

GASPACHO : E. Plaquet

Ingrédients : 1 concombre, 1 Poivron rouge, 1kg de tomates, 3 gousses d'ail, 1 poivron vert, 150 gr de pain de mie, 30 cl d'eau, 4 c à s d'huile d'olive, 3 c à s de vinaigre de xérès, 2 c à c de sucre, 2 c à c de sel, ½ c à c de piment d'Espelette, poivre. Dans un bol mettre le pain de mie arroser de 2 c à s d'huile d'olive. Couper le concombre épluché, épépiné en tronçons de 2cm environ, laver épépiner poivrons et tomates les tailler en morceaux, éplucher l'oignon le couper en morceaux, éplucher l'ail ; mettre le pain de mie dans un blender, ajouter 2 c à s d'huile d'olive, le sucre, le sel, le piment d'Espelette, le vinaigre, les légumes, l'oignon et l'ail, terminer par les tomates. Mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène. Rectifier l'assaisonnement. Si le gaspacho est trop épais ajouter un peu d'eau. Placer au réfrigérateur au moins 3 heures. Servez à l'apéro ou en entrée décoré de petits morceaux de légumes Vous pouvez ajouter un peu de tabasco. Bon appétit !!

CHILAQUILLES : M. Cuvillier

Ingrédients : Tortillas fines (blé ou maïs) ne pas confondre avec les *sopes* qui sont épaisses, sauce tomate fraîche si possible, sauce un peu épicée type salsa verde, avocats, fromage blanc ferme type salakis, oignons rouges, crème fraîche liquide, persil.

Préparer la sauce tomate, couper fromages et avocats en petits cubes, couper les oignons en fines lamelles, hacher le persil. Couper les Tortillas en 8, les mettre quelques minutes au four bien chaud pour en faire des chips que l'on déposera chaudes encore, sur des petites assiettes. Verser immédiatement dessus la sauce tomate, répartie cubes d'avocat et de fromage, rondelles d'oignons, persil ajouter un filet de crème fraîche et un peu de sauce verte selon le goût et déguster sans attendre.

SALADE DE POIS CHICHES AU YAOURT AL LA GREQUE : M.M. Jiacomy

Ingrédients : 240gr de pois chiches, 2c à s d'huile d'olive, 1 c à c de piment rouge, 1 c à c de cumin en poudre, sel et poivre. Pour la sauce : 400gr de yaourt à la grecque ou Skyr, 2 gousses d'ail, jus d'1/2 de citrons 3 c à s de Tahini, sel poivre. Pour la garniture : persil, noix concassées, graines de sésame, huile d'olive

Mélanger le yaourt, l'ail râpé, le sel, le poivre, le citron et la purée de sésame. Mélanger et réserver au frais. Dans une poêle faire chauffer l'huile d'olive ajouter les pois chiches et cuire quelques minutes en mélangeant. Ajouter le piment doux, le cumin en poudre bien mélanger saler, poivrer. Mélanger le yaourt ajouter les pois chiches. Garnir avec les noix, les graines de sésame, le persil. Ajouter un filet d'huile d'olive.

TABOULET ORIENTAL AUX RAISINS SECS : M.M Jiacomy

Ingrédients : 400gr de couscous, 2 oignons, 1 pognée de tomates cerises, 1 poivron rouge 1 jaune, 1 vert, 1 bonne pognée de raisins secs, 3 c à s de persil 3 c à s de coriandre, 3 c à s de menthe. 2 c à s de vinaigre balsamique, 5 c à s d'huile d'olive, 1 jus de citron, sel poivre, 1 bonne pincée de curry et 1 de cardamome en poudre.

Verser le couscous dans le saladier couvrir d'eau bouillante salée (300 gr environ) laisser reposer 10'. Faire tremper les raisins secs dans de l'eau chaude avec l'huile d'olive. Saler poivrer. Couper tomates, poivrons et oignons en petits morceaux. Ajouter les herbes, le vinaigre, le jus de citron, le curry et la cardamome. Ajouter le couscous et les raisins. Mélanger, laisser reposer au moins 2 heures.

LENTILLES AUX EPICES A L'ALGERIENNE (pour – personnes) : M.M Jiacomy

Ingrédients : 350gr de lentilles, 1 oignons, 4 tomates, 1 c à s de concentré de tomates, 4 gousses d'ail écrasées, 3 branches de persil haché, 1 branche de céleri, 1/2 c à c de poivre, 1 petite boîte de coriandre hachée, 1 c à c de paprika, 1 c à c de curcuma, 1 c à c de cumin, ½ c à c de gingembre 1 c à c de sel et 4 cuillères d'huile d'olive. Dans une cocotte faites chauffer l'huile d'olive avec les épices et l'ail écrasé. Quand les épices commencent à dégager leurs arômes ajouter l'oignon émincé, les tomates en morceaux, le concentré de tomate et la branche de céleri tranchée. Ajouter les lentilles lavées, recouvrir d'eau et laisser cuire 35 à 40'. Surveillez la cuisson et rajoutez de l'eau si nécessaire.

CURRY DE POIS CHICHES : M.M. Jiacomy

Ingrédients : 500 gr de pois chiches, coriandre fraîche, sel, gingembre frais, 3 c à c de curry, 20 cl de lait de coco. Egoutter les pois chiches, ajouter le curry, la coriandre, puis le gingembre râpé et pelé. Chauffer à feu moyen 10 '. Ajouter 4 c à s de lait de coco chauffer saler si besoin. Ajouter la coriandre fraîche pour la présentation et server chaud.

RISOTTO D'ÉPEAUTRE AU GORGONZOLA : J. Danquigny

Ingrédients pour 4 personnes : 1 bel oignon, 2 branches de romarin, 200 gr d'épeautre, 25 cl de coulis de tomates, 1 c à s de concentré de tomates, huile d'olive, 200 gr de gorgonzola, tomates cerises. Tremper les graines dans l'eau pendant 4 Heures puis égoutter et verser dans une casserole avec 75 cl d'eau et 75cl de lait. Saler et laisser cuire à feu doux en mélangeant, rajouter de l'eau si nécessaire. Chauffer l'oignon émincé dans un peu d'huile d'olive, faire revenir, ajouter le coulis et le concentré de tomate puis le romarin. Chauffer à feu doux ôter le romarin et poursuivre la cuisson. Servir parsemé de gorgonzola et d'une tomate cerise.

EMPANADAS AU PORC : L. Fourcade

Ingrédients : 15 disques pour empanadas (j'utilise une pâte brisée), 300 gr de porc, 100 gr d'oignons blancs coupés en dés, 200 gr de julienne de légumes, 100 gr de julienne de poivrons, ail, persil, épices : curcuma, coriandre, poivre et sel. 1 œuf (blanc et jaunes séparés et légèrement battus)

Préparer la pâte ou l'acheter. Faire sauter les oignons, le porc dans une poêle jusqu'à ce que les oignons soient tendres et translucides ; faire revenir les légumes dans de l'huile d'olive, ils ne doivent plus rendre d'eau. Mélanger le tout et laisser refroidir. Verser une cuillère du mélange au centre de chaque disque empanada. Badigeonner les bords des disques avec le blanc d'œuf. Replier les disques empanada et sceller les bords doucement avec les doigts puis utiliser une fourchette e appuyant à plat. Badigeonner les empanadas de jaune d'œuf pour une coloration agréable après cuisson, réfrigérer au moins 30' pour une meilleure étanchéité. Préchauffer le four à 200° et cuire 20 à 25 ' ou jusqu'à dorure (la durée dépend de la taille des empanadas. Servir tiède. Vous pouvez remplacer le porc par du bœuf, du poisson, du thon, des crevettes du confit de canard et même des fruits secs macérés dans l'alcool. Amusez vous créez vos empanadas, bon appétit !!

CARBONADA CRIOLLA ARGENTINE : E. Plaquet

Ingrédients : 400 gr de bœuf maigre (longe/ contre filet/ bourguignon), 5 tomates pelées, 400 gr de potimarron cru, 1 patate douce, 1 carotte, 1 oignon, 50 gr de maïs cuit, 2 gousses d'ail, ½ litre de bouillon de légumes, 1 branche de romarin, 1 branche de thym, 1 feuille de laurier, huile d'olive, sel, poivre. Moi j'ai ajouté 1 piment oiseau.

Peler le potimarron et la patate douce découper les en cubes d'un centimètre environ. Mettre les dans le four en ajoutant un peu d'huile d'olive et l'assaisonnement et laisser rôtir durant 1 heure à 160°. Ciseler finement l'oignon et la carotte, hacher les gousses d'ail. Dans une cocotte à fond épais faire revenir le bœuf coupé en cubes d'un cm, l'oignon, l'ail et la carotte. Ajouter un peu d'huile d'olive saler poivrer. Lorsque l'oignon est translucide et que la viande commence à colorer légèrement, verser les tomates pelées hachées grossièrement, laisser confire 3' quand le tout commence à bouillir ajouter le bouillon et les herbes aromatiques. Laisser mijoter jusqu' à complète tendreté de la viande. Retirer les herbes. Ajouter les légumes qui doivent être bien tendres, le maïs et laisser cuire quelques minutes encore. A vous de jouer !!

GNOCCHIS MAISON AU GORGONZOLA : S. Bocquet

Ingrédients pour gnocchis : 600gr de pommes de terre cuites à l'eau, 200gr de farine, 1 œuf, beurre, muscade.

Ingrédients pour la sauce : 20 cl de crème liquide, 150 gr de gorgonzola, sel poivre, basilic, 6 tranches de jambon cru. Cuire les gnocchis à l'eau et les réchauffer dans la sauce puis couper les tranches de jambon à parsemer sur les gnocchis puis le basilic.

PASTEIS DE FEIJO E COCO : S. Bocquet

Ingrédients : 200 gr de haricots blancs cuits mixés en purée, 2 œufs et 4 jaunes, 100 gr de sucre, 50 gr de poudre de noix de coco, zeste de citron. Batta tous les œufs avec le sucre puis introduire la noix de coco puis les zeste de citron et enfin les haricots en purée. Cuire 30' à 180°

GATEAU MOELLEUX A LA PISTACHE (ISRAELIEN) : S. Bocquet

Ingrédients : 6 œufs, 180 gr de sucre, 150 gr de farine, 100 gr de beurre fondu, 50 gr de pistaches non salées concassées, 2 c à s de pâte de pistache, zeste de citron, ½ jus de citron. Batta les jaunes avec le sucre puis ajouter la pâte à pistache, la farine, le jus de citron, les zeste le beurre fondu et enfin les blancs en neige. Cuire à 200° 10 minutes, parsemer les pistaches concassées puis continuer la cuisson 10' encore puis 20' à 180°.

GATEAU RENVERSE A L'ANANAS : V. Fourcade

Ingrédients : 1 petit ananas, 15 morceaux de sucre, 3 œufs, 150 gr de sucre en poudre, 150 gr de beurre, 150 gr de farine, 1 sachet de levure chimique, 1 brique de jus d'ananas. Dans une petite casserole préparer le caramel avec les sucres imbibés d'eau. Quand il est bien doré verser dans un moule à manquer. Couper l'ananas parfaitement épluché en tranches d'un cm d'épaisseur environ Oter la partie centrale et placer les tranches sur le caramel. Dans une terrine travailler le beurre avec une spatule en bois. Quand il est bien crémeux ajouter le sucre quand le mélange est onctueux ajouter les œufs entiers 1 à 1, incorporer peu à peu la farine et la levure mélangées, s'il vous reste des morceaux d'ananas vous pouvez les ajouter à la pâte. Verser la préparation dans le moule sans déranger les fruits. Cuire à four moyen 30'. Démouler en renversant sur un plat de service. Terminer en versant le jus d'ananas petit à petit sur le gâteau afin de le laisser s'imbiber pour le rendre plus moelleux.

RIZ A L'IMPERATRICE : L. Fourcade

Ingrédients : 125 gr de fruits confits en dés, 8 cl de kirsch ou rhum, 1 l de lait, 1 gousse de vanille, 250 gr de riz rond, 150 gr de sucre en poudre, 500 gr de crème anglaise, 1 feuille de gélatine, 1 c à s de kirsch, 250 gr de chantilly ou crème fouettée, cerises aux sirops. Mettez les fruits confits dans l'alcool

choisi, chauffez le lait avec la gousse de vanille. Verser le riz en pluie dans le lait bouillant, baisser le feu et cuire 30' environ en remuant régulièrement, mettre le sucre et cuire encore 5' puis ajouter et mélanger bien les fruits confits avec leur jus de macération en retirant du feu, laisser refroidir. Mettre la gélatine dans de l'eau froide. Préparer la crème anglaise et en fin de cuisson ajouter la gélatine essorée et l'alcool, laisser refroidir. Préparer la crème fouettée. Quand le riz et la crème anglaise sont froids mélangez bien puis ajouter la crème fouettée en tournant doucement. Verser dans un moule et mettre au réfrigérateur 3 ou 4 heures. Pour démouler tremper le moule dans de l'eau bouillante quelques secondes retourner sur un plat de service et décorer avec des fruits confits, accompagner d'un coulis de fruits de votre choix.

TIRAMISU : Y. Lefevre

Ingrédients 40 à 50 cl de café corsé froid, rhum ou marsala, 3 œufs, 250gr de mascarpone, 24 biscuits cuillère, 120 gr de sucre et poudre, 1 sachet de sucre vanille, cacao en poudre. Jaunes d'œufs + 100 gr de sucre + mascarpone + sucre vanillé et rhum ; mélanger délicatement. Battre les blancs en neige, ajouter le reste de sucre et finir de monter. Incorporer au mélange mascarpone. Imbiber les biscuits dans le café, en tapisser le moule, recouvrir d'une couche de crème ajouter une deuxième couche de café et recouvrir du reste de crème. Placer 4 heures au réfrigérateur. Sortir le tiramisù et le saupoudrer de cacao en tamisant avec une petite passoire.

La tomme aux fleurs sauvage est un fromage des alpes autrichiennes au lait thermisé et affiné aux pétales de fleurs séchées (mauve, bleuets, souci)

Merci à tous pour votre participation et votre bonne humeur !!

Bonnes fêtes de fin d'année et à l'année prochaine.