

Sommaire

<i>Aligot d'Alain</i>	1
<i>Bœuf sauté aux légumes</i>	2
<i>Cake aux carottes de Suzy</i>	3
<i>Cake aux noisettes et olives de Caroline</i>	4
<i>Canard en civet de Mireille</i>	5
<i>Flan aux cèpes de Mireille</i>	6
<i>Omelette aux cèpes de Mireille</i>	7
<i>Rouleaux de printemps d' Audrey</i>	8
<i>Samoussas d' Audrey</i>	9
<i>Tarte à la citrouille et aux magrets</i>	10
<i>Apfelstrudel (gâteau aux pommes) de Jutta</i>	11
<i>Brioche de ménage de Caroline :</i>	12
<i>Cake aux noisettes de Muriel</i>	13
<i>Cannelés bordelais</i>	14
<i>Clafoutis aux framboises de Ghislaine et Mireille</i>	15
<i>Confitures</i>	16
<i>Crumble aux fruits rouges</i>	17
<i>Far aux pruneaux de Caroline</i>	18
<i>Far aux pruneaux de Mireille :</i>	19
<i>Des figues à Noël.</i>	20
<i>Gâteau aux amandes de Caroline</i>	21
<i>Gâteau à la banane et au chocolat de Caroline</i>	22
<i>Gâteau aux noisettes et aux framboises, de Martine</i>	23
<i>Gâteau aux noix fraîches de Mauricette</i>	24
<i>Gâteau aux oranges de Mireille</i>	25
<i>Muffins de Monique</i>	26
<i>Pains d'amande de caroline</i>	27
<i>Petits biscuits de Carole (muffins)</i>	28
<i>Rochers à la noix de coco de Colette</i>	29
<i>Tarte aux amandes de Corinne</i>	30
<i>Tarte au chocolat</i>	31
<i>Tarte de Linz, de Jutta</i>	32
<i>Tarte aux abricots moelleux de Mauricette</i>	33
<i>Tarte aux groseilles de Ghislaine</i>	34
<i>Tarte aux pommes de Pierrette</i>	35
<i>Tarte tatin aux coings de Mauricette :</i>	36
<i>Tarte tatin aux figues de Colette</i>	37
<i>Tarte sans pâte de Gisèle</i>	38
<i>Tiramisu aux fraises ou aux framboises de Colette</i>	39

Aligot d'Alain

Ingrédients :

1 kg de pommes de terre bintje
400 gr de tome fraîche,
200 g de crème fraîche épaisse
1 à 2 gousses d'ail
ail, poivre, sel,

Préparation

Epluchez les pommes de terre, et les gousses d'ail. Coupez-les pommes de terre en gros morceaux et faites cuire le tout, 20 mn à gros bouillons.

Pendant ce temps coupez la tome en lamelles.

A la fin de la cuisson, passez les pommes de terre au moulin à légumes pour obtenir une purée. Incorporez la crème puis la tome en lamelles. Remuez énergiquement pour aérer la masse. Ceci jusqu'à que l'Aligot « file ». Il doit former un ruban qui part de la cuillère.

On peut le parfumer en rajoutant une gousse d'ail écrasée.

Boeuf sauté aux légumes

Ingrédients :

300g de pousses de bambou bouillies,
300 g de légumes (chou, oignon, etc.),
des champignons noirs,
300 g de viande de bœuf,
Assaisonnement : ail, poivre, sel, sauce de soja et gingembre.

Préparation

Faites macérer la viande dans les épices et la sauce soja
Les pousses de bambou sont traitées comme les autres légumes : faites revenir à feu vif dans l'huile très chaude.

10 mn plus tard, ôtez-les de la poêle, mettez la viande macérée, laissez cuire 3 mn.

Tiramisu aux fraises ou aux framboises

de

Colette

Ingrédients

500 g de fraises ou framboises	.
1/2 citron jaune	.
6 biscuits à la cuillère	.
3 œufs	.
300 g de crème de mascarpone	.
110 g de sucre semoule	.

Préparation

Lavez et égouttez les fraises. Fendez-les en 2 dans la longueur, et les disposer dans un plat creux. Saupoudrez-les de 20 g de sucre semoule, arrosez-les du jus de citron, et les écraser à l'aide d'une fourchette .

Dressez 6 biscuits à la cuillère au fond d'une coupe de présentation. Nappez ces biscuits de la moitié du coulis de fraise , puis entreposez la coupe au réfrigérateur 10 minutes.

Fouettez 3 jaunes d'œufs avec 70 g de sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez 250 g de crème de mascarpone, bien mélanger.

Montez 4 blancs d'œufs en y incorporant 20 g de sucre. Mélanger délicatement à l'aide d'une spatule, l'appareil à la crème de mascarpone avec les blancs d'œuf montés. Recouvrir les biscuits de la crème de tiramisu, ajouter et éparpiller dessus le reste du coulis.

Entreposer ce tiramisu aux fraises 2 heures minimum au réfrigérateur avant de le savourer

La tarte sans pâte

de Gisele :

four chaud 180°C, cuisson 30 mn.

Ingrédients:

2 œufs,
75 gr de sucre semoule,
1 boîte de 250 gr de mascarpone,
1 grosse pomme,
1 cuil. à café de miel dilué, un peu de beurre,
1 ou 2 feuilles de brick.

Préparation :

Dans un saladier travaillez bien au fouet les jaunes d'œufs et le sucre. Ajoutez le mascarpone.

Battez les blancs en neige et ajoutez les au mélange. Dans un moule à tarte de 24 cm de Ø, mettez les feuilles de brick beurrée, humectez avec du miel. Placez la crème, puis la pomme coupée en lamelles. Saupoudrez de sucre vanillé.

Faites cuire à four chaud (180°C) 30 mn.

Le cake aux carottes

de Suzy

Four à 180°C préchauffé, cuisson 45 mn.

Ingrédients :

3 œufs,
400 gr de carottes râpées,
1 oignon,
200 gr de semoule,
5 cl d'huile,
30 cl de lait,
du gruyère si l'on veut.

Préparation : Pelez les carottes, puis râpez-les. Faites revenir l'oignon coupé menu dans un peu d'huile, puis ajoutez-y les carottes pour les pré-cuire légèrement.

Versez la semoule dans un saladier, puis versez-y le lait chauffé. Attendez 5 mn que la semoule gonfle. Dans un saladier, travaillez au fouet les œufs, le sel et le poivre. Ajoutez-les à la semoule, puis les carottes et l'oignon. Bien mélanger l'appareil. On peut ajouter du gruyère. Versez cette préparation dans un moule à cake beurré ou chemisé d'une feuille de papier sulfurisé. Faites cuire 30 à 35 mn. Il se mange tiède ou froid, en accompagnement de grillades : c'est délicieux.

Le cake aux noisettes et olives de Caroline

Four à 200°C préchauffé, cuisson 45 mn.

Ingrédients :

3 œufs,
150 gr de gruyère,
250 gr de farine,
1 sachet de levure,
10 cl d'huile,
10 cl de vin blanc sec,
100 gr de noisettes,
150 gr de jambon coupé en dés,
100 gr d'olives vertes dénoyautées.

Préparation

Dans un saladier bien travailler la farine et le sachet de levure. Ajouter les œufs battus, le vin, et le sel. Bien mélanger l'appareil. Incorporer les olives, le gruyère, le jambon et les noisettes.

La pâte doit être lisse et sans grumeaux. Verser cette préparation dans un moule à cake beurré ou chemisé d'une feuille de papier sulfurisé. Laisser refroidir avant de servir en tranche, en apéritif, ou avec une salade. On peut le congeler.

La tarte tatin aux figues de Colette

Four à 210°C préchauffé, cuisson 45 mn.

Ingrédients :

pour la pâte sablée :

250 gr de farine,

125 gr de beurre,

125 gr de sucre,

1 œuf + 1 jaune d'œuf ,

pour la garniture

180 gr de sucre pour le caramel,

15 figues fraîches

1 cuillère de beurre.

Préparation

Faites la pâte : Dans un saladier travaillez le beurre mou et le sucre, puis ajoutez le jaune d'œuf et la farine pour faire une pâte que vous laissez refroidir 1 journée minimum au frais.

Mettez le sucre dans un moule à manqué avec 2 cuil. à soupe d'eau. Faites un caramel brun clair. Mettez-y une cuillère de beurre, qui stoppera le caramel. Posez-y les figues coupées en 2, faces ouvertes vers le bas. Mettez par dessus la pâte à tarte étalée, faites cuire. Démoulez-la tiède (froide les figues et le caramel colleraient). Pour les très gourmands on peut la déguster avec de la chantilly !!

La tarte tatin aux coings de Mauricette :

Four à 180°C préchauffé, cuisson 30 mn.

Ingrédients :

4 coings,
½ litre de muscat,
2 feuilles de laurier,
1 ou 2 grain de cardamome,
des grains de poivre,
3 clous de girofle,
sucre, pâte brisée.

Préparation :

Faire cuire dans le muscat les épices et les coings 10 mn.
Faites un caramel que vous déposez au fond du moule. Puis placez-y les coings, reversez un caramel sur les coings. Etalez la pâte sur le tout.

Mettez à cuire 30 mn . Il faut démouler lorsque c'est chaud.

Canard en civet

de Mireille

Cuisson 3h

Ingrédients :

1 canard de barbarie aux cuises coupées en2
1 carotte
1 branche de céleri
1 bel oignon
200 gr de petit salé
300 gr de champignons (cèpes ou champignons de Paris)
1 bouteille de bon vin rouge à 12°
1 petit verre d'armagnac ou de cognac

Préparation

Découpez le canard en morceaux, salez et poivrez. Le faire revenir dans sa graisse. Réservez au chaud.

Mettre le petit salé coupé en dès dans la graisse, le faire revenir. Mixez la carotte, le céleri et l'oignon, rajoutez cela au petit salé. Cuire 5 mn.

Mettre les morceaux de canard, remuez, cuire 5 mn. Arrosez le tout d'armagnac, flambez puis cuire encore 5 mn.

Mettre le vin rouge, laissez cuire 2 h à petit feu.

Rajoutez les champignons et poursuivez la cuisson 1 h.

On le mange avec des pommes de terre vapeur.

Flan aux cèpes

de Mireille

Four à 210°C préchauffé, cuisson 30 mn.

Ingrédients :

300 gr de cèpes émincés

4 œufs

75 gr de farine

½ l de lait

2 cuil à soupe de crème fraîche

100 gr de poitrine fumée

6 échalotes

Persil

Préparation :

Faites rissoler la poitrine, les échalotes, le persil et les champignons. Salez et poivrez.

Mélangez la farine, les œufs et le lait. Beurrez un moule. Versez le mélange des œufs et des champignons. Faites cuire 30 mn à th 7.

La tarte aux pommes

de Pierrette

Four à 180°C préchauffé th 6, cuisson 20 à 30 mn en surveillant la cuisson

Ingrédients :

1 fond de tarte feuilleté pur beurre, tout prêt ou fait maison, sucre en poudre,
1 pot de Sauvine Nature (couleur foncée) ou à la vanille,
3 cuillères à soupe de beurre.

Préparation

Déroulez la pâte avec le papier, étalez-la dans le plat lèchefrite du four. Saupoudrez d'un peu de sucre, entre le papier et la pâte, puis sur la pâte elle-même.

Epluchez les pommes, coupez-les en lamelles très fines, rangez-les sur la pâte en une ou deux couches : saupoudrez légèrement de sucre.

Faites fondre 3 cuillerées à soupe de beurre, répartissez-les sur les pommes.

Liquéfiez la Sauvine en la mettant au bain-marie, puis tartinez les pommes au pinceau.

Mettez la tarte au four en surveillant la cuisson.

N.B : Sauvine à la vanille : avec tous fruits.

Sauvine à la figue : avec pommes ou figues.

Sauvine à la poire : avec pommes.

Où trouver de la Sauvine : Chez mme Crespo, croustades à Saint Girons, à Foix aux halles de Saint Volusien
Directement au Domaine du Soleil Couchant : Les Fruits du Vin SARL, 11200 Saint André de Roquelongue, email : contact@fruitsduvin.com

La tarte aux groseilles

de Ghislaine

Four à 210°C préchauffé, cuisson 15 + 25 mn.

Ingrédients :

1 pâte brisée,
3 œufs,
1 cuil à soupe de farine,
5 + 4 cuil à soupe de sucre,
1 petit pot de crème fraîche,
1 cuil à café de vanille en poudre.

Préparation

Dans un saladier, faites macérer la veille les groseilles avec 5 cuil de sucre.

Faites cuire à blanc la pâte 15 mn. Pendant ce temps, mélangez les œufs, le reste de sucre, la crème et la vanille.

Versez les groseilles sur la pâte, puis le mélange. Faites cuire le tout 25 mn.

Omelette aux cèpes

de Mireille

Ingrédients :

500 gr de Cèpes émincés
100 gr de Jambon de pays en dés
2 Pomme de terre râpées
3 Echalotes
Persil
Ciboulette
8 Œufs
1 cuil à soupe de Crème fraîche

Préparation :

Faire revenir les cèpes, le jambon, puis les échalotes. Réservez. Faites rissoler les pommes de terre.

Dans la poêle, placez les pommes de terre, puis mettez par-dessus les cèpes, le jambon, les échalotes. Battez les œufs avec la crème. Faites cuire à feu très doux puis saupoudrez de persil et ciboulette.

Rouleaux de printemps

d' Audrey

Ingrédients :

½ paquet de vermicelles de soja,
1 bte de soja nature,
1 grosse carotte râpée,
20 crevettes décortiquées et découpées suivant le calibre choisi ,
1 cuillère à soupe de coriandre,
2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre,
2 cuillères à soupe d'épices aux cinq parfums,
1 paquet de feuille de riz

Préparation :

Faites cuire le ½ paquet de vermicelles et les laisser refroidir. Lorsqu'elles sont froides, il faut les couper en morceaux.

Mélangez tous les ingrédients. Mettez une grosse cuillerée à soupe du mélange dans une feuille de salade et roulez le tout dans une feuille de riz.

Roulez les rouleaux dans du papier cellophane pour que les feuilles de riz ne se collent pas entre elles.

La tarte aux abricots moelleux de Mauricette

Four préchauffé à 210°C, cuisson 25 mn.

Ingrédients :

pâte feuilletée,

60 gr de sucre,

4 à 5 pommes selon la grosseur,

14 abricots moelleux ou frais ou réhydratés,

½ jus de citron,

40 gr de beurre,

2 cuil à café d'extrait de vanille, sucre glace.

Pour le mirliton : 20 gr de beurre mou, 20 gr de sucre, 20 gr de poudre d'amande, 1 œuf, 2 cuil à soupe de crème fleurette, 1 cuil à café de rhum

Préparation

Pelez et coupez en cubes les pommes. Coupez aussi les abricots. Versez dessus le jus de citron et mélangez.

Faites fondre le beurre dans une poêle, mettez-y les fruits et faites-les revenir avec le sucre jusqu'à un début de coloration. Ajoutez hors du feu la vanille. Etalez la pâte à tarte, et placez dessus les fruits. Faites cuire 15 à 20 mn, la pâte doit être croustillante et dorée. Quand elle est prête, préparez le mirliton.

Allumez le grill. Mélangez tous les ingrédients secs du mirliton, puis finissez par l'œuf. A l'aide d'une cuillère, répartissez la préparation sur les fruits, passez la tarte au grill 5 mn, saupoudrez de sucre glace.

La tarte de Linz,

de Sutta

Four à 200°C préchauffé, cuisson 50 à 60 mn.

Ingrédients :

1 œuf entier + 1 jaune,
150 gr de sucre,
150 gr de farine,
150 gr de beurre ramolli,
1 pincée de clou de girofle en poudre,
confiture de framboise, ou autre fruit rouge

Préparation

Dans un saladier bien travailler le beurre, le sucre, la farine, l'œuf entier, et le clou de girofle.

Etendre les 2/3 de cette pâte dans un cercle ou un plat à tarte. Couvrir de confiture.

Ajouter 40 gr de farine au reste de pâte et faire des bandes pour constituer un grillage sur la tarte et les bords. Dorer au jaune d'œuf.

Faire cuire 50 à 60 mn. Cette tarte se conserve bien 10 jours (si elle n'est pas finie avant !!), de croustillante elle devient alors moelleuse.

Saupoudrer de sucre glace avant de servir...avec de la crème Chantilly bien sûr, Autriche oblige!!!

Samboussas

d' Audrey

Ingrédients :

3 petites pommes de terre,
1 poivron rouge pelé,
100 g de Féta,
1 petite boîte de maïs,
1 cuillère à soupe de coriandre,
1 cuillère à soupe de Colombo,
2 grosses gousses d'ail,
1 grosse noix de gingembre,
10 cuillères à soupe de noix de coco,
des feuilles de Brick.

Préparation :

Mélangez tous les ingrédients émincés dans un saladier. Coupez en 2 les feuilles de Brick. Pliez les feuilles comme expliqué sur l'emballage et badigeonnez d'huile.

Enfournez jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. On peut également les cuire à la poêle, ils seront plus gras.

Tarte à la citrouille et aux magrets de Mireille

Four à 200°C préchauffé, cuisson 45 mn.

Ingrédients :

Fond de tarte précuit

2 Oignons fondus transparents

150 gr Filets de magrets de canard en lamelles

500 gr Citrouille

Gruyère rapé

Préparation

Coupez en morceaux la citrouille, mettez-la à étuver jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau.

Puis écrasez-la. Ajoutez du poivre.

Étalez la pâte dans un moule, placez-y les magrets.

Versez la purée sur les magrets, couvrez de gruyère et faites cuire 45 mn à four chaud.

Tarte au chocolat

de Ghislaine

Four préchauffé à 180°C, 20 mn

Pour la 1^{ère} étape 100 g de chocolat pâtissier
100 g de beurre
50 g de farine
150 g de sucre semoule
3 œufs

Pour la 2^{nde} étape 80 g de chocolat amer ou pâtissier
80 g de crème fraîche liquide
10 g de beurre

1^{ère} Etape :

Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie . Puis mélangez à part les œufs, la farine et le sucre.

Incorporez les 2 mélanges et travaillez 10 min .

Dès que la pâte est bien lisse et assez fluide, versez dans un moule à tarte beurré (avec rebord pas trop haut – 1cm de haut)

Cuire à four moyen (thermostat 6) pendant 20 min.

2^{ème} étape : préparation du glaçage

Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie, y mettre la crème fraîche dans une casserole sur le feu pour la faire bouillir.

Ajoutez la crème bouillante au chocolat et au beurre fondu. Passez le tout sur la tarte cuite, sortie du four, à l'aide d'une spatule

Laisser refroidir et placez la tarte au réfrigérateur durant 2-3h

La tarte aux amandes de Corinne

Four à 180°C préchauffé, cuisson 20 mn.

Ingrédients :

1 pâte feuilletée,
100 gr de sucre,
70 gr de beurre,
1 cuil. à soupe de crème fraîche,
1 cuil. à soupe de miel,
125 gr d'amandes effilées .

Préparation

Faire cuire à blanc la pâte, 10 à 15 mn.

Dans un saladier, bien travailler le sucre, le beurre, la crème fraîche, le miel. Faire chauffer doucement l'appareil pour bien mélanger les ingrédients et amenez à ébullition.

Ajoutez les amandes et remettez sur le feu quelques instants.

Verser cette préparation sur la pâte. Placez la tarte au four pour faire dorer.

L'Apfelstrudel

(gâteau aux pommes) de Jutta

Four 160°C, à peine 10 mn

Ingrédients :

1 Paquet de pâte FILO, au rayon pâtes chez LECLERC, paquet rose fluo. il y a environ 8 à 10 feuilles, ce qui fait 4 à 5 Strudel,
1 kg de pommes,
60 gr + 30 gr de beurre,
120 gr + 60 gr de sucre,
3 cuillères à soupe de chapelure,
60 gr de raisins secs imbibés d'alcool,
1 cuil à soupe de cannelle.

Préparation

Faites fondre 30 gr de beurre dans une casserole.
Faites fondre du beurre dans une poêle, y faites-y revenir la chapelure et le sucre jusqu'à brunissement.
Coupez des pommes en petites lamelles, ajoutez du sucre, de la cannelle, des raisins secs et éventuellement des zestes de citron. Placez une feuille de pâte sur un torchon. Recouvrez d'un peu de mélange sucre, beurre chapelure et couvrez d'une deuxième feuille. Badigeonnez cette feuille de beurre fondu. Posez sur un bord étroit de la pâte le mélange avec les pommes et roulez en boudin à l'aide du torchon, puis badigeonnez de beurre fondu et placez sur une plaque.
Mettre au four à 160 degrés environ, jusqu'à brunissement, ce n'est pas très long.

La brioche de ménage

de Caroline :

Four à 180°C préchauffé, cuisson 20 mn.

Ingrédients :

30 ml de lait + 1 cuil à soupe de rhum,

1 petite cuil à café de sel,

1 œuf battu en omelette,

70 gr de beurre,

1 cuil à soupe de sucre,

1 cuil à café de jus de citron,

250gr de farine,

1 sachet de levure de boulanger.

Pour la garniture 1 œuf battu,

25 ml de crème liquide,

2 cuil à soupe de sucre,

1 cuil à soupe de fleur d'oranger.

Préparation

Dans une machine à pain, mettez tous les ingrédients dans l'ordre cité. Puis lancez le programme pâte seule. Quand le programme est achevé, étalez la pâte dans un moule à gâteau, puis laissez lever 30 mn.

Quand c'est fait, battez les éléments de la garniture ensemble, et versez-le sur la pâte. Enfournez et faites cuire 20 mn. Ce gâteau se congèle très bien.

Les rochers à la noix de coco de Colette

Four à 180°C préchauffé, cuisson 15 à 25 mn.

Ingrédients :

5 blancs d'œufs,
300 gr de sucre semoule,
250 gr de noix de coco rapée,
1 cuil. à café de vanille en poudre levure,
30 gr de beurre,
1 pincée de sel

Préparation

Mélangez pendant 10 mn, le sucre, le sel et les blancs au saucier T. 3, ou au bain marie dans une casserole en remuant. Ensuite incorporez la noix de coco petit à petit et la vanille.

Faites des petits tas sur la plaque Tefal beurrée, pas trop rapprochés, afin d'obtenir des pyramides aplaties sur les côtés avec la lame d'un couteau.

Cuisson à Th 3 ou 4, 15 mn à 25 mn sur grille placée en haut du four. Décollez-les une fois refroidis. Attention à la cuisson si les quantités sont supérieures, ils doivent être dorés.

Chaque fois que je fais une recette qui n'utilise que les blancs d'œufs, je place ces blancs dans un sac congélation en notant la quantité et bien sûr la date. Cela me permet d'avoir une quantité de blancs suffisante pour effectuer la recette (ex. samedi il y avait 4 blancs = 12 congolais

Les petits biscuits

de Carole (muffins)

Four à 180°C préchauffé, cuisson 15 mn.

Ingrédients :

2 œufs,

200 gr de lait concentré sucré,

300 gr de farine,

1 cuil à café de levure,

250 gr de beurre,

1 tablette de chocolat noir ou au lait,

1 cuil à café de vanille en poudre,

1 cuil à café de sel. (On peut le faire aux amandes, aux noisettes, à la noix de coco, au praliné...).

Préparation

Dans un saladier, travaillez bien au fouet le beurre mou et le lait concentré. Ajoutez les œufs battus, puis la farine, la levure, le sel et la vanille mêlés. Mélangez bien l'appareil. Incorporez le chocolat coupé en petits morceaux et si l'on veut changer le parfum, la poudre de son choix (amandes, coco, noisettes...).

Faites de petits tas de pâte sur une tôle beurrée ou ayant du papier sulfurisé.

Faites cuire 12 à 15 mn. Laissez refroidir sur la plaque.

Le cake aux noisettes de Maribel

Four à 180°C préchauffé, cuisson 45 mn

Ingrédients :

2 œufs,
160 gr de sucre roux,
1 yaourt,
150 gr de farine,
½ sachet de levure,
5 cl d'huile,
100 gr de noisette en poudre (on peut le faire aux amandes).

Préparation :

Dans un saladier bien travailler au fouet les œufs et le sucre. Ajouter le yaourt, puis la farine et la levure mêlées. Bien mélanger l'appareil. Incorporer l'huile progressivement et les noisettes.

La pâte doit être lisse et sans grumeaux. Verser cette préparation dans un moule à cake beurré ou chemisé d'une feuille de papier sulfurisé.

Les cannelés bordelais :

Four à 210°C préchauffé, cuisson 1h à 1 h 15

Ingrédients pour 25 pièces :

2 jaunes d'œufs + 1/2 œuf,
250 gr de sucre semoule,
50 cl de lait, 125 gr de farine,
1.5 cl de rhum, 25 gr de beurre,
½ gousse de vanille,
1 cuil à soupe de zeste de citron haché, selon les goûts de l'amande amère.

Préparation

La veille : faites bouillir le lait avec le beurre, la gousse de vanille, le citron et l'amande, puis laissez tiédir.

Battez au fouet, les œufs, et le sucre, ajoutez la farine, sans trop travailler. Ajoutez-y le lait, le rhum, et laissez reposer le tout 24 h au frigo.

Le lendemain : Four à 210°C préchauffé, cuisson 1h à 1 h 15. Cela dépend si vous les aimez très bruns, et de la puissance de votre four.

Les moules en silicone sont très pratiques, les cannelés se démoulent aisément.

Versez la pâte dans les moules jusqu'à ½ cm du bord, et faites cuire le temps voulu. Souvent on est surpris de voir le dessus si brun, alors que le corps du gâteau est tout juste cuit. Il faut laisser refroidir les cannelés dans les moules pour qu'ils ne s'effondrent pas.

Les pains d'amandes

De Caroline, de sa tante Blanche

Four à 200°C préchauffé (bas), cuisson 6 à 10 mn

Ingrédients pour 60 pièces :

2 d'œufs, 150 gr de beurre,
375 gr de sucre semoule,
1 sachet de levure, 500 gr de farine,
1.5 cl de rhum, 1 cuil, à café de cannelle
125 gr d'amandes hachées grossièrement

Préparation

La veille : mélangez farine, sucre, levure, cannelle, 1 pincée de sel, les amandes, puis le beurre fondu, les œufs, et le rhum. Travaillez cette pâte qui doit devenir dure. Constituez des boudins de la taille d'un saucisson, et placez-les au frigo 1 nuit.

Le lendemain : Découpez de fines tranches de pâte. Déposez-les sur une plaque graissée, ou couverte de papier cuisson. Faites cuire pendant que vous préparez une seconde plaque. Décollez-les lorsqu'ils sont refroidis. Ces biscuits se conservent plusieurs jours dans une boîte en fer fermée.

les muffins

de Monique

Four chaud 180°C, cuisson 20 mn

Ingrédients :

2 œufs,
150 gr de sucre,
100 gr de beurre fondu,
2 cuil à soupe de gelée de framboise,
250 gr de farine,
1 paquet de levure,
400 gr de framboise

Préparation

Le sec : mélangez la farine , la levure, le sel.

L'humide : mélangez les œufs et le sucre, puis mettez le beurre fondu, la gelée. Battez bien le tout, ajoutez-y les framboises, mélangez délicatement pour ne pas les écraser.

Versez l'humide dans le sec, en un coup. Versez la pâte dans des moules à muffins ou à cannelés.

Mettez à four chaud 180° pendant 20 mn

Clafoutis aux framboises

de Ghislaine et Mireille :

Four à 180°C préchauffé, cuisson 45 mn.

Ingrédients :

4 œufs,
5 cuillères à soupe de farine,
9 cuillères à soupe de sucre,
1/4 de litre de lait des framboises ou fruits de saison,
1 pincée de sel,
60 g de beurre,
1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

Battez les œufs en omelette et ajoutez le sel puis le sucre. Ajoutez la farine et mélangez bien.

Faites fondre la moitié du beurre et ajoutez-le à la pâte, puis le lait. Beurrez le plat et disposez sur le fond les fruits, versez la pâte dessus. Disposez par dessus la moitié du beurre restant

Faites cuire au four à th.6 durant 45 min, à la sortie du plat du four, saupoudrez le clafoutis du sucre vanillé

Les confitures

La gelée de fruits rouges (cassis, groseilles, casseillers)

Ramasser les fruits (les petites grappes vertes ne gênent pas), les passer au moulin à légumes (pas de hachoir). Récolter le jus de fruit, le peser. Ajouter le même poids en sucre.

Faire cuire, lorsque cela bout, compter 4 minutes et c'est prêt. Mettre en bocaux.

Complément confiture : Si vous voulez faire de la confiture de mûres en quantité sans ramasser des kilos, mettez autant de mûres que de poires mûres avec le sucre. La poire fondra dans votre confiture, fera du « volume » et prendra le goût parfumé de la mûre.

Des associations de confiture originales

Abricot + miel, amande, gingembre, vanille, lavande.

Cerise + kirsch, rhum, vanille.

Citron + fleurs d'oranger, vanille.

Fraises + poivre noir, mûres, framboises.

Framboise + poivre noir, mûres, thym, fraises.

Groseille + anis.

Mirabelle + vanille, cannelle, oranges.

Mûres + poivre noir, framboises, fraises, badiane.

Pêche, nectarine + vanille, noix, cannelle, gingembre, clou de girofle, citron, amande amère

Poire + cannelle, vin rouge.

Pomme + vanille, cannelle, anis étoilé, cardamome, mélisse, sherry, eau de rose, rhum, lavande, menthe.

Potiron + badiane, oranges (zeste).

Prune + gingembre, cannelle, vanille, clou de girofle.

Rhubarbe + citron, raisins secs, cannelle, pomme.

Le gâteau aux oranges de Mireille

Four 200°C, cuisson 35 mn

Ingrédients :

3 œufs,
160 gr de sucre + 115 gr de sucre pour le sirop,
180 gr de farine,
3/4 sachet de levure,
120 gr de beurre,
3 oranges

Préparation

Battez le sucre et le beurre en crème. Ajoutez-y le jus d'une orange, ainsi que le zeste. Puis l'un après l'autre les 3 œufs.

Quand le mélange est homogène, ajoutez d'un seul coup la farine et la levure ensemble. Faites cuire 35 mn à four moyen.

Quand le gâteau est cuit, versez-lui dessus un sirop fait avec le jus de 2 oranges et 115 gr de sucre.

Le gâteau aux noix fraîches de Mauricette

Four th. 6 à 180 °c, cuisson 25 à 30 mn

Ingrédients :

175 gr de noix fraîches hachées grossièrement,

4 œufs,

50 gr de farine,

100 gr de beurre,

150 gr de sucre dont 3 sachets de sucre vanillé ou quelques gouttes d'extrait de vanille,

½ sachet de levure,

1 à 2 cuil à soupe de rhum.

Préparation

Travaillez les jaunes d'œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le beurre ramolli. Puis mélangez la farine, la levure, les noix et l'alcool, versez le tout sur le mélange précédent. Battez les blancs en neige, ajoutez les délicatement à l'appareil.

Mettez dans un moule à manqué et faites cuire 25 à 30 mn. Décorez avec des cerneaux de noix que vous fixez avec un point de confiture.

Crumble aux fruits rouges de Caroline.

Four à 200°C préchauffé, cuisson 20 à 25 mn.

Ingrédients :

A peu près 500 gr de fruits rouges. Vous pouvez mettre de tout (cerise dénoyautée, groseille, cassis, framboise, mûre, fraise...),
150 gr de beurre très froid,
150 gr de farine,
150 gr de sucre,
60 gr d'amandes que vous aurez hachées

Préparation :

Dans un joli plat mettez les fruits rouges. Si vous avez mis beaucoup de fruits acides, sucrez-les d'une cuillère à soupe de sucre.

Dans le robot (la chaleur des mains fait fondre le beurre ce qui est déconseillé) mettez tous les ingrédients, dès que cela commence à faire des petits grumeaux arrêtez. Versez la préparation sur les fruits. Faites cuire à four chaud (210°C). Dès que cela prend une couleur caramel doré, c'est cuit (25 à 35 mn). Laissez refroidir sans mettre au frigo, cela ôte le croustillant du crumble.

Le far aux pruneaux

Four à 210°C préchauffé, cuisson 45 mn.

Ingrédients :

5 œufs,
135 gr de sucre,
100 gr de farine,
15 gr de sucre vanillé,
½ litre de lait,
200 gr de pruneaux,
1 cuil à soupe de rhum.
1 pincée de sel.

Préparation

Faire tremper les pruneaux dans du thé pendant 1h. Puis les égoutter.

Dans un saladier bien travailler au fouet la farine et le sucre. Ajouter les œufs un à un, puis le lait, le rhum et le sucre vanillé. Bien mélanger l'appareil.

La pâte doit être lisse et sans grumeaux. Verser cette préparation dans un moule beurré où vous aurez placé les pruneaux. Faire cuire 10 mn à 210° puis 35 mn à 170 °.

Le gâteau aux noisettes et aux framboises, de Martine

Four à 210°C préchauffé, cuisson 30 mn.

Ingrédients :

4 œufs,
140 gr de sucre,
50 gr de farine,
1 sachet de levure,
140 gr de beurre,
125 gr de noisettes en poudre (on peut ajouter quelques amandes broyées),
des framboises selon le goût.

Préparation

Dans un saladier, bien travailler au fouet le beurre et le sucre. Ajouter la farine, les noisettes et la levure mêlées puis les œufs. Bien mélanger l'appareil. La pâte doit être lisse et sans grumeau.

Verser cette préparation dans un moule à cake beurré ou chemisé d'une feuille de papier sulfurisé, puis placer les framboises encore congelées : elles ne s'abîment pas et tombent toutes seules au fond.

Mettre au four 30 mn. Laisser refroidir dans le moule puis démouler.

Le gâteau à la banane et au chocolat de Caroline

Four à 180°C préchauffé, cuisson 45 mn.

Ingrédients :

200gr de bananes écrasées à la fourchette,
1 jus de citron,
2 œufs,
200 gr de sucre,
200 gr de farine,
70 gr de beurre,
1 cuil. à soupe d'huile,
1 sachet de levure,
100 gr de chocolat noir.

Préparation

Dans un saladier, bien travailler au fouet la banane et le citron, puis ajouter les œufs et le sucre. Verser la farine et la levure mêlées. Bien mélanger l'appareil. Incorporer l'huile progressivement et le beurre fondu. La pâte peut avoir quelques grumeaux de banane. Verser cette préparation dans un moule à cake beurré ou chemisé d'une feuille de papier sulfurisé.

Faire cuire 35 à 40 mn. Lorsque le gâteau est refroidi, le démouler et verser le chocolat dessus en glaçage. Il peut se conserver plusieurs jours s'il n'est pas mangé avant !.

Far aux pruneaux de Mireille :

Four 200°C, cuisson 45 mn

Ingrédients :

4 œufs,
150 gr de sucre,
200gr de farine,
250 gr de pruneaux,
½ litre de lait,
1 cuil à soupe d'armagnac,
100 gr de beurre,
1 pincée de sel.

Préparation

Faites tremper les pruneaux 1 heure dans de l'eau ou du thé. Egouttez-les.

Mélangez la farine, le sucre, le sel, puis faites un puits dans lequel vous casserez les œufs. Mélangez bien en incorporant le lait.

Parfumez le tout avec l'armagnac.

Laissez reposer 1 heure, placez dans un plat en terre préalablement beurré les pruneaux que vous recouvrez de pâte. Placez des noisettes de beurre sur le dessus.

Faites cuire 45 mn à four préchauffé à 200°C.

Des figues à Noël.

Pour vous régaler à Noël, manger des figues confites avec des volailles, ou du oie gras, ou des magrets.. ;

Ramassez les figues mûres mais pas trop. Les congeler ainsi sans les écraser.

Le jour J, faire un sirop de sucre et, quand il est bien épais sans être du caramel, plonger les figues congelées et les faire confire jusqu'à ce qu'elles commencent à devenir translucides (5 à 10 mn). Les servir tièdes avec du foie gras et du pain complet : c'est un régal !!!

Le gâteau aux amandes de Caroline

Four à 220°C préchauffé, cuisson 25 mn.

Ingrédients :

3 œufs et 2 blancs d'œufs,
120 gr de sucre glace,
60 gr de beurre,
40 gr de farine,
½ sachet de levure,
75 gr d'écorces d'oranges confites,
100 gr d'amandes en poudre.

Préparation

Coupez au couteau les écorces d'oranges confites en tout petits dés.
Faites fondre le beurre et laissez-le refroidir.

Au mixer, mélangez la poudre d'amandes et le sucre, puis ajoutez-y les blancs d'œufs.
Quand vous avez obtenu une pâte, ajoutez-y les œufs entiers puis la farine, le beurre fondu et les oranges.

Versez cette préparation dans un moule à manqué beurré ou chemisé d'une feuille de papier sulfurisé. Faites cuire 10 mn à four chaud, puis cuisez 15 mn à 180°C

Démoulez le gâteau, laissez le refroidir sur une grille avant de le servir.