butternut

Ingrédients

1 kg de courge

250g de pâte à tarte,

4 œufs,

20cl de crème fraîche de soja

Condiments à choisir fonction de votre goût : coriandre, basilic, sarriette.

- ❖ Découper la bête en petit cube avec la peau, enlever les graines, cuire à la vapeur 10min, égoutter, mixer la pulpe, ajouter les condiments de votre choix : coriandre, basilic, les œufs battus, la crème de soja
- ❖ étaler dans le moule à tarte, recouvrir de pâte (complètement ou en grille)
- ❖ cuire à four 8/10 pendant une heure environ

Terrine aux trois légumes

Préparation : 45 min Cuisson : 1h15

Ingrédients : Pour 6 personnes

500 g de carottes nouvelles

750 g d'épinards frais

500 g de navets nouveaux

6 oeufs

15 cl de crème fraîche

40 g de beurre

muscade râpée

sel et poivre

Pour la vinaigrette :

1 cuillère à soupe de vinaigre de vin

1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique

5 cuillères à soupe d'huile de tournesol (ou d'olive)

1 cuillère à soupe d'huile de noisettes (ou de noix)

1 brin d'estragon

2 brins de cerfeuil

6 brins de ciboulette

12 noisettes mondées

sel et poivre

Pour le décor :

1 botte de radis

1 poignée de mâche

6 brins de ciboulette (ou 2 ciboules)

Préparation :

- ❖ Epluchez et émincez les carottes et les navets. Faites les cuire séparément à la vapeur, pendant 12 min.
- ❖ Lavez et équeutez les épinards, faites-les revenir 2 min dans 10 g de beurre en remuant.
- ❖ Préchauffez le four thermostat 6 (180°C).
- ❖ Mixez séparément les trois légumes avec, pour chacun d'eux, 1 oeuf entier et 1 jaune, 5 cl de crème fraîche, du sel, du poivre et une pincée de muscade. Versez les purées dans trois jattes.
- ❖ Montez les trois blancs restants en neige ferme. Répartissez et incorporez-les dans les purées.
- ❖ Etalez les trois purées par couches successives dans un moule à cake ou une terrine beurré(e).
- ❖ Couvrez d'un papier sulfurisé beurré.
- ❖ Déposez la terrine dans un bain-marie et enfournez-la 30 min, puis baissez le thermostat à 5 (150°C), avant de poursuivre la cuisson 30 min.
- ❖ Emulsionnez les deux vinaigres avec sel poivre puis les deux sortes d'huile. Ajoutez les herbes ciselées.
- ❖ Faites griller les noisettes concassées dans une poêle à revêtement anti-adhésif.
- ❖ Vérifiez la cuisson de la terrine en enfonçant une lame de couteau qui doit ressortir sèche.
- ❖ Laissez la reposer 10 min, puis démoulez-la et coupez-la en tranches.
- ❖ Dressez-les sur les assiettes, décorez de mâche, radis et ciboulette.
- ❖ Au dernier moment, ajoutez les noisettes à la vinaigrette. Servez-la en saucière.

Velouté de Courgettes

Ingrédients

- 1,5 litre d'eau
- 1 kg de courgettes
- 2 pommes de terre
- 1 cube maggi bouillon de légumes ou volaille
- 2 portions de vache qui rit
- ail, persil, poivre (pas de sel car le cube maggi sale)

- ❖ Couper les courgettes et les pommes de terre en petits dés.
- ❖ Mettre tous les ingrédients dans la cocotte minute et cuire 15 mn.
- ❖ Passer au moulin à légumes.
- ❖ Eventuellement on peut ajouter un peu de crème fraîche et un jaune d'œuf.

Pois-chiche au cumin

- ❖ Faire tremper les pois-chiches la veille
- ❖ Blanchir 10 minutes (non couvertes)
- ❖ Cuire pendant au moins une heure avec bouquet garni et cumin

- ❖ Après la cuisson, ajouter oignons cuits, huile, onagrette, sel et poivre selon ses goûts.

Cake au chèvre et a la courgette

Ingrédients pour 6 personnes

- 3 oeufs 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- 8 cl d'huile d'olive
- 12,5 cl de lait
- 100 g de gruyère râpé
- 200 g de chèvre en bûche
- 1 belle courgette(ou 2 petites)
- Quelques gousses d'ail écrasées et des herbes de Provence
- 1 bouquet de persil(facultatif)
- 2 pincées de sel
- 2 pincées de poivre

- ❖ Préchauffez votre four à 180 °C (thermostat 6).
- ❖ Coupez la bûche de chèvre en morceaux. Réservez.
- ❖ Dans une poêle, faire revenir la courgette coupée en petits dés, préalablement lavée mais non épluchée, faites rissoler à feu moyen en y ajoutant l'ail écrasé à mi cuisson et les herbes.
- ❖ 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. Mélangez. Incorporez les courgettes, le chèvre et le cerfeuil ciselé.
- ❖ Mélangez. Versez le tout dans un moule graissé et mettez au four durant 45 minutes.

PLATS SUCRES

Gâteau aux carottes

Prendre un verre à whisky comme mesure

- un verre et demi de carottes râpées
- un verre de farine
- un verre de sucre en poudre
- un demi - verre d'huile
- 2 œufs entiers
- une demie à cuillère à café de sel
- une demie - cuillère à café de cannelle
- une demie - cuillère à café de bicarbonate de soude
- une cuillère de levure chimique

Mélanger huile, œufs et carottes, puis rajouter les autres ingrédients. Mettre dans un moule beurré à four 180° environ 35 minutes.

Cannelés de Bordeaux

Ingrédients :

- 1/2 litre de lait entier
- 2 oeufs
- 1 jaune oeuf
- 1 gousse de vanille
- Si pas de gousse de vanille : mettre du sucre vanillé dans la quantité de sucre (sucre +sucre vanillé =225g)
- 125 g de farine
- 1 cuil. à soupe d'huile
- 225g de sucre
- 3 cuil à Soupe de rhum (Négrita)

Préparation :

La veille :

- ❖ Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille (ou le sucre vanillé) puis laisser refroidir
- ❖ Mélanger les poudres : farine +sucre
- ❖ Battre les œufs en omelette et les ajouter aux poudres + le lait + huile + rhum
- ❖ Mettre au réfrigérateur jusqu' au lendemain (une nuit minimum)

Le lendemain :

- ❖ Préchauffer le four à 230°c
- ❖ Remplir les mini moules à Cannelés à 2 ou 3 mm du bord
- ❖ Mettre au milieu du four (pas à chaleur tournante) 10 minutes à 230°C puis 50 minutes à 180°C
- ❖ Sortir de suite du four, laisser un peu refroidir et démouler.

Gâteau au chocolat des Ducs

Ingrédients

- 200 g chocolat à cuire
- 4 jaunes œufs +4 blancs battus en neige + pincée de sel
- 125 g beurre fondu
- 200 g sucre
- 4 cuillères rases de farine

Chocolat fondu

- ❖ Faire fondre le chocolat dans un tupperware au micro- onde avec un petit peu d 'eau et le beurre.
- ❖ Ajouter au chocolat fondu les 4 jaunes(un par un de préférence), le sucre mélé à la farine et les blancs en neige délicatement.

Cuisson 30'

- ❖ Moule beurré et fariné. Four moyen 5/6 , ou 180°/200. Le gâteau doit rester moelleux.
- ❖ Pour le démouler plus facilement, éventuellement mettre un couvercle dessus.

Glaçage

- ❖ 100 g de chocolat à faire fondre avec 20 g de beurre. Etaler le glaçage sur gâteau refroidi.

Gâteau à la citrouille (potiron) orange

Ingrédients

- 2 kg de potiron
- 120 gr de maïzena
- 100 gr de farine de blé
- une cuillère à soupe de rhum
- 2 paquets de sucre vanillé
- une cuillère à soupe de fleur d'oranger
- 300 gr de sucre
- un demi - paquet de levure
- un citron râpé
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche

- ❖ Faire cuire la citrouille, la mélanger aux ingrédients.
- ❖ Mettre au four très chaud. Laisser cuire une heure.
- ❖ Laisser au four.

Gâteau de patates douces

Ingrédients

- 3 œufs
- 150 gr de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 gousse de vanille
- 1 morceau d'écorce d'orange
- cannelle en poudre
- 3 cuillères à soupe de flocons d'avoine cuites dans du lait 5 mn

- farine pour fariner le moule
- 600 gr de patates douces
- vieux rhum

- ❖ Laver et éplucher les patates douces.
- ❖ Couper les en morceaux et plonger les dans de l'eau citronnée.
- ❖ Faites les cuire dans de l'eau légèrement salée pendant 30 mn.
- ❖ En fin de cuisson, passer au moulin à légumes (grille fine).
- ❖ Incorporez les 3 œufs à la purée de patates douces encore chaude.
- ❖ Ajouter les 150 gr de sucre et les 100 gr de beurre fondu.
- ❖ Remuer le tout énergiquement.
- ❖ Ajouter l'écorce d'orange, la gousse de vanille fendue en deux, la cannelle, et le vieux rhum.
- ❖ Beurrer et fariner le moule, verser la pâte et cuire 30 à 45 mn, th 5/6.
- ❖ Boisson d'accompagnement conseillée : un verre de vieux rhum.

Tiramisu au Marsala

Ingrédients

- 250 g de mascarpone
- 24 biscuits cuillers ou plus
- 15 cl café fort (un verre)
- 3 œufs
- 100 g de sucre poudre
- 2c à soupe de (créma Mandorla) Marsala
- 30 g de cacao non sucré

- ❖ Mélanger café + marsala dans une assiette.
- ❖ Imbiber les biscuits et les ranger serrés au fond d'un plat.
- ❖ Battre énergiquement sucre+jaunes d'œufs, y ajouter le mascarpone.
- ❖ Montez les blancs en neige ferme et les incorporez au mélange.
- ❖ Versez la moitié de la crème sur les biscuits.
- ❖ Disposez une autre rangée de biscuits imbibés et recouvrez avec le reste de crème.
- ❖ Réservez quelques heures au frais (peut se faire la veille).
- ❖ Poudrez d'un voile de cacao.

Recette de l'Ardéchois

Gâteau pour 6 personnes

- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 2 c à soupe de rhum
- 1 pincée de sel
- 100 g de farine
- 1 c à soupe de levure chimique ou poudre à lever
- 100 g de beurre
- 200g de crème de marron vanillée

- ❖ Travailler les œufs entiers, le sucre, le rhum, le sel.
- ❖ Ajouter la farine et la levure
- ❖ mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
- ❖ Travailler le beurre pour le ramollir. L'ajouter à la crème de marrons lorsque le mélange est bien lisse. L'incorporer à la pâte
- ❖ Beurrer un moule à manquer de 22 cm de diamètre. Verser la préparation jusqu'à mi-hauteur.
- ❖ Faire cuire à four modéré (je mets 180° en chaleur tournante) 30 à 40 mn: à surveiller. Lorsque la madeleine est dorée, s'assurer de sa parfaite cuisson en introduisant la pointe d'un couteau au centre. Si la pointe ressort sèche le gâteau est cuit
- ❖ Démouler chaud, servir froid
- ❖ Avec la dose la même quantité, j'ai fait 22 petits moules à muffins. Cuisson 20 mn seulement.

La farine de riz marche aussi bien que la farine de blé

BOISSONS

Kéfir

Préparation :

- ❖ Prenez un bocal d'environ 1.5 litre sans couvercle.
- ❖ Mettez deux cuillères à soupe de grains de Kéfir dans le fond.
- ❖ Ajoutez de l'eau jusqu'en haut.
- ❖ Ajoutez 8 morceaux de sucre, deux figues séchées, un demi citron coupé en rondelles.
- ❖ Laissez à température ambiante.
- ❖ Quand les figues seront remontées à la surface (24 à 48 h) ...le kéfir sera prêt
- ❖ Filtrez le tout avec une passoire fine. Jetez le citron et les figues. Récupérez les grains de Kéfir. Rincez leset remettez les dans le bocal...pour recommencer un nouveau cycle.
- ❖ Mettez le liquide dans une bouteille hermétiquement fermée (genre ancienne limonade)
- ❖ Gardez le à température ambiante environ deux jours (il devient pétillant). Puis consommez....ou bien mettez au réfrigérateur pour stopper la fermentation.

Boisson au gingembre

Ingrédients :

- 2 litres de boisson
- Environ 100 gr de gingembre frais en racine
- 100 gr de sucre roux
- 3 à 4 citrons

Temps de préparation :- 20 min; Temps de macération : 1 h

Budget : Faible ; Difficulté : Simple

Préparation :

- ❖ Eplucher les racines de gingembre, les râper et les mettre dans l'eau.
- ❖ Laisser macérer environ 1 heure.
- ❖ Passer la préparation au tamis, ajouter le jus des citrons et le sucre.
- ❖ Bien mélanger le tout.
- ❖ Réserver au frais.
- ❖ Servir aux petits et grands en apéritif ou au moment du goûter.
- ❖ Conservée au frais cette boisson se conserve très bien. Au bout d'environ une semaine, grâce à la fermentation naturelle, elle se transforme progressivement en limonade.

Vin de noix

Ingrédients

- 1 litre de bon vin rouge à 13°
- 9 noix vertes cueillies le jour de la Saint-Jean
- 1 verre à moutarde d'eau de vie
- 5 morceaux de sucre
- quelques grains de café
- des aromates 1 pincée de chaque : clous de girofle, cannelle (1 bâton (pas de poudre), muscade (1/2 noix))

Faire en 3 temps :

- ❖ couper les noix en 4 morceaux, laisser macérer dans le vin pendant 40 jours, au frais et au sombre (dans le garage)
- ❖ filtrer et ajouter tous les aromates + sucre + grains de café + eau de vie et laisser macérer 40 jours dans les mêmes conditions
- ❖ filtrer et mettre en bouteille. Plus on attend, meilleur c'est.
- ❖ Ne pas le boire avant la Noël suivant.