



L'atelier du goût du 1^o décembre 2016

Tout d'abord un grand merci à vous tous participants, cuisiniers et aidant (Jeannette, Anne Marie, Joëlla, Yvette, Didier pardon à ceux et celles que j'oublie) pour votre confiance et surtout à nos prédécesseurs qui nous ont donné l'envie de faire perdurer cet atelier (Mmes Carlier, Taisne, Jean Bézu et Jean Marquaille) et aussi à Pascal Lasselin de nous avoir fait confiance.

Lionelle Fourcade et moi vous attendons l'année prochaine pour un bon moment de partage.

LA RATATOUILLE de Mme Carlier :

Ingrédients : poids égal de : oignons – courgettes – aubergines – poivrons – tomates (en ce qui me concerne je mets des tomates fraîches en été et des tomates entières en conserve l'hiver.) – quelques gousses d'ail – sel – piment de Cayenne –

Préparation : cuire tous les ingrédients séparément dans de l'huile d'olive. Quand vient le tour des aubergines, je mets un peu d'eau en cours de cuisson, car ce sont de vraies éponges. Quand tout est cuit je les remets dans un grand récipient avec le sel- le piment de Cayenne- les gousses d'ail et laisser « compoter » à petit feu pendant une heure au moins en surveillant régulièrement pour éviter que ça accroche. Se mange chaude de préférence mais certains la mangent froide.

Se conserve une semaine au réfrigérateur et beaucoup plus longtemps au congélateur.

LES VERRINES ROSES D'HIVER de Maggie Cuvillier

Il faut : radis noir haché ou râpé, betterave rouge cuite, fromage type St Moret, ciboulette, en proportions selon votre goût, même chose pour sel, poivre, épices...

Hachez d'abord le radis noir épluché, puis ajoutez les betteraves cuites et le fromage. Assaisonnez. Mixez. Répartissez dans les verrines et conservez au frais. Avant de servir, saupoudrez de ciboulette hachée.

MILHASSOU AU POTIRON de Mme Fovez

Pour 6 personnes : 500 g. de chair de potiron en gros cubes, 80g de beurre, 200g de farine de maïs, 150g de sucre en poudre, 5 œufs, 25cl de lait, 5 cl de rhum, Sel, 1 c à café de vanille liquide.

Dans une casserole, versez 20 cl d'eau avec les morceaux de potiron et cuire 20 mn. Puis mixez cette préparation ou moulinez là. Faire fondre le beurre dans une petite casserole. Versez la purée de potiron dans une jatte. Ajoutez le beurre fondu, la farine de maïs, le sucre, les œufs, le lait et enfin le rhum, la vanille et le sel. Versez la préparation dans un plat à tarte, enfournez à 200° pendant 1 h. Démoulez avec précaution, servez tiède ou froid en ayant préalablement saupoudré le gâteau de sucre glace.

LEMON CAKE de Mme DANQUIGNY

Ingrédients : 175 gr de beurre ramolli, 175gr de sucre en poudre semoule), 175gr de farine + 1 sachet de levure, 4 œufs battus, 3 citrons (bio) pour leur zeste, 3 cuillères à café d'arome de citron.

Préchauffer le four à 180°, chemiser un moule d'environ 23 cm (moule à cake), mélanger beurre et le sucre, puis ajouter alternativement la farine (et la levure) tamisée et les œufs battus, en battant bien après chaque ajout. Réduire le four à 160° et enfourner pour 30 minutes environ.

Servir avec le café ou le thé, ou avec de la chantilly ou une boule de glace pour un dessert.

« A chacune de le refaire à sa façon »

SOUVENIR DE NORMANDIE de M me LEFEBVRE

Ingrédients : 1 pâte brisée, 2 à 3 blancs de poireaux, 150g de saumon fumé, 2 œufs entiers + 1 jaune, 15cl de crème fraîche épaisse (30%), 1c à soupe d'huile d'olive, 1c à soupe de ciboulette hachée, 2 pincées de muscade râpée, sel, poivre.

Four Th.6-7 (200°)

Étaler la pâte avec son papier. Réserver au réfrigérateur. Nettoyer les poireaux et les couper en tronçons de 1cm, les cuire 10 à 15 minutes dans de l'eau bouillante salée, égoutter laisser tiédir. Couper le saumon en languettes, poivrer et arroser d'huile d'olive. Mélanger les œufs, le jaune, la crème dans une terrine, assaisonner de sel poivre et muscade. Eparpiller les poireaux tiédés sur la pâte, répartir la préparation. Au four 20 mn. Sortir, ajouter les languettes de saumon et cuire encore 5 mn. Servir chaud ou tiède parsemé de ciboulette ciselée.

CHILI CON CARNE de Mme DUEZ

Ingrédients : 750g de paleron, 1 gros oignon, 2 gousses d'ail, 1 boîte de concentré de tomates, 1 bouillon de cube pot au feu, 2 c à soupe de chili en poudre, 2 c à soupe de cumin en poudre, 1 c à soupe de cumin en graines, un peu de piment d'Espelette, 1 grosse boîte de haricots rouges, 1 grosse boîte de haricots blancs, 1 petite boîte de maïs, sel, poivre, 1 feuille de laurier.

Mettre l'huile d'olive dans une cocotte. Y faire revenir l'oignon, l'ail et laisser blondir, ajouter le paleron coupé en petits morceaux. Diluer le bouillon de cube avec le concentré de tomate, les épices, et la feuille de laurier. Verser sur la viande, couvrir et laisser mijoter. Goûter la viande pour la cuisson. Quand celle-ci est cuite ajouter les haricots et le maïs et continuer la cuisson. Bon appétit.

TIAN DE CELERI RAVE ET POMME DE TERRE de Mme FOURCADE

Ingrédients : 1/2 céleri rave, 2 beaux oignons, 4 pommes de terre, des tomates confites, de la tapenade d'olive noires, du thym et du laurier, sel, poivre.

Four à 180° environ 60mn, mais vérifier l'évolution en cours de cuisson et selon l'aspect ajuster la durée (tester la tendreté des légumes avec un couteau)

Blanchir le céleri rave coupé en tranches fines (5mn dans l'eau bouillant) ou à la vapeur. Blanchir les pommes de terre coupées elles aussi en tranches fines. Dans une poêle faire dorer et rissoler les oignons hachés. Monter la préparation dans une terrine légèrement badigeonnée à l'huile d'olive. Tapisser le fond de la terrine d'un peu d'oignons et de tranches de céleri (poivrer, saler légèrement et saupoudrer de thym), puis faire la même chose avec les tranches de pommes de terre et les oignons. Étaler en fine couche les tomates confites (en conserve ou surgelées, personnellement je préfère congelées je les trouve moins grasses), puis mettre sur les tomates une couche de tapenade. Recommencer avec une couche de céleri rave, une couche de pommes de terre, les oignons (+sel, poivre, thym). Poser sur le tout 2 belles feuilles de laurier, refermer la terrine et enfourner à four chaud. Quand le tian est cuit il présente un aspect doré et les légumes sont moelleux.

Pour une variante délicieuse et plus festive remplacer les couches de tomates confites et de tapenade par une belle couche de canard « effiloché ».

GATEAU AUX NOISETTES de Mme FOURCADE

Pour environ 8 personnes : 100gr de sucre, 75gr de farine, 50gr de beurre, 150gr de noisettes en poudre, 4 blancs d'œuf.

Dans une terrine mettre la farine, le beurre fondu refroidi, les noisettes, le sucre. Bien mélanger. Incorporer doucement les blancs d'œuf battus en neige très ferme. Mettre dans un moule à génoise pour un gâteau aéré, si vous souhaitez une forme plus croquante étalez la préparation sur une plaque de cuisson (je mets toujours dans mon contenant une feuille de papier cuisson). Cuire 30mn à 200° (thermostat 6-7).

Se servir des jaunes pour une crème anglaise qui se marie très bien avec le gâteau aux noisettes.

CHUTNEY AUX TROIS FRUITS de M. BEZU

Ingrédients : 500gr de pommes reinettes, 500gr de bananes mures à point, 250 gr de dattes, 250gr de sucre en poudre, 4,5 dl de vinaigre de cidre, 1 citron non traité, 4 cm de gingembre, 2 c à café rases de sel, poivre.

Coupez les pommes en quartiers, pelez les, ôtez le cœur et les pépins et coupez les en cubes de 2 cm de côté. Pelez les bananes et coupez les en tronçons de 0.5 cm d'épaisseur. Ôtez les noyaux des dattes et hachez les grossièrement au couteau. Lavez le citron, essuyez le et râpez son zeste avec une râpe à épices au-dessus d'une grande terrine. Ajoutez le jus du citron. Mélangez tous les fruits dans la terrine. Pelez et râpez le gingembre, mettez le dans un carré de mousseline noué de manière à avoir un petit sachet. Versez le vinaigre dans une grande marmite émaillée, ajoutez le sucre et faites fondre à feu vif, puis ajoutez les fruits, le sel, le poivre et le sachet d'épices ; portez à ébullition, mélangez et faites cuire à feu doux 45 mn environ jusqu'à ce que les fruits soient tendres et légèrement écrasés. Ôtez les sachets d'épices ; versez le chutney dans des bocaux hermétiques fermez, laissez refroidir puis entreposez dans un endroit sombre et sec. Ce chutney se conserve 4 mois et peut être réalisé avec de nombreux fruits ou légumes.

GUACAMOLE de M. BEZU

Ingrédients : 4 avocats bien mûrs, 2 tomates mûres, 1 oignon doux, le jus d'un citron vert, quelques gouttes de Tabasco, sel poivre du moulin.

Pelez et dénoyauter les avocats. Ecrasez la chair à la fourchette et mélangez-la au jus de citron. Ebouillantez les tomates 30 secondes, égouttez les, épépinez les puis coupez en tout petits dés. Pelez l'oignon et hachez le finement. Dans un bol mélangez l'avocat, les tomates et l'oignon, ajoutez le Tabasco, salez poivrez. Dégustez avec des Tortillas.

ROTI DE PORC AROMATIQUE de M. BEZU

Ingrédients : Echine de porc, Herbes (sauge- thym- laurier- romarin), saindoux (huile), gousses d'ail, eau, vin blanc, cœurs de fenouil.

Graisser l'échine désossée et ficelée et la frotter avec, émiétés, le thym, le laurier, le romarin. Piquer la viande de nombreux éclats d'ail tout au tour. Larder le rôti, au centre, de chaque côté, de feuilles de sauge enduites de saindoux (beurre, gras d'oie) pour une meilleure pénétration. Saler, poivrer. Enfourner le rôti pour 1 h 30 à four modéré dans une terrine avec un peu d'eau et de vin blanc. A mi-cuisson, ajouter les cœurs de fenouil pré-cuits (bouillis 1/2 h). Arroser de jus de cuisson jusqu'à la fin du temps. Servir chaud avec des légumes divers ou froid avec un condiment (chutney). **Bon Appétit !**

TATIN DE BETTERAVES DU CANTAL de Mme ALLIEN

Ingrédients : Betterave rouge cuite, pâte feuilletée, crème fraîche, crème de roquefort

Je fais un caramel sans eau dans une tourtière, quand il est tiédi je dispose les rondelles de betterave en rosace. Je couvre de pâte feuilletée pur beurre et j'enfourne 25 à 30 mn à 180°. Je fais une chantilly à laquelle j'ajoute de la crème de roquefort que j'ajoute sur la tatin au moment de servir.

Se mange tiède

TARTINE NORMANDE de Mme HENNION

Ingrédients : Pain de qualité, pommes, andouille de vire, Pont Lévesque.

Je choisis un bon pain (pavé de Cambrai, pain d'épeautre....) je beurre légèrement les tartines je dispose dessus les pommes fruit rissolées, les rondelles d'andouille de Vire je couvre de tranches de Pont Lévesque Je fais gratiner au four

ROUILLE DE SEICHE À LA SEITOISE de Mme PLAQUET

Ingrédients pour 4 personnes : 1kg de seiches ou d'encornets, huile d'olive, 6 gousses d'ail, 2 oignons, 2 boîtes de tomates concassées (425ml) ½ l de vin blanc sec, du safran ou du spigol (6 doses) thym, laurier, sel poivre, lait. Piment d'Espelette

Lavez les lamelles de seiche ou d'encornet et enlevez la fine peau restante. Coupez en morceaux épais et faites les tremper dans un mélange de lait et d'eau, placez au réfrigérateur pendant que vous préparez le plat. Préparez un aïoli (vous pouvez aussi l'acheter). Epluché ail et oignons et hachez les très fin. Egouttez les morceaux de seiche, chauffez 1 c à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse à feu vif et versez les morceaux dedans. Une fois l'eau rendue, ne la jetez pas, ajoutez oignon et ail sans laisser roussir. Ajoutez les tomates concassées, le thym et le laurier, mélangez bien et laissez revenir quelques instants. Ajoutez le vin blanc, sel poivre et safran et une pincée de piment d'Espelette. Mijotez à feu doux 1 bonne heure. A la fin de la cuisson ajoutez la moitié de l'aïoli, mélangez et laissez 5 mn. Servez avec le reste d'aïoli.

En été je mets des tomates fraîches et cette fois j'avais pris des petits anneaux d'encornets chez Picard pour faciliter le service.

Bon appétit, passez de joyeuses fêtes de fin d'année et régalez vous !!

*« Toute ces recettes sont personnelles et seront adaptées au goût de tout un chacun
A vous d'y ajouter votre touche personnelle »*

Evelyne PLAQUET, animatrice responsable de l'Atelier du Goût