Cahier de recettes

Le caprice d'un jour
peut d'un sot,
peut d'un cuistre
ou d'un mince avocat
faire un premier ministre
mais il faut bien des ans
pour faire un cuisinier

Léon de Fos
Gastronomania (1870)

Fonds ancien bibliothèque de Semur-en Auxois

abaisser / *ausrollen / roll out* terme culinaire 17
abattis / *das Geflügelklein / giblets* terme culinaire 17
abricot / *die Aprikose (Steinfrüchte) / apricot (stone fruit)* 17
abricoter / napper terme culinaire 17
absinthe / *der Wermut / wormwood* 18
agar-agar *m* (algues) *der/das Agar-Agar (Meeresalgen) / agar-agar eaweed)* 18
agneau de Pâques *(Osterlämmchen)* 18
aiguillette de bœuf braisée 18
ail (tête d'ail, gousses d'ail)/ *der Knoblauch (Knoblauch/ Knoblauchzehe) / garlic (garlic bulb/garlich cloves)* 19
ail des ours / *der Bärlauch / wild garlic or bear's garlic* 19
airelles / *die Preiselbeeren / red whortlberries* 19
amande / *die Mandel /almond* 19
amande effilée / *das Mandelblatt /sliced almond* 20
amandes en poudre / *gemahlene Mandeln / ground almonds* 20
amandes hachées / *die gehackte Mandeln /diced almonds / chopped almonds* 20
amandes en copeaux / *die Mandelstifte /slivered almond* 20
amande émondées / *die abgezogene Mandeln /blanched whole almonds* 20
amande non émondées / *die ganze Mandeln / whole almonds* 20
amaretti petits fours 21
aneth / *der Dill / dill* 21
anis *m* étoilé / *der Sternanis / star anise* 21
appareil terme culinaire 21
appareil à bombe (utilisable en « sabayon ») 21
appareil à bombe à base de crème anglaise (utilisable en « sabayon ») 21
Apfelstrudel 22
appareil à flan salé (quiches …) 22
appareil à flan sucré (tartes alsaciennes…) 22
appareil au citron (utilisable pour tarte au citron, entremets ou crème) 22
appareil à miroir 23
aspérule odorante / *der Waldmeister / woodruf* 23
assaisonner terme culinaire *würzen / season* 23
assortiment de coquillage gratinés et rizotto 23
attelet terme culinaire 24
baguette viennoise 24
bahut 24
bain-marie 24
baisers au chocolat (petits fours) 24
barder / *bardieren / mit Speckscheiben umwickeln / bard* terme culinaire 25
basic cookies 25

basilic / das Basilikum / basil 25
bassine à légumes 26
bâtonnets à la noix de coco (petits fours de Noël) *Kokostangerl* 26
bavarois au citron 26
bavarois aux œufs 26
bavarois aux fraises 27
bavarois aux framboises 28
bavarois aux fruits 29
bavarois aux fruits (en images) 30
béatilles terme culinaire 30
beignet terme culinaire 30
berrichons petits fours 30
beurre blanc 31
beurre maître d'hôtel (en images) 31
beurre (en) pommade terme culinaire 32
beurre manié / *Mehlkloß / Mehlbutter / kneaded butter with flour* 32
Biarritz petits fours 32
biscuit dacquoise 32
biscuits aux amandes, noisettes, pavot, cacao et pistache (sans gluten) 32
biscuits cuiller 33
biscuits chocolat/amandes petits fours 33
biscuit feuille 33
biscuits fondants aux chocolats petits fours repos 1 heure 33
biscuits hollandais au beurre petits fours 34
biscuit Joconde 34
biscuit de Savoie 34
bisque terme culinaire 34
bisque de crevettes 35
bisque de crustacés façon bouillabaisse, croûtons à l'ail, sauce rouille 35
blanc terme culinaire 35
blanc de barbue à la fondue d'endives et au jambon 35
blanchir terme culinaire 36
blanc-manger 36
blanquette de veau à l'ancienne 36
blanquette de volaille *(procédé de la blanquette)* riz à la mode de Valence émincée de choux 37
blinis 38
bœuf bourguignon ou estouffade de bœuf à la bourguignonne 38
bouquet garni / *Kräuter-bundchen / bunch* terme culinaire 38
boules aux noisettes et au cacao *(Haselnus-Kakao-Kugeln)* petits gâteaux de Noël 38
bourrache / *der Boretsch / borage* 39
braisage du poisson (en images) 39

Brandteig (en images) 40
bretzel à la cannelle petits fours de Noël 40
brider / *bridieren* / *truss* terme culinaire 40
brioche 40
Brioche (Rezept auf Deutsch) 41
brownies 41
brownies aux noix de pécan petits fours 41
broyé du Poitou 42
brunoise terme culinaire 42
bûche de Noël 42
burger alsacien petits pains bretzel choucroute saucisse fumée munster 43
burger angevin 44
burger au saumon, à la betterave, sauce crème au piment d'Espelette, salade frites 44
burger auvergnat 45
burger basque 45
burger bas-normand (cidre andouille de Vire et Pont-l'Evêque) 46
burger blanc de volaille pané sauté, fondue d'échalote au vin rouge, fromage de chèvre 46
burger bourguignon 47
burger breton 48
burger charolais steak de charolais Epoisses, sauce au poivre 48
burger ch'ti (façon carbonade, maroilles et oignons à la bière) 49
burger classique (pain maison, steak haché, moutarde en grains, cheddar fondu) 50
burger de poisson, sauce mayonnaise aux échalotes et à la ciboulette 50
burger des Charentes 51
burger franc-comtois saucisse de Morteau, comté, cancoillotte et pommes de terre 51
burger haut-normand 52
burger limousin 52
burger lorrain 53
burger omelette / salade de carottes / fromage de vache frais / frites 54
burger au pain noir saumon, crème citronnée, fondue à l'échalote au vin rouge 54
burger rose au saumon, à la betterave et crème au piment d'Espelette 55
burger steak de veau haché, pancetta, Brillat-Savarin, frites 56
burger suisse : rôsti, lard grillé, sauce au bleu de Gex 56
caissettes aux amandes petits fours 57
caoua foie gras chantilly, crème de boudin noir aux échalotes et au cidre 57
cake 58
cake au chocolat et aux noisettes 58
cake salé 59
calotte 59
cannelés de Bordeaux 59
capilotade terme culinaire 59

caramels au café *Kaffeekaramel* petits gâteaux de Noël 59
caramel au beurre salé 60
cardamome / *der / das Kardamom / cardamom* 60
carottes à la coriandre 60
caviar d'aubergine 60
Carrot Cake 60
cerfeuil / *der Kerbel / chervil* 61
cerises amarena 61
charlotte aux fruits 61
châtrer / *kastrieren / castrate* terme culinaire 62
Cheesecake *(New York cheesecake)* 62
chemiser / *auslegen /mit Backpapier belegen / line* terme culinaire 63
chewy chocolate chip cookies 63
chiqueter terme culinaire 63
chinois 63
choux chantilly 63
choux au craquelin 64
choux à la crème (divers) 65
Christmas cake 65
Christmas crumble friands 66
Christmas pud cupcakes 67
Christmas spiced friands 67
ciboulette / *der Schnittlauch / chives* 68
ciseler (en images) 68
civet de chevreuil Grand Veneur 68
clafoutis aux cerises limousin 69
clair / *nicht gebundet / not thickened* terme culinaire 69
clarification (deuxième phase de la réalisation d'une marmite) 69
clarifier / *klären / clarify* terme culinaire 70
coleslaw 70
coller terme culinaire 71
combava (citron) / *die Kombava Zitrone / kombava lemon* 71
compoter terme culinaire 71
comtesses petits fours 71
concasser terme culinaire 71
concassée terme culinaire 71
confiture de lait 71
consommé de volaille, flan de petits pois 71
consommé 72
consommé de volaille façon soupe chinoise 73
contiser terme culinaire 74

cookies de base ... 74
cookies craquants aux chocolats petits fours ... 74
cookies aux flocons d'avoine et aux noisettes petits fours ... 75
cookies aux noix de macadamia petits fours ... 75
cookies au sarrasin (SANS gluten) petits fours ... 75
cookies « mous » aux pépites de chocolat petits fours ... 76
cookies « pain d'épices » petits fours ... 76
cookies salés aux tomates séchées et chorizo ... 76
cookies « vintage » aux pépites de chocolat petits fours ... 77
coriandre / *der Koriander* / *coriander* ... 77
coriandre en graines / *die Korianderkörner (pl)* / *coriander seeds* ... 77
cornes de gazelle petits fours ... 77
corner / *schaben* / *scrape* terme culinaire ... 78
coucher / *spritzen* / *pipe* terme culinaire ... 78
coulis de chocolat ... 78
côtes de porc panées et sautées ... 78
craquelin (pour choux) ... 78
craquelin au chocolat (pour choux) ... 78
craquelin au café (pour choux) ... 79
crème anglaise ... 79
crème anglaise (en images) ... 80
crème au beurre à base de meringue italienne ... 81
crème au citron pour roulé au citron ... 81
crème brûlée ... 81
crème brûlée aux anis de Flavigny ... 81
crème caramel ou crème renversée au caramel ... 82
crème Chantilly ... 82
crème Chiboust (dérivé de crème pâtissière -voir ci-dessous-) ... 83
crème de crevettes ... 83
crème de moules au safran ... 83
crème diplomate (dérivé de crème pâtissière- voir ci-dessous) ... 84
crème légère (dérivé de crème pâtissière- voir ci-dessous) ... 84
crème mousseline (dérivé de crème pâtissière- voir ci-dessous) ... 84
crème night and day (dérivé de la crème renversée au caramel) ... 84
crème Opéra ... 84
crème pâtissière ... 85
crème pâtissière (en images) ... 85
crème renversée au caramel (viennoise, mauresque ou jour et nuit) ... 86
crémer terme culinaire ... 86
crêpes au sucre ... 86
crêpes soufflées ... 87

crever terme culinaire 87
cresson aliénois / *die Gartenkresse* / *cress* 88
cresson (dit : de fontaine) / *die Brunnenkresse* / *watercress* 88
croissants 88
croissants de lune à la vanille petits fours de Noël 88
croissants de lune aux pignons de pin petits fours de Noël 89
croustillants aux olives 89
cuire à blanc terme culinaire 89
cuisses de canard à la bourguignonne 89
cuisses de canard à l'orange 90
cuisses de canard confite 91
cuisse de poulet à la basquaise 91
cuisse de poulet à la mexicaine 91
cuisse de poulet en fricassée 91
cuisson à l'anglaise des légumes terme culinaire 92
cul-de-poule 92
cumin en graines / *der Kümmel* / *cumin seeds* 92
dacquoise 93
darne / *Fischsteak, Fischfilet* / *fish steak, fish medaillon* 93
décanter terme culinaire 93
découpage à cru de la volaille (en images) 93
décuire (obtenir un caramel liquide) terme culinaire 98
déglacer terme culinaire 98
dégorger terme culinaire 98
délices aux amandes (repos 30 minutes) petits fours 98
délice maltais 98
dépouiller terme culinaire 99
dessécher terme culinaire 99
désarêter un poisson par le dos (en images) 99
détendre terme culinaire 101
détrempe terme culinaire 101
diamants (sablés) petits fours 101
Digestive Biscuits (Whole meal) 102
dorer terme culinaire 102
double ginger cookies 102
dos de colin dieppoise, riz safrané 103
Dresdner Eierschecke 103
Dresdner Eierschecke 104
Dresdner Stollen 104
duchesses pralines petits fours 105
duxelles terme culinaire 105

ébarber terme culinaire 106
écaler terme culinaire 106
échalotes au vin rouge 106
échelle à pâtisserie 106
écrasée de pommes de terre à l'ail 106
Eierschecke 106
Eierschecke 107
Elisenlebkuchen petits gâteaux de Noël 108
Elisenlebkuchen 108
émincer 108
émincer des champignons(en images) 109
émulsionner terme culinaire 109
entremets au chocolat 109
entremets au fromage blanc 110
épuiser terme culinaire 110
escalope "cordon bleu" 111
escalope de volaille aux champignons 111
escaloper terme culinaire 111
escaloper (en images) 111
estragon / *der Estragon* / *tarragon* 112
étuver terme culinaire 112
far breton 112
farce de base 113
farce à terrine 113
ferrer terme culinaire 113
festonner terme culinaire 113
feuilles d'amandier petits fours 113
feuilletage inversé 113
feuilletage record 114
feuilleté aux framboises 114
feuillantine aux fruits rouges 114
fiadone 115
filet de lieu (ou tout autre poisson) pané sauté 115
flamiche à la picarde 115
flan à la vanille Bourbon 116
flan de chèvre au caramel de moutarde 116
flan de légumes (potiron, carottes, navets, rutabagas, topinambours, épinards, céleri…) 116
flan meringué de thé au jasmin 117
flan pâtissier 117
flocons de Noël (Schneeflocken) petits gâteaux de Noël 117
focaccia 118

foie gras dit "au torchon » (méthode) 118
foisonner terme culinaire 118
foncer terme culinaire 118
fondants chocolat moka (10 fondants) 118
fond blanc de veau 119
fond blanc de volaille 119
fonds brun ou estouffade (Guide Culinaire - Escoffier) 119
Forêt-Noire (Schwarzwälderkirschtorte) 120
fouée de Touraine (pâte à pain) 121
fouler terme culinaire 121
fraiser terme culinaire 121
framboisette caramélisée 121
fricassée de volaille à l'ancienne 122
fritot 123
fumet de poisson (source : Planche et Sylvestre – 1er trimestre 1978) 123
galettes à l'anis / *Anisplätzchen* petits fours de Noël 123
galettes bretonnes petits fours 123
galettes de céleri-rave (30 galettes) 124
galette Des Rois 124
galette Des Rois (en images) 124
galettes façon « Saint-Michel » petits fours 130
galettes nantaises petits fours 130
galettes suédoises (Kakor) comme chez Ikea petits fours 131
gaspacho fraises – pesto – cidre, coulis de fraises (repos 3 heures minimum) 131
gastrique terme culinaire 132
gaspacho andalou 132
gâteau au fromage blanc *Käsekuchen* 132
gâteau « de sable » *Sandkuchen* 132
gâteau « Grand Siècle » (version individuelle) 132
gâteau « Grand Siècle » 134
gaufres 134
gelée de coing 135
génoise 135
génoise au chocolat (en images) 135
gingerbread cookies 137
girofle (clou de) / *die Nelken* / *cloves* 137
glaçage des légumes (en images) 137
glace au caramel au beurre salé 139
glace au chocolat blanc 139
glacer terme culinaire 139
gougères à la bourguignonne (8 personnes) 139

goujonnette terme culinaire 140
grammages des légumes 140
grammages des poissons (source : à partir de la cuisine de référence) 141
gratin dauphinois 141
gratin de courgettes et d'aubergines 142
guacamole 142
habiller terme culinaire 142
hacher du persil (en images) 142
Haferflocken cookies 142
Haselnuss-Kakao-Kugeln 143
Haselnusstaler Weihnachtsgebäck 143
hâtelet terme culinaire 143
Honey saffron Christmas cake 143
jalousie à la mousseline de poisson, beurre blanc à la ciboulette 144
jambonnettes de grenouille à la purée d'ail et au jus de persil 145
joue de bœuf braisée 145
Kaffeekaramel (Weihnachtsgebäck) 146
Kaiserschmarrn 146
Käsekuchen 147
Kokostangerl 148
Kongress-Schnitten 148
Kougelhof 149
langues de chat petits fours 149
larder terme culinaire 150
laurier */ der Lorbeer / bay leaf (pl. leaves)* 150
légumes glacés / le glaçage des légumes (en images) 150
exemple avec les petits oignons blancs 150
lié terme culinaire 151
lier terme culinaire 151
longe de porc poêlée aux pruneaux (technique de la cuisson « poêler ») 151
limoner terme culinaire 152
limoncino 152
losanges meringués au cassis *(Kongress-Schnitten)* petits gâteaux de Noël 152
lustrer terme culinaire 153
Macadamia-Cookies (90 Stücke) 153
macaronner terme culinaire 153
macarons petits fours (Louet-Tours) 153
macérer terme culinaire 154
madeleine de Commercy petits fours 154
madeleine sarrasin/chocolat petits fours 154
magret terme culinaire 154

magret de canard au cassis ... 154
manchonner terme culinaire ... 155
Mandelblätter ... 155
Mandel-Spritzgebäck ... 155
marbré ... 155
marbrée (viande) terme culinaire ... 156
marbrer terme culinaire ... 156
marmite (pour consommé) ... 156
marquer terme culinaire ... 157
mayonnaise (en images) ... 157
meringue française (ordinaire) ... 157
meringue italienne ... 157
meringue suisse (dite « sur le feu ») ... 157
meringuer terme culinaire ... 158
mesclun terme culinaire ... 158
mille-feuilles ... 158
mincemeat (Traditional) ... 158
mincemeat (Boozy) ... 159
mincemeat (Jewelled) ... 159
migaine terme culinaire ... 160
mincemeat ... 160
mini-ratatouille ... 160
mique (pâte à pain) ... 160
moelleux à cœur ... 161
moelleux au chocolat ... 161
monder terme culinaire ... 161
monter terme culinaire ... 161
mouiller terme culinaire ... 162
moussaka ... 162
mousse au yaourt ... 162
mousse légère au café et au chocolat ... 162
navarin d'agneau – technique d'un ragoût ... 163
noix (de) muscade *Muskatnuß /nutmeg* ... 164
nougat glacé ... 164
oaty hazelnut cookies ... 164
œufs à la neige, coulis de caramel au beurre salé ... 165
œufs au lait ... 165
œufs pochés en meurette ... 165
omelette norvégienne ... 166
Opéra ... 167
Osterbrot ... 168

Osterlämmchen Quelle : Ich helf dir Backen BLV Verlag 169
pains au chocolat 169
pains au lait 170
pains au sucre 170
pain de Pâques *(Osterbrot)* source : Ich helf dir Backen BLV Verlag 170
pain d'épices 171
pain d'épices (2) 171
pains d'épices finlandais au gingembre (petits fours) 171
pain faluche 172
pain feuilleté 172
pain gascon 172
pains mauricette 173
palets bretons petits fours 173
pana cotta (pour 30 à 40 verrines environ) 173
pana cotta à la fraise Tagada® (pour 30 à 40 verrines environ) 173
papier alu 174
papier film 174
papier sulfu(risé) 174
Paris-Brest 174
parfait glacé 176
passer terme culinaire 176
pastis landais 176
pâte à brioche (sans levain) (en images) 176
pâte à choux 179
pâte à choux (en images) 179
pâte à crêpes 181
pâte à crêpes 181
pâte à croissants 182
pâte à croissants (en images) 182
pâte à génoise 184
pâte à génoise : méthode au bain-marie 185
pâte à pain (idéale pour burger) 186
pâte à pains au chocolat 187
pâte à pains au sucre 187
pâte à pain pour pains auvergnats 188
pâte à pain pour pain boulot 188
pâte à pain pour pain bretzel 188
pâte à pain pour pain cordon 189
pâte à pain pour pain coupiette 189
pâte à pain pour pain de Beaucaire 189
pâte à pain pour pain de campagne 189

pâte à pain pour pain de mie (école hôtelière Metz) 190
pâte à pizza briochée 190
pâte à pizza surfine 190
pâte brisée 191
pâte feuilletée (en images) 193
pâte feuilletée viennoise (à galette) 196
pâte levée (en images) 197
pâtes poussées (en images) 199
pâton terme culinaire 200
Pavé au chocolat amer et aux épices douce 200
Pavé de truite, riz sauvage, compotée d'échalotes 200
petite salade de tomate, concombre, poivron 200
petits fours « chiffonnés » noix de coco / orange 200
persil frisé / *die krausblättrige Petersilie / curly parsley* 201
persil plat / *die glattblättrige Petersilie / leaf parsley - broadleaf parsley* 201
persillée terme culinaire 201
petits fours aux flocons d'avoine petits fours 201
petits fours noirs et blancs petits fours repos 1 heure 30 202
petits fours au beurre noisette « Heidesand » sablés de la bruyère petits fours 202
petits fours aux raisins secs (sans gluten) petits fours 202
petits légumes à la grecque 202
petits oignons glacés (en images) 203
Pinienkern-Kipferln 204
pincer terme culinaire 204
plaques à pâtisserie 204
pogne de la Drôme 204
pointer terme culinaire 205
poires pochées au vin rouge 205
polenta (8 personnes) 205
pommes boulangères 205
pommes de terre en « robe des champs » 205
pommes lyonnaise 206
pommes miettes 206
pommes purée 206
pommes sarladaise 206
pot-au-feu 206
pot-au-feu de canard 206
potage aux pois cassés (potage Saint-Germain) aux croûtons 207
potage de lentilles corail et flan au bacon 207
potage froid au concombre et chèvre rôti 208
potage froid aux tomates et chèvre rôti 208

potage poireaux-pommes de terre (dit potage Parmentier) 208
potage de potiron et châtaignes caramélisées 208
potage Parmentier 209
potage Thourins à l'oignon 209
pot de crème 210
poularde pochée sauce suprême 210
poulet rôti – jus de rôti 210
poulet poêlé grand'mère pommes miettes choux de Bruxelles 211
progrès au café 211
profiteroles Paris-Brest 212
pudding aux raisins 213
pudding diplomate 214
pudding au riz 215
puits d'amour 215
purée de pommes de terre (et carottes éventuellement) 216
purée de courges 216
purée de trois légumes 216
quiche à la Lorraine 216
rafraîchir terme culinaire 217
raidir terme culinaire 217
réduire terme culinaire 217
Reine de Saba (Larousse pâtissier 60) 217
relever terme culinaire 217
revenir (faire revenir) terme culinaire 217
rillettes de porc 217
rissole terme culinaire 218
rissoler terme culinaire 218
riz à la créole 218
riz à l'égyptienne 218
riz à la parisienne 218
riz à l'impératrice 218
riz pilaf 219
riz à la mode de Valence 219
rochers à la noix de coco petits fours 219
rochers aux noix petits fours 219
rochers d'amandes petits fours 219
romarin / *der Rosmarin / rosemary* 220
Rotschilds petits fours 220
roulé au citron 220
roux (réaliser un) (en image) 220
sablés au chocolat petits fours 221

sablés aux noisettes petits fours 221
sablés aux noix glacées petits gâteaux de Noël *(Sandgebäck mit glasierten Walnüssen)* 221
sablés aux flocons d'avoine petits fours 222
sablés bretons petits fours 222
sablés bretons cœur au chocolat petits fours 222
sablés diamants petits fours 223
sablés façon « petits écoliers » petits fours 223
saigner terme culinaire 224
Saint-Honoré 224
saisir terme culinaire 224
salade niçoise 224
salade lyonnaise, croutons de pain « fait maison » 225
salade landaise, croutons de pain de mie « fait maison » 225
salade tiède bouchère 225
salmigondis terme culinaire 226
salpicon terme culinaire 226
Sandgebäck mit glasierten Walnüssen (Weih-nachtsgebäck) (sablés aux noix glacées) 226
sangler terme culinaire 227
sauce béarnaise 227
sauce Bercy 227
sauce chocolat 228
sauce Choron 228
sauce espagnole (Guide culinaire - Escoffier) 228
sauce hollandaise 229
sauce Foyot 229
sauce maltaise 229
sauce mayonnaise (en images) 229
sauce Mikado 230
sauce mousseline 230
sauce moutarde 230
sauce Paloise 230
sauce Valois 230
sauce vinaigrette 230
saumure de trempage (jambon persillé, petit salé…) 230
saumon entier en Bellevue sur lit de macédoine de légumes 231
sauté de porc à la ciboulette (technique du ragoût) 231
sauté de veau Marengo – technique d'un ragoût 231
Schneeflocken flocons de Noël (Weihnachtsgebäck) 232
Schwarz-Weiß-Gebäck (Weihnachtsgebäck) petits fours noirs et blancs 232
serrer terme culinaire 233
singer terme culinaire 233

soupe de moules au safran 233
soupe froide au concombre et chèvre rôti 233
soupe froide aux tomates et chèvre rôti 234
soupe de poisson façon bouillabaisse, croûtons à l'ail, sauce aïoli 234
soufflé glacé (parfum au choix) 234
soupe gratinée à l'oignon 235
soupe Thourins à l'oignon 235
sorbet chocolat (Patrick Bertron - au Relais Bernard Loiseau) 235
Sparkling vanilla Christmas cookies 235
Spekulatius petits fours de Noël 236
Spekulatius (Rezept auf Deutsch) 236
Spitzbuben petits fours de Noël 237
Spitzbuben (deutsche Fassung) 237
Spritz petits fours de Noël 237
steak sauté Bercy 238
Stollen de Dresden (1 mois de repos) 238
Streusel pommes/rhubarbe 238
succès 239
suer terme culinaire 240
sultanes petits fours de Noël *Mandel-Spritzgebäck* 240
tabler terme culinaire 240
tamis (à farine) 241
tamponner terme culinaire 241
tapis de cuisson « silpat » 241
tartare de saumon sur lit de mesclun 241
tarte à la mangue (ou aux fruits de la passion) 241
tarte à l'orange 242
tarte alsacienne aux fruits (pommes mirabelles, cerises…) 242
tarte au chocolat blanc 243
tarte au citron 243
tarte au citron (au beurre) 244
tarte au flan 244
tarte au mascarpone 245
tarte aux pommes 245
tarte au sucre ou à la vergeoise (8 pers.) 245
tarte fine aux oignons 246
tarte fine aux sardines 246
tarte fine aux pommes 246
tarte fine aux poires et amandes 246
tartelette à la Lorraine 247
Tartelette au caramel à la fleur de sel 247

tartelette au caramel à la fleur de sel 247
tartelette au chocolat blanc 248
tartelette aux poireaux 248
tarte Bourdaloue 248
tempérage du chocolat terme culinaire 249
Tiramisù (8 personnes) 249
toast au tarama rose et pamplemousse / pain de mie maison 249
toast aux rillettes de saumon, tarama rose et pamplemousse / pain de mie maison 250
tomates provençale 251
tourer terme culinaire 251
tourner terme culinaire 251
tourte de poulet aux salsifis 251
traditional mincemeat 252
travers de porc laqué au miel et au gingembre 253
trois purées de légumes 253
trousser terme culinaire 253
truite aux amandes 253
tuiles au gingembre petits fours 254
tuiles aux amandes et à la vergeoise petits fours 254
tuiles aux amandes petits fours (pour 12 à 16 tuiles selon taille) 254
tzatzíki 254
vanner terme culinaire 255
velouté de chou-fleur et brocoli 255
velouté aux champignons 255
velouté de cresson 256
velouté de moules au safran 256
vert-cuit terme culinaire 257
visitandines petits fours 257
vintage chocolate chip cookies 257
yaourt glacé au gingembre et à la cardamome 258

a b c d e f g h i j k l

les recettes en italique sont en allemand ou en anglais dans le cadre des sections européennes

TABLE DES MATIERES

abaisser / *ausrollen / roll out* **terme culinaire**

donner une certaine épaisseur à une pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie
mélange de différents éléments entrant dans la composition d'un plat, exemple : appareil à soufflé, à flan salé, à flan sucré...

Teig auf einer Fläche in die Länge ziehend ausbreiten (duden.de)
to spread out or flatten (http://www.dictionary.com/)

TABLE DES MATIERES

abattis / *das Geflügelklein / giblets* **terme culinaire**

tête, cou, ailerons, rognons, foie, langue, cœur et foie des volailles et gibiers à plumes
auf Deutsch: Geflügelinnereien (essbare Organe)
in english: giblets usually refers to the heart, liver, gizzard, and sometimes the neck of poultry.

TABLE DES MATIERES

abricot / *die Aprikose (Steinfrüchte) / apricot (stone fruit)*

TABLE DES MATIERES

abricoter / napper **terme culinaire**

1. Etaler avec un pinceau une fine pellicule de nappage blond bouillant ou gelée d'abricots sur le dessus d'une tarte.

Cette technique permet :
- de donner un aspect brillant
- d'améliorer le goût
- de protéger du contact direct de l'air (empêche le dessèchement)

2. Appliquer préalablement en sous-couche au mille-feuille cela facilite le glaçage au fondant blanc.

TABLE DES MATIERES

absinthe / *der Wermut / wormwood*

TABLE DES MATIERES

agar-agar *m* (algues)
der/das Agar-Agar (Meeresalgen) /
agar-agar eaweed)

TABLE DES MATIERES

agneau de Pâques
(Osterlämmchen)

source : Ich helf dir Backen BLV Verlag

100 g de beurre ramolli
80 g de sucre
1 cuillère à soupe de sucre vanillé
1 zeste de citron
1 œuf, 1 jaune d'œuf
125 g de farine
50 g de fécule de maïs
1 cuillère à café de levure chimique
au besoin un peu de lait

du sucre glace pour saupoudrer

temps de cuisson: 25-30 minutes à 180°C

matériel nécessaire :
1 calotte ou un batteur
1 spatule
1 ramequin
1 moule « agneau »
1 éminceur
1 planche à découper ou une râpe à zeste
1 tamis à farine
1 pinceau à pâtisserie

- préchauffer le four
- ramollir le beurre
- ajouter peu à peu le sucre, le sucre vanillé, le zeste râpé, l'œuf et le jaune et mélanger pour obtenir un mélange bien homogène
- tamiser la farine, la fécule de maïs et la levure chimique sur le mélange précédent et bien mélanger
- si la pâte s'avère trop ferme, ajouter un peu de lait, la pâte doit se détacher facilement de la spatule
- fermer le moule à "agneau" et faire couler la pâte par l'orifice
- cuire jusqu'à obtenir une coloration bien blonde

- laisser reposer l'agneau à la sortie du four afin de laisser la condensation s'échapper puis défaire le moule
- après refroidissement saupoudrer de sucre glace

TABLE DES MATIERES

aiguillette de bœuf braisée

mettre l'aiguillette à braiser :

- faire rissoler l'aiguillette (qui peut avoir été mise à mariner quelques jours à l'avance) à l'huile (viande rouge
- pendant ce temps, tailler la garniture aromatique en gros cubes (grosse mirepoix)
- dégraisser en versant l'huile

- ajouter la garniture aromatique et la faire revenir en la colorant LEGEREMENT (en cas de marinade, utiliser celle de la marinade)
- mouiller au vin rouge (en cas de marinade on utilisera celle-ci pour le mouillement)
- assaisonner au gros sel, ajouter les pieds de porc
- cuire à couvert durant 3 à 4 heures (selon la taille) en retournant la pèce de temps en temps
- en fin de cuisson, débarrasser la pièce au chaud, passer le fond de braisage au chinois, goûter et rectifier la liaison et l'assaisonnement.

TABLE DES MATIERES

ail **(tête d'ail, gousses d'ail)/** *der Knoblauch (Knoblauch/ Knoblauchzehe) / garlic (garlic bulb/garlich cloves)*

tête d'ail gousses d'ail

TABLE DES MATIERES

ail des ours / *der Bärlauch / wild garlic or bear's garlic*

TABLE DES MATIERES

airelles / *die Preiselbeeren / red whortlberries*

TABLE DES MATIERES

amande / *die Mandel /almond*

TABLE DES MATIERES

amande effilée / *das Mandelblatt /sliced almond*

TABLE DES MATIERES

amandes en poudre / *gemahlene Mandeln / ground almonds*

TABLE DES MATIERES

amandes hachées / *die gehackte Mandeln /diced almonds / chopped almonds*

TABLE DES MATIERES

amandes en copeaux / *die Mandelstifte /slivered almond*

TABLE DES MATIERES

amande émondées / *die abgezogene Mandeln /blanched whole almonds*

TABLE DES MATIERES

amande non émondées / *die ganze Mandeln / whole almonds*

TABLE DES MATIERES

amaretti petits fours

300 g de poudre d'amandes (voir ci-dessus)
250 g de sucre (2x125g)
3 blancs d'œufs
1 pincée de sel
1 cs de jus de citron (facultatif)
3 gouttes d'essence d'amande amère
25 g de chocolat noir râpé
1 cs de farine

- Mélanger 125 g de sucre avec la poudre d'amande
- Battre les blancs en neige avec le sel (et le citron - *facultatif*)
- Incorporer petit à petit 125 g de sucre
- Ajouter l'essence d'amande amère aux blancs puis le mélange sucre et poudre d'amande
- Incorporer intimement
- Partager la pâte en deux
- Incorporer le chocolat à une des deux parties
- Coucher à la douille unie en petiots tas de la taille d'une grosse noisette
- Cuire au four à 150°c pendant 15 minutes (plus pour dessécher que pour cuire)
- A la sortie du four saupoudrer de sucre glace

TABLE DES MATIERES

aneth / *der Dill / dill*

TABLE DES MATIERES

anis *m* **étoilé** / *der Sternanis / star anise*

TABLE DES MATIERES

appareil terme culinaire

mélange de différents éléments entrant dans la composition d'un plat, exemple : appareil à soufflé, à flan salé, à flan sucré...

TABLE DES MATIERES

appareil à bombe (utilisable en « sabayon »)

8 jaunes
300 g de sucre
½ l de crème fleurette
parfum

- cuire le sucre à 118/120°C
- verser sur les jaunes et battre jusqu'à complet refroidissement
- parfumer
- incorporer délicatement la crème fouettée

TABLE DES MATIERES

appareil à bombe à base de crème anglaise (utilisable en « sabayon »)

8 jaunes
140 g de sucre
300 g de lait
1 gousse de vanille
40 g de sucre
parfum
400 g de crème liquide fleurette

- blanchir les jaunes avec 140 g de sucre
- ajouter le lait bouillant auquel on aura ajouté la vanille et les 40 g de sucre
- cuire à la nappe
- battre jusqu'à complet refroidissement
- parfumer
- ajouter délicatement la crème fouettée

TABLE DES MATIERES

Apfelstrudel

250g farine
1 pincée de sel
3 cs d'huile
1/8 l d'eau tiède
1 cc de vinaigre
100g chapelure
60g de beurre
120g raisins secs
100g noix hachées
1.250kg pommes
1 jus de citron
120g sucre
2cc cannelle
40g de beurre

sucre glace

confectionner la pâte :

- mélanger farine, sel, huile, eau et vinaigre, bien pétrir
- mettre la pâte dans un papier film et poser sur un récipient d'eau chaude durant 30 minutes

préparer la garniture :

- faire fondre 60g de beurre, y verser la chapelure et faire « roussir » légèrement, laisser refroidir
- passer les raisins secs sous l'eau chaude et égoutter correctement
- mélanger la moitié des raisins secs avec la moitié des noix concassée
- ajouter ce mélange à la chapelure
- émincer les pommes
- mélanger le reste de noix et de raisins secs avec le sucre et la cannelle
- abaisser la pâte très finement (on doit voir les lignes de la main à travers la pâte) et badigeonner avec le reste de beurre fondu
- garnir avec les pommes émincées, saupoudrée du mélange de sucre et cannelle puis le mélange chapelure, raisins, noix
- replier les bords puis rouler le tout
- badigeonner de beurre et cuire au four à 180°C pendant 40 à 45 minutes
- à la sortie du four badigeonner de beurre et saupoudrer de sucre glace

TABLE DES MATIERES

appareil à flan salé (quiches ...)

4 œufs
250 g de crème fraîche
250 g de lait
sel,
poivre en grains
noix muscade à râper

- casser les œufs un à un dans un ramequin puis les verser dans une calotte
- ajouter le crème fraîche, battre au fouet
- ajouter le lait, battre au fouet
- assaisonner avec sel (attention si l'appareil est utilisé avec un élément déjà salé tel que le lard fumé, la quantité de sel doit être contrôlé, voire le sel supprimé, le poivre en grains, râper de la muscade

goûter et rectifier l'assaisonnement.

TABLE DES MATIERES

appareil à flan sucré (tartes alsaciennes...)

4 œufs
250 g de crème fraîche
250 g de lait
125 g de sucre
1 gousse de vanille

- casser les œufs un à un dans un ramequin puis les verser dans une calotte,
- verser le sucre sur les œufs et mélanger au fouet
- ajouter le crème fraîche, battre au fouet
- ajouter le lait, battre au fouet

parfumer avec la vanille

TABLE DES MATIERES

appareil au citron (utilisable pour tarte au citron, entremets ou crème)

base : cuisine de référence, Maincent-Morel, revue par G. Charlot et par moi

200 g de jus de citron (meilleur avec du jus de citron frais)
100 g d'eau
150g de sucre

3 œufs
3 jaunes d'œufs
50g de sucre
1cs de fécule de maïs
200 ml de crème fleurette (donc liquide)
100g de beurre (facultatif)

- porter à ébullition jus de citron + eau + sucre (150g)
- mélanger jaunes d'œufs + œufs entiers + sucre
- ajouter la fécule de maïs
- verser le jus de citron bouillant sur le mélange précédent
- reporter le tout à ébullition
- ajouter la crème fleurette bouillante (seulement pour la tarte)
- laisser refroidir
- facultatif pour la tarte : incorporer cette crème au beurre pommade, sans remuer inutilement (risque de faire « retomber » la crème)

pour une crème ou un entremets citron : ajouter 200g de crème fleurette montée en crème fouettée très légèrement sucrée (selon les goûts)

TABLE DES MATIERES

appareil à miroir

meringue italienne :
250g de sucre
4 blancs d'œufs

pulpe de fruits (150 à 200 g suivant fruit)
3 à 5 feuilles de gélatine
2 dl de crème liquide fleurette

- réaliser la meringue italienne :
- cuire le sucre à 118°/120°C
- verser sur les blancs montés et battre jusqu'à complet refroidissement

- faire fondre la gélatine (au bain-marie dans une louche et incorporer à la pulpe de fruits tiédie
- ajouter la pulpe collée à la meringue italienne
- incorporer la crème fouettée délicatement au mélange précédent

garnir l'entremets

TABLE DES MATIERES

aspérule odorante
/ der Waldmeister
/ woodruf

TABLE DES MATIERES

assaisonner terme culinaire *würzen / season*

donner de la saveur à une préparation culinaire en lui ajoutant, sel, poivre ou épices

TABLE DES MATIERES

assortiment de coquillage gratinés et rizotto

base :
1 kg moules d'Espagne
16 huîtres
16 bulots (ou buccins) cuits
40g échalotes
5cl vin blanc
50g persil plat

aïoli :
1 jaune d'œuf
1cs moutarde de Dijon
5 cl vinaigre
¼ L d'huile de tournesol
4 gousses d'ail

beurre d'escargot :
250g beurre
30g échalote
30g persil plat
2 gousses d'ail
60g chapelure

finition :
60g chapelure

rizotto :
80g oignons
400g riz Arborio (à rizotto)

- cuire les moules à la marinière, les décoquiller (éventuellement conserver les coquilles),
- cuire les huîtres dans leur eau : ouvrir, décoquiller (éventuellement conserver les coquilles), réserver dans une sauteuse et les laisser rendre leur eau, puis porter à ébullition, réserver
- décoquiller les bulots, réserver (éventuellement conserver les coquilles),
- réaliser une mayonnaise et l'aromatiser avec l'ail écrasé
- confectionner un beurre d'escargot
- réaliser le rizotto : mouiller les échalotes ciselées avec le vin blanc, réduire jusqu'à conserver un peu de vin (la valeur de ¾ cuillères à soupe de liquide)
- ajouter le riz faire revenir dans le vin blanc jusqu'à absorption complète
- mouiller avec un peu de fond blanc, mélanger jusqu'à absorption complète
- mouiller à nouveau et renouveler l'opération jusqu'à a cuisson complète du riz (15 à 20 minutes) tout en remuant constamment
- ajouter la crème, le parmesan, goûter et rectifier l'assaisonnement
- réserver au chaud

1,2 dl vin blanc
2 litres de fond blanc
50g parmesan râpé
1.2dl crème liquide
fleur de sel
poivre du moulin

pour le dressage :

- soit : remettre les coquillages dans leur coquille et masquer avec le beurre d'escargot
- soit : mettre en moules et masquer de beurre d'escargot, saupoudrer de chapelure,
- faire gratiner
- dresser

TABLE DES MATIERES

attelet terme culinaire

tige de métal, souvent argentée et décorée, utilisée comme support pour des éléments de décoration (s'écrit également "hâtelet")

a b c d e f g h i j k l

TABLE DES MATIERES

baguette viennoise

260 g de lait
15 g de levure
500 g de farine
100 g de beurre pommade
40 g de sucre
2 cc de sel (bombée)
1 œuf

1 œuf (dorure)

- faire dissoudre la levure dans le lait tiède
- mélanger dans la cuve la farine, le lait et la levure, le sel, le sucre, l'œuf et le beurre
- pétrir
- laisser pousser, recouvert d'un torchon durant 1 à 2 heures
- rabattre et former en baguettes (4) puis strier les baguettes
- les faire pousser (toujours recouvertes d'un torchon) durant encore 1 à 2 heures (deux heures c'est mieux)
- faire chauffer le four à 2200C en disposant un récipient d'eau au fond du four
- dorer les baguettes et laisser cuire 15 minutes

TABLE DES MATIERES

bahut

récipient permettant de stocker un liquide ou de contenir des aliments ou des épluchures

TABLE DES MATIERES

bain-marie

mettre au bain-marie : mettre à chauffer ou réchauffer un aliment en plongeant le récipient dans de l'eau bouillante ou chaude

bain-marie : récipient servant à mettre au chaud (voir ci-contre) ou récipient contenant de l'eu bouillante et pouvant servir à conserver (ou cuire) un aliment

TABLE DES MATIERES

baisers au chocolat (petits fours)

75 g de chocolat blanc
75 g de chocolat noir
115 g de beurre pommade
115 g de sucre

- faire fondre séparément les deux chocolats au bain-marie

2 œufs
225 g de farine
sucre glace

- crémer (mélanger le beurre pommade et le sucre pour obtenir un mélange homogène) le beurre et le sucre
- incorporer les œufs l'un après l'autre puis la farine tamisée
- diviser la pâte en deux et incorporer chacun des chocolats dans une des deux pâtes
- pétrir pour obtenir une pâte homogène
- laisser reposer une heure au réfrigérateur
- façonner ensuite la pâte en petites boules (créativité des formes)
- cuire 10 à 12' à 190°C puis rouler dans du sucre glace à la sortie du four

TABLE DES MATIERES

barder / *bardieren / mit Speckscheiben umwickeln / bard*
terme culinaire

recouvrir d'une mince couche de lard gras une pièce de volaille, de gibier ou de boucherie, pour éviter le dessèchement au cours de la cuisson et la conduite plus rapide de la chaleur

TABLE DES MATIERES

basic cookies

225g butter, softened
110g caster sugar
275g plain flour
1 tsp cinnamon or other spices (optional)
75g white or milk chocolate chips

Method

- Heat the oven to 190C/170C fan/gas 5.
- Cream the butter in a large bowl with a wooden spoon or in a stand mixer until it is soft.
- Add the sugar and keep beating until the mixture is light and fluffy.
- Sift in the flour and add the optional ingredients, if you're using them. Bring the mixture together with your hands in a figure-of-eight motion until it forms a dough. (You can freeze the dough at this point)
- Roll the dough into walnut-sized balls and place them slightly apart from each other on a baking sheet (you don't need to butter or line it).
- Flatten the balls a little with the palm of your hand and bake them in the oven for around 10-12 mins until they are golden brown and slightly firm on top.
- Leave the cookies on a cooling rack for around 15 mins before serving

TABLE DES MATIERES

basilic / das
Basilikum / basil

TABLE DES MATIERES

bassine à légumes

TABLE DES MATIERES

bâtonnets à la noix de coco (petits fours de Noël)
Kokostangerl

4 blancs d'œufs
250 g de sucre
1 cs de sucre vanillé
1 cs de gelée de coing
350 g de noix de coco râpée
150 g de couverture noire
70 g de glaçage noir
pistaches hachées finement pour le décor

- rassembler les blancs d'œufs, le sucre et le sucre vanillé dans un cul de poule
- plonger le fond du cul de poule dans un bain-marie porté à 50°C et battre au fouet à blancs
- retirer le cul de poule du bain-marie, ajouter la gelée de coing et la noix de coco râpée
- mélanger à l'aide d'une maryse pour obtenir une pâte homogène
- préchauffer le four à 175°C
- avec des mains mouillées, former des bâtonnets de 4 cm de long sur un diamètre de 1 cm
- cuire sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé jusqu'à obtention d'une couleur dorée (10 minutes environ)
- faire fonder au bain-marie la couverture et le glaçage noirs
- tremper sur environ 1 cm les bâtonnets à la noix de coco dans le chocolat puis dans les pistaches hachées
- deposer les bâtonnets sur une feuille de papier sulfurisée et laisser sécher.

- source : Alfons Schubecks beste Plätzchen Weltbild Verlag

TABLE DES MATIERES

bavarois au citron

2 feuilles de gélatine

200 g de jus de citron
100 g d'eau
150 g de sucre semoule

3 œufs entiers
3 jaunes d'œufs
50 g de sucre semoule
1 cs de fécule de maïs

200 g de crème liquide

- mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide
- porter à ébullition jus de citron + eau + 150g de sucre
- mélanger au fouet, les œufs, les jaunes, le sucre et la fécule de maïs
- verser le jus bouillant sur le mélange précédent
- porter le tout à ébullition en fouettant vigoureusement
- à ébullition, retirer du feu et incorporer la gélatine fortement pressée
- débarrasser
- laisser refroidir
- puis incorporer la crème fouettée fermement
- mettre en moule, verrine…

nota : il est conseillé de servir cet entremets avec une autre préparation plus « salée » (du genre sablé aux noisettes par exemple)

TABLE DES MATIERES

bavarois aux œufs (à base de crème anglaise)

½ L de lait
5 jaunes d'œufs
100 g de sucre
1 cc de fécule de maïs
1 gousse de vanille

- mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide

réaliser la crème anglaise :

- épuiser la gousse de vanille dans le lait

4 à 6 feuilles de gélatine
3 dl de crème liquide (fleurette)
parfum

matériel nécessaire :

1 russe
1 calotte
1 spatule en polycarbonate
1 récipient avec de l'eau froide pour ramollir la gélatine
1 fouet à blanc
1 cul-de-poule
1 balance

- porter le lait à ébullition
- verser le sucre sur les jaunes d'œufs et blanchir le mélange en **utilisant une spatule** (en utilisant un fouet le résultat sera certes plus rapide mais par contre vous favoriserez la formation d'une couche de mousse en surface de votre crème qui vous empêchera de vérifier l'à-point de cuisson)
- ajouter la fécule de maïs au mélange jaunes et sucre
- verser le lait bouillant sur le mélange et bien remuer pour délayer le tout
- remettre la crème anglaise dans le récipient de cuisson, porter sur le feu (doux) et remuer « en 8 » afin d'égaliser la chaleur à l'intérieur de la crème anglaise et homogénéiser ainsi la cuisson
- quand la crème nappe la spatule (on dit qu'elle est « à la nappe ») et que la mousse en surface a disparu (ce qui ne serait pas le cas en utilisant un fouet !) retirer du feu et débarrasser immédiatement la crème dans un récipient à fond plat
- ajouter les feuilles de gélatine bien essorée dans la main
- laisser refroidir la crème collée, **sans laisser prendre,** parfumer
- monter la crème fouettée et lui incorporer la crème anglaise collée
- mouler et réserver au réfrigérateur

problèmes éventuels rencontrés :

- la gélatine s'incorpore difficilement : de mauvaise qualité ? bien ramollir à l'eau froide
- la gélatine n'est pas assez trempée : incorporer dans la crème anglaise très chaude, MAIS ne pas refaire chauffer après l'avoir incorporée
- la gélatine n'a pas assez fondu : la crème anglaise était-elle été assez chaude lors de l'incorporation ?
- la gélatine se brise au moment de la presser : de mauvaise qualité
- la crème anglaise est entièrement prise au moment de rajouter la crème fouettée : réchauffer doucement ou battre avec un fouet si la crème n'est pas trop prise
- le bavarois ne se tient pas après le démoulage : le temps de repos a été insuffisant ou les fruits sont trop acides

TABLE DES MATIERES

bavarois aux fraises
(à base de sirop et de pulpe de fruits)

3 à 7 feuilles de gélatine
200 g de sucre
1.5 dl d'eau
1 kg de fraises fraîches ou de pulpe de fraise
3.5 à 5 dl de crème liquide (fleurette)

matériel nécessaire :

1 russe

- mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide (la quantité de feuilles utilisées va dépendre du résultat escompté (bavarois plus ferme ou plus moelleux) du temps disponible (si le bavarois est réalisé la veille on peut réduire la quantité des feuilles, elles auront le temps de prendre et le bavarois n'en sera que plus moelleux) et le fruit utilisé (le cassis -très acide- met beaucoup de temps à prendre et nécessite plus de feuilles de gélatine par exemple)

	1 calotte *1 spatule en polycarbonate* *1 fouet à sauce* *1 girafe (ou un moulin à légumes)* *1 récipient avec de l'eau froide pour ramollir la gélatine* *1 fouet à blanc* *1 cul-de-poule* *1 balance*	- porter à ébullition l'eau et le sucre - retirer du feu dès l'ébullition atteinte et y incorporer les feuilles de gélatine essorées dans la main - laisser refroidir mais **sans laisser prendre** - mixer les fruits (s'il s'agit de fruits frais ou au sirop) et les tiédir légèrement avant de leur incorporer le sirop refroidi (afin d'éviter un choc thermique qui risquerait de former des grumeaux de gélatine) - laisser refroidir **sans laisser prendre** - monter la crème fouettée et y incorporer le sirop de fruits - mouler et réserver au frais problèmes éventuels rencontrés : - la gélatine s'incorpore difficilement : de mauvaise qualité ? bien ramollir à l'eau froide - la gélatine n'est pas assez trempée : incorporer dans le sirop très chaud, MAIS ne pas refaire chauffer après l'avoir incorporée - la gélatine n'a pas assez fondu : le sirop était-il été assez chaud lors de l'incorporation ? - la gélatine se brise au moment de la presser : de mauvaise qualité - le sirop collé est entièrement pris au moment de rajouter la crème fouettée : réchauffer doucement ou battre avec un fouet si le sirop n'est pas trop pris - le bavarois ne se tient pas après le démoulage : le temps de repos a été insuffisant ou les fruits sont trop acides
		TABLE DES MATIERES
bavarois aux framboises (à base de sirop et de pulpe de fruits)	*3 à 7 feuilles de gélatine* *200 g de sucre* *1.5 dl d'eau* *1 kg de framboises fraîches ou de pulpe* *3.5 à 5 dl de crème liquide (fleurette)* *matériel nécessaire :* *1 russe* *1 calotte* *1 spatule en polycarbonate* *1 fouet à sauce* *1 girafe (ou un moulin à légumes)* *1 récipient avec de l'eau froide pour ramollir la gélatine* *1 fouet à blanc* *1 cul-de-poule* *1 balance*	- mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide (la quantité de feuilles utilisées va dépendre du résultat escompté (bavarois plus ferme ou plus moelleux) du temps disponible (si le bavarois est réalisé la veille on peut réduire la quantité des feuilles, elles auront le temps de prendre et le bavarois n'en sera que plus moelleux) et le fruit utilisé (le cassis -très acide- met beaucoup de temps à prendre et nécessite plus de feuilles de gélatine par exemple) - porter à ébullition l'eau et le sucre - retirer du feu dès l'ébullition atteinte et y incorporer les feuilles de gélatine essorées dans la main - laisser refroidir mais **sans laisser prendre** - mixer les fruits (s'il s'agit de fruits frais ou au sirop) et les tiédir légèrement avant de leur incorporer le sirop refroidi (afin d'éviter un choc thermique qui risquerait de former des grumeaux de gélatine) - laisser refroidir **sans laisser prendre** - monter la crème fouettée et y incorporer le sirop de fruits - mouler et réserver au frais - problèmes éventuels rencontrés : - la gélatine s'incorpore difficilement : de mauvaise qualité ? bien ramollir à l'eau froide

- la gélatine n'est pas assez trempée : incorporer dans le sirop très chaud, MAIS ne pas refaire chauffer après l'avoir incorporée
- la gélatine n'a pas assez fondu : le sirop était-il été assez chaud lors de l'incorporation ?
- la gélatine se brise au moment de la presser : de mauvaise qualité
- le sirop collé est entièrement pris au moment de rajouter la crème fouettée : réchauffer doucement ou battre avec un fouet si le sirop n'est pas trop pris
- le bavarois ne se tient pas après le démoulage : le temps de repos a été insuffisant ou les fruits sont trop acides

TABLE DES MATIERES

bavarois aux fruits (à base de sirop et de pulpe de fruits)	*3 à 7 feuilles de gélatine* *200 g de sucre* *1.5 dl d'eau* *1 kg de fruits frais ou de pulpe de fruits* *3.5 à 5 dl de crème liquide (fleurette)* *matériel utilisé :* *1 russe* *1 calotte avec de l'eau* ***froide*** *pour ramollir la gélatine* *1 spatule en polycarbonate* *1 fouet à sauce* *1 fouet à blancs* *1 cul-de-poule* *1 girafe (ou un moulin à légumes)* *des verrines* *1 balance de cuisine*	- mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide (la quantité de feuilles utilisées va dépendre du résultat escompté (bavarois plus ferme ou plus moelleux) du temps disponible (si le bavarois est réalisé la veille on peut réduire la quantité des feuilles, elles auront le temps de prendre et le bavarois n'en sera que plus moelleux) et le fruit utilisé (le cassis -très acide- met beaucoup de temps à prendre et nécessite plus de feuilles de gélatine par exemple) - porter à ébullition l'eau et le sucre - retirer du feu dès l'ébullition atteinte et y incorporer les feuilles de gélatine essorées dans la main - laisser refroidir mais **sans laisser prendre** - mixer les fruits (s'il s'agit de fruits frais ou au sirop) et les tiédir légèrement avant de leur incorporer le sirop refroidi (afin d'éviter un choc thermique qui risquerait de former des grumeaux de gélatine) - laisser refroidir **sans laisser prendre** - monter la crème fouettée et y incorporer le sirop de fruits - mouler et réserver au frais problèmes éventuels rencontrés : - la gélatine s'incorpore difficilement : de mauvaise qualité ? bien ramollir à l'eau froide - la gélatine n'est pas assez trempée : incorporer dans le sirop très chaud, MAIS ne pas refaire chauffer après l'avoir incorporée - la gélatine n'a pas assez fondu : le sirop anglaise était-il été assez chaud lors de l'incorporation - la gélatine se brise au moment de la presser : de mauvaise qualité - le sirop collé est entièrement pris au moment de rajouter la crème fouettée : réchauffer doucement ou battre avec un fouet si le sirop n'est pas trop pris - le bavarois ne se tient pas après le démoulage : le temps de repos a été insuffisant ou les fruits sont trop acides

TABLE DES MATIERES

bavarois aux fruits (en images)

porter à ébullition l'eau et le sucre
retirer du feu dès l'ébullition atteinte et y incorporer les feuilles de gélatine essorées dans la main

mixer les fruits (s'il s'agit de fruits frais ou au sirop) et les tiédir légèrement avant de leur incorporer le sirop refroidi (afin d'éviter un choc thermique qui risquerait de former des grumeaux de gélatine)

monter la crème fouettée

y incorporer le sirop de fruits

délicatement

puis mouler et réserver au frais

TABLE DES MATIERES

béatilles terme culinaire

éléments divers détaillés en petits dés (volailles, viandes abats, poissons, crustacés, jambon, légumes. ..) et liés avec une sauce blanche ou brune de même nature, ou avec une vinaigrette ou une sauce mayonnaise pour les salpicons froids. Les salpicons sont utilisés pour garnir les petits hors d'œuvre chauds (dartois, barquettes, rissoles, tartelettes, bouchées, croustades, cromesquis, croquettes...). Synonyme de capilotade, béatilles, salmigondis. En pâtisserie, le terme salpicon est aussi utilisé pour désigner des fruits frais, crus, cuits ou confits, découpes en petits cubes et macérés dans de l'alcool ou de la liqueur (voir salpicon)

TABLE DES MATIERES

beignet terme culinaire

préparation composée d'une pâte (à frire, à choux, à brioche, à beignets…), renfermant ou non un ingrédient cru ou cuit, que l'on fait frire dans l'huile (d'aubergines, de cervelle, d'huîtres, d'ananas, pets-de-nonne, bugnes lyonnaises…). [remarque : les beignets peuvent être salés ou sucrés]

TABLE DES MATIERES

berrichons petits fours

250g d'amandes en poudre
200g de sucre
80g de farine

- mélanger (tamiser ensemble) amandes farine et vanille

	6 blancs d'œufs *1 pointe de vanille*	- battre les blancs en neige très ferme, serrer avec le sucre - verser le mélange (amandes, farine et vanille) en pluie sur les blancs en soulevant la masse - mélanger intimement - travailler le moins possible - mettre en poche à douille unie ou cannelée suivant le résultat escompté - coucher sur plaque beurrée et farinée ou sur Silpat® - cuire 7 à 8 minutes à 180°C

TABLE DES MATIERES

beurre blanc	*50 g d'échalotes* *1 cs de vinaigre* *1.5 dl de vin blanc* *150 g de crème fraiche ou fleurette* *400 g de beurre (éventuellement beurre ½ sel)* *fleur de sel de Guérande (inutile si beurre demi-sel)* *poivre du moulin*	- émincer les échalotes et les disposer dans une sauteuse - mouiller avec le vin blanc et ajouter le vinaigre - faire réduire jusqu' à ce qu'il n'y ait quasiment plus de liquide - ajouter la crème fraiche et faire réduire jusqu'à ce que la crème soit bien épaisse (très réduite) - ajouter le beurre découpé en petites parcelles et en plusieurs fois tout en fouettant - goûter et rectifier l'assaisonnement

TABLE DES MATIERES

beurre maître d'hôtel (en images)

sortir le beurre du réfrigérateur une demi-heure avant de l'utiliser et le mettre dans le récipient, il sera alors plus facile à travailler - battre le beurre en pommade (consistance d'un dentifrice)

ajouter une partie du persil haché

battre vigoureusement

	ajouter le jus de citron	ajouter le reste de persil haché, le sel de Noirmoutier et le poivre du moulin	battre vigoureusement et mettre en forme (en boudin dans du papier sulfurisé ou à la poche sur du papier sulfurisé (réserver au frais jusqu'à l'envoi

TABLE DES MATIERES

beurre (en) pommade terme culinaire

Beurre travaillé afin d'obtenir une consistance ressemblant à la pommade (ayant la consistance du dentifrice)

beurre manié / *Mehlkloß / Mehlbutter / kneaded butter with flour*
terme culinaire

mélange de beurre pommade et de farine (tant pour tant)utilisé pour la liaison d'une préparation (fond ou sauce)

TABLE DES MATIERES

Biarritz petits fours

100 g de beurre
100 g de poudre d'amandes
100 g de sucre
2 blancs d'œufs
50 g de farine

couverture noire ou chocolat noir

- battre le beurre en pommade
- ajouter la poudre d'amandes et le sucre, blanchir le mélange (mélanger pour obtenir un mélange homogène)
- ajouter les blancs **non battus** et la farine
- coucher de la grosseur de noisettes
- cuire à 180°C pendant 7 à 8 minutes
- après cuisson recouvrir le dessous de couverture noire

TABLE DES MATIERES

biscuit dacquoise

100 g de sucre glace
400 g de sucre en poudre
500 g de blancs d'œufs
400 g de poudre d'amandes

- monter les 500 g de blancs d'œufs en neige bien ferme
- serrer avec 100 g de sucre glace
- ajouter intimement le restant de sucre et la poudre d'amande
- à l'aide d'une poche sans douille, coucher le biscuit dacquoise selon la forme désirée
- cuire à 180°C pendant 20 à 25 minutes
- réserver sur grille à pâtisserie

TABLE DES MATIERES

biscuits aux amandes, noisettes, pavot, cacao et pistache

250 g de beurre ou margarine
200 g de sucre
250 g de fécule de maïs
5 blancs d'œufs

- au batteur beurre pommade, sucre, œufs (blancs et œuf entier),
- ajouter fécule de maïs ,

(sans gluten)	*1 œuf entier* *100g d'amande en poudre* *ou* *amande hachée* *ou* *pralin* *ou* *graines de pavot…*	- séparer en autant de pâtes qu'on a d'ingrédients différents à ajouter (pistaches…)
		TABLE DES MATIERES
biscuits cuiller	*4 œufs* *125 g de sucre* *125 g de farine* *sucre glace* *matériel nécessaire :* *1 cul de poule* *1 fouet à blanc* *1 tamis à farine* *1 ramequin* *1 plaque à pâtisserie* *1 feuille de cuisson (type « silpat® ») ou une feuille de papier sulfurisé*	- Clarifier les œufs - Monter les blancs en neige et les serrer avec le sucre pour obtenir une meringue ferme - Ajouter délicatement les jaunes aux blancs serrés - Tamiser la farine en 2 à 3 fois sur le mélange précédent - Coucher la pâte sur une feuille de papier sulfurisé ou sur un silpat® à l'aide d'une poche sans douille - Saupoudrer de sucre glace, laisser fondre, saupoudrer à nouveau, laisser fondre et saupoudrer une 3ème fois - cuire au four à 180°C durant 5 à 6 minutes jusqu'à obtenir une coloration dorée - Laisser refroidir sur la plaque avant de décoller les biscuits à l'aide d'un triangle à pâtisserie
		TABLE DES MATIERES
biscuits chocolat/amandes petits fours	*115 d'amandes entières* *115 g de sucre en poudre* *1 cs de cacao* *2 cs de sucre glace* *2 blancs d'œufs* *1 cc d'amande amère* *amandes effilées*	- Faire griller les amandes entières puis les réduire en poudre au mixer avec la moitié du sucre - Tamiser dessus le sucre glace et le cacao, réserver - Monter les blancs en neige, et les serrer avec le restant de sucre - Ajouter l'amande amère - Incorporer ensuite le mélange aux amandes et les blancs - Incorporer délicatement afin de ne pas faire retomber le tout - Mettre en poche et coucher sur une plaque en petits tas - Parsemer quelques amandes effilées sur chaque tas - Cuire 12 à 15' à 180°C - Laisser refroidir avant de mettre sur grille
		TABLE DES MATIERES
biscuit feuille	*4 œufs* *125 g de sucre* *125 g de farine* *matériel nécessaire :* *1 cul-de-poule* *1 fouet à blanc* *1 ramequin* *1 tamis à farine* *1 corne à pâtisserie* *1 plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé* *1 pinceau à pâtisserie* *1 spatule courbée* *ou* *1 cuve de batteur*	- Clarifier les œufs - Monter les blancs en neige et les serrer avec le sucre pour obtenir une meringue ferme - Ajouter délicatement les jaunes aux blancs serrés - Tamiser la farine en 2 à 3 fois sur le mélange précédent - Couler la pâte sur une feuille de papier sulfurisé ou sur un silpat® et cuire au four à 230°C durant 3 à 4 minutes jusqu'à obtenir une coloration dorée - Retourner la pâte immédiatement à la sortie du four sur une feuille de papier sulfurisé (ou sur un plan de travail saupoudré de sucre par exemple) et retirer le papier de cuisson - Recouvrir la feuille ainsi obtenue avec le papier ayant servi à la cuisson afin de lui préserver son moelleux
		TABLE DES MATIERES
biscuits fondants aux chocolats	*200 de chocolat noir* *90 g de beurre*	- Porter à ébullition un bain-marie, retirer du feu à l'ébullition

petits fours repos 1 heure	*115 g de sucre* *3 œufs* *1 cc de vanille (ou une gousse de vanille épuisée)* *200 g de farine* *25 g de cacao* *½ cc levure chimique* *1 p. de sel* *sucre glace*	- Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie - Ajouter le sucre, faire fondre en mélangeant - Ajouter les œufs 1 par 1 et la vanille - Tamiser la farine, sel, cacao et la levure chimique ensemble - Ajouter au mélange précédent - Mettre au frigo 1 heure - Faire des boules et les passer dans le sucre glace - Cuire 10 à 15' au four à 160°C jusqu'à ce que le dessus soit ferme - Laisser refroidir 2/3' avant de mettre sur grille

TABLE DES MATIERES

biscuits hollandais au beurre petits fours	*250 g de beurre* *100 g de sucre* *1 gousse de vanille épuisée* *3 jaunes* *375 g de farine* *décor :* *50 g d'amandes entières émondées* *1 blanc d'œuf* *50 g de sucre*	- Travailler le beurre en pommade avec le sucre, crémer (mélanger le beurre pommade et le sucre pour obtenir un mélange homogène) - Ajouter la vanille puis les jaunes un par un en alternant avec la farine - La pâte doit être moelleuse mais moins collante - Faire des petites boules ovoïdes et y déposer une amande - Battre les blancs à la fourchette et en badigeonner chaque petit four sans excès puis les saupoudrer de sucre - Cuire à 175°C jusqu'à obtention d'un léger brunissement

TABLE DES MATIERES

biscuit Joconde	*115 g de sucre en poudre* *115 g de poudre d'amande* *3 œufs* *3 blancs d'œufs* *30 g de sucre en poudre*	- Mélanger 115 g de sucre avec 115 g de poudre d'amandes (= tant pour tant) - Ajouter le tant pour tant aux 3 œufs et battre au batteur-mélangeur jusqu'à l'obtention d'une consistance au « ruban » - Monter le 3 blancs en neige bien ferme - Serrer avec 30 g de sucre en poudre - Incorporer intimement au mélange précédent - Couler sur plaque - Cuire à 180°C pendant 8/10 minutes jusqu'à obtention d'une couleur dorée - Laisser refroidir et découper selon la nécéssité

TABLE DES MATIERES

biscuit de Savoie	*4 jaunes d'œufs* *125 g de sucre* *4 blancs d'œufs* *125 g de farine*	- Préparer toutes les pesées et tout le matériel avant de commencer la recette ! - Clarifier les œufs (veiller à ce que les blancs soient bien « propres » -exempts de toute trace de jaune-) - Blanchir les jaunes avec le sucre - Monter les blancs en neige et les serrer avec le sucre pour obtenir une meringue ferme - Incorporer la valeur de 2 à 3 cuillères à soupe de blancs au mélange jaune + sucre - Poser les blancs montés sur le mélange jaunes + sucre - Tamiser la farine en 2 à 3 fois sur les blancs - Incorporer intimement au fouet les blancs et la farine - Mettre en moule immédiatement et cuire 20 à 25 minutes à 180°C

TABLE DES MATIERES

bisque terme culinaire	Jus de crustacés (homards, écrevisses, crevettes...) lié avec du riz rond très cuit (amidon) ou par singeage et servi en potage

TABLE DES MATIERES

bisque de crevettes	*800 g de crevettes grises* *80 g de carottes* *80 g d'oignons* *80 g d'échalote* *4 cl d'huile d'olive* *4 cl de Cognac* *5 cl de vin blanc* *2 litres de fumet ou d'eau* *3 gousses d'ail* *400 g de tomates fraîches ou pelées* *1 cs de concentré de tomates* *sel fin* *poivre du moulin* *liaison : (éventuellement)* *beurre manié :* *80 g de beurre pommade* *80 g de farine* *ou fécule de maïs ou fécule de maïs à lier*	- Faire sauter les crevettes à l'huile d'olive - Ajouter carottes, oignons et échalotes taillés en fine mirepoix, suer - Flamber au Cognac - Déglacer au vin blanc et réduire - Mouiller au fumet ou à l'eau - Ajouter ail et tomates (pelées ou fraîches selon la saison) et le concentré de tomate, cuire à couvert 1 heure en mixant à mi-cuisson - Passer au moulin et au chinois - Goûter et rectifier l'assaisonnement et la liaison

TABLE DES MATIERES

bisque de crustacés façon bouillabaisse, croûtons à l'ail, sauce rouille	*800 g de carapaces de crustacés* *80 g de carottes* *80 g d'oignons* *80 g d'échalote* *4 cl d'huile d'olive* *4 cl de Cognac* *5 cl de vin blanc* *2 litres de fumet ou d'eau* *3 gousses d'ail* *400 g de tomates fraîches ou pelées* *1 cs de concentré de tomates* *sel fin* *poivre du moulin* *liaison : (éventuellement)* *beurre manié :* *80 g de beurre pommade* *80 g de farine* *ou* *fécule de maïs* *ou* *fécule de maïs à lier* *sauce rouille :* *2 jaunes d'œufs* *3 gousses d'ail* *2.5 dl d'huile d'olive* *safran 1 g* *jus d'1/2 citron*	- Faire sauter les carapaces à l'huile d'olive - Ajouter carottes, oignons et échalotes taillés en fine mirepoix, suer - Flamber au Cognac - Déglacer au vin blanc et réduire - Mouiller au fumet ou à l'eau - Ajouter ail et tomates (pelées ou fraîches selon la saison) et le concentré de tomate, cuire à couvert 1 heure en mixant à mi-cuisson - Passer au moulin et au chinois - Goûter et rectifier l'assaisonnement et la liaison réaliser la sauce rouille - Piler les gousses d'ail - Ajouter les jaunes d'œuf et le ½ jus de citron - Monter à l'huile d'olive - Assaisonner avec sel et poivre du moulin - Goûter et rectifier l'assaisonnement et la liaison (éventuellement) : le beurre manié est obtenu en ajoutant une même quantité de farine à du beurre pommade, ajouté à la sauce bouillante (une liaison à l'amidon doit toujours bouillir) pour lier la sauce - Ajouter le safran en poudre

TABLE DES MATIERES

blanc terme culinaire	mélange obtenu à partir du passage d'eau à travers un chinois où l'on à mis une poignée de farine, on y ajoute du citron et du gros sel et permettant la cuisson de certains légumes (artichauts, céleri) et abats blancs (pieds et tête de veau) en leur conservant leur couleur blanche ou évitant leur noircissement

TABLE DES MATIERES

blanc de barbue à la fondue	- étuver des endives émincées à l'étuvée au beurre et à couvert **FEU DOUX**

d'endives et au jambon		- quand les endives sont cuites (goûter) crémer - ajouter lardons sautés - réaliser un beurre blanc - faire sauter les filets de poisson au beurre rapidement **FEU VIF** - dresser le poisson sur lit d'endives avec un cordon de beurre blanc

TABLE DES MATIERES

blanchir **terme culinaire**	a) cas des légumes : plonger les légumes dans de l'eau bouillante durant quelques minutes, puis les rafraîchir et les égoutter afin d'éliminer leur amertume ou leur âcreté. Les pommes de terre à rissoler ou les légumes secs se blanchissent "départ eau froide". Le terme "blanchir" est également utilisé lors de la première cuisson des grosses pommes de terre frites (pommes Pont-Neuf...) b) cas des viandes : immerger dans de l'eau froide, puis porter à ébullition les viandes et abats, pour éliminer leur excès de sel, leurs impuretés ou bien pour raffermir leur chair. c) cas de la pâtisserie : travailler vigoureusement, à l'aide d'une spatule en bois (crème anglaise) ou d'un fouet (crème pâtissière) des jaunes d'œufs et du sucre afin de faciliter la fonte de celui-ci et ainsi d'éviter aux jaunes de "cuire" au contact du sucre

TABLE DES MATIERES

blanc-manger (recette à prévoir sur deux jours)	*pour le lait d'amande :* *25 cl (250g)d'eau* *140 g d'amandes en poudre* *1 goutte d'essence d'amande amère* *6 feuilles de gélatine* *100 g de sucre* *40 cl (400g) de crème fraîche*	**la veille**, préparer le lait d'amande : - porter à ébullition l'eau et les amandes en poudre - mixer la préparation encore chaude, filtrer et foulant correctement - laisser reposer une nuit au frais **le lendemain** : - ramollir les feuilles de gélatine dans **de l'eau froide** - faire chauffer le quart du lait d'amande, ajouter l'essence d'amande amère et les feuilles de gélatine essorées - bien mélanger jusqu'à la fonte des feuilles de gélatine - verser dans le lait d'amande restant et bien mélanger - ajouter le sucre et mélanger jusqu'à dissolution - battre la crème en crème fouettée bien ferme puis rajouter le mélange précédent délicatement - mettre en moule et réserver au frais 4 à 5 heures - servir avec un coulis ou une crème anglaise parfumée.

TABLE DES MATIERES

blanquette de veau à l'ancienne	*pour la blanquette :* *1.6 kg d'épaule de veau* *1 poignée de gros sel* *150 g de gros oignons* *150 g de carottes* *150 g de poireaux* *1 bouquet garni* *70 g de beurre* *70 g de farine* *1 dl de crème* *pour la garniture à l'ancienne :*	pour la blanquette : - détailler l'épaule de veau en morceaux réguliers - mettre les morceaux dans une russe (ou tout autre récipient de cuisson de taille proportionnée à la quantité de volaille à cuire - mouiller à **l'eau froide** (expansion) à niveau - porter à ébullition, écumer - égoutter - remettre les morceaux dans le récipient de cuisson, mouiller à l'eau froide à niveau, ajouter la garniture aromatique en mirepoix et du gros sel

	légumes de saison *1 kg de champignons de Paris* *facultatif : 1 jus de citron ou* *200 g de beurre* *sel gris de Noirmoutier* *1 pincée de sucre*	- porter à ébullition et cuire à couvert 30 à 45' selon la qualité de la volaille (le liquide obtenu est un fond blanc de veau) - réaliser un roux blanc (70 g de beurre fondu/ 70 g de farine pour 1 litre de fond blanc de volaille) - au terme de la cuisson des morceaux de veau les décanter - passer au chinois le fond blanc et le mesurer dans un verre doseur - verser le fond blanc obtenu sur le roux blanc, porter à ébullition en fouettant (on obtient un velouté de veau) - laisser bouillir en fouettant 5 bonnes minutes - goûter et rectifier l'assaisonnement, crémer - remettre les morceaux de veau dans le velouté de veau garniture à l'ancienne: - escaloper les champignons, les sauter sans coloration ou les faire cuire à blanc (eau bouillante + jus de citron + sel) - cuire un riz créole (à l'anglaise) - tourner les légumes et les glacer

TABLE DES MATIERES

blanquette de volaille *(procédé de la blanquette)* riz à la mode de Valence émincée de choux	*pour la blanquette :* *1 poulet label rouge* *1 poignée de gros sel* *150 g de gros oignons* *150 g de carottes* *150 g de poireaux* *1 bouquet garni* *70 g de beurre* *70 g de farine* *1 dl de crème* *pour le riz à la mode de Valence :* *400 g de riz* *100 g de jambon de Bayonne* *100 g de poivron rouge* *50 g d'échalotes* *5 cl d'huile d'olive* *150 g de tomate (pelée en boîte hors saison)* *pour l'émincée de chou :* *¼ de chou vert ou cabus* *100 g de beurre* *sel gris de Noirmoutier ou de Guérande* *poivre blanc du moulin*	pour la blanquette : - découper la volaille à cru - mettre les morceaux de volaille dans une russe (ou tout autre récipient de cuisson de taille proportionnée à la quantité de volaille à cuire - mouiller à **l'eau froide** (expansion) à niveau - porter à ébullition, écumer - égoutter - remettre les morceaux dans le récipient de cuisson, mouiller à l'eau froide à niveau, ajouter la garniture aromatique en mirepoix et du gros sel - porter à ébullition et cuire à couvert 30 à 45' selon la qualité de la volaille (le liquide obtenu est un fond blanc de volaille) - réaliser un roux blanc (70 g de beurre fondu/ 70 g de farine pour 1 litre de fond blanc de volaille) - au terme de la cuisson de la volaille la décanter - passer au chinois le fond blanc et le mesurer dans un verre doseur - verser le fond blanc obtenu sur le roux blanc, porter à ébullition en fouettant - laisser bouillir en fouettant 5 bonnes minutes - goûter et rectifier l'assaisonnement, crémer - remettre les morceaux de volaille dans la sauce (velouté de volaille) riz à la mode de Valence : cuire un riz créole (à l'anglaise) - ajouter une brunoise de jambon de Bayonne, de poivron rouge - pocher à l'anglaise des petits pois - réaliser une concassée de tomate : suer des échalotes finement ciselées dans de l'huile d'olive, ajouter des

tomates concassées et cuire jusqu'à évaporation de l'eau de végétation
- ajouter la concassée au riz

<u>émincée de choux</u> :
- tailler le choux en fines lanières
- cuire à l'étuvée

TABLE DES MATIERES

blinis

Ingrédients (pour 4/6 personnes) :
150 g de farine de blé noir
10 g de levure de boulanger
20 cl d'eau
sel
beurre

- prendre de l'eau température ambiante et y mélanger la levure.
- Laisser reposer à température ambiante.
- Faire une fontaine dans la farine mélangée avec le sel et y verser la levure
- Mélanger à la spatule jusqu'à l'obtention d'une pâte à crêpes épaisse
- Laisser reposer si possible quelques heures
- Cuire dans une petite poêle à blinis
- Servir tiède

TABLE DES MATIERES

bœuf bourguignon ou estouffade de bœuf à la bourguignonne

- détailler la viande en cubes de taille régulière
- faire rissoler la viande dans de l'huile très chaude
- ciseler les oignons
- dégraisser la viande en maintenant le récipient fermé à l'aide du couvercle et en le retournant
- ajouter les oignons, faire suer rapidement
- singer, assaisonner avec du gros sel
- mouiller au vin rouge à niveau
- porter à ébullition puis réduire le feu et cuire à couvert, en remuant fréquemment, durant 3 à 4 heures selon la taille des morceaux
- décanter la viande
- passer la sauce au chinois
- goûter et rectifier l'assaisonnement et la liaison
- verser la sauce sur la viande et maintenir au bain-marie

TABLE DES MATIERES

bouquet garni / *Kräuter-bundchen / bunch* **terme culinaire**

queues de persil, thym et laurier (et éventuellement serpolet, sarriette, sauge, romarin) ficelés solidement et servant à accommoder des préparations (sauces, fonds, concassées. . . (on peut aussi ajouter une feuille de vert de poireau et une branche de céleri)

TABLE DES MATIERES

boules aux noisettes et au cacao *(Haselnus-Kakao-Kugeln)* **petits gâteaux de Noël**

ingrédients pour 50 pièces :

75 g de farine
250 g de fécule de maïs
100 g de sucre glace
1 sachet (1 cs) de sucre vanillé
30 g de cacao
250 g de margarine (ou beurre)
75 g de noisettes
sucre glace selon envie

- Mélanger la farine, la fécule de maïs, le sucre glace, le sucre vanillé et le cacao
- Ajouter la margarine (ou beurre) en parcelles et travailler le tout à l'aide de la feuille du batteur-mélangeur puis à la main pour obtenir une pâte bien homogène
- Préchauffer le four à 180°C (four à air pulsé à 160°C)
- Faire des "boudins avec la pâte (environ 3 cm ø) et couper en rondelles de 1 cm d'épaisseur
- Enrouler chaque rondelle autour d'une noisette pour en faire des boules

- Disposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et cuire au four 10 à 12 minutes
- Laisser refroidir
- Saupoudrer à l'envie de sucre glace ou passer dans le sucre glace

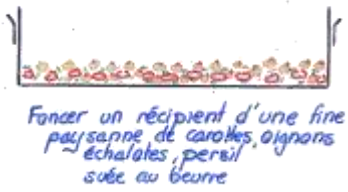
- source : Backen im Advent (Landbäckerei Edition)

TABLE DES MATIERES

bourrache / *der Boretsch / borage*

TABLE DES MATIERES

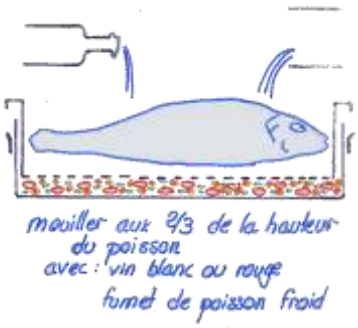
braisage du poisson (en images)

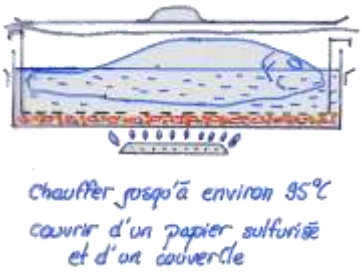


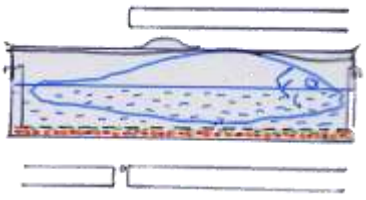
1. habiller le poisson (le poisson peut-être éventuellement farci selon la recette) – le braisage s'adresse aux poisson de grande taille saumon, brochet, turbot…)

2. dans la poissonnière (de préférence mais cela peut aussi se faire dans une plaque à rôtir ou dans un récipient de cuisson classique) beurrer (avec beurre pommade) et parsemer la fine mirepoix (ou paysanne) de carottes, oignons, échalotes et du persil haché)

3. poser le poisson sur la grille de la poissonnière et déposer la grille sur la mirepoix ou paysanne







4. verser le vin blanc et le fumet de poisson froid aux 2/3 de la hauteur du poisson (le poisson ne doit pas flotter car il risquerait de se déliter en cuisant)

5. chauffer sur le feu jusqu'à apparition des premières petites bulles au fond du récipient de cuisson, poser une feuille de papier sulfurisé sur le poisson (elle évitera à la partie non immergée de sécher à la cuisson) et

6. cuire au four (ou sur le feu si le four n'est pas assez grand) en évitant l'ébullition (cela risquerait de déliter le poisson). On sait quand le poisson est cuit quand une aiguille piquée dans le poisson et laissée 1 minute en ressort

	poser le couvercle sur le récipient	chaude (poisson chaud = poisson cuit)

TABLE DES MATIERES

Brandteig (en images)

Zutaten: (8 Personen)
250Ml Wasser *60g Butter oder Margarine*
1 Prise Salz *125g Mehl* *3 bis 5 Eier*

Butter (oder Margarine) i Flöckchen schneiden.
Im Wasser mit Salz geben

Wasser zum Kochen bringen

vom Herd nehmen.
das Mehl sofort auf einmal mit einem Kochlöffel kräftig einrühren.

Rühren, bis sich der Teigkloß vom Topfrand löst.

unter Rühren etwa 1 Minute erhitzen

den heißen Kloß sofort in eine Schüssel geben

ie Eier einzeln einarbeiten

nach und nach die Eier unterarbeiten

bis ein glatter, seidiger, spritzfähiger Teig entstanden ist,

das Backblech fetten

Backpapier darauf legen

Spritzbeutel mit Teig füllen

mit dem Spritzbeutel aufspritzen

die Windbeutel mit ausgeschlagenen Eigelb piseln

mit Hagel Zucker bestreuen

TABLE DES MATIERES

bretzel à la cannelle petits fours de Noël	*500 g de farine* *200 g de sucre* *1 cs de sucre vanillé* *350 g de beurre* *2 jaunes d'œufs* *1 œuf* *2 cs de cannelle*	- tamiser ensemble sucre, sucre vanillé, farine et cannelle - incorporer le beurre en sablant ajouter l'œuf et les jaunes - former en bretzels et cuire 8 à 12 minutes à 180°C

TABLE DES MATIERES

brider / *bridieren / truss* terme culinaire	fixer les membres d'une volaille ou d'un gibier à plume à l'aide d'une aiguille à brider et d'une ficelle (la *bride)* pour donner à la pièce une bonne tenue à la cuisson et une bonne présentation par la suite

TABLE DES MATIERES

brioche	*500 g de farine* *10 g de sel*	- mélanger farine, sel et sucre - ajouter la levure diluée dans l'eau tiède

	50 à 75 g de sucre (selon les goûts) *20 g de levure* *60 g d'eau* *6 œufs* *250 g de beurre*	- pétrir et ajouter les œufs - lorsque la pâte se détache des bords ajouter le beurre - mettre en boule, couvrir et laisser pousser à température ambiante, à l'abri des courants d'air (recouverte d'un torchon) pendant 1 heure - rompre la pâte et la réserver au frais durant 5 heures environ - façonner les brioches à la forme désirée (vendéenne, brioche à tête, couronne, Nanterre…) - réaliser une deuxième pousse selon la grosseur des pièces - dorer 2 fois les brioches, cuire au four à 180/200°C durant 20 à 30' selon la forme adoptée

TABLE DES MATIERES

Brioche (Rezept auf Deutsch)	*500 g Mehl* *10 g Salz* *50 à 75 g Butter (je nach Geschmack)* *20 g frische Hefe* *60 g Wasser (oder Milch)* *6 Eier* *250 g Butter*	- Mehl, Zucker und Salz mischen - in Wasser aufgelöste Hefe hineinfügen - Eier dazugeben und kneten - als Teig vom Rand sich losmacht, Butter in Flöckchen beimengen - eine Kugel mit dem Teig machen, abdecken und 1 bis 2 Stunden ruhen lassen - danach Teig 5 Stunden in Kühlschranck ruhen lassen - den Teig nach Geschmack bearbeiten - ein zweites Mahl muß der Teig hoch gehen (bis er am Rand der Forme kommt) - mit aufgeschlagenes Ei oder Eigelb den Teig einpinseln - im Ofen (180/200°C) ca. 20 bis 30 Minuten backen -

TABLE DES MATIERES

brownies	*100 g de chocolat noir ou couverture noire* *125 g de beurre* *150 g de sucre* *1 cuillère à soupe de sucre vanillé (ou alors prendre 155 g de sucre vanillé « maison »)* *1 pincée de sel* *3 œufs* *150 g de farine* *1 cuillère à café de levure chimique* *100 g de noix hachée (on peut aussi utilisé des noisettes, des pistaches, des graines de tournesol ou de courge que l'on fait grillé à la poêle à sec)* *pour le moule : 1 feuille de papier sulfurisé*	- faire fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre (pour cela faire bouillir l'eau du bain-marie, éteindre le feu et retirer puis poser la calotte sur le bain-marie) - retirer le chocolat du bain-marie et ajouter le sucre, le sel (éventuellement le sucre vanillé) laisser refroidir - préchauffer le four à 175°C - quand le mélange au chocolat (tâter le fond du récipient pour voir s'il est froid) ajouter les œufs - mélanger la farine et la levure chimique, ajouter les noix (ou…) - incorporer le tout au mélange précédent - mettre en moule chemisé de papier sulfurisé (ou en petits moules individuels) - cuire 25' au four si la pâte est cuite en grand mule, une dizaine de minutes s'il s'agit de moules individuels. - laisser refroidir avant de démouler et de découper (si la pâte à été cuite en grand moule) - conserver en boîte de fer blanc

TABLE DES MATIERES

brownies aux noix de pécan petits fours	*100g de couverture noire(ou chocolat noir)* *185g de beurre (prévoir beurre pour le moule)* *225g de sucre en poudre* *3 œufs*	- faire chauffer un récipient servant de bain-marie à frémissement, retirer du feu - mettre dans un cul-de-poule la couverture (chocolat) avec le beurre et le sucre et faire fondre au bain-marie - retirer du bain-marie quand le mélange est fondu - ajouter les œufs en fouettant vigoureusement

	90g de farine tamisée *150g de noix de pécan (ou de macadamia ou noix) grossièrement hachées*	- ajouter la farine et les noix - bien incorporer - beurrer un moule carré ou rectangulaire (ou le chemiser de papier sulfurisé) couler la pâte dans le moule, éventuellement poser des cerneaux de noix correspondant aux carrés qui seront détaillés après la cuisson (carrés de 4cm de côtés) - cuire **15 à 20 minutes** à **180°C** (la pâte reste moelleuse) - laisser tiédir puis démouler et couper en carrés de 4cm de côtés

TABLE DES MATIERES

broyé du Poitou	*250g de farine* *125g de beurre (demi-sel éventuellement)* *125g de sucre* *1 œuf* *1 jaune d'œuf* *1 cs de rhum*	- mélanger rapidement farine, sucre, beurre ramolli , œuf et rhum - mettre la pâte en moule avec le plat de la main sur 1 bon centimètre d'épaisseur - strier à la fourchette - dorer au jaune d'œuf - cuire 20 à 25' à 200°C - démouler et découper à chaud en losanges ou brisé à la main (traditionnel)

TABLE DES MATIERES

brunoise terme culinaire	Légumes coupés en petits dés (2 mm de côté) utilisés comme garniture dans certains potages ou certaines sauces (consommé brunoise, sauce américaine).

TABLE DES MATIERES

bûche de Noël	*crème mousseline :* *0.500 l de lait* *4 jaunes d'œufs* *125 g de sucre* *60 g de fécule de maïs* *1 gousse de vanille* *250 g de beurre (125+125)* *biscuit feuille :* *4 blancs d'œufs* *125 g de sucre* *4 jaunes d'œufs* *125 g de farine*	biscuit feuille : - Clarifier les œufs - Monter les blancs en neige et les serrer avec le sucre pour obtenir une meringue ferme - Ajouter délicatement les jaunes aux blancs serrés - Tamiser la farine en 2 à 3 fois sur le mélange précédent - Couler la pâte sur une feuille de papier sulfurisé beurrée (ou éventuellement sur un silpat®) et cuire au four à 230°C durant 3 à 4 minutes jusqu'à obtenir une coloration dorée - Retourner la pâte immédiatement à la sortie du four sur une feuille de papier sulfurisé (ou sur un plan de travail saupoudré de sucre par exemple) et retirer le papier de cuisson - Recouvrir la feuille ainsi obtenue avec le papier ayant servi à la cuisson afin de lui préserver son moelleux crème mousseline : - épuiser la gousse de vanille dans le lait - porter le lait à ébullition - verser le sucre sur les jaunes d'œufs et blanchir le mélange en **utilisant un fouet** - ajouter la farine (ou le mélange farine/ fécule de maïs ou la fécule de maïs) au mélange jaunes et sucre - verser le lait bouillant sur le mélange et bien remuer au fouet pour délayer le tout - remettre la préparation dans le récipient de cuisson et porter à ébullition en remuant vigoureusement et plus particulièrement sur les bords du récipient, endroit où la crème a tendance à « accrocher »

- laisser bouillir 5 minutes (en cas d'utilisation de farine) 4 pour le mélange farine/ fécule de maïs et 3 minutes si on utilise uniquement de la fécule de maïs en fouettant constamment
- à chaud ajouter 125 g de beurre puis débarrasser la crème dès la fin de la cuisson et remuer de temps en temps durant son refroidissement (ou mettre dans la cuve d'un batteur et laisser battre jusqu'à refroidissement complet
- quand la crème est froide (mais pas **trop** froide, éviter de la refroidir au réfrigérateur ou en cellule de refroidissement : une trop grande différence de température entre la crème et le beurre ne favoriserait pas l'incorporation) puis à froid 125 g de beurre pommade

finition de la bûche

- après refroidissement du biscuit, parfumer la crème à son goût, puis garnir le biscuit, le rouler et en garnir l'extérieur à l'aide d'une spatule en acier afin de ne pas lui donner un aspect trop « régulier » pour imiter le bois.

conseils :

- **un ½ litre de crème mousseline suffit pour une bûche de 12** personnes (résultat obtenu avec les proportions de biscuit feuille ci-dessus)
- réaliser la bûche la veille du jour où elle sera consommée, elle n'en sera que meilleure
- cette bûche se conserve très facilement au congélateur et se décongèle très rapidement et sans se détériorer

TABLE DES MATIERES

burger alsacien
petits pains bretzel
choucroute
saucisse fumée
munster

pour la pâte à pain :
22 g de levure
300 g d'eau
1 kg de farine de froment
20 g de sel fin
70 g de margarine ou beurre ramolli
300 g de lait tiède
2 jaune d'œuf

pour pocher le pain :
1 litre d'eau
100 g de bicarbonate de soude
2 cc de sel

réaliser la pâte à pain (on peut aussi réaliser une pâte à pain de mie puis agir comme pour celle à bretzel) :

- diluer la levure dans l'eau tiède
- dans la cuve du batteur mélanger farine, sel, le mélange farine + eau, la margarine (ou le beurre ramolli) et le lait
- pétrir 10 minutes à vitesse moyenne
- laisser reposer la pâte 1 heure recouverte d'un torchon à température ambiante
- former les pains de forme ovale, en entailler la surface avec des ciseaux ou un couteau
- faire bouillir l'eau avec le bicarbonate et le sel
- tremper les pains 1' dans cette eau puis les égoutter sur une grille
- disposer les pains sur une plaque à pâtisserie et les laisser pousser 30'
- badigeonner de jaune d'œuf et cuire 30' à 220°C (T°7)

cuire la garniture :

- faire cuire 4/5' les oignons émincés dans un peu de vin blanc
- ajouter la choucroute rincée, la palette fumée, ajouter 1 verre d'eau et laisser cuire à couvert en remuant souvent durant 2/3 heures selon la quantité)

- faire cuire des pommes de terre BF 15 en robe des champs
- faire « sauter » des tranches de lard sans matière grasse dans une poêle très chaude

dresser les burgers
- découper les pains en deux sur la hauteur
- disposer la choucroute puis des tranches de palette, des tranches de lard sauté et des lamelles de pommes de terre et de Munster
- déposer la seconde tranche de pain sur le dessus

source : le tour de France des burgers Sébastien Merdrignac éditions Ouest-France

TABLE DES MATIERES

burger angevin

pour la pâte à pain à burgers :

1 kg de farine (ou mélange de farines, sachant qu'il faut conserver au moins 50% de farine de blé)
15 g de sel
¼ de L. de lait
175g d'eau tiède
30g de levure
125g de beurre
2 œufs

réaliser la pâte à pain :
- dans le pétrin mettre la (ou les) farine(s), la levure diluée dans l'eau ou la lait tiède, le beurre, les œufs et le sel
- laisser tourner le pétrin pendant 15 minutes
- faire pousser la pâte à couvert (à l'aide d'un torchon pour lui éviter de prendre les courants d'air)durant au moins une heure (jusqu'à ce qu'elle soulève le torchon)
- confectionner les pains à burger
- laisser pousser à couvert encore au moins une demi-heure
- cuire à 180°C pendant 15 minutes
- émincer et faire suer des oignons
- faire sauter les steaks « à la demande »
- détailler les petits pains en deux au moment de l'utilisation

préparer la garniture :
- émincer les filets de volaille et faire sauter au beurre
- émincer les échalotes et les faire suer en une fondue, que l'on déglacera au vin blanc en fin de cuisson
- émincer les pommes de terre à cru, ajouter des œufs, du sel, du poivre du moulin et de le noix muscade
- former en galettes et faire sauter à l'huile 15' environ puis finir la cuisson au four sans dessécher

source : le tour de France des burgers Sébastien Merdrignac éditions Ouest-France

TABLE DES MATIERES

burger au saumon, à la betterave, sauce crème au piment d'Espelette, salade frites

pour la pâte à pain à burgers :

1 kg de farine (ou mélange de farines, sachant qu'il faut conserver au moins 50% de farine de blé)
15 g de sel
¼ de L. de lait
175g d'eau tiède
30g de levure
125g de beurre
2 œufs

réaliser les petits pains :
- dans le pétrin mettre la (ou les) farine(s), la levure diluée dans l'eau ou la lait tiède, le beurre, les œufs et le sel
- laisser tourner le pétrin pendant 15 minutes
- faire pousser la pâte à couvert (à l'aide d'un torchon pour lui éviter de prendre les courants d'air)durant au moins une heure (jusqu'à ce qu'elle soulève le torchon)
- confectionner les pains à burger
- laisser pousser à couvert encore au moins une demi-heure
- cuire à 180°C pendant 15 minutes
- émincer et faire suer des oignons
- faire sauter les steaks « à la demande »

– détailler les petits pains en deux au moment de l'utilisation

préparer la garniture :

- faire sauter les escalopes de saumon à l'huile très chaude (compter 5 à 7' sur chaque face en fonction de l'épaisseur)
- fouetter légèrement (sans obtenir une crème fouettée ferme) la crème, assaisonner avec le piment d'Espelette et de la fleur de sel
- tailler les betteraves en rondelles très fines

dresser les burgers :

- sur les fonds de pain déposer le saumon et les rondelles de betterave puis la crème au piment
- poser les couvercles et servir avec la salade et les frites

TABLE DES MATIERES

burger auvergnat

pour la pâte à pain à burgers :

1 kg de farine (ou mélange de farines, sachant qu'il faut conserver au moins 50% de farine de blé)
15 g de sel
¼ de L. de lait
175g d'eau tiède
30g de levure
125g de beurre
2 œufs

pour la garniture :
120 g de bleu d'Auvergne
200 g de crème liquide
16 très fines tranches de jambon secs d'Auvergne
½ Saint-Nectaire
salade frisée

réaliser les petits pains :

- diluer la levure dans l'eau tiède
- dans la cuve du batteur, mélanger la farine et le sel puis ajouter la levure diluée
- battre 10' à petite vitesse
- laisser reposer la pâte 1 heure recouverte d'un torchon
- former des boules (en conservant un peu de pâte qui servira à faire des « chapeaux ») et les disposer sur une plaque à pâtisserie
- abaisser la pâte réservée et la détailler en cercles de la taille des boules
- humidifier les boules à l'aide d'un pinceau puis poser les cercles de pâte détaillés
- recouvrir d'un torchon et laisser pousser à nouveau 1 heure
- humidifier les boules à nouveau et saupoudrer de farine
- cuire 30' à 220°C

préparer la garniture :

- écraser le bleu d'Auvergne, ajouter la crème fleurette et poivrer légèrement
- couper les pains en deux et alterner les couches de frisée de sauce au bleu de jambon sec et de Saint-Nectaire fondu à la salamandre

source : le tour de France des burgers Sébastien Merdrignac éditions Ouest-France

TABLE DES MATIERES

burger basque

pour la pâte à pain à burgers :

1 kg de farine (ou mélange de farines, sachant qu'il faut conserver au moins 50% de farine de blé)
15 g de sel
¼ de L. de lait
175g d'eau tiède
30g de levure
125g de beurre
2 œufs

réaliser la pâte à pain

- dans le pétrin mettre la (ou les) farine(s), la levure diluée dans l'eau ou la lait tiède, le beurre, les œufs et le sel
- laisser tourner le pétrin pendant 15 minutes
- faire pousser la pâte à couvert (à l'aide d'un torchon pour lui éviter de prendre les courants d'air)durant au moins une heure (jusqu'à ce qu'elle soulève le torchon)
- confectionner les pains à burger
- laisser pousser à couvert encore au moins une demi-heure

	jambon de Bayonne, Ossau-Iraty, sauce au piment d'Espelette / frites	- cuire à 180°C pendant 15 minutes – émincer et faire suer des oignons – faire sauter les steaks « à la demande » – détailler les petits pains en deux au moment de l'utilisation préparer la garniture : - monter une crème fouettée sans la tenir ferme, assaisonner avec sel et piment d'Espelette - poser les tranches d'Ossau-Iraty sur les fonds de petits pains - faire fondre à four chaud - faire sauter les demi-tranches de jambon cru de Bayonne dans une poêle SANS matière grasse - poser les tranches de jambon sur le fromage fondu - déposer une à deux cuillères à soupe de crème au piment, poser le « couvercle » des petits pains et servir – source : le tour de France des burgers Sébastien Merdrignac éditions Ouest-France

TABLE DES MATIERES

burger bas-normand (cidre andouille de Vire et Pont-l'Evêque)	*pour la pâte à pain :* *pour le levain :* *300 g de farine de blé complète (type 150)* *200 g de farine de seigle (type 270)* *42 g de levure de boulanger* *250 à 300 g de cidre brut bouché* *pour la garniture :* *échalote ciselée* *pomme en dés* *andouille de Vire* *crème fraîche* *Calvados* *Pont l'Evêque* *beurre*	pour la pâte à pain : - dissoudre la levure dans le cidre - dans le pétrin, disposer les farines, le sel, le cidre et le levain - pétrir une dizaine de minutes et laisser la pâte reposer à l'abri des courants d'air (couverte d'un torchon) pendant **1 heure** - façonner la pâte en pains ronds et les inciser sur toute la longueur - recouvrir et laisser pousser durant **1 heure** - cuire au four à 220°C pendant 30 minutes suivant la taille des pains **en introduisant un récipient d'eau bouillante dans le four** - en fin de cuisson laisser pendant 5 à 10 minutes la porte du four ouverte afin d'obtenir une croûte croustillante préparer les éléments de la garniture : - détailler l'andouille en fines tranches et les faire revenir au beurre - à part faire suer l'échalote ciselée et des dés de pommes, faire sauter **SANS COLORATION** durant 5 à 6 minutes - flamber au Calvados et laisser cuire encore 8 minutes - « monter » le burger en disposant des tranches de Pont-l'Evêque, les tranches d'andouille et les pommes - Passer 5 minutes au four pour faire fondre le fromage

TABLE DES MATIERES

burger blanc de volaille pané sauté, fondue d'échalote au vin rouge, fromage de chèvre	*pour la pâte à pain à burgers :* *1 kg de farine(ou mélange de farines, sachant qu'il faut conserver au moins 50% de farine de blé)* *15 g de sel* *¼ de L. de lait* *175g d'eau tiède*	réaliser la pâte à pain : - dans le pétrin mettre la (ou les) farine(s), la levure diluée dans l'eau ou la lait tiède, le beurre, les œufs et le sel - laisser tourner le pétrin pendant 15 minutes - faire pousser la pâte à couvert (à l'aide d'un torchon pour lui éviter de prendre les courants d'air)durant au moins une heure (jusqu'à ce qu'elle soulève le torchon)

30g de levure
125g de beurre
2 œufs

- confectionner les pains à burger
- laisser pousser à couvert encore au moins une demi-heure
- cuire à 180°C pendant 15 minutes
- émincer et faire suer des oignons
- faire sauter les steaks « à la demande »
- détailler les petits pains en deux au moment de l'utilisation

préparer les éléments de la garniture :

- faire suer les échalotes émincées, caraméliser avec un peu de sucre et mouiller au vin rouge, réduire jusqu'à disparition quasi-totale du vin
- affiner les escalopes de volaille en les coupant sur l'épaisseur
- panner à l'anglaise les escalopes : farine, puis œufs battus pus chapelure
- sauter au beurre 5 à 7' sur chaque face (en fonction de l'épaisseur)

dresser les burgers :

- sur le fond des pains, poser une rondelle de fromage de chèvre, faire fondre au four
- déposer l'escalope tranchée en plusieurs morceaux, sur le fromage
- déposer une cuillère de fondue d'échalote sur l'escalope,
- recouvrir avec le couvercle du pain
- servir avec une salade de tomates et des pommes de terre frites

TABLE DES MATIERES

burger bourguignon

pour la pâte à pain à burgers :

1 kg de farine(ou mélange de farines, sachant qu'il faut conserver au moins 50% de farine de blé)
15 g de sel
¼ de L. de lait
175g d'eau tiède
30g de levure
125g de beurre
2 œufs

pour la garniture :
soumaintrain
tranches fines de lard fumé
crème fleurette
ciboulette
fleur de sel
poivre du moulin

réaliser les petits pains :

- dans le pétrin mettre la (ou les) farine(s), la levure diluée dans l'eau ou la lait tiède, le beurre, les œufs et le sel
- laisser tourner le pétrin pendant 15 minutes
- faire pousser la pâte à couvert (à l'aide d'un torchon pour lui éviter de prendre les courants d'air)durant au moins une heure (jusqu'à ce qu'elle soulève le torchon)
- confectionner les pains à burger
- laisser pousser à couvert encore au moins une demi-heure
- cuire à 180°C pendant 15 minutes
- émincer et faire suer des oignons
- faire sauter les steaks « à la demande »
- détailler les petits pains en deux au moment de l'utilisation

préparer la garniture :

- faire sauter les tranches de lard fumé dans une poêle SANS matière grasse
- couper le soumaintrain en tranches, disposer ces tranches sur les « fonds » de pains passer au four très chaud ou sous la salamandre
- monter la crème fleurette en crème fouettée pas trop ferme

- ajouter le ciboulette ciselés, assaisonner, goûter et rectifier l'assaisonnement
- dresser les tranches de lard sur le soumaintrain
- poser le « couvercle » des pains sur le lard
- servir avec la crème légèrement fouettée, des pommes de terre frites et la salade assaisonnée du vinaigrette

source : le tour de France des burgers Sébastien Merdrignac éditions Ouest-France

TABLE DES MATIERES

burger breton

pour la pâte à pain à burgers :

0.750 kg de farine de blé
0.250 kg de farine de blé noir
15 g de sel
¼ de L. de lait
175g d'eau tiède
30g de levure
125g de beurre
2 œufs

pour la garniture :
8 fonds d'artichauts surgelés

ou

2 betteraves rouges cuites

1 poignée de farine
gros sel de Guérande
1 citron
16 grosses crevettes
huile de tournesol
½ filet de saumon (ou de truite)

mayonnaise :
2 jaunes d'œufs
1 cs de moutarde
¼ de litre d'huile de tournesol
1 cs de vinaigre de cidre

réaliser les petits pains :
- dans le pétrin mettre la (ou les) farine(s), la levure diluée dans l'eau ou la lait tiède, le beurre, les œufs et le sel
- laisser tourner le pétrin pendant 15 minutes
- faire pousser la pâte à couvert (à l'aide d'un torchon pour lui éviter de prendre les courants d'air)durant au moins une heure (jusqu'à ce qu'elle soulève le torchon)
- confectionner les pains à burger
- laisser pousser à couvert encore au moins une demi-heure
- cuire à 180°C pendant 15 minutes
- émincer et faire suer des oignons
- faire sauter les steaks « à la demande »
- détailler les petits pains en deux au moment de l'utilisation

préparer la garniture :
- cuire les fonds d'artichauts dans un blanc (eau versée dans un chinois contenant une poignée de farine, ajouter 1 citron coupé en 2 et du gros sel)
- en fin de cuisson émincer finement les fonds d'artichauts et réserver au chaud
- décortiquer les crevettes, les faire sauter à l'huile très chaude, réserver au chaud
- émincer les filets de saumon en fines goujonnettes et les faire sauter à l'huile très chaude
- réserver au chaud

ou
- émincer finement une betterave cuite et déposer les rondelles de betterave sur le poisson
- faire sauter les filets de poisson à l'huile
- faire sauter rapidement les queues de crevettes décortiquées

monter une mayonnaise au vinaigre de cidre
- monter les burgers en coupant les pains en deux, disposer les fonds d'artichauts émincés et en alternant les crevettes et le saumon
- servir la mayonnaise à part

source : le tour de France des burgers Sébastien Merdrignac éditions Ouest-France

TABLE DES MATIERES

burger charolais steak de charolais Epoisses, sauce au poivre

pour la pâte à pain à burgers :

1 kg de farine (ou mélange de farines, sachant qu'il faut

réaliser les petits pains
- dans le pétrin mettre la (ou les) farine(s), la levure diluée dans l'eau ou la lait tiède, le beurre, les œufs et le sel
- laisser tourner le pétrin pendant 15 minutes

	conserver au moins 50% de farine de blé) *15 g de sel* *¼ de L. de lait* *175g d'eau tiède* *30g de levure* *125g de beurre* *2 œufs* *<u>pour la garniture</u> :* *steak haché* *salade verte* *pommes de terre frites* *Epoisses Perrière* *<u>pour la sauce au poivre</u> :* *2 cc de poivre concassé* *8cs de crème fraîche* *2 cc de vinaigre balsamique*	- faire pousser la pâte à couvert (à l'aide d'un torchon pour lui éviter de prendre les courants d'air)durant au moins une heure (jusqu'à ce qu'elle soulève le torchon) - confectionner les pains à burger - laisser pousser à couvert encore au moins une demi-heure - cuire à 180°C pendant 15 minutes – émincer et faire suer des oignons – faire sauter les steaks « à la demande » – détailler les petits pains en deux au moment de l'utilisation <u>préparer la garniture</u> : - cuire les steak à la cuisson demandée, les poser sur une plaque à débarrasser puis poser dessus les tranches d'Epoisses, passer à la salamandre pour faire fondre le fromage - détailler le pain en deux poser le steak sur la salade - servir avec des pommes de terre frites <u>préparer la sauce</u> : - faire griller quelques secondes le poivre concassé dans une poêle SANS matière grasse - ajouter la crème fraiche - laisser bouillir 1 à 2 minutes (selon quantité de crème) - ajouter le vinaigre balsamique en mélangeant au fouet pour obtenir une sauce onctueuse - servir chaude ou froide

source : le tour de France des burgers Sébastien Merdrignac éditions Ouest-France

TABLE DES MATIERES

burger ch'ti (façon carbonade, maroilles et oignons à la bière)	*4 pains faluche* *30 g de beurre* *1 maroilles* *50 cl de bière brune* *1 cs de farine* *1 oignon* *500 g de paleron ou joue de bœuf* *huile* *sel* *poivre du moulin*	<u>réaliser la pâte à pain</u> - dans le pétrin mettre la (ou les) farine(s), la levure diluée dans l'eau ou la lait tiède, le beurre, les œufs et le sel - laisser tourner le pétrin pendant 15 minutes - faire pousser la pâte à couvert (à l'aide d'un torchon pour lui éviter de prendre les courants d'air)durant au moins une heure (jusqu'à ce qu'elle soulève le torchon) - confectionner les pains à burger - laisser pousser à couvert encore au moins une demi-heure - cuire à 180°C pendant 15 minutes – émincer et faire suer des oignons – faire sauter les steaks « à la demande » – détailler les petits pains en deux au moment de l'utilisation <u>préparer les éléments de la garniture</u> : - ciseler finement les oignons - cuire la carbonade en ragoût(mouillé à la bière - converser un verre de bière pour les oignons), avec la moitié des oignons durant 2 heures - faire suer le reste des oignons, mouiller avec un verre de bière - hacher grossièrement la viande après cuisson

- monter le burger en alternant, viande, oignons, maroilles et passer au four 5 minutes pour faire fondre le fromage

TABLE DES MATIERES

burger classique (pain maison, steak haché, moutarde en grains, cheddar fondu)	*pour la pâte à pain à burgers :* *1 kg de farine(ou mélange de farines, sachant qu'il faut conserver au moins 50% de farine de blé)* *15 g de sel* *¼ de L. de lait* *175g d'eau tiède* *30g de levure* *125g de beurre* *2 œufs*	réaliser la pâte à pain : - dans le pétrin mettre la (ou les) farine(s), la levure diluée dans l'eau ou la lait tiède, le beurre, les œufs et le sel - laisser tourner le pétrin pendant 15 minutes - faire pousser la pâte à couvert (à l'aide d'un torchon pour lui éviter de prendre les courants d'air)durant au moins une heure (jusqu'à ce qu'elle soulève le torchon) - confectionner les pains à burger - laisser pousser à couvert encore au moins une demi-heure - cuire à 180°C pendant 15 minutes – émincer et faire suer des oignons – faire sauter les steaks « à la demande » – détailler les petits pains en deux au moment de l'utilisation préparer les éléments de la garniture : – mettre les tranches de cheddar sur les « dessous », faire fondre sous la salamandre ou au four très chaud (250°C) – poser les steaks sur le cheddar, déposer la fondue d'oignons sur les steaks, ajouter une cuillère de moutarde – déposer le « couvercle » du petit pain – servir avec frites et salade assaisonnée d'une vinaigrette

TABLE DES MATIERES

burger de poisson, sauce mayonnaise aux échalotes et à la ciboulette	*pour la pâte à pain à burgers :* *1 kg de farine(ou mélange de farines, sachant qu'il faut conserver au moins 50% de farine de blé)* *15 g de sel* *¼ de L. de lait* *175g d'eau tiède* *30g de levure* *125g de beurre* *2 œufs* *pour la garniture :* *filet de poisson pané à l'anglaise* *sauce mayonnaise* *échalotes ciselées finement* *ciboulette ciselée*	réaliser la pâte à pain : - dans le pétrin mettre la (ou les) farine(s), la levure diluée dans l'eau ou la lait tiède, le beurre, les œufs et le sel - laisser tourner le pétrin pendant 15 minutes - faire pousser la pâte à couvert (à l'aide d'un torchon pour lui éviter de prendre les courants d'air)durant au moins une heure (jusqu'à ce qu'elle soulève le torchon) - confectionner les pains à burger - laisser pousser à couvert encore au moins une demi-heure - cuire à 180°C pendant 15 minutes préparer la garniture : - ciseler finement une échalote - ciseler finement une ½ botte de ciboulette monter une sauce mayonnaise : - dans un cul-de-poule mettre les jaunes d'œufs et la moutarde - en fouettant à l'aide d'un fouet à sauce, verser l'huile en un mince filet - fouetter vigoureusement tout en ajoutant l'huile

- fouetter jusqu'à l'ajout complet de l'huile
- la sauce mayonnaise doit être ferme
- corner correctement les bords
- ajouter le vinaigre
- et le poivre, goûter et rectifier l'assaisonnement

préparer le poisson :
- paner les morceaux de filets de poisson à l'anglaise (farine puis œufs puis chapelure)
- faire sauter les morceaux de poisson dans du beurre bien chaud 5 à 7 minutes sur chaque face selon le poisson et son épaisseur

TABLE DES MATIERES

burger des Charentes	*pour la pâte à pain à burgers :* *1 kg de farine(ou mélange de farines, sachant qu'il faut conserver au moins 50% de farine de blé)* *15 g de sel* *¼ de L. de lait* *175g d'eau tiède* *30g de levure* *125g de beurre* *2 œufs* *pour la garniture :* *rillettes de sardines* *chabichou du Poitou* */ salade / frites*	réaliser la pâte à pain : - dans le pétrin mettre la (ou les) farine(s), la levure diluée dans l'eau ou la lait tiède, le beurre, les œufs et le sel - laisser tourner le pétrin pendant 15 minutes - faire pousser la pâte à couvert (à l'aide d'un torchon pour lui éviter de prendre les courants d'air)durant au moins une heure (jusqu'à ce qu'elle soulève le torchon) - confectionner les pains à burger - laisser pousser à couvert encore au moins une demi-heure - cuire à 180°C pendant 15 minutes préparer la garniture : - faire fondre le chabichou sur les « couvercles » des petits pains - écraser les sardines en fine purée, ajouter une cuillère à soupe de crème fraîche - garnir les fonds des petits pains avec les rillettes de sardines - reconstituer les burgers et servir

source : le tour de France des burgers Sébastien Merdrignac éditions Ouest-France

TABLE DES MATIERES

burger franc-comtois saucisse de Morteau, comté, cancoillotte et pommes de terre	*pour la pâte à pain à burgers :* *1 kg de farine(ou mélange de farines, sachant qu'il faut conserver au moins 50% de farine de blé)* *15 g de sel* *¼ de L. de lait* *175g d'eau tiède* *30g de levure* *125g de beurre* *2 œufs*	- pocher les pommes de terre en robe des champs réaliser la pâte à pain : - dans le pétrin mettre la (ou les) farine(s), la levure diluée dans l'eau ou la lait tiède, le beurre, les œufs et le sel - laisser tourner le pétrin pendant 15 minutes - faire pousser la pâte à couvert (à l'aide d'un torchon pour lui éviter de prendre les courants d'air)durant au moins une heure (jusqu'à ce qu'elle soulève le torchon) - confectionner les pains à burger - laisser pousser à couvert encore au moins une demi-heure - cuire à 180°C pendant 15 minutes préparer les éléments de la garniture : - pocher la saucisse de Morteau et la détailler en tranches très fines (réserver au bain-marie)

- éplucher les pommes de terre et les tailler en rondelles et les faire sauter au beurre
- faire chauffer la cancoillotte au bain-marie
- couper le comté en tranches fines

TABLE DES MATIERES

burger haut-normand

pour la pâte à pain à burgers :

1 kg de farine(ou mélange de farines, sachant qu'il faut conserver au moins 50% de farine de blé)
15 g de sel
¼ de L. de lait
175g d'eau tiède
30g de levure
125g de beurre
2 œufs

pour la garniture :
échalote ciselée
pomme en dés
filets de volaille
poireau
crème fraîche
Calvados
camembert
beurre

si possible, la veille : réaliser le levain :
- préparer le levain en mélangeant farine, levure diluée dans l'eau tiède. Réserver au frais.

le jour même :
- dans le pétrin, disposer la farine, le sel et le beurre ramolli, l'eau et le levain
- pétrir une dizaine de minutes et laisser la pâte reposer à l'abri des courants d'air (couverte d'un torchon) pendant **30 minutes**
- façonner la pâte en pains ovales et les inciser sur toute la longueur
- recouvrir et laisser pousser durant **1 heure**
- cuire au four à 220°C pendant 15 à 25 minutes suivant la taille des pains **en introduisant un récipient d'eau bouillante dans le four**
- en fin de cuisson laisser pendant 5 à 10 minutes la porte du four ouverte afin d'obtenir une croûte croustillante

préparer les éléments de la garniture :
- réaliser une fondue de poireau (poireau en paysanne fondu sué au beurre à couvert **SANS COLORATION**
- détailler les filets de volaille en fines tranches et les faire revenir au beurre
- ajouter l'échalote ciselée et des dés de pommes, faire sauter **SANS COLORATION** durant 5 à 6 minutes
- flamber au Calvados et laisser cuire encore 8 minutes
- « monter » le burger en disposant des tranches de camembert, les blancs de volaille aux pommes et la fondue de poireau
- Passer 5 minutes au four pour faire fondre le fromage

TABLE DES MATIERES

burger limousin

pour la pâte à pain à burgers :

1 kg de farine (ou mélange de farines, sachant qu'il faut conserver au moins 50% de farine de blé)
15 g de sel
¼ de L. de lait
175g d'eau tiède
30g de levure
125g de beurre
2 œufs

0.600 à 0.700 d'échine de porc
sel fin de Noirmoutier
gros sel de Guérande
thym frais
3 à 4 gousses d'ail

réaliser « l'enchaud » **48 heures à l'avance** :
- saler les morceaux d'échine de porc et saupoudrer de thym
- rouler en forme de rôti, ficeler et frotter au gros sel de Guérande
- piquer le rôti avec l'ail épluché
- réserver 24 heures au réfrigérateur

le **lendemain** :
- faire fondre le saindoux (ou la graisse de canard) dans une coquelle en fonte, y déposer le rôti
- cuire à feu doux ou au four durant 2 heures à 2 h 30
- retirer la ficelle et laisser refroidir dans un bocal en verre
- recouvrir du jus de cuisson dégraissé et réserver au frais une nuit

réaliser les milhassous de pommes de terre :
- éplucher et râper les pommes de terre

saindoux ou graisse de canard (pour cuire l'enchaud)

pour les milhassous de pomme de terre
1 kg de pommes de terre bintje
2 gousses d'ail
1 oignon
1 petit bouquet de persil
1 œuf
100g de poitrine de porc salée (ou fumée)
1 cs de saindoux
sel fin de Noirmoutier
poivre du moulin

25 g de feuilles d'épinards (1 poignée)

pour la sauce :
250 g de fromage blanc non battu
125 g de crème fraiche
½ botte de ciboulette

- mélanger à l'oignon finement ciselé, le persil et l'ail haché
- saler et poivrer
- ajouter l'œuf battu
- couper le lard en petits dés, le faire sauter SANS matière grasse, incorporer à l'appareil aux pommes de terre
- réaliser des galettes et faire sauter dans le saindoux fondu 5 minutes sur chaque face environ

« monter » les burgers
- rincer les feuilles d'épinard frais
- détailler l'enchaud en fines lamelles
- disposer sur les galettes de pommes de terre, les feuilles d'épinard, les lamelles d'enchaud et finir par une galette de pomme de terre
- servir avec une sauce au fromage blanc à la ciboulette

source : le tour de France des burgers Sébastien Merdrignac éditions Ouest-France

TABLE DES MATIERES

burger lorrain

pour la pâte à pain à burgers :

1 kg de farine (ou mélange de farines, sachant qu'il faut conserver au moins 50% de farine de blé)
15 g de sel
¼ de L. de lait
175g d'eau tiède
30g de levure
125g de beurre
2 œufs

pour les steaks hachés de porc

0.600 à 0.700 d'échine de porc
sel fin de Noirmoutier
gros sel de Guérande
thym frais
3 à 4 gousses d'ail
saindoux ou graisse de canard

250 g d'oignons émincés
50 g de beurre

tranches de lard fumé

tranches de Munster-Géromé

réaliser la pâte à pain de mie :
- dans le pétrin mettre la (ou les) farine(s), la levure diluée dans l'eau ou la lait tiède, le beurre, les œufs et le sel
- laisser tourner le pétrin pendant 15 minutes
- faire pousser la pâte à couvert (à l'aide d'un torchon pour lui éviter de prendre les courants d'air)durant au moins une heure (jusqu'à ce qu'elle soulève le torchon)
- confectionner les pains à burger
- laisser pousser à couvert encore au moins une demi-heure
- cuire à 180°C pendant 15 minutes

réaliser et cuire les steaks hachés de porc :
- hacher la viande de porc avec les oignons et l'ail, assaisonner
- cuire à la poêle durant 10 minutes sur chaque face

sauter les tranches de lard :
- dans une poêle SANS MATIERE GRASSE, faire sauter les tranches de lard jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes

réaliser la compotée d'oignon :
- émincer les oignons
- les faire sauter dans du beurre fondu jusqu'à ce qu'ils caramélisent **légèrement**

finir les burgers
- disposer dans une plaque à débarrasser les socles des petits pains

- disposer sur chaque socle des tranches de Munster-Géromé
- sous la salamandre, faire fondre le fromage
- poser les steaks hachés sur le fromage fondu
- ajouter les tranches de lard
- disposer une cuillère à soupe de compotée d'oignon
- remettre le couvercle des petits pains, servir

TABLE DES MATIERES

burger omelette / salade de carottes / fromage de vache frais / frites	*pour la pâte à pain à burgers :* *1 kg de farine (ou mélange de farines, sachant qu'il faut conserver au moins 50% de farine de blé)* *15 g de sel* *¼ de L. de lait* *175g d'eau tiède* *30g de levure* *125g de beurre* *2 œufs* *pour l'omelette :* *2 œufs par personne* *du beurre pour la poêle* *de la fleur de sel* *du poivre du moulin* *250 g d'oignons émincés* *50 g de beurre* *tranches de lard fumé* *tranches de fromage de vache frais*	réaliser la pâte à pain de mie : - dans le pétrin mettre la (ou les) farine(s), la levure diluée dans l'eau ou la lait tiède, le beurre, les œufs et le sel - laisser tourner le pétrin pendant 15 minutes - faire pousser la pâte à couvert (à l'aide d'un torchon pour lui éviter de prendre les courants d'air)durant au moins une heure (jusqu'à ce qu'elle soulève le torchon) - confectionner les pains à burger - laisser pousser à couvert encore au moins une demi-heure - cuire à 180°C pendant 15 minutes réaliser et cuire les omelettes : - mélanger les œufs en veillant à ce que les œufs ne soient que brisés pour laisser apparaître le blanc, assaisonner - cuire dans des poêles les omelettes individuelles avant d'en garnir chacun des pains à burger sauter les tranches de lard : - dans une poêle SANS MATIERE GRASSE, faire sauter les tranches de lard jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes réaliser la compotée d'oignon : - émincer les oignons - les faire sauter dans du beurre fondu jusqu'à ce qu'ils caramélisent **légèrement** finir les burgers - disposer dans une plaque à débarrasser les socles des petits pains - disposer sur chaque socle des tranches de fromage de vache frais - sous la salamandre, faire fondre le fromage - poser les omelettes sur le fromage fondu - ajouter les tranches de lard - disposer une cuillère à soupe de compotée d'oignon - remettre le couvercle des petits pains, servir en accompagnement servir un salade de carottes et des frites

TABLE DES MATIERES

burger au pain noir saumon, crème citronnée, fondue à l'échalote au vin	*pour la pâte à pain à burgers :* *1 kg de farine (ou mélange de farines,*	réaliser la pâte à pain : - diluer la levure dans l'eau chaude (maximum 44°C) du robinet - mettre la farine avec le sel dans le pétrin

rouge

sachant qu'il faut conserver au moins 50% de farine de blé)
15 g de sel
¼ de L. de lait
175g d'eau tiède
30g de levure
125g de beurre
2 œufs
quelques gouttes d'encre de seiche

garniture
filet de saumon
sel fin de Noirmoutier
gros sel de Noirmoutier
huile d'olive
crème fleurette
citron vert ou jaune
échalotes
beurre
vin rouge

- ajouter quelques gouttes de colorant rouge dans la levure pour obtenir une couleur rose du pain
- verser la levure dans la farine et laisser battre (en aidant le pétrin à tourner au début) durant 15 à 20 minutes
- mettre la pâte en boule bien ronde dans une calotte avec une poignée de farine au fond
- laisser pousser 1 heure au chaud (mais pas trop chaud) en couvrant d'un torchon pour éviter les courants d'air
- former en petites boules et disposer sur une plaque à pâtisserie munie d'une feuille de papier sulfurisé
- laisser pousser une demi-heure en couvrant d'un torchon
- cuire 20 minutes à 210°C

préparer les éléments de la garniture :

- pocher les tranches de saumon départ eau froide salée (à l'ébullition retirer du feu et laisser refroidir) ou les faire sauter à l'huile d'olive très chaude
- écraser le saumon en fines « rillettes » (pour faciliter le « montage » du burger)
- monter la crème légèrement fouettée et assaisonner avec sel fin de Noirmoutier, ajouter du zeste de citron vert ou de citron jaune
- « monter » les burgers

TABLE DES MATIERES

burger rose au saumon, à la betterave et crème au piment d'Espelette

pour la pâte à pain à burgers :

1 kg de farine(ou mélange de farines, sachant qu'il faut conserver au moins 50% de farine de blé)
15 g de sel
¼ de L. de lait
175g d'eau tiède
30g de levure
125g de beurre
2 œufs

garniture
filet de saumon
sel fin de Noirmoutier
gros sel de Noirmoutier
betterave rouge cuite
crème fleurette
piment d'Espelette ou pistils de safran

réaliser la pâte à pain :

- diluer la levure dans l'eau chaude (maximum 44°C) du robinet
- mettre la farine avec le sel dans le pétrin
- ajouter quelques gouttes de colorant rouge dans la levure pour obtenir une couleur rose du pain
- verser la levure dans la farine et laisser battre (en aidant le pétrin à tourner au début) durant 15 à 20 minutes
- mettre la pâte en boule bien ronde dans une calotte avec une poignée de farine au fond
- laisser pousser 1 heure au chaud (mais pas trop chaud) en couvrant d'un torchon pour éviter les courants d'air
- former en petites boules et disposer sur une plaque à pâtisserie munie d'une feuille de papier sulfurisé
- laisser pousser une demi-heure en couvrant d'un torchon
- cuire 20 minutes à 210°C

préparer les éléments de la garniture :

- pocher les tranches de saumon départ eau froide salée
- à l'ébullition retirer du feu et laisser refroidir
- éplucher la betterave
- détailler la betterave en brunoise (cubes de 2 à 3 mm de côtés)
- mélanger la betterave au saumon émietté
- goûter et rectifier l'assaisonnement
- monter la crème légèrement fouettée et assaisonner

avec sel fin de Noirmoutier et piment d'Espelette (ou pistils de safran)
- « monter » les burgers

TABLE DES MATIERES

burger steak de veau haché, pancetta, Brillat-Savarin, frites	*pour la pâte à pain à burgers :* *1 kg de farine(ou mélange de farines, sachant qu'il faut conserver au moins 50% de farine de blé)* *15 g de sel* *¼ de L. de lait* *175g d'eau tiède* *30g de levure* *125g de beurre* *2 œufs*	réaliser la pâte à pain : - diluer la levure dans un peu d'eau tiède - dans le bol du batteur mélanger la farine et le sel puis ajouter la levure et tout en battant à petite vitesse ajouter peu à peu le restant (pas tout à fait) d'eau jusqu'à obtention d'une pâte légèrement collante - battre 10' à petite vitesse - laisser pousser 45' en recouvrant d'un torchon - former en boules de 120 à 150 g - laisser pousser 30' en recouvrant d'un torchon - cuire 15 à 20' dans un four à 200°C dans lequel on dépose un récipient contenant de l'eau bouillante préparer les éléments de la garniture : - hacher la viande de veau - ciseler finement des oignons, ajouter au veau haché - assaisonner, goûter et rectifier l'assaisonnement, former en steaks - cuire à la commande - disposer les steaks sur le ½ pain, recouvrir de tranches de Brillat-Savarin - passer au four (T°6 -180°C) 5 à 10' - pendant ce temps passer les tranches de pancetta à la poêle **SANS** matière grasse - poser la pancetta sur le fromage fondu - poser la 2ème partie du pain dessus et servir NOTA : prévoir frites et salade assaisonnée d'une vinaigrette

TABLE DES MATIERES

burger suisse : rôsti, lard grillé, sauce au bleu de Gex	*pour la pâte à pain à burgers :* *1 kg de farine(ou mélange de farines, sachant qu'il faut conserver au moins 50% de farine de blé)* *15 g de sel* *¼ de L. de lait* *175g d'eau tiède* *30g de levure* *125g de beurre* *2 œufs*	réaliser la pâte à pain : - diluer la levure dans un peu d'eau tiède - dans le bol du batteur mélanger la farine et le sel puis ajouter la levure et tout en battant à petite vitesse ajouter peu à peu le restant (pas tout à fait) d'eau jusqu'à obtention d'une pâte légèrement collante - battre 10' à petite vitesse - laisser pousser 45' en recouvrant d'un torchon - former en boules de 120 à 150 g - laisser pousser 30' en recouvrant d'un torchon - cuire 15 à 20' dans un four à 200°C dans lequel on dépose un récipient contenant de l'eau bouillante préparer les éléments de la garniture : réaliser les röstis : - cuire les pommes de terre en robe des champs durant 10 minutes seulement - les égoutter et les éplucher - les râper - mélanger les pommes de terre avec un œuf, un peu de farine, un oignon ciselé finement. - Assaisonner avec sel de Noirmoutier, poivre du moulin et noix muscade fraîchement râpée

- Former des galettes de la taille des petits pains et faire sauter au beurre bien chaud jusqu'à obtenir une coloration bien dorée

le lard grillé :

- faire sauter les tranches fines de lard dans une poêle SANS matière grasse

la sauce au bleu de Gex :

- faire bouillir de la crème dans une sauteuse ou un petit sautoir
- ajouter le bleu découpé en petits cubes et faire fondre dans la crème bouillante

dresser les burgers

- poser les röstis sur le fond des petits pains
- napper de sauce
- poser les tranches de lard puis la deuxième partie des petits pains
- servir **bien chaud**

NOTA : prévoir frites et salade assaisonnée d'une vinaigrette

TABLE DES MATIERES

a b C d e f g h i j k l

TABLE DES MATIERES

caissettes aux amandes petits fours

pour environ 70 pièces
240g d'amandes hachées ou broyées
300 g de sucre
3 blancs d'œufs
50 g de farine

caissettes en papier

- mélanger à sec les amandes, le sucre et la farine
- ajouter les blancs d'œufs
- mélanger le tout
- remplir de cette préparation les caissettes de papier préalablement beurrées
- faire cuire à 180°c durant 8 à 10 minutes.

TABLE DES MATIERES

caoua foie gras chantilly, crème de boudin noir aux échalotes et au cidre

Pour le foie gras chantilly

100g de foie gras mi-cuit,
7cl de jus de pomme

Pour la crème de boudin noir :
2 gros boudins noirs (250g au total)
3 échalotes,
3cc de graisse de canard,
sel,
poivre du moulin

- Foie gras chantilly : mixer le foie gras (ramolli préalablement à température ambiante) et le jus de pomme. Passer la préparation au chinois (aucun grumeau ne doit venir obstruer le siphon). Mettre la préparation dans le siphon et placer au réfrigérateur **pendant 2 heures**.
- Crème de boudin noir : faire suer les échalotes ciselées dans la graisse. Débarrasser. Faire sauter les boudins dans la graisse durant 10 minutes. Retirer la peau des boudins et mixer la chair avec les échalotes, le jus de pomme et le poivre. Goûter et rectifier l'assaisonnement.
- Dresser le caoua : dans des tasses à expresso transparente de préférence, verser la crème de

		boudin tiède, jusqu'aux ¾ de la tasse. Introduire une cartouche de gaza dans le siphon, secouer - fortement (tête en bas) et déposer une couche de foie gras chantilly en surface de la crème de boudin. Servir aussitôt.

TABLE DES MATIERES

cake (recette sucres Saint-Louis)	*pour 8 personnes :* *3 œufs* *125 g de vergeoise blonde* *250g de farine* *175 g de beurre en pommade* *100 g de raisins de Corinthe* *100 g de fruits confits en cubes* *1 cs de rhum ambré* *1 cs de levure chimique* *1 pincée de sel fin* *beurre pour le moule ou papier sulfurisé*	- mettre à macérer les raisins secs et les fruits confits coupés en cubes dans le rhum - crémer le beurre pommade avec la vergeoise blonde - ajouter les œufs un par un en fouettant énergiquement entre chaque - ajouter la farine en une seule fois - puis ajouter les fruits confits et raisins secs macérés ainsi que le rhum - terminer par la levure chimique - mettre en moule chemisé de papier sulfurisé ou de beurre - mettre au four à 220°C pendant 10 minutes - puis baisser immédiatement à 180°C et laisser cuire 30 minutes - puis baisser le feu à 160°C pendant encore 20 minutes - à la fin de la cuisson laisser encore 10 minutes dans le four puis démouler - laisser refroidir sur grille - laisser rassir jusqu'au lendemain au moins avant de consommer.

TABLE DES MATIERES

cake au chocolat et aux noisettes	*pour 6 à 12 personnes (selon la taille des tranches ou si cakes individuels) :* *220 g de beurre (en pommade donc sorti du réfrigérateur 1 bonne heure à l'avance)* *25 g de miel* *3 œufs* *180 g de sucre en poudre* *180 g de farine tamisée* *1 **c**uillère à **c**afé de levure chimique* *3 **c**uillères à **s**oupe de cacao amer en poudre* *80 g de noisettes hachées*	- chemiser le moule de papier sulfurisé ou beurrer les moules individuels - crémer le beurre et le sucre avec une spatule - ajouter miel et œufs un par un - ajouter la farine, la levure chimique, le cacao et les noisettes hachées - verser dans le moule à cake - cuire 1h30 au four à 150°C (si grand moule) 20 à 30 minutes si moules individuels

TABLE DES MATIERES

cake du Relais Bernard Loiseau	*pour 6 à 12 personnes (selon la taille des tranches ou si cakes individuels) :* *200 g de beurre pommade (sorti du réfrigérateur 1 heure avant)* *120 g de sucre glace* *3 œufs* *180 g de farine tamisée* *1 cc de leuvre chimique* *130 g de raisins secs* *100 g de cerveaux de noix concassés*	- chemiser le moule de papier sulfurisé - crémer le beurre avec le sucre à la spatule en polycarbonate - ajouter les œufs un par un puis la farine, la levure en mélangeant énergiquement - ajouter les raisins secs et les noix - verser la moitié de la pâte dans le (ou les) moules - ajouter les cerises semi-confites - ajouter le restant de la pâte - mettre à cuire au four à 160°C pendant 50 minutes (20 à 25 minutes s'il s'agit de petits moules)

10 cerises semi-confites amarena

TABLE DES MATIERES

cake salé

pour 4 personnes :
125 g de farine
2 œufs
75 g d'huile
100 g d'olives
100 g de jambon
100 g de gruyère râpé
1 cc de levure chimique
1 dl de vin blanc sec

- battre les œufs entiers avec la farine et la levure chimique en utilisant une spatule
- ajouter tous les autres ingrédients
- bien battre le tout
- mettre en moule chemisé (possibilité de mettre en moules individuels)
- cuire au four à 18°C 15 à 45 minutes selon la taille

TABLE DES MATIERES

calotte

TABLE DES MATIERES

cannelés de Bordeaux

pour 40 mini-cannelés :

500 g de lait
25 g de beurre
1 gousse de vanille épuisée
250 g de sucre
75 g de farine
35 g de fécule de maïs
1 œuf
3 jaunes d'œufs
2 cl de rhum

- mettre le beurre et la vanille dans le lait et les porter à ébullition
- mélanger le sucre avec la farine et la fécule de maïs et les verser sur l'œuf et les jaunes mélangés
- verser le lait bouillant sur le mélange précédent en fouettant énergiquement
- parfumer au rhum
- passer au chinois et laisser reposer une nuit au réfrigérateur
- remplir les moules à cannelés beurrés au ¾
- cuire au four à 185°C pendant 30 minutes environ.

TABLE DES MATIERES

capilotade terme culinaire

éléments divers détaillés en petits dés (volailles, viandes abats, poissons, crustacés, jambon, légumes. ..) et liés avec une sauce blanche ou brune de même nature, ou avec une vinaigrette ou une sauce mayonnaise pour les salpicons froids. Les salpicons sont utilisés pour garnir les petits hors d'œuvre chauds (dartois, barquettes, rissoles, tartelettes, bouchées, croustades, cromesquis, croquettes...). Synonyme de capilotade, béatilles, salmigondis. En pâtisserie, le terme salpicon est aussi utilisé pour désigner des fruits frais, crus, cuits ou confits, découpes en petits cubes et macérés dans de l'alcool ou de la liqueur (voir salpicon)

TABLE DES MATIERES

caramels au café
Kaffeekaramel
petits gâteaux de Noël

pour environ 20 pièces
1-2 cs d'huile de colza
1 cs d'amandes hachées
½ cc de café soluble
1 cc de lait
120 g de cassonade
200 g de crème fleurette
10 g de beurre
1 cs de sucre glace
1 pincée de sel
50 g de chocolat blanc

- huiler un moule rectangulaire (environ 20 cm x 15 cm) avec l'huile de colza ou chemiser de papier sulfurisé
- faire griller les amandes
- dissoudre le café soluble dans le lait
- faire caraméliser 60 g de cassonade
- décuire avec la crème fleurette
- ajouter le restant de sucre et le beurre
- remuer en chauffant environ 10 minutes jusqu'à ce que le caramel se soit dissous complètement
- ajouter les amandes, le sucre glace, le café soluble et le sel
- mettre la masse obtenue dans le moule graissé, laisser refroidir
- détailler en 20 carrés ou rectangles

- faire fondre le chocolat blanc au-dessus d'un bain-marie chaud
- mettre dans une poche ou un cornet en papier sulfurisé (ou encore un sac-congélation dont on aura découpé un coin)
- décorer les caramel
- laisser refroidir et prendre le chocolat

Quelle: Landedition Himmlische Plätzchen

TABLE DES MATIERES

caramel au beurre salé	*25g de beurre ½ sel bien froid* *½ jus de citron* *150g de sucre* *10 cl de crème liquide (100g)*	- couper le beurre en dés et le réserver au frais - presser le ½ citron et passer au chinois le jus - faire fondre sucre et jus de citron dans un russe à fond épais (ou un poêlon à sucre) - nettoyer les bords régulièrement au pinceau - faire chauffer doucement le crème liquide - lorsque le caramel est blond, arrêter la cuisson (en plongeant le fond de la russe dans un peu d'eau froide (attention aux projections) - ajouter la crème chaude en un mince filet puis quand la crème est mélangée au caramel ajouter le beurre en parcelles en remuant à la spatule

TABLE DES MATIERES

cardamome / *der / das Kardamom / cardamom*

TABLE DES MATIERES

carottes à la coriandre		- émincer les carottes épluchées à la mandoline en tranches de 3 mm d'épaisseur avec la lame cannelée - pocher à l'anglaise - ajouter du beurre et mélanger DELICATEMENT - hacher de la coriandre - parsemer les carottes pochées avec la coriandre - servir

TABLE DES MATIERES

caviar d'aubergine	*3 aubergines* *2 gousses d'ail* *du sel, du poivre* *1 demi jus de citron* *4 tranches de pain de mie* *20g d'huile d'olive* source : http://www.cuisineaz.com/recettes/caviar-d-aubergines-simple-65420.aspx#GvoRsRWJxrYXjbc5.99	- Commencez par préchauffer le four th.7 (210°C). - Faites ensuite cuire les aubergines 20 minutes au four. (Vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau). - Dès que les aubergines sont cuites enlevez la peau et déposez-les dans un grand saladier pour les écraser à la fourchette. - Hachez les gousses d'ail très finement, l'ajouter aux aubergines avec l'huile d'olive. Incorporez ensuite le sel, le poivre et le jus du demi-citron. - Laissez reposer minimum 1h à 1h30 avant de déguster avec le pain de mie toasté.

TABLE DES MATIERES

Carrot Cake	*260 g de cassonade* *80 g de farine* *280 g de Carottes râpées* *125 g de poudre de noisette* *125 g de poudre d'amande*	- Râper vos carottes - Beurrer et fariner le moule, et préchauffer votre four à 180°C - Séparer les blancs des jaunes d'œufs et fouetter les jaunes d'œufs et le sucre ensemble, jusqu'à obtenir un mélange mousseux - Ajouter les carottes râpées, puis les poudres d'amandes et de noisettes, les épices et le jus et le zeste de votre citron - A l'aide d'un tamis, ajouter la farine et la levure

5 œufs
1 jus de Citron + son zeste
1 sachet de Levure
1 c à c de cannelle
+ 1 c à c de gingembre moulu
1 pincée de sel

glaçage :
180 g de sucre glace
le jus d'une demie orange

- A part, monter les 5 blancs en neige, avec un pincée de sel une fois les blancs bien fermes, les incorporer à l'autre mélange délicatement avec une maryse
- Verser le mélange dans le moule et enfourner pendant 45 minutes
- on procède sur gâteau refroidi
- Tamiser le sucre glace et le diluer avec le jus d'orange
- Avec une fourchette faire couler le mélange sur le gâteau pour former des rayures aléatoires
- Attendre que le glaçage durcisse un peu

TABLE DES MATIERES

cerfeuil / *der Kerbel / chervil*

TABLE DES MATIERES

cerises amarena

TABLE DES MATIERES

charlotte aux fruits

pour le biscuit feuille ou les biscuits à la cuiller :
4 blancs d'œufs
125 g de sucre
4 jaunes d'œufs
125 g de farine

pour l'appareil à bavarois aux fruits :
15 g de gélatine (soit 6 à 7 feuilles environ ATTENTION en cas d'utilisation de fruits acides tels que le cassis, par exemple, la quantité de gélatine doit être augmentée, par contre si le bavarois est préparé la veille, on peut réduire la quantité de gélatine pour des fruits à acidité « normale » ce qui

réaliser un biscuit feuille (ou des biscuits cuiller au choix) :

- monter 4 blancs en neige
- serrer avec 125 g de sucre, meringuer
- ajouter délicatement les 4 jaunes d'œufs
- tamiser la farine sur l'ensemble et incorporer intimement
- pour le biscuit feuille : couler la pâte sur une feuille de papier sulfurisé beurrée en une couche très mince à l'aide d'une spatule coudée, cuire à 230°C durant 4 à 5 minutes, démouler sur un marbre saupoudré de sucre cristallisé, garnir le biscuit d'une fine couche de gelée de fruit (en fonction de la garniture) et rouler puis détailler en fines rondelles dont on garnit les parois du moule dans lequel on veut réaliser la charlotte
- pour les biscuits cuiller : garnir une poche SANS douille avec la pâte et coucher des batônnets sur une feuille de papier sulfurisé beurré, saupoudrer de

rendra le bavarois plus « fondant »)
200 g de sucre
150 g d'eau (1.5 dl)
1 kg de fruits frais (fraises, framboises…) ou 500g de pulpe de fruits
0.5 à 1 litre de crème fleurette

sucre glace, laisser fondre et recommencer l'opération 3 fois puis cuire une dizaine de minutes à 180°C (il est possible de colorer une partie de la pâte pour alterner les couleurs et/ou de coucher la pâte de manière à en faire un ruban)

<u>pour l'appareil à bavarois aux fruits</u> :

- mettre la gélatine dans de l'eau froide
- porter à ébullition l'eau dans laquelle on aura diluer le sucre
- ajouter la gélatine
- faire légèrement chauffer la pulpe de fruit (en particulier s'il s'agit de pulpe qui a été décongelée)
- ajouter le sirop collé
- laisser refroidir **SANS LAISSER PRENDRE**
- ajouter la crème fleurette fouettée
- mettre en moule chemisé de biscuit roulé ou de biscuits cuiller
- laisser prendre plusieurs heures en cellule de refroidissement à température positive ou au réfrigérateur.

TABLE DES MATIERES

châtrer / *kastrieren / castrate* **terme culinaire**

éliminer le boyau central des écrevisses avant leur mise en cuisson en pinçant, tournant puis retirant la "nageoire" centrale (telson) de leur queue

TABLE DES MATIERES

Cheesecake *(New York cheesecake)*

source: http://www.bbc.co.uk/food/recipes/new_york_cheesecake_20451

150g/5½oz digestive biscuits (see below)*
75g/2½oz butter, plus extra for greasing
900g/2lb full-fat cream cheese
200g/7oz caster sugar
200ml/7fl oz soured cream
3 tbsp plain flour
3 free-range eggs, plus 1 egg yolk, lightly beaten
2 tsp vanilla extract

- Preheat the oven to 180C/350F/Gas 4. Grease and line the base of a 23cm/9in spring form cake tin.
- Place the biscuits in a plastic bag and crush with a rolling pin to fine crumbs.
- Melt the butter and add the biscuit crumbs, stir to combine. Place in the base of the cake tin and spread in an even layer, then flatten (use your fingers or a potato masher).
- Bake in the oven for 10 minutes until golden. Remove and leave to cool while you prepare the filling.
- Reduce the oven to 160C/315F/Gas 2.
- In a large bowl, beat together the cream cheese and sugar until smooth then add the sour cream and flour and beat again. Gradually add the eggs and vanilla essence beating well between each addition (beat in rather than whisk as you don't want to incorporate too much air as this will affect the smooth surface of the cheesecake).
- Pour the cream cheese mix on to the biscuit base then bake in the oven for 45 minutes. The cheesecake should be just set with a slight wobble and should still be cream on top with just a slight golden hint around the edges.
- Once the cheesecake is cooked, turn off the oven and prop open the door so that it is slightly ajar and leave the cheesecake to cool in the oven – this prevents the top from cracking.
- Once the oven is cool you can remove the cheesecake to cool completely before removing from the tin.

TABLE DES MATIERES

chemiser /
auslegen /mit Backpapier belegen / line
terme culinaire

enduire ou appliquer contre les parois d'un moule une couche de gelée, de glace de pain de mie de jambon, de laitue ou de biscuits, avant de remplir le centre du moule avec une autre préparation

TABLE DES MATIERES

chewy chocolate chip cookies

150g butter, softened
150g soft brown sugar , golden caster sugar, or ideally half of each
1 egg
1 tsp vanilla extract
180-200g plain flour
½ tsp baking powder
200g chocolate chips or chopped chocolate

Method

- Mix the butter and sugar together using an electric whisk or hand whisk until very light
- and fluffy, then beat in the egg and vanilla.
- Fold in the flour, baking powder, chocolate and ¼ tsp salt as quickly as you can. Don't overwork the dough as this will toughen the cookies.
- For the best flavour, leave the mixture overnight: either cover the bowl and chill, or roll the mixture into balls and chill.
- Heat the oven to 180C/160C fan/gas 4 and line two baking sheets with parchment.
- Divide the mixture into balls, the craggier the balls, the rougher the cookies will look. If you want to give the dough more texture, tear the balls in half and squidge them lightly back together.
- Space out evenly on the baking sheets, leaving enough space between each to allow for spreading.
- Bake the fresh cookies for 8-10 mins and the chilled ones for 10-12 mins, or until browned and a little crisp at the edges but still very soft in the middle – they will harden a little as they cool.
- Leave to cool on the tray for a few minutes before eating warm, or transfer to a wire rack to cool completely. Will keep for three days in an airtight container.

TABLE DES MATIERES

chiqueter terme culinaire

favoriser la présentation des bords d'une pâte (brisée, feuilletée ou à foncer) soit en pratiquant de petites entailles à l'aide du dos d'un couteau d'office soit en utilisant une pince "à chiqueter"

TABLE DES MATIERES

chinois

chinois étamine

TABLE DES MATIERES

choux chantilly

pâte à choux :
250 g d'eau
125 g de farine
60 g de beurre
1 pincée de sel
2/3 œufs

crème Chantilly :
250 g de crème fleurette

- réaliser une pâte à choux (voir à cette pâte) avec ou sans craquelin
- quand les choux sont cuits, en découper le couvercle et les garnir de crème chantilly (voir recette)
- si les choux ont été cuits sans craquelin, saupoudrer de sucre glace

10% soit 25 g de sucre glace
½ gousse de vanille épuisée

matériel :
1 petite russe
1 couteau d'office
1 ramequin
1 corne à pâtisserie
1 spatule en polycarbonate
1 calotte moyenne

1 poche à pâtisserie
1 douille unie (facultative)
ou
deux cuillères à soupe

1 plaque à pâtisserie
1 feuille de papier sulfurisé
1 pinceau à pâtisserie

TABLE DES MATIERES

choux au craquelin

craquelin : source : „profiteroles" Philippe Urraca Solar éditions

pâte à choux :
¼ de litre d'eau (ou de lait) = 250 g
125 g de farine
60 g de beurre
1 pincée de sel
3 à 5 œufs

craquelin
45g de beurre ramolli
55g de sucre semoule (ou cristallisé)
65g de farine

matériel :
1 petite russe
1 couteau d'office
1 ramequin
1 corne à pâtisserie
1 spatule en polycarbonate
1 calotte moyenne

1 poche à pâtisserie
1 douille unie (facultative)
ou
deux cuillères à soupe

1 plaque à pâtisserie
1 feuille de papier sulfurisé
1 pinceau à pâtisserie

pour la pâte à choux

- couper le beurre en parcelles dans l'eau
- saler l'eau
- porter à ébullition l'eau salée avec le beurre
- quand l'eau bout (le beurre doit être fondu), éteindre le feu et **retirer du feu**
- ajouter la farine **en une seule fois**
- remuer à l'aide d'une spatule vigoureusement pour obtenir une boule homogène
- remettre sur feu doux et battre pour dessécher la pâte
- quand la pâte est bien desséchée (elle ne colle plus ni aux bords de la casserole ni à la spatule, **retirer du feu**
- débarrasser la pâte dans une calotte
- ajouter les œufs un par un jusqu'à ce qu'on obtienne une pâte qui reste en boule mais s'affaisse légèrement (le nombre d'œufs varie selon la farine utilisée, la qualité du desséchement)
- coucher à la poche

pour le craquelin

- mélanger le beurre pommade et le sucre
- ajouter la farine tamisée
- abaisser entre deux feuilles de papier sulfurisé sur 2mm d'épaisseur
- laisser durcir 15 minutes au réfrigérateur
- détailler à l'emporte-pièce d'une taille légèrement supérieure à celle des choux
- poser chaque disque de craquelin sur les choux crus
- mettre les choux au four à 220°C, **éteindre le four 10'**

- puis rallumer le four à 170°C pendant 20 à 30' suivant la taille des choux

TABLE DES MATIERES

choux à la crème (divers)
tirées de „profiterolles“) de Philippe Urraca)

pâte à choux :

¼ de litre d'eau (ou de lait) = 250 g
125 g de farine
60 g de beurre
1 pincée de sel
3 à 5 œufs

matériel :
1 petite russe
1 couteau d'office
1 ramequin
1 corne à pâtisserie
1 spatule en polycarbonate
1 calotte moyenne

1 poche à pâtisserie
1 douille unie (facultative)
ou
deux cuillères à soupe

1 plaque à pâtisserie
1 feuille de papier sulfurisé
1 pinceau à pâtisserie

- café/café : choux avec craquelin au café garnis de glace café, et servis avec sauce chocolat au lait-café (200g de chocolat au lait râpé sur lequel on verse 60g de crème fleurette, 120g de café Espresso, 20g de sucre et 25g de beurre portés à ébullition. Mixez et réserver au chaud.
- rocher : garnis glace praliné servis avec sauce chocolat au lait/noisettes : râper 100g de chocolat au lait faire fondre avec 50g d'huile de noisette au bain-marie à 50°C, ajouter 40g de praliné et 60g d'éclats de noisettes grillés, mélanger et réserver au chaud, napper au moment de servir
- bretonne : garnis glace au caramel au beurre salé, servis avec sauce chocolat/caramel : râper 120g de chocolat noir. Porter à ébullition avec 100g d'eau, 80g de lait et 1 pincée de fleur de sel. Faire caraméliser 80g de sucre avec 50g de beurre demi-sel, verser le mélange lait/eau/chocolat bouillant sur le caramel. Verser le tout sur le chocolat, mixer.
- tout chocolat, glace au chocolat ou au sorbet chocolat
- patachou : craquelin et garnis de crème mousseline ou mi-mousseline, mi-crème fouettée
- religieuse trois chocolats : choux et craquelin au cacao, sauce chocolat noir, crème mousseline au chocolat au lait, chantilly chocolat blanc et vanille. Montage : garnir petits choux de chantilly, garnir gros choux de crème chocolat au lait, poser une fine feuille de chocolat au lait et coller petit chou dessus, napper sauce chocolat chaude
- Suzette : garnis crème à l'orange (faire bouillir 210g de jus d'orange, le zeste de 2 orange, 140g de lait entier, 100g de sucre. dans un cul-de-poule fouetter 3 œufs, 3 jaunes avec 16g de fécule de maïs. Verser le jus sur les œufs et cuire comme une crème pâtissière. ajouter 120g de beurre et 15g de Grand Marnier. Refroidir. Réaliser des mille-feuille de crêpes fines garnies de crème à l'orange. découper à l'emporte-pièce d'une taille inférieure aux choux. Garnir les choux avec la crème restante, garnir de segments d'oranges pelées à vif. Poser un mille-feuille par chou. Napper de sauce à l'orange (80g de sucre caramélisé avec 40g de beurre, décuire avec 80g de jus d'orange, porter à ébullition, ajouter 30g de Grand-Marnier et flamber.)

TABLE DES MATIERES

Christmas cake

source :
http://www.bbc.co.uk/food/recipes/christmascake_2359

Ingredients
225g/8oz plain flour
¼ tsp salt
½ tsp mixed spice
½ tsp ground cinnamon
200g/7oz butter
200g/7oz dark brown sugar
2 tbsp black treacle
1 tbsp marmalade

- Preparation method
- Heat the oven to 150C/300F/Gas2. Grease a 20cm/8inch round or an 18cm/7inch square cake tin and line the bottom and sides with baking parchment.
- Sieve the flour, salt, mixed spice and cinnamon into a bowl.

¼ tsp vanilla essence
4 free-range eggs, lightly beaten
800g/1¾lb mixed dried fruits
100g/3½oz chopped mixed peel
150g/5oz glacé cherries, halved 100g/3½oz blanched almonds, chopped
brandy
To decorate
200g/7oz marzipan
1-2 tbsp apricot jam, warmed
For the royal icing
3 free-range egg whites
600g/1lb 5oz icing sugar, sieved
1½ tsp liquid glycerine - optional
1 tbsp lemon juice

- Cream the butter and the sugar in a large mixing bowl and then mix in the sugar, treacle, marmalade and vanilla essence until light and fluffy.
- Mix the eggs a little at a time into the mixture adding a tablespoon of flour mixture with the last amount.
- Fold in the remaining flour mixture until well mixed and then mix in the dried fruit, mixed peel, glace cherries and the almonds.
- Turn the mixture into the prepared tin and make a slight hollow in the centre.
- Bake in the oven for 3 hours and then test with a skewer. If not ready bake for up to another hour testing every 20 minutes until the skewer comes out clean.
- Remove from the oven and leave to cool in the tin for 15 minutes.
- Turn out on to a wire rack and leave to cool.
- Once cool, make a few holes in the cake with a skewer and pour over 3-4 tbsp of brandy. Let the brandy soak into the cake.
- Store the cake wrapped in foil and in an airtight tin or plastic container, holes side up.
- OPTIONAL: For a rich and moist cake, spoon over a few tablespoons of brandy every week until you are ready to ice and decorate your cake.
- To decorate the cake, place the cake on a foil board or cake plate.
- Dust your hands and the work surface with a little icing sugar and knead the marzipan until soft.
- Roll out half the marzipan to fit the top of the cake and roll out the rest in strips to fit around the sides of the cake.
- Brush the cake all over with the warmed apricot jam and then place the marzipan on top and around the cake.
- Cover the cake with a clean tea towel and then leave in a cool place for at least one day.
- To make the icing, lightly whisk the egg whites adding the sugar at intervals. Beat well until the icing reaches soft peaks. Add the glycerine if using and the lemon juice.
- Spread icing all over cake either flat iced using a clean ruler or by forming soft peaks. Decorate with Christmas ornaments.

TABLE DES MATIERES

Christmas crumble friands

For the crumble top
1 tbsp butter
25g plain flour
small handful flaked almonds
1 tbsp demerara sugar
½ tsp ground cinnamon
seeds from 5 cardamom pods, finely ground

For the crumble top

1 tbsp butter
25g plain flour

1. Heat oven to 190C/170C fan/gas 5. Make the crumble top first. Rub the butter and flour together until they look like rough breadcrumbs. Stir in the almonds, demerara sugar, cinnamon and a pinch of the cardamom, saving the rest for the friand batter.
2. Melt the butter, then let it cool for 5 mins. Meanwhile, generously grease the wells of a 12-hole friand tin (we used a Master Class non-stick friand tin, or you can use a deep non-stick muffin tin). Sift the dry ingredients for the friands, including the remaining ground cardamom, into a large bowl. Also add the rougher bits of almond that collect in the sieve.

	small handful flaked almonds *1 tbsp demerara sugar* *½ tsp ground cinnamon* *seeds from 5 cardamom pods, finely ground*	3. Cut 12 thin half-moons from 1 apple, then peel and chop the rest of the fruit into small pieces. Put the egg whites in a separate bowl and whisk until thick, foamy and doubled in size, but not stiff. 4. Using a spatula or large metal spoon, fold the whites into the dry ingredients, then fold in the melted butter until even, followed by the chopped apple. Divide the batter between the tin and top with the crumble, then poke in the apple slices. Bake for 25 mins or until golden and risen. I find it best to let the friands cool in the tin, then carefully ease them out with a palette knife. Best on the day they are made, but will keep in an airtight tin for 2 days, or freeze for 1 month.

Source: http://www.bbcgoodfood.com/search/recipes?query=christmas

TABLE DES MATIERES

Christmas pud cupcakes	*25g dark chocolate, in chunks* *70g butter, plus extra for greasing* *50ml soured cream* *2 eggs, lightly beaten* *70g self-raising flour* *70g caster sugar* *50g ground almonds* *3 tbsp cocoa powder* *½ tsp baking powder* *40g dried sour cherries, plus a few extra to decorate* *To decorate* *125g icing sugar, sifted* *½ tsp custard powder, sifted* *6 small bay leaves*	1. Heat oven to 190C/fan 170C/gas 5. Place a 12-hole silicone muffin tray on a baking sheet or butter a non-stick 12-hole muffin tin, and stick two criss-crossing strips of baking parchment in each hole. 2. Melt the chocolate and butter over a low heat. Cool a little, then stir in the soured cream and eggs. Mix the flour, sugar, almonds, cocoa and baking powder in a bowl. Pour in the chocolate and stir until smooth, then stir in the cherries. Spoon into the muffin holes so they are 3⁄4 full, then bake for 20 mins. Cool in the tins. Can now be frozen in plastic bags for 3 months. 3. To decorate, mix the icing sugar and custard powder with 2 tbsp water to make a thick icing. Remove the muffins from the tins and cool on a rack. Cut off any rounded tops, stand upside-down on the rack, then spoon icing over. Leave to set, then top with bay leaves and cherries. Best eaten on the day.

Source: http://www.bbcgoodfood.com/search/recipes?query=christmas

TABLE DES MATIERES

Christmas spiced friands	*100g unsalted butter* *3 egg whites* *35g plain flour* *1 tsp ground cinnamon* *pinch grated nutmeg* *pinch ground ginger* *100g icing sugar, plus extra for dusting* *70g ground almonds*	- Heat oven to 200C/180C fan/gas 6. Place the butter in a small saucepan and heat until foaming and browned. Remove from the heat and pour through a sieve, then leave to cool. Discard the white solids, leaving only the melted butter. Grease 10-holes of a friand or muffin tin with a little of the butter. Whisk the egg whites in a large bowl until just frothy. Sift over the flour, spices and icing sugar. Scatter with ground almonds and pour in the cooled butter. Fold into the egg whites and mix until smooth and without any lumps. You can chill the friand mix at this stage for 2 days before baking. - Fill each hole with some of the mix and place the tin or tins on a baking sheet. Bake for 18-20 mins until the friands have risen and are golden and springy to the touch. Remove from the oven and leave to cool for about 5 mins before transferring to a wire rack. Eat slightly warm or completely cool, but the friands are best eaten on the day of baking. Dust with icing sugar before serving

Source: http://www.bbcgoodfood.com/search/recipes?query=christmas

TABLE DES MATIERES

ciboulette / *der Schnittlauch / chives*

TABLE DES MATIERES

ciseler terme culinaire

a) Faire de légères incisions à la surface d'un gros poisson ou de ses filets pour en faciliter la cuisson.
b) Emincer la laitue ou l'oseille. Voir chiffonnade.
c) Détailler les oignons ou les échalotes en petits dés

TABLE DES MATIERES

ciseler (en images)

repérer la partie « racine » (la plus claire) et la partie « tige » (la plus « verte »)

à partir de la partie « tige » tailler à la verticale l'oignon (ou l'échalote) très finement

faire une entaille tous les 1 à 2 mm environ

plus le taillage est fin dès le début plu il sera fin au final

puis entailler l'oignon (ou l'échalote) à la verticale tous les 2 à 4 mm

enfin tailler perpendiculairement à la première coupe tous les 1 à 2 mm

résultat obtenu

TABLE DES MATIERES

civet de chevreuil Grand Veneur

1.2 kg d'épaule ou cuissot de chevreuil
4 cl d'huile

la veille :

	20 g de beurre *marinade :* *2 litre de vin rouge* *4 cl de vinaigre de vin rouge* *4 cl de cognac* *2 carottes* *1 oignon* *1 bouquet garni* *1 clou de girofle* *quelques grains de poivre* *sauce poivrade :* *20 g de beurre* *fond lié de gibier* *1 dl de crème fleurette* *0.250 g de gelée de groseille* *fleur de sel de Noirmoutier* *poivre du moulin*	- découper la viande en morceaux régulier et la mettre à mariner avec la garniture aromatique taillée en mirepoix le jour même : faire cuire le civet : - égoutter la viande en veillant à récupérer la totalité de la marinade - séparer viande et GA - faire colorer la viande dans de l'huile et du beurre - ajouter la GA, faire suer - singer - mouiller avec la marinade - laisser cuire à couvert en remuant de temps en temps réaliser la sauce Grand Veneur - faire réduire le fond de cuisson - ajouter le fond - crémer et ajouter la gelée de groseilles - goûter et rectifier l'assaisonnement

TABLE DES MATIERES

clafoutis aux cerises limousin	*1 kg de cerises fraîches* *appareil :* *100 g de farine* *4 œufs* *200 g de lait* *1 pincée de sel* *60 g de sucre* *1 cs de sucre vanillé* *pour le moule 50 g de beurre pommade*	préparer l'appareil : - dans une calotte tamiser la farine, mélanger avec le sel et le sucre et le sucre vanillé - faire une fontaine au centre et y casser les œufs - verser petit à petit le lait sur les œufs en incorporant la farine peu à peu pour éviter la formation de grumeaux mettre en moule : - beurrer le plat avec le beurre pommade - parsemer les cerises sur toute la surface du plat (avec ou sans noyau, avec c'est, parait-il, meilleur mais c'est un peu pénible d'avoir à cracher les noyaux quand on mange le clafoutis ça gâche un peu le plaisir ! je trouve) - verser l'appareil sur les cerises et cuire au four à 180°C 20 à 30 minutes - saupoudrer de sucre glace, déguster tiède ou froid

TABLE DES MATIERES

clair / *nicht gebundet / not thickened* **terme culinaire**	terme s'adressant aux liquides non liés

TABLE DES MATIERES

clarification (deuxième phase de la réalisation d'une marmite)	*750 g de maigre de bœuf [ou viande hachée]* *50 g de carottes* *100 g de vert de poireaux (prélevé sur ceux de la marmite)* *300 g de tomates fraîches* *1 ou 2 blancs d'œufs (suivant le volume)* (source : Planche et Sylvestre – 1er trimestre 1978)	préparer les éléments de la clarification - dénerver et hacher finement au hachoir électrique, les 750 grammes de maigre de bœuf - émincer les carottes, le céleri et les 100 grammes de vert de poireaux - réunir les éléments dans une terrien (ou dans un légumier) - supprimer à l'aide de la pointe d'un couteau d'office, le pédoncule des tomates. Les laver - adjoindre ces tomates (écrasées au préalable) dans la terrine - adjoindre le blanc (ou deux) d'œuf, avec 1.5 décilitres d'eau froide

REMARQUE : le rôle des éléments nutritifs (viande) et aromatiques (légumes) a pour but d'enrichir la marmite et aussi de compenser l'affaiblissement de saveur provoquer par l'emploi du blanc qui ne doit pas être abusif

- mélanger le tout
- réserver au frais pendant 10 à 15 minutes

clarifier la marmite (cuisson 1 h à 1h30 environ)

- retirer la viande au terme de la cuisson de la marmite

NOTA : la viande de la marmite est utilisée pour un autre emploi [pot-au-feu par exemple]

- passer la marmite au chinois étamine (réserver les légumes pour un autre emploi [idem]
- réunir tous les éléments de la clarification dans une russe moyenne (ou dans une casserole)
- verser dessus 2.5 litres de marmite, **bien dégraisser au préalable**
- remuer à l'aide d'une spatule à réduction (ou à défaut d'une écumoire)

REMARQUE : afin d'obtenir une parfaite clarification, il est recommandé lorsque a marmite est bouillante, de mettre quelques morceaux de glace vive [des glaçons], dans la clarification, pour éviter aux blancs d'œufs et à la viande hachée de cuire trop rapidement

- faire bouillir sans précipitation
- remuer doucement sans discontinuer à l'aide de la spatule à réduction. Le blanc d'œuf pouvant attacher au fond du récipient
- retirer le récipient sur le coin du feu, dès que l'ébullition commence à se manifester. Ne plus remuer
- maintenir la cuisson à un faible frémissement
- laisser cuire doucement pendant 1 heure à 1 heure et demie environ
- adjoindre en cours de cuisson un peu de cerfeuil et quelques grains de poivre concassés

passer le consommé

TABLE DES MATIERES

clarifier / *klären / clarify* **terme culinaire**		a) rendre clair un consommé ou une gelée au moyen de blancs d'œufs ou de sang b) séparer les jaunes des blancs c) faire fondre doucement du beurre au bain-marie ou sur le coin du fourneau afin de séparer la matière grasse du petit-lait faire fondre de la graisse de porc (saindoux) ou de volaille pour retirer les matières non grasses

TABLE DES MATIERES

coleslaw	*0.600 kg de chou blanc* *sel fin de Noirmoutier* *0.300 kg de carottes* *sucre PM* *huile de tournesol 0.250L* *moutarde (condiment) 1 cs* *du vinaigre melfor* *évent. : jus d'une orange* *1 oignon*	- émincer le chou blanc très finement, - le laisser dégorger avec un peu de sel fin, - presser - tailler la carotte en julienne très fine - la sucrer légèrement - réaliser une mayonnaise à saveur douce à laquelle on peut rajouter un jus d'orange et un oignon ciselé finement - mélanger le tout

TABLE DES MATIERES

coller terme culinaire	Raffermir la consistance de certaines préparations (bavarois, crème chiboust, ...) en ajoutant de la gelée, de la gélatine, de l'agar-agar, ..
combava (citron) / *die Kombava* *Zitrone / kombava* *lemon*	

TABLE DES MATIERES

compoter terme culinaire	Cuire doucement et longtemps des légumes, des fruits à couvert à feu doux pour les ramollir ou les transformer en purée.

TABLE DES MATIERES

comtesses petits fours	*225g de beurre* *250g de farine* *½ cc de sel* *40g de sucre en poudre* *sucre pour saupoudrer*	- ramollir le beurre - mélanger farine, sucre, sel et beurre - pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène - abaisser sur 1cm d'épaisseur - détailler à l'emporte-pièce et saupoudrer de sucre (ou vergeoise ou cassonade) - cuire sans dorer **30 minutes** à **150°C**

TABLE DES MATIERES

concasser terme culinaire	hacher grossièrement (persil, tomate, os, arêtes...)

TABLE DES MATIERES

concassée terme culinaire	tomate mondée et concassée cuite avec des échalotes ciselées et suées au beurre et un *bouquet garni*

TABLE DES MATIERES

confiture de lait	*1 litre de lait entier* *1.250 kg de sucre cristallisé* *1 gousse de vanille*	- faire chauffer sucre et lait en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissous - placer la casserole au bain-marie n'atteignant pas l'ébullition (donc à frémissement) et laisser cuire à feu doux **4 à 5 heures** en remuant régulièrement jusqu'à épaississement - quand la confiture à la consistance d'un miel épais et la couleur d'un caramel blond, retirer du bain-marie, mettre éventuellement en pot et stériliser

TABLE DES MATIERES

consommé de volaille, flan de petits pois	*pour le fond blanc :* *2 kg de carcasse de volaille* *250 g de carottes* *100 g d'oignons* *clous de girofle PM* *laurier PM* *pour la clarification :* *250 g de blanc de volaille (les moins chers)* *200 g de carottes* *100 g de poireaux* *1boîte de tomates pelées* *blancs d'œufs PM* *pour les flans aux petits pois :* *500 g petits pois surgelés* *320 ml crème fleurette* *5 œufs*	réaliser un fond blanc de volaille : - carcasses blanchies, carottes, oignons, poireaux, laurier, clou de girofle, cuire 1 heure préparer la clarification : - mélanger les éléments de la clarification : blanc d'œufs, chair de volaille hachée, carottes, poireaux en paysanne, tomates concassées - verser le fond blanc sur les éléments de la clarification en remuant délicatement à la spatule - porter à ébullition en remuant constamment à la spatule pour éviter que cela n'accroche - laisser frémir durant une demi-heure à ¾ d'heure - goûter - passer délicatement à l'étamine dans lequel on aura pris soin de disposer quelques grains de poivre et du gros sel - réserver au bain-marie confectionner un flan de petits pois :

	2 jaunes d'œufs *pour les torsades au sésame :* *200 g de farine* *150 g de beurre concentré* *sésame blanc et noir PM* *fleur de sel PM*	- pocher à l'anglaise les petits pois - les mixer avec crème, œufs, jaunes et assaisonnement - pocher au four au bain-marie bouillant en moules à darioles ou autres moules à la convenance réaliser les torsades au sésame - confectionner une pâte feuilletée à six tours - abaisser, dorer, saler, parsemer de graines de sésame, donner un coup de rouleau à pâtisserie pour bien faire adhérer sel et sésame - détailler rouler les torsades - cuire au four 15 à 20 minutes à 220°C

TABLE DES MATIERES

consommé	*pour la marmite* *1 kg de bœuf sans os (macreuse, paleron, etc.)* *1.5 kg de bœuf avec os (plat de côte, gîte-gîte, etc.)* *150 g de carottes* *250 g de poireaux (le vert sera réservé pour la clarification)* *100 g de gros oignons* *1 petite branche de céleri* *2 gousses d'ail* *1 petit bouquet garni* *100 g de navets (facultatif)* *pour la clarification* *750 g de maigre de bœuf [ou viande hachée]* *50 g de carottes* *100 g de vert de poireaux (prélevé sur ceux de la marmite)* *300 g de tomates fraîches* *1 ou 2 blancs d'œufs (suivant le volume)*	Mettre la viande de la marmite à cuire - dégraisser la viande si cela est nécessaire - ficeler pour la maintenir pendant la cuisson - concasser les os s'il y en a - réunir la viande et les os dans une russe moyenne (ou dans une casserole) - mouiller **à l'eau froide** (3 litres environ). la viande doit être entièrement immergée - saler au gros sel - faire bouillir - **écumer fréquemment** et complètement préparer les légumes de la marmite [et de la clarification] - éplucher et laver les carottes, les poireaux, les gros oignons, le céleri en branche et facultativement le navet [utiliser du navet risque d'apporter de l'amertume au goût de la marmite : voir remarque ci-dessous] - éplucher l'ail - préparer un petit bouquet garni - réserver 100 grammes de vert de poireaux, ainsi que les 50 grammes de carottes et la branche de céleri, destinés à la clarification terminer la confection de la clarification - couper un oignon en deux sur la circonférence - **faire griller (colorer fortement) à sec sur la plaque du fourneau** - adjoindre à la marmite dès qu'il est bien **grillé** REMARQUE : ce procédé est employé afin de colorer légèrement la marmite - piquer le deuxième oignon de 2 clous de girofle - adjoindre à la viande toute la garniture aromatique REMARQUE : les avis sont partagés sur l'emploi des navets. Ceux-ci communiquent parfois un goût désagréable au consommé - faire bouillir - laisser cuire doucement à découvert sur le coin du feu, pendant 3 heures 30 à 4 heures - **dégraisser** en cours de cuisson **à plusieurs reprises**, à l'aide d'une pette louche REMARQUE : la viande peut être « blanchie » au préalable, ce qui évite en partie, l'opération de l'écumage préparer les éléments de la clarification

- dénerver et hacher finement au hachoir électrique, les 750 grammes de maigre de bœuf
- émincer les carottes, le céleri et les 100 grammes de vert de poireaux
- réunir les éléments dans une terrien (ou dans un légumier)
- supprimer à l'aide de la pointe d'un couteau d'office, le pédoncule des tomates. Les laver
- adjoindre ces tomates (écrasées au préalable) dans la terrine
- adjoindre le blanc (ou deux) d'œuf, avec 1.5 décilitres d'eau froide

REMARQUE : le rôle des éléments nutritifs (viande) et aromatiques (légumes) a pour but d'enrichir la marmite et aussi de compenser l'affaiblissement de saveur provoquer par l'emploi du blanc qui ne doit pas être abusif

- mélanger le tout
- réserver au frais pendant 10 à 15 minutes

clarifier la marmite (cuisson 1 h à 1h30 environ)

- retirer la viande au terme de la cuisson de la marmite

NOTA : la viande de la marmite est utilisée pour un autre emploi [pot-au-feu par exemple]

- passer la marmite au chinois étamine (réserver les légumes pour un autre emploi [idem]
- réunir tous les éléments de la clarification dans une russe moyenne (ou dans une casserole)
- verser dessus 2.5 litres de marmite, **bien dégraisser au préalable**
- remuer à l'aide d'une spatule à réduction (ou à défaut d'une écumoire)

REMARQUE : afin d'obtenir une parfaite clarification, il est recommandé lorsque a marmite est bouillante, de mettre quelques morceaux de glace vive [des glaçons], dans la clarification, pour éviter aux blancs d'œufs et à la viande hachée de cuire trop rapidement

- faire bouillir sans précipitation
- remuer doucement sans discontinuer à l'aide de la spatule à réduction. Le blanc d'œuf pouvant attacher au fond du récipient
- retirer le récipient sur le coin du feu, dès que l'ébullition commence à se manifester. Ne plus remuer
- maintenir la cuisson à un faible frémissement
- laisser cuire doucement pendant 1 heure à 1 heure et demie environ
- adjoindre en cours de cuisson un peu de cerfeuil et quelques grains de poivre concassés

passer le consommé

-

TABLE DES MATIERES

consommé de volaille façon soupe chinoise

- réaliser un fond blanc de volaille : mettre les carcasses dans une marmite, mouiller à l'eau froide à niveau et porter à ébullition (blanchir les carcasses de volaille),
- pendant ce temps tailler la garniture aromatique en dés de taille moyenne (la cuisson n'état pas très longue)
- écumer, égoutter (jeter le liquide)

- remettre les carcasses dans la marmite, mouiller à l'eau froide à niveau, ajouter la GA et porter à ébullition
- cuire à couvert à PETITE EBULITION durant 1 heure
- à la fin de la cuisson passer le fond blanc de volaille au chinois étamine
- préparer les éléments de la garniture de la soupe chinoise :
- mettre les champignons noirs à réhydrater puis les émincer finement
- détailler les filets de volaille en petits dés
- décortiquer les crevettes et les détailler en dés
- égoutter les pousses de haricots mungos
- porter le fond blanc à ébullition après l'avoir passé au chinois
- mettre les dés de filets de volaille dans le fond blanc bouillant et porter à ébullition et laisser cuire 5 minutes en écumant
- ajouter les autres éléments, goûter et rectifier l'assaisonnement
- servir avec du nuoc-mam.

TABLE DES MATIERES

contiser terme culinaire	inciser délicatement la peau d'une volaille, d'un gibier ou de certains poissons pour pouvoir y glisser une lamelle de truffes,

TABLE DES MATIERES

cookies de base	*225 g de beurre pommade* *110 g de sucre semoule* *275 g de farine* *1 cs d'épices à pain d'épices ou de cannelle (facultatif)* *75 g de pépites de chocolat blanc ou de chocolat noir*	- préchauffer le four à 190°C - crémer le beurre dans une calotte avec une spatule en bois ou en utilisant le batteur - ajouter le sucre et battre jusqu'à obtention d'une consistance homogène - tamiser la farine et ajouter les ingrédients restants (et les épices si on les utilise) et pétrir la pâte (on peut la réserver au réfrigérateur à ce moment) - disposer sur une plaque à pâtisserie en formant des boules espacées de la taille d'une noix - aplatir avec la paume de la main chacune des boules - cuire 10 à 12 minutes au four jusqu'à obtenir une couleur brun-dorée - laisser refroidir une quinzaine de minutes sur une grille à pâtisserie avant de servir

TABLE DES MATIERES

cookies craquants aux chocolats petits fours	*175 g de chocolat noir* *115 g de beurre* *2 œufs* *115 g de sucre cristallisé* *50 g de sucre roux* *40 g de farine* *25 g de cacao* *1 cc levure chimique* *2 cc vanille liquide (ou 1 gousse épuisée)* *1 pincée de sel* *115 g de noix de pécan (ou autres) concassées* *75 g de pépites de chocolat noir* *75 g de pépites de chocolat blanc*	- porter à ébullition un bain-marie puis retirer du feu - faire fondre le chocolat noir au bain-marie avec le beurre - laisser refroidir - battre les œufs et le sucre, - ajouter le chocolat puis la farine, le cacao, la levure et la vanille puis le restant des ingrédients - faire des petits tas sur la plaque à pâtisserie et cuire à 180°C/190°C pendant 12 à 15 minutes

	75 g de pépites de chocolat au lait	

TABLE DES MATIERES

cookies aux flocons d'avoine et aux noisettes petits fours	*50 g de beurre, (en compter un peu pour graisser la plaque)* *2 cc de sirop d'érable* *1 pomme (genre reinette grise du Canada, épluchées épépinée et râpée grossièrement (on doit obtenir 85 g environ)* *1 cs de cannelle* *50 g de raisins secs* *50 g de flocons d'avoine* *50 g de farine d'épeautre* *40 g de noisettes non émondées (non épluchées) effilées ou concassées* *1 œuf*	- préchauffer le four à 180°C et préparer une plaque à pâtisserie (ou chemiser une plaque avec du papier sulfurisé ou un tapis de cuisson) - faire fondre ensemble le beurre et le sirop d'érable - ajouter la pomme et cuire en mélangeant jusqu'à ce que le mélange soit homogène durant 6 à 7 minutes - ajouter et mélanger la cannelle et les raisins secs - mélanger les flocons d'avoine, la farine d'épeautre et les noisettes dans une calotte, verser la préparation à la pomme, bien mélanger - ajouter l'œuf et bien mélanger le tout - à l'aide d'une cuillère disposer sur la plaque à pâtisserie les cookies en les espaçant puis en les aplatissant légèrement - cuire 18 à 20 minutes jusqu'à obtention d'une couleur dorée - laisser refroidir sur une grille à pâtisserie - on peut conserver ces cookies 3 jours dans une boîte de fer-blanc ou 6 semaines au congélateur

TABLE DES MATIERES

cookies aux noix de macadamia petits fours 	*200 g de couverture noire* *250 g de noix de macadamia* *1 gousse de vanille* *275 g de beurre ramolli* *200 g de sucre brun ou cassonade* *1 œuf* *350 g de farine* *1 pincée de sel* *1 cc de levure chimique*	- hacher grossièrement les noix et le chocolat - épuiser la gousse de vanille - préchauffer le four à 180°C - crémer le beurre et le sucre au batteur - ajouter d'abord la vanille et l'œuf, tamiser ensemble la farine, le sel et la levure chimique et les ajouter peu à peu au mélange précédent - finir en ajoutant les noix et le chocolat - à l'aide d'une cuillère à café faire des petits boules et les poser sur une feuille de papier sulfurisé sur la plaque à pâtisserie - cuire environ 20 minutes au four - poser les cookies sur une grille à pâtisserie pour les laisser refroidir

TABLE DES MATIERES

cookies au sarrasin (SANS gluten) petits fours	*60 g de beurre ½ sel* *60 g de vergeoise* *105 g de farine de sarrasin (= farine de blé noir)* *45 g de poudre d'amandes* *1 cc de levure chimique (3 g)* *1 œuf* *20 g de lait* *70 g de fruits à coques (amandes, noix, noisettes…)* *15 g de graines de sarrasin (blé noir) facultatif* *70 g de pépites de chocolat concassées*	- mélanger : beurre pommade + sucre + farine de blé noir + poudre d'amandes + levure chimique - ajouter l'œuf et le lait - ajouter les fruits à coque concassés et les graines de blé noir - abaisser, découper ou mettre en tas sur la plaque à pâtisserie (sur laquelle on aura mis une feuille de papier sulfurisé) – les tas n'ont pas besoin d'être espacés la pâte ne s'étend pas ! - cuire 15' à 170/180°C

TABLE DES MATIERES

cookies « mous » aux pépites de chocolat petits fours	*150 g de beurre pommade* *150 g de vergeoise ou de cassonnade ou de préférence moitié/moitié* *1 œuf* *1 cs d'extrait de vanille* *180-200 g de farine* *½ cs de levure chimique* *200 g de pépites de chocolat noir ou de chocolat haché* *1 pincée de sel fin*	- mélanger le beurre et les sucres (crémer) jusqu'à obtenir un mélange souple, homogène - ajouter l'œuf et la vanille - incorporer la farine, la levure chimique, le chocolat et 1 pincée de sel aussi rapidement que possible (ne pas trop travailler la pâte, cela durcirait les cookies) - pour un meilleur goût laisser reposer la pâte une nuit - en couvrant la pâte ou en faisant des boules que l'on couvre de film ensuite, réserver au frais - préchauffer le four à 180°C et chemiser deux plaques avec du papier sulfurisé - si cela n'a pas été fait auparavant, diviser la pâte en boules (aussi « burinées seront les boules, aussi beaux seront les cookies) - bien espacer sur les plaques à pâtisserie pour leur permettre de s'étendre - cuire les cookies 8 à 10 minutes (s'ils ont été mis en boules et réservés au frais 10 à 12 minutes) jusqu'à obtenir une couleur dorée, croustillants sur les bords et très mous au milieu (ils durciront en refroidissant) - laisser refroidir sur une grille à pâtisserie quelques minutes avant de les consommer chauds ou les laisser refroidir complètement sur la grille - ces cookies se conservent trois jours en boîte de fer-blanc

TABLE DES MATIERES

cookies « pain d'épices » petits fours	*120 g de beurre pommade* *1½ cs de sirop d'érable* *170 g de vergeoise blonde* *½ cc de sel fin* *1 œuf* *200 g de farine* *¼ cc de bicarbonate de soude (à défaut de levure chimique)* *¼ cc de clous de girofle en poudre* *1½ cc de gingembre en poudre* *½ cc de cannelle en poudre* *ou à défaut des épices à pain d'épices* *60 g de cassonnade*	- mélanger beurre, sirop d'érable, vergeoise et sel dans une calotte - ajouter l'œuf puis tous les autres ingrédients sauf la cassonnade - réserver la pâte au frais durant 1 heure - préchauffer le four à 200°C et chemiser deux plaques à pâtisserie avec du papier sulfurisé - former environ 20 boules avec la pâte - parsemer la cassonnade dans une plaque à débarrasser et y rouler les boules - disposer les boules sur les plaques à pâtisserie et cuire au four 9 à 10 minutes jusqu'à obtenir un résultat de couleur blond-dorée - laisser refroidir complètement sur une grille à pâtisserie

TABLE DES MATIERES

cookies salés aux tomates séchées et chorizo	*375 g de farine* *250 g de tomates séchées* *200 g de beurre* *150 g de parmesan* *100 g de chorizo* *250 g d'œufs* *5 cs de poudre d'amandes* *5 cs d'origan* *5 cc de levure chimique*	- mélanger tous les ingrédients SAUF le chorizo et les tomates séchées - couper chorizo et tomates séchées en petits dés et ajouter à l'appareil - mettre en petits tas sur la plaque à pâtisserie et cuire à 200°C pendant 10 minutes jusqu'à obtention d'une coloration blonde

TABLE DES MATIERES

cookies « vintage » aux pépites de chocolat petits fours

150 g de beurre ½ sel en pommade
80 g de vergeoise blonde
80 g de sucre cristallisé
2 cc d'extrait de vanille
1 gros œuf
225 g de farine
½ cs de bicarbonate de soude (ou à défaut de levure chimique
¼ cs de sel fin
200 g de pépites de chocolat noir (ou de chocolat noir grossièrement concassé)

- préchauffer le four à 190°C et préparer deux plaques à pâtisserie avec du papier sulfurisé ou des tapis de cuisson (type silpat®)
- dans une calotte mélanger 150 g de beurre pommade, 80 g de vergeoise blonde et 80 g de sucre cristallisé jusqu'à obtenir une consistance homogène
- ajouter l'extrait de vanille et l'œuf
- tamiser la farine, le bicarbonate et le sel et ajouter en mélangeant avec une spatule en bois
- ajouter les pépites de chocolat et bien mélanger
- avec une cuillère à café confectionner de petites boules en les espaçant sur les plaques à pâtisserie. Vous devez obtenir une trentaine de cookies
- cuire au four 8 à 10 minutes jusqu'à obtenir une couleur blond dorée et une consistance légèrement molle au milieu quand on les presse
- laisser refroidir quelques minutes sur la plaque à pâtisserie puis disposer sur une grille à pâtisserie

TABLE DES MATIERES

coriandre / *der Koriander / coriander*

TABLE DES MATIERES

coriandre en graines / *die Korianderkörner (pl) / coriander seeds*

TABLE DES MATIERES

cornes de gazelle **petits fours**

pour la pâte :
250g de farine
1 pincée de sel
2 cs de beurre fondu
1 cs de miel

pour la farce :
250g de poudre d'amandes
100g de sucre
1 pincée de sel
2 cs de beurre fondu
2 cs d'eau de fleur d'oranger

pour le décor :
1 jaune d'œuf
amandes effilées

préparer la pâte :
- mélanger la farine et le sel, réaliser une fontaine
- verser le miel et le beurre fondu et 1 cuillère à soupe d'eau
- mélanger en incorporant petit à petit la farine
- pétrir longuement puis laisser reposer **1 heure** à température ambiante

préparer la farce :
- mélanger la poudre d'amandes, le sucre et le sel
- ajouter le beurre, la fleur d'oranger, mélanger jusqu'à obtenir un mélange souple
- façonner en boudins de la grosseur d'un index

réaliser les cornes de gazelle :
- abaisser la pâte sur 2mm d'épaisseur
- dorer avec le jaune

		- poser un boudin de farce sur la pâte, recouvrir avec de l a pâte et souder les bords - couper à l'aide d'une roulette dentelée - recourber en demi-lune - recommencer autant de fois que de farce - dorer les cornes de gazelles et passer dans les amandes effilées - cuire **10 à 15 minutes** à **150°c**

TABLE DES MATIERES

corner / *schaben / scrape* **terme culinaire**	Racler un récipient avec une corne, une spatule, un ustensile souple pour y laisser le moins possible de préparation ou récupérer la crème, pâte, farce, etc. collée à la paroi. (source : https://www.supertoinette.com/glossaire-cuisine/458/culinaire/corner.html)

TABLE DES MATIERES

coucher / *spritzen / pipe* **terme culinaire**	façonner des choux, des éclairs ou des meringues à l'aide d'une poche à douilles munie ou non d'une douille, ou de deux cuillers à soupe ou à entremets

TABLE DES MATIERES

coulis de chocolat	*chocolat noir (couverture)* *beurre* *crème liquide ou lait*	- faire bouillir un récipient servant de bain-marie - mettre le chocolat, le beurre et le lait (ou la crème liquide) dans une calotte - quand l'eau du bain-marie est bouillante, la retirer du feu - mettre la calotte contenant le chocolat au bain-marie - lasser fondre en remuant à l'aide d'une spatule en polycarbonate

TABLE DES MATIERES

côtes de porc panées et sautées	*8 côtes de porc dans l'échine* *2 œufs* *100 g de farine (environ)* *100 g de chapelure (environ)* *150 g de beurre* *sel gris de Noirmoutier* *Poivre du moulin*	- assaisonner les côtes de porc - paner à l'anglaise les côtes de porc : passer dans la farine, puis les œufs battus puis la chapelure (la chapelure « colle » grâce aux œufs, qui tiennent grâce à la farine qu'on a « accrochée » à l'humidité de la viande) - faire sauter dans le beurre fondu bien chaud 7 minutes sur chaque face (ou plus suivant l'épaisseur des côtes de porc) - arroser d'un peu de beurre fondu au moment de l'envoi

TABLE DES MATIERES

craquelin (pour choux) source : „profiteroles" Philippe Urraca Solar éditions	*45g de beurre ramolli* *55g de sucre semoule (ou cristallisé)* *65g de farine* *matériel nécessaire :* *1 calotte* *1 balance de cuisine* *1 récipient pour peser chaque ingrédient* *1 couteau d'office*	- mélanger le beurre pommade et le sucre - ajouter la farine tamisée - abaisser entre deux feuilles de papier sulfurisé sur 2mm d'épaisseur - laisser durcir 15 minutes au réfrigérateur - détailler à l'emporte-pièce d'une taille légèrement supérieure à celle des choux - poser chaque disque de craquelin sur les choux crus - mettre les choux au four à 220°C, **éteindre le four 10'** - puis rallumer le four à 170°C pendant 20 à 30' suivant la taille des choux

TABLE DES MATIERES

craquelin au	*45g de beurre ramolli*	- mélanger le beurre pommade et le sucre

chocolat (pour choux) source : „profiteroles“ Philippe Urraca Solar éditions	*55g de sucre semoule (ou cristallisé)* *55g de farine* *10g de cacao amer en poudre*	- ajouter la farine tamisée et le cacao - abaisser entre deux feuilles de papier sulfurisé sur 2mm d'épaisseur - laisser durcir 15 minutes au réfrigérateur - détailler à l'emporte-pièce d'une taille légèrement supérieure à celle des choux - poser chaque disque de craquelin sur les choux crus - mettre les choux au four à 220°C, **éteindre le four 10'** - puis rallumer le fou à 170°C pendant 20 à 30' suivant la taille des choux

TABLE DES MATIERES

craquelin au café (pour choux) source : „profiteroles“ Philippe Urraca Solar éditions	*45g de beurre ramolli* *55g de sucre semoule (ou cristallisé)* *65g de farine* *7g de café soluble*	- mélanger le beurre pommade et le sucre - ajouter la farine tamisée et le café - abaisser entre deux feuilles de papier sulfurisé sur 2mm d'épaisseur - laisser durcir 15 minutes au réfrigérateur - détailler à l'emporte-pièce d'une taille légèrement supérieure à celle des choux - poser chaque disque de craquelin sur les choux crus - mettre les choux au four à 220°C, **éteindre le four 10'** - puis rallumer le four à 170°C pendant 20 à 30' suivant la taille des choux

TABLE DES MATIERES

crème anglaise	*1 litre de lait* *200 g de sucre* *12 jaunes d'œufs* *1 gousse de vanille* *1 cs de fécule de maïs (facultatif)* *matériel nécessaire :* *1 russe* *1 calotte* *1 spatule en polycarbonate* *1 ramequin* *1 balance de cuisine*	- épuiser la gousse de vanille dans le lait - porter le lait à ébullition - verser le sucre sur les jaunes d'œufs et blanchir le mélange en **utilisant une spatule** (en utilisant un fouet le résultat sera certes plus rapide mais par contre vous favoriserez la formation d'une couche de mousse en surface de votre crème qui vous empêchera de vérifier l'à-point de cuisson) - ajouter la fécule de maïs au mélange jaunes et sucre - verser le lait bouillant sur le mélange et bien remuer pour délayer le tout - remettre la crème anglaise dans le récipient de cuisson, porter sur le feu (doux) et remuer « en 8 » afin d'égaliser la chaleur à l'intérieur de la crème anglaise et homogénéiser ainsi la cuisson - quand la crème nappe la spatule (on dit qu'elle est « à la nappe ») et que la mousse en surface a disparu (ce qui ne serait pas le cas en utilisant un fouet !) retirer du feu et débarrasser immédiatement la crème dans un récipient à fond plat - couvrir d'un papier film, et réserver au frais, au mieux en cellule de refroidissement, ou le fond du récipient plongé dans de l'eau froide, et « vanner » régulièrement (en utilisant une louche on fait couler la crème d'une certaine hauteur afin de l'homogénéiser lors de son refroidissement)

- laisser la gousse de vanille infuser dans la crème jusqu'à son complet refroidissement, elle n'en sera que meilleure

TABLE DES MATIERES

crème anglaise(en images)

mettre le lait à chauffer sur feu doux avec la gousse de vanille épuisée

clarifier les jaunes d'œufs

peser le sucre

verser le sucre sur les jaunes d'œufs et blanchir le mélange en **utilisant une spatule** (en utilisant un fouet le résultat sera certes plus rapide mais par contre vous favoriserez la formation d'une couche de mousse en surface de votre crème qui vous empêchera de vérifier l'à-point de cuisson)
remarque : on peut ajouter un peu de fécule de maïs (facultatif) au mélange jaunes et sucre (1 cuillère à café)

verser le lait bouillant sur le mélange et bien remuer pour délayer le tout, remettre dans la russe

remuer en faisant un « 8 » pour que la température soit homogène dans la russe

et que par ce mouvement vous atteigniez tout le fond du récipient de cuisson

« cuire » la crème anglaise jusqu'à la « nappe » (84/85°C à la sonde)

	la mousse blanche en surface doit avoir disparu	votre crème anglaise nappe la spatule de manière à ce qu'un trait fait par votre doigt reste visible et que la crème ne « coule » pas par-dessus	**ATTENTION !!!** une casserole garde la même température **durant 3 minutes** donc, retirée du feu, **votre russe chauffe encore** ! débarrasser la crème anglaise dès qu'elle est cuite !

TABLE DES MATIERES

crème au beurre à base de meringue italienne	*recette pour 1 kg de beurre*	- 12 blancs montés puis 800 g de sucre au petit ou gros boulé (118/120°C) - incorporer la meringue dans 1 kg de beurre en pommade

TABLE DES MATIERES

crème au citron pour roulé au citron	*6 citrons* *500 g de sucre* *400 g de beurre* *8 œufs*	- prélever le zeste des citrons à l'aide d'un économe - extraire le jus des citrons et réunir zestes, jus, œufs, sucre et beurre dans une russe - mettre la russe sur feu modéré et porter à ébullition en fouettant constamment - laisser bouillir 2 à 3 minutes en remuant constamment - passer au chinois et réserver

TABLE DES MATIERES

crème brûlée	*¾ de Litre de crème liquide fleurette* *¼ de L de lait* *8 jaunes* *200 g de sucre* *2 gousses de vanille* *matériel nécessaire :* *1 russe* *2 calottes* *1 fouet à sauce* *1 ramequin* *1 balance de cuisine* *des verrines*	- porter à ébullition le mélange crème fleurette et lait dans lequel aura infusé la vanille épuisée - blanchir les jaunes avec le sucre - verser le mélange crème et lait dessus - mettre en moule et cuire une heure à 100°C

TABLE DES MATIERES

crème brûlée aux anis de Flavigny	*¾ de Litre de crème liquide fleurette* *¼ de L de lait* *8 jaunes* *200 g de sucre* *2 gousses de vanille* *100 g d'anis de Flavigny* *matériel nécessaire :* *1 russe* *2 calottes* *1 fouet à sauce* *1 ramequin* *1 balance de cuisine* *des verrines*	- porter à ébullition le mélange crème fleurette et lait dans lequel aura infusé les anis de Flavigny - blanchir les jaunes avec le sucre - verser le mélange crème fleurette et lait dessus - mettre en moule et cuire une heure à 100°C

TABLE DES MATIERES

crème caramel ou crème renversée au caramel

1 litre de lait
6 œufs
200 g de sucre
1 gousse de vanille

caramel
200 g de sucre
5 cl d'eau

matériel nécessaire :
2 russes
2 calottes
1 fouet à sauce
1 ramequin
1 balance de cuisine
des verrines

- Cuire le caramel, chemiser les ramequins
- Réaliser l'appareil à crème renversée : lait bouillant vanillé sur œufs blanchis avec sucre
- mettre l'appareil en moules
- cuire les crèmes caramel au four au bain-marie à 200°C durant 20 à 30 minutes

recette complète sur crème renversée au caramel

TABLE DES MATIERES

crème Chantilly

crème liquide fleurette
sucre glace
1 gousse de vanille

on compte 10% de sucre glace par rapport à la crème donc pour 1 litre de crème on mettra 100 g de sucre glace

dans un cul-de-poule très froid (on peut disposer le cul-de-poule, le fouet et la crème au congélateur pendant 15-20 minutes avant de monter la crème, elle n'en montera que plus facilement), verser la crème fleurette

fouetter vigoureusement en incorporant de l'air

le mouvement doit être ample et régulier

quand la crème commence à être ferme ajouter le sucre glace et la vanille

une crème chantilly bien montée se reconnaît quand **elle n'est plus brillante**

il est vivement déconseillé de monter une crème fouettée au batteur pour deux raisons principalement
1. il n'y a pas suffisamment d'air incorporer (elle sera donc moins légère !)
2. dans un batteur o a souvent tendance à moins surveiller et on risque de faire tourner « en beurre » la crème !

TABLE DES MATIERES

crème Chiboust (dérivé de crème pâtissière -voir ci-dessous-)	*12 blancs d'œufs* *100 g de sucre* *1 litre de crème pâtissière* *15 g de gélatine* *matériel nécessaire :* *1 russe* *2 calottes* *1 fouet à sauce* *1 ramequin* *1 balance de cuisine*	- 12 blancs serrés avec 100 g de sucre dans 1 litre de crème collée avec 15 g de gélatine ou - Crème pâtissière collée versée bouillante sur blancs en neige

TABLE DES MATIERES

crème de crevettes	*800 g de crevettes grises* *80 g de carottes* *80 g d'oignons* *80 g d'échalote* *4 cl d'huile d'olive* *4 cl de Cognac* *5 cl de vin blanc* *2 litres de fumet ou d'eau* *3 gousses d'ail* *400 g de tomates fraîches ou pelées* *1 cs de concentré de tomates* *sel fin* *poivre du moulin* *liaison : (éventuellement)* *beurre manié :* *80 g de beurre pommade* *80 g de farine* *ou fécule de maïs* *ou* *fécule de maïs à lier*	- Faire sauter les crevettes à l'huile d'olive - Ajouter carottes, oignons et échalotes taillés en fine mirepoix, suer - Flamber au Cognac - Déglacer au vin blanc et réduire - Mouiller au fumet ou à l'eau - Ajouter ail et tomates (pelées ou fraîches selon la saison) et le concentré de tomate, cuire à couvert 1 heure en mixant à mi-cuisson - Passer au moulin et au chinois - Goûter et rectifier l'assaisonnement et la liaison

TABLE DES MATIERES

crème de moules au safran	*pour 8 personnes* *pour les moules :* *2 kg de moules de bouchot* *40 g de beurre* *40 g d'échalotes* *1 dl de vin blanc* *10 g de persil haché* *pour la soupe :* *100 g d'oignons* *40 g d'échalotes* *200 g de blanc de poireau* *1 dl d'huile d'olive* *40 g de farine* *(facultatif) 500 g de bulbe de fenouil* *20 g de concentré de tomates* *500 g de tomates mondées et concassées* *ou (hors saison) 1 boîte de tomate pelée*	- cuire les moules à la marinière : suer les échalotes ciselées dans le beurre fondu - ajouter les moules nettoyées, le vin blanc et le persil haché - décortiquer les moules - réaliser le potage : suer échalotes, oignons ciselés et poireaux émincés en paysanne dans l'huile d'olive - singer - mouiller avec la cuisson des moules et le fumet de poisson (ou à défaut de l'eau) - ajouter concentré et tomates, ail écrasé, bouquet garni et safran - porter à ébullition et cuire 20' - passer la soupe au chinois - ajouter la crème et le safran en pistils - tamponner éventuellement avec les 20 g de beurre - disposer les moules décortiquées dans la soupière ou les bols avant de verser la soupe

	½ litre de cuisson des moules *1.5 litre de fumet de poisson* *2 gousses d'ail* *1 bouquet garni* *1 g de safran* *éléments de finition :* *200 g de crème* *1 g de pistils de safran* *facultatif : 20 g de beurre*		
			TABLE DES MATIERES
crème diplomate (dérivé de crème pâtissière- voir ci-dessous)	*matériel nécessaire :* *1 russe* *2 calottes (dont 1 pour les blancs)* *1 fouet à sauce* *1 ramequin* *1 balance de cuisine*	-	Crème pâtissière + crème fouettée (moitié de crème par rapport au lait) + éventuellement gélatine (10 g pour ½ litre de crème)
			TABLE DES MATIERES
crème légère (dérivé de crème pâtissière- voir ci-dessous)	*matériel nécessaire :* *1 russe* *2 calottes (dont 1 pour les blancs)* *1 fouet à sauce* *1 ramequin* *1 balance de cuisine*	-	Chiboust allégée à froid avec 400 g de crème fouettée (pour 1 litre de pâtissière)
			TABLE DES MATIERES
crème mousseline (dérivé de crème pâtissière- voir ci-dessous)	*matériel nécessaire :* *1 russe* *2 calottes (dont 1 pour les blancs)* *1 fouet à sauce* *1 ramequin* *1 balance de cuisine*	-	A chaud 250 g de beurre (pour 1 litre de pâtissière) à froid 250 g de beurre pommade
			TABLE DES MATIERES
crème night and day (dérivé de la crème renversée au caramel)	*1 litre de lait* *6 œufs* *200 g de sucre* *1 gousse de vanille* *200 g de couverture noire* *40 g de beurre* *20 g de crème fleurette* *matériel nécessaire :* *1 russe* *2 calottes (dont 1 pour les blancs)* *1 spatules en polycarbonate* *1 ramequin* *1 balance de cuisine*	-	Crème renversée à la vanille cuite en moules individuels et servie avec une sauce chocolat (porter à frémissement le bain-marie, retirer du feu, y faire fondre couverture et beurre, ajouter la crème fleurette bouillie)
			TABLE DES MATIERES
crème Opéra	*¾ de litre de lait* *8 jaunes d'œufs* *150 g de sucre* *1 gousse de vanille* *pralin pâte* *pralin grains (facultatif)* *matériel nécessaire :* *1 russe*	pendant que… - porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille épuisée - verser le lait bouillant sur le mélange précédent - parfumer avec du pralin	je réalise… → blanchir à la spatule les jaunes d'œufs avec le sucre

	2 calottes (dont 1 pour les blancs) *1 spatules en polycarbonate* *1 ramequin* *1 balance de cuisine*	- remplir les ramequins ou pots - les disposer dans une plaque servant de bain-marie - porter le bain-marie à ébullition sur un feu vif - recouvrir les pots de crème d'une plaque à pâtisserie (pour éviter une coloration au four) - cuire au four à 200°C durant 25 minutes environ - refroidir - puis éventuellement saupoudrer au moment de l'envoi d'un peu de pralin en grains	→ je vérifie que le four est allumé à la bonne température

TABLE DES MATIERES

crème pâtissière	*1 litre de lait* *8 jaunes d'œufs* *250 g de sucre* *125 g de fécule de maïs(ou la farine ou le mélange farine/ fécule de maïs)* *1 gousse de vanille* *matériel nécessaire :* *1 russe* *2 calottes (dont 1 pour les blancs)* *1 fouet à sauce* *1 ramequin* *1 balance de cuisine*	- épuiser la gousse de vanille dans le lait - porter le lait à ébullition - verser le sucre sur les jaunes d'œufs et blanchir le mélange en **utilisant un fouet** - ajouter la farine (ou le mélange farine/ fécule de maïs ou la fécule de maïs) au mélange jaunes et sucre - verser le lait bouillant sur le mélange et bien remuer au fouet pour délayer le tout - remettre la préparation dans le récipient de cuisson et porter à ébullition en remuant vigoureusement et plus particulièrement sur les bords du récipient, endroit où la crème a tendance à « accrocher » - laisser bouillir 5 minutes (en cas d'utilisation de farine) 4 pour le mélange farine/fécule de maïs et 1 à 2 minutes si on utilise uniquement de la fécule de maïs en fouettant constamment - débarrasser la crème dès la fin de la cuisson et remuer de temps en temps durant son refroidissement

TABLE DES MATIERES

crème pâtissière
(en images)

mettre le lait à bouillir avec la gousse de vanille

blanchir les jaunes avec le sucre et ajouter la fécule de maïs

verser le lait bouillant sur le mélange précédent puis remettre le tout dans la russe

porter à ébullition

en fouettant vigoureusement au fouet et laisser bouillir 1 à 2 minutes (veiller à bien remuer et râcler sur les bords de la russe)

TABLE DES MATIERES

crème renversée au caramel (viennoise, mauresque ou jour et nuit)

1 litre de lait
6 œufs
200 g de sucre
1 gousse de vanille

caramel
200 g de sucre
5 cl d'eau

viennoise : crème parfumée au caramel puis chemisée de caramel

mauresque : crème parfumée au café, et chemisée de caramel

jour et nuit : crème au chocolat, décorée de Chantilly

matériel nécessaire :
1 russe
1 calotte
1 spatules en polycarbonate
1 ramequin
1 balance de cuisine

- cuire le caramel et en chemiser les moules
- porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille épuisée
- mélanger les œufs et le sucre, bien blanchir le mélange avec un fouet
- verser le lait bouillant sur le mélange précédent
- mettre l'appareil en moules
- mettre les moules dans une plaque servant de bain-marie
- porter le bain-marie à ébullition sur un feu vif
- cuire les crèmes caramel au four à 200°C durant 20 à 30 minutes suivant la taille des moules
- laisser refroidir avant de démouler

<u>échecs, causes et précautions possibles</u> :
- mousse trop abondante → œufs trop blanchis → mélanger intimement les œufs entiers mais sans trop travailler, poser sur la surface un papier absorbant et transvaser délicatement dans une autre calotte
- coloration en surface → richesse en sucre et œufs → couvrir éventuellement d'une plaque à pâtisserie
- bulles à l'intérieur (se constate après démoulage) → pocher très lentement, l'eau ne doit pas bouillir dans la plaque (disposer une feuille de papier journal – ou à défaut une simple feuille de papier déjà utilisée-)
- la crème se brise lors du démoulage → incisions dues au couteau → sonder la cuisson avec une aiguille à brider et attendre le complet refroidissement avant de démouler.

TABLE DES MATIERES

crémer terme culinaire

1. Ajouter de la crème fraîche à une préparation (potage, sauce) pour en parfaire la liaison et le velouté, lui donner de l'onctuosité, en adoucir le goût.
   Définition du Larousse gastronomique source : cuisine.larousse.fr
2. Mélanger vigoureusement du sucre et du beurre en pommade au fouet (pâtissière) ou à la spatule (crème anglaise), jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux, lisse et dont la teinte devient plus pâle.

TABLE DES MATIERES

crêpes au sucre

pâte à crêpes :
250 g de farine tamisée
2 g de sel
50 g de sucre

<u>réaliser une pâte à crêpes</u> :
- faire fondre le beurre (il sera ajouté une fois refroidi)
- disposer la farine en fontaine, ajouter le sel et le sucre

	3 œufs entiers *5 dl (500 g) de lait (le lait de vache peut être remplacé par du « lait » d'épeautre)* *50 g de beurre (ou 2 cs d'huile de tournesol)* *matériel nécessaire :* *1 calotte* *1 fouet à sauce* *1 verre doseur* *1 ramequin* *1 balance de cuisine*	- casser les œufs dans la fontaine - à l'aide d'un fouet mélanger les ingrédients du centre de la fontaine et incorporer peu à peu la farine en ajoutant par petites quantités le lait - la pâte obtenue doit être parfaitement lisse - ATTENTION si les ingrédients ne sont pas mélangés selon ce principe on obtient des grumeaux ! - passer au chinois étamine - ajouter le beurre refroidi (ou de l'huile de tournesol) - laisser reposer 15 minutes puis cuire les crêpes dans une poêle éponyme (à crêpes donc).

TABLE DES MATIERES

crêpes soufflées	*pâte à crêpes :* *250 g de farine tamisée* *2 g de sel* *50 g de sucre* *3 œufs entiers* *5 dl (500 g) de lait* *50 g de beurre* *pour la crème pâtissière :* *500 ml (1/2 L.) de lait* *3 œufs* *200 g de sucre* *75 g de fécule de maïs* *1 gousse de vanille* *3 blancs d'œufs* *parfum : alcool : rhum, Grand Mariner, Cointreau…* *matériel nécessaire :* *1 russe* *3 calottes (dont 1 pour les blancs)* *1 cul-de-poule* *2 fouets à sauce* *1 verre doseur* *1 ramequin* *1 balance de cuisine*	<u>réaliser une pâte à crêpes</u> : - faire fondre le beurre (il sera ajouté une fois refroidi) - disposer la farine en fontaine, ajouter le sel et le sucre - casser les œufs dans la fontaine - à l'aide d'un fouet mélanger les ingrédients du centre de la fontaine et incorporer peu à peu la farine en ajoutant par petites quantités le lait - la pâte obtenue doit être parfaitement lisse - ATTENTION si les ingrédients ne sont pas mélangés selon ce principe on obtient des grumeaux ! - passer au chinois étamine - ajouter le beurre refroidi - laisser reposer 15 minutes puis cuire les crêpes <u>réaliser l'appareil à soufflé sucré</u> (selon le principe de la crème pâtissière): - porter le lait à ébullition avec la vanille - clarifier les œufs, ajouter le sucre et mélanger rapidement (blanchir) au fouet à sauce - ajouter la fécule de maïs, bien mélanger - verser le lait bouillant sur le mélange précédent - remettre le tout dans la russe et porter à ébullition 3 minutes - retirer du feu et débarrasser dans une plaque à débarrasser en inox, et faire refroidir - quand les crêpes sont cuites (et la crème refroidie), monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la pâtissière refroidie - à l'aide d'une poche SANS douille répartir la crème dans les crêpes (sur la moitié de la surface) - 15 minutes avant de les servir, mettre les crêpes ainsi garnies au four à 200°C et les cuire 10 minutes. 3 Minutes avant la fin de leur cuisson, les saupoudrer de sucre glace. - Servir immédiatement

TABLE DES MATIERES

crever **terme culinaire**	plonger du riz (soigneusement lavé) dans de l'eau froide et porter à ébullition durant quelques minutes, jusqu'à l'éclatement des grains afin d'en libérer l'amidon qui risquerait d'altérer le goût et la texture du riz au lait (riz Condé, à l'impératrice...)

TABLE DES MATIERES

cresson aliénois / *die Gartenkresse / cress*

TABLE DES MATIERES

cresson (dit : de fontaine) / *die Brunnenkresse* / *watercress*

TABLE DES MATIERES

croissants *(une trentaine de petites pièces ou 14/15 grandes environ)*	*500 g de farine* *8 g de sel* *75 à 100 g de sucre (selon les goûts)* *15 g de levure de boulangerie* *5 cl de lait* *40 g de beurre pommade* *235 g de lait* *285 g de beurre*	pétrissage : - dans la cuve du batteur mélanger la farine, le sel, le sucre et la levure diluée dans les 5 cl de lait tiède - pétrir à petite vitesse durant 5 minutes - ajouter les 40 g de beurre pommade - pétrir à grande vitesse durant 7 minutes - laisser reposer 30 minutes à température ambiante puis 1 h 30 au réfrigérateur tourer - incorporer à la pâte 285 g de beurre et laisser reposer 30 minutes à température ambiante - donner un tour supplémentaire confectionner les croissants - abaisser la pâte sur 5 mm d'épaisseur - détailler les triangles pour les croissants, les rouler - laisser pousser une nuit cuire les croissants - dorer les croissants - cuire à 180°C durant 15 à 20 minutes - débarrasser sur une grille à pâtisserie

TABLE DES MATIERES

croissants de lune à la vanille petits fours de Noël	*500g de farine* *250g de sucre* *125g de poudre d'amandes* *1 pincée de sel* *2 sachets de sucre vanillé* *250g de beurre* *2 œufs*	- mélanger farine, sucre, amandes, sel et sucre vanillé - sabler avec le beurre - mettre le tout en fontaine et ajouter les œufs - former en croissants de lune et mettre sur plaques à pâtisserie - cuire à 180°C durant 5 à 10' puis passer dans un mélange

	sucre glace, sucre vanillé	
		TABLE DES MATIERES
croissants de lune aux pignons de pin petits fours de Noël	*100 g de pignons de pin* *220 g de farine* *200 g de beurre (mou)* *75 g de sucre* *1 cs de café soluble* *1 zeste d'orange* *3 cs de sucre en poudre*	- réduire les pignons en fine poudre à l'aide d'un hachoir - tamiser avec la farine - crémer le beurre et le sucre (mélanger le beurre pommade et le sucre pour obtenir un mélange homogène) - ajouter le café soluble, le zeste d'orange et la farine et les pignons en poudre, pétrir - réserver au frais dans un papier film durant 30 minutes - former en croissants et cuire à 180°C pendant 10 minutes environ - dès la sortie du four les passer dans le sucre glace
		TABLE DES MATIERES
croustillants aux olives (pour 25 biscuits environ)	*150 g de farine* *60 g de beurre* *2 cs de lait* *2 pincées de sel* *1 tour de moulin à poivre* *40 g de parmesan* *70 g d'olives noires* *½ cc de levure chimique*	- mettre la farine en fontaine - ajouter le beurre, la levure, le lait, le sel et lepoivre - travailler le tout - ajouter le solives détaillées en cubes et le parmesan - abaisser la pâte ainsi obtenue sur 5 mm d'épaisseur - découper à l'emporte-pièce - cuire à 200°C (T6 environ) jusqu'à ce que les galettes soient dorées
		TABLE DES MATIERES
cuire à blanc **terme culinaire**		Cuire une pâte à tarte sans garniture(en posant une feuille de papier sulfurisé ou de papier d'aluminium et des poids – lentilles, haricots secs, noyaux de cerises) pour maintenir les bords et empêcher que le fond ne se déforme à la cuisson)
		TABLE DES MATIERES
cuisses de canard à la bourguignonne 	*8 cuisses de canard* *50 g de graisse de canard ou d'oie* *200 g d'oignons* *200 g de carottes* *gros sel de Guérande* *2 gousses d'ail* *1 litre de vin rouge* *eau* *garniture bourguignonne :* *250 g de lard fumé* *250 g de champignons* *100 g de petits oignons* *50 g de beurre* *sucre semoule*	- flamber les cuisses pour retirer les restes de plumes (retirer les sicots à la pince à arêtes – voir image -) - désosser partiellement les cuisses de canard - faire rissoler la volaille dans de la graisse de canard très chaude - ciseler les oignons, détailler les carottes en fine mirepoix - dégraisser les cuisses en maintenant le récipient fermé à l'aide du couvercle et en le retournant - ajouter les oignons et les carottes, faire suer rapidement - ajouter l'ail - singer, assaisonner avec du gros sel - mouiller au vin rouge (et éventuellement à l'eau) à niveau - porter à ébullition puis réduire le feu et cuire à couvert, en remuant fréquemment, durant 1 à 1 heure 30 selon la qualité des cuisses - décanter les cuisses et les maintenir au chaud au bain-marie - passer la sauce au chinois

		- goûter et rectifier l'assaisonnement et la liaison - verser la sauce sur les cuisses et maintenir au bain-marie préparer la garniture bourguignonne : - tailler le lard en petits lardons et les faire sauter SANS matière grasse - escaloper les champignons et les faire sauter au beurre - glacer les petits oignons à brun

TABLE DES MATIERES

cuisses de canard à l'orange	*8 cuisses de canard* *50 g de graisse de canard ou d'oie* *200 g d'oignons* *200 g de carottes* *gros sel de Guérande* *1 litre d'eau* *2 oranges* *sauce à l'orange :* *80 g de sucre* *1 dl de vinaigre d'alcool* *1 à 2 cuillère à soupe de fécule de pommes de terre* *5 cs de Grand Marnier* *garniture :* *4+2 oranges*	- flamber les cuisses pour retirer les restes de sicots des plumes - désosser partiellement les cuisses de canard - faire rissoler la volaille dans de la graisse de canard très chaude - ciseler les oignons, détailler les carottes en fine mirepoix - dégraisser les cuisses en maintenant le récipient fermé à l'aide du couvercle et en le retournant - ajouter les oignons et les carottes, faire suer rapidement - ajouter l'ail - singer, assaisonner avec du gros sel - mouiller à l'eau à niveau - ajouter les oranges coupées en rondelles - porter à ébullition puis réduire le feu et cuire à couvert, en remuant fréquemment, durant 1 à 1 heure 30 selon la qualité des cuisses - décanter les cuisses et les maintenir au chaud au bain-marie - passer la sauce au chinois - goûter et rectifier l'assaisonnement et la liaison - verser la sauce sur les cuisses et maintenir au bain-marie réaliser la garniture : - éplucher à l'économe les 4 oranges - émincer en julienne très fine les zestes obtenus - les blanchir (départ eau froide, ébullition 5 minutes), réserver - prélever les segments des oranges, réserver - canneler 2 oranges et les émincer en demi-rondelles fines pour le décor réaliser la sauce à l'orange : réaliser une **gastrique** : - dans une russe verser le sucre, ajouter le vinaigre - cuire au caramel - **décuire** en ajoutant un litre du fond de cuisson des cuisses - à part mélanger la fécule avec 5 cs de Grand Marnier - verser cette liaison dans la sauce bouillante et battre au fouet - passer au chinois - ajouter la julienne de zeste

		dresser les cuisses de canard : - utiliser les segments d'orange ainsi que les oranges cannelées émincées en décor - napper abondamment les cuisses avec la sauce

TABLE DES MATIERES

cuisses de canard confite	*8 cuisses de canard* *250 g de graisse de canard ou d'oie* *1 poignée de gros sel de Guérande ou de Noirmoutier*	si possible la veille : - flamber les cuisses pour retirer les restes de siccots des plumes - frotter les cuisses de canard avec le gros sel et réserver une nuit au réfrigérateur le jour-même - débarrasser les cuisses du gros sel (sans les laver pour autant) - dans une coquelle en fonte, mettre la graisse de canard (sans la faire fondre) - poser les cuisses de canard sur la graisser, poser un couvercle et mettre à feu extrêmement doux durant au moins 2 heures - quand les cuisses sont cuites (les os doivent se séparer de la chair -un confit doit pouvoir se manger à la cuillère-) dresser

TABLE DES MATIERES

cuisse de poulet à la basquaise	- monder, épépiner et émincer les tomates - épépiner et émincer les poivrons - émincer les oignons - faire sauter **A L'HUILE D'OLIVE** les cuisses de poulet, - ajouter les tomates, les oignons et les poivrons émincés - assaisonner de fleur de sel - laisser cuire à couvert jusqu'à cuisson complète des cuisses de poulet (une aiguille piquée dans le gras de la cuisse s'enfonce toute seule)

TABLE DES MATIERES

cuisse de poulet à la mexicaine	- désosser partiellement les cuisses de poulet, - faire mariner dans un mélange mexicain ou dans du jus de citron avec des herbes aromatiques - faire sauter « à la minute »

TABLE DES MATIERES

cuisse de poulet en fricassée	pendant que…	on réalise…
	- retirer l'os du gras de la cuisse de poulet - voir découpage à cru d'une volaille ci-dessous - (réaliser un fond blanc de volaille avec les os)	- on peut réaliser un fond blanc avec les os du gras de la cuisse ou une carcasse de volaille
	- faire revenir les cuisses de poulet dans du beurre pour obtenir une coloration dorée	- ciseler finement les échalotes
	- ajouter les échalotes ciselées et les champignons émincés, faire suer	

- déglacer au vin blanc, faire réduire
- singer, enrober les morceaux de farine
- mouiller avec le fond blanc à niveau
- porter à ébullition et cuire à frémissement, à couvert 20 à 40' selon la qualité de la volaille
- vérifier l'à-point de cuisson des cuisses (une aiguille ou une pointe de couteau doit les traverser facilement)
- décanter les cuisses
- mettre les cuisses au chaud (en les recouvrant d'une feuille de papier alu)
- crémer, porter à ébullition, réduire, goûter et rectifier l'assaisonnement et la liaison (si nécessaire à l'aide d'un beurre manié ou d'une fécule de maïs à lier)
- remettre les cuisses dans la sauce et réserver au chaud jusqu'au moment de dresser.

TABLE DES MATIERES

cuisson à l'anglaise des légumes **terme culinaire**	- verser les légumes dans une eau bouillante salée - cuire jusqu'à l'à-point de cuisson désiré - égoutter puis refroidir les légumes dans une eau glacée si nécessaire

TABLE DES MATIERES

cul-de-poule

TABLE DES MATIERES

cumin en graines /
der Kümmel /
cumin seeds

a b C de f g h i j k l

dacquoise	*100 g de sucre glace* *400 g de sucre en poudre* *500 g de blancs d'œufs* *400 g de poudre d'amandes*	- monter les 500 g de blancs d'œufs en neige bien ferme - serrer avec 100 g de sucre glace - ajouter intimement le restant de sucre et la poudre d'amande - à l'aide d'une poche sans douille, coucher le biscuit dacquoise selon la forme désirée - cuire à 180°C pendant 20 à 25 minutes - réserver sur grille à pâtisserie

darne / *Fischsteak, Fischfilet / fish steak, fish medaillon*
terme culinaire

tranche de gros poisson de 2 à 3 cm d'épaisseur (pour une personne)

décanter **terme culinaire**

a) pour le beurre *clarifié* : éliminer l'écume et transvaser le beurre fondu dans un autre récipient pour séparer la matière grasse du petit-lait
b) retirer à l'aide d'une écumoire et d'une fourchette à rôtir les morceaux de viande (généralement d'un ragoût ou d'un poché [blanquette]) afin de les séparer de leur garniture aromatique,

découpage à cru de la volaille (en images)

1. les cuisses

repérer l'emplacement des sot-l'y-laisse et inciser le long de la colonne vertébrale

dégager le 1er sot-l'y-laisse de sa cavité

dégager le 2ème sot-l'y-laisse de sa cavité

aspect des deux sot-l'y-laisse dégagés de leur logement

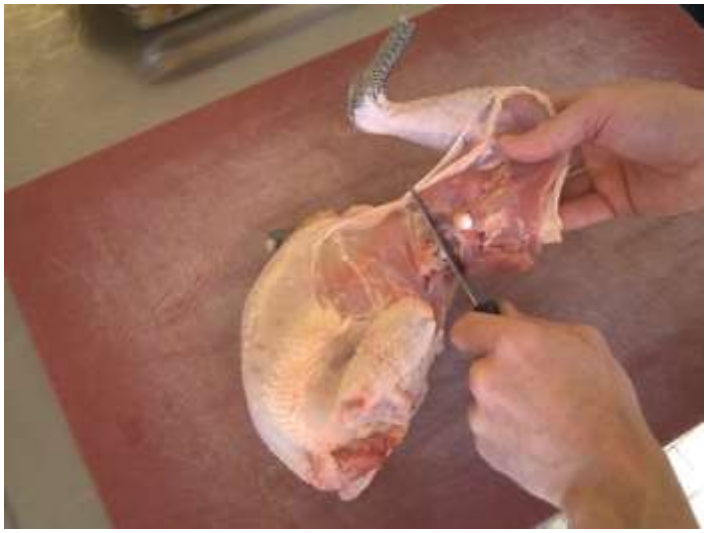
pour détacher la cuisse :
couper **la peau** entre la cuisse et le blanc

découper le sot-l'y-laisse au passage

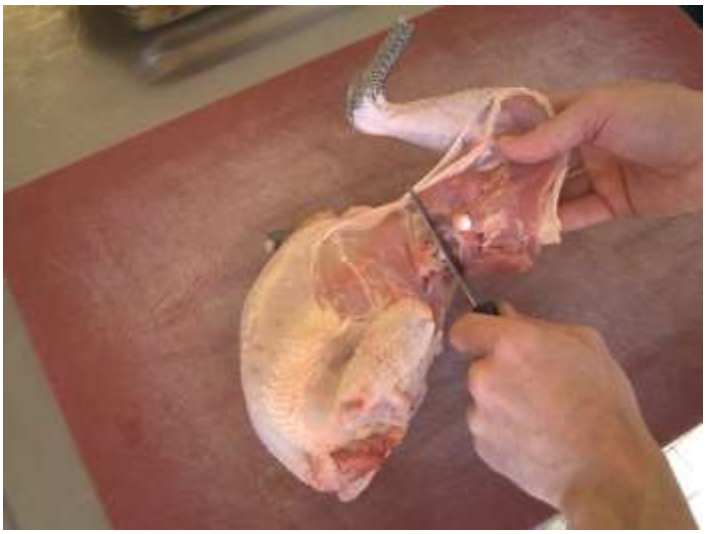
descendre le long de la carcasse

continuer à couper le long de la carcasse

déboîter la cuisse et couper la jointure de la cuisse avec la carcasse



descendre jusqu'au croupion et couper la peau à ce niveau



même opération sur la deuxième cuisse
couper la peau entre la cuisse et le blanc

continuer à couper la peau jusqu'au sot-l'y-laisse
déboîter la cuisse

descendre jusqu'au croupion, couper la jointure entre cuisse et carcasse

couper la cuisse au niveau du croupion

découpage à cru de la volaille

2. les blancs et les ailes

avec le désosseur entailler la peau et la chair le long du sternum

descendre le long de la carcasse en y laissant le moins de chair possible

entailler le long de « la fourchette » et descendre jusqu'à la jointure de l'aile

déboîter et couper la jointure

veiller à laisser le moins de chair possible sur la carcasse

agir pour le deuxième blanc selon le même principe :
fendre la peau et la chair le long du sternum

arrivé au niveau de « la fourchette » passer la lame du couteau sous la fourchette et récupérer la chair qui s'y trouve

déboîter l'aile

couper à la jointure

retirer « la fourchette »

3. finition

terminer la préparation des cuisses en retirant l'os du gras de la cuisse en grattant jusqu'à la jointure

et en coupant l'extrémité du pilon (« manchonner »)

déboîter l'os et le dégager de la chair encore présente dessus

TABLE DES MATIERES

décuire (obtenir un caramel liquide) terme culinaire	ramener un sucre cuit à un degré de concentration inférieur en ajoutant un peu d'eau ou tout autre liquide (jus de fruit, crème liquide…)

TABLE DES MATIERES

déglacer terme culinaire	liquéfier les sucs caramélisés au fond d'un récipient en ajoutant un liquide (eau, fond, vin)

TABLE DES MATIERES

dégorger terme culinaire	a) laisser les aliments (arêtes, abats...) dans de l'eau courante froide pour les débarrasser des impuretés qu'ils contiennent b) éliminer une partie de l'eau de végétation de certains légumes en les saupoudrant de sel (concombre, choux) afin de les rendre plus facilement digestibles

TABLE DES MATIERES

délices aux amandes (repos 30 minutes) petits fours	*200 g de farine* *60 g d'amandes en poudre* *250 g de sucre* *1 œuf* *270 g de beurre* *3 cs de crème fraîche* *3 cs de miel* *250 g d'amandes effilées* *chocolat noir ou couverture noire*	- Mélanger la farine, la poudre d'amandes, 70 g de sucre, l'œuf et 120 g de beurre (pâte ①). - Réserver au frais 30 minutes - Chauffer le restant de beurre avec le restant de sucre, le miel et les amandes effilées (mélange②) - Faire cuire quelques minutes, faire refroidir - Etaler la pâte ① sur une plaque à pâtisserie - Recouvrir de crème fraîche - Après refroidissement du mélange② étaler sur la couche pâte recouverte de crème - Cuire 15 à 20 minutes à 180°C / 200°C (T6/7) puis découper en triangle la pâte encore chaude - Tremper deux des extrémités du triangle dans la couverture fondue

TABLE DES MATIERES

délice maltais	*crème légère :* *160 g (8 à 9 pièces) de jaunes d'œufs* *300 g de sucre semoule* *80 g de fécule de maïs* *1 l de lait* *4 feuilles de gélatine* *100 g de Cointreau® ou Grand Marnier®* *1 l. de crème fleurette U.H.T.* *biscuit feuille :* *4 blancs d'œufs* *125 g de sucre* *4 jaunes d'œufs*	réaliser un biscuit feuille : - clarifier les œufs - monter les blancs en neige et les serrer avec le sucre pour obtenir une meringue ferme - ajouter délicatement les jaunes aux blancs serrés - tamiser la farine en 2 à 3 fois sur le mélange précédent - couler la pâte sur une feuille de papier sulfurisé beurrée (ou éventuellement sur un silpat®) et cuire au four à 230°C durant 3 à 4 minutes jusqu'à obtenir une coloration dorée - retourner la pâte immédiatement à la sortie du four sur une feuille de papier sulfurisé (ou sur un plan de

125 g de farine ou de fécule de maïs

travail saupoudré de sucre par exemple) et retirer le papier de cuisson
- recouvrir la feuille ainsi obtenue avec le papier ayant servi à la cuisson afin de lui préserver son moelleux

réaliser la crème légère :
- mettre à ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau **froide**
- porter le lait à ébullition
- blanchir les jaunes d'œufs et le sucre au fouet
- ajouter la fécule de maïs
- verser le lait bouillant sur le mélange précédent, bien mélanger
- remettre le tout dans une russe (prendre la précédente si elle n'a pas attaché)
- porter à ébullition en fouettant vivement (surtout sur les « bords ») pour éviter à la crème « d'accrocher »
- laisser bouillir 1 minute
- retirer du feu et ajouter l'alcool à l'orange (à chaud)
- ajouter le feuilles de gélatine ramollies dans l'eau froide
- laisser refroidir
- quand la crème est refroidie ajouter la crème fouettée en deux fois et mélanger délicatement
- mouler le tout dans un moule chemiser de biscuit feuille.

remarque : cette crème légère peut servir pour tout autre entremets ou pour une bûche

TABLE DES MATIERES

dépouiller terme culinaire

a) durant la cuisson d'une sauce, d'un potage ou d'un fond, éliminer la peau qui se forme à la surface
b) arracher la peau (dépecer) des lièvres, lapins, anguilles ou soles

TABLE DES MATIERES

dessécher terme culinaire

Travailler à la spatule une pâte ou une purée sur feu doux jusqu'à évaporation partielle de l'eau qui la compose

TABLE DES MATIERES

désarêter un poisson par le dos (en images)

ébarber le poisson :

à l'aide d'une paire de ciseaux à poisson

couper le nageoires du poisson

en commençant par la queue

et en remontant vers la tête du poisson

pour les couper plus facilement

poser le poisson à plat sur la planche à découper, poser la main bien à plat sur le poisson de manière à tendre la peau

à l'aide d'un couteau filet de sole bien affûté, tailler le filet d'un côté de l'arête dorsale

en le laissant « attaché » au niveau de la tête et au niveau de la queue

agir de la même façon pour l'autre filet

en passant de chaque côté de la cage thoracique du poisson

le résultat obtenu doit faire apparaître l'arête dorsale ainsi que les deux filets « attachés » à la tête et à la queue

à l'aide de la paire de ciseaux, couper l'arête dorsale au niveau de la queue

puis juste avant la tête

retirer l'arête dorsale

vider ensuite le poisson par le dos

en veillant à bien retirer toutes les viscères

bien frotter l'intérieur du poisson

le laver en le passant sous un filet d'eau pour retirer

poser les poissons dans une plaque à débarrasser

réserver le poisson au frias, jusqu'à sa préparation finale

toute trace de sang et de viscères	au fur et à mesure de leur préparation	
le poisson peut-être ensuite pané à l'anglaise. En le salant puis en le passant d'abord dans la farine (elle adhère au contact de l'eau présente sur le poisson	puis dans l'œuf (il adhère grâce à la farine)	puis dans la chapelure (elle adhère grâce à l'œuf)
	le résultat obtenu doit faire apparaître une couche homogène de chapelure sur **tout** le poisson	puis le poisson peut-être sauté au beurre ou frit. La panure permet d'obtenir un poisson moelleux qui ne séchera pas à la cuisson en plus d'un goût savoureux dû à la croûte de chapelure

TABLE DES MATIERES

détendre terme culinaire

a) donner à une sauce ou un potage une consistance plus fluide, par addition d'un fond ou de tout autre liquide (= délayer)
b) rendre plus malléable, plus souple, une préparation une pâte.

TABLE DES MATIERES

détrempe terme culinaire

mélange de farine, d'eau et de sel constituant la base et le point de départ de la confection de la pâte feuilletée

TABLE DES MATIERES

diamants (sablés)
petits fours

400 g de beurre
400 g de farine
150 g de poudre d'amande

- mélanger farine, poudre d'amande et sucre glace dans une calotte
- incorporer le beurre ramolli

	150 g de sucre glace *1 à 2 cuillère à café d'extrait de vanille (ou 1 gousse épuisée)* *un peu de cassonade*	- ajouter l'extrait de vanille (ou les graines de la gousse épuisée) - bien pétrir - étaler la pâte à sablés entre deux feuilles de papier sulfurisé - mettre à durcir en cellule ou dans le réfrigérateur - découper à l'emporte-pièce - saupoudrer de cassonade cuire 10 minutes environ au four à 180°C (jusqu'à obtenir une couleur blonde)

TABLE DES MATIERES

Digestive Biscuits *(Whole meal)*	*100g oats* *100g wholemeal flour* *1 tsp baking powder* *50g light soft brown sugar* *Pinch salt* *100g salted butter, softened & cubed* *1-2 tbsp milk*	- Preheat oven to 180 degrees C. Blitz the oats to a fine powder in a blender then mix in a large bowl with the wholemeal flour, baking powder, brown sugar and salt. Add the butter and mix until crumbly. Add the milk and mix to form a smooth dough. Wrap in cling film and pop in fridge to firm up for about 15 minutes. Remove your dough from the fridge and roll out to around 3mm thickness. It will be very crumbly so you'll need to be very careful when rolling. Cut out circles of about 6cm diameter – I used a water glass to stamp out the shapes. Decorate with a pattern of your choice then bake in the middle of your oven for about 15 minutes. When lightly golden but not too brown, remove from the oven and leave to cool on a wire rack. Store in an airtight container.

TABLE DES MATIERES

dorer **terme culinaire**	étendre de la dorure (œuf entier ou jaune seul + sel) sur des choux, des éclairs, de la pâte à choux en général et certaines autres pâtes, à l'aide d'un pinceau, pour favoriser leur coloration au cours de la cuisson

TABLE DES MATIERES

double ginger cookies	*350g plain flour* *1 tbsp ground ginger* *1 tsp bicarbonate of soda* *175g light muscovado sugar* *100g butter, chopped* *8 pieces of stem ginger , chopped (not too finely), plus thin slices, to decorate (optional)* *1 large egg* *4 tbsp maple syrup* *200g dark chocolate, chopped*	Method - Mix the flour, ground ginger, bicarbonate of soda, 1/2 tsp salt and sugar in a bowl, then rub in the butter to make crumbs. Stir in the chopped stem ginger. - Beat together the egg and syrup, pour into the dry ingredients and stir, then knead with your hands to make a dough. - Cut the dough in half and shape each piece into a thick sausage about 6cm across, making sure that the ends are straight. - Wrap in cling film and chill for 20 mins. You can now freeze all or part of the dough for 2 months. - Heat oven to 180C/160C fan/gas 4 and line 2 baking sheets with baking parchment. - Thickly slice each sausage into 12 and put the slices on the baking sheets, spacing them well apart and reshaping any, if necessary, to make rounds. - Bake for 12 mins, then leave to cool for a few mins to harden before transferring to a wire rack to cool completely. - Melt the chocolate in a bowl over a pan of gently simmering water, making sure that the water isn't touching the bottom of the bowl. - Dip half of each cookie into the chocolate – you may need to spoon it over when you get to the final few. - Decorate with a slice of ginger, if you like, and leave to set. Will keep for 1 week in an airtight container.

TABLE DES MATIERES

dos de colin dieppoise, riz safrané

pour 8 personnes
2 kg de filets de merlu

garniture pour la cuisson
40 g de beurre
30 g d'échalotes

pour le fumet de poisson
80 g de gros oignons
500 g d'arêtes de poisson
50 g de beurre

pour la garniture dieppoise :
200 g de crevettes non décortiquées
400 g de moules décortiquées congelées
1 dl de vin blanc
300 g de champignons

pour al finition de la sauce :
4 dl de crème fraîche
50 g de beurre
50 g de farine

assaisonnement :
sel fin de Guérande
gros sel de Noirmoutier

réaliser un fumet de poisson :
- suer les arêtes,
- ajouter des échalotes ou des oignons émincés
- suer
- mouiller à niveau à l'eau froide
- porter à ébullition
- écumer
- cuire à PETITE EBULLITION durant 30 minutes
- passer au chinois

préparer la garniture dieppoise :
- décortiquer les crevettes
- mouiller à niveau les moules avec du vin blanc, porter à ébullition
- escaloper les champignons

réaliser le riz safrané :
- cuire le riz pilaf ou à la créole (voir ces recettes)
- égrainer le riz en ajoutant le safran et le beurre en parcelles

cuire les filets (dos) de colin :
- beurrer le fond d'une plaque à rôtir (ou plaque à débarrasser suivant la quantité de poisson à cuire) à l'aide d'un pinceau
- parsemer d'échalotes ciselées très finement (la cuisson ne dure que quelques minutes il est donc impératif qu'elles donnent UN MAXIMUM DE GOUT EN UN MINIMUM DE TEMPS
- poser le filets de poisson sur les échalotes
- mouiller avec le vin blanc ayant servi pour les moules et le fumet de poisson juste à niveau
- saler
- poser un papier sulfurisé beurré sur le poisson
- porter à ébullition sur le feu
- mettre au four à 150°C pendant 8 à 10 minutes selon l'épaisseur des filets
- retirer du four
- récupérer une grosse partie du liquide de cuisson en veillant à ne pas briser ni verser les filets
- réserver les filets dans la plaque de cuisson au chaud toujours recouverts du papier sulfurisé
- porter le liquide à ébullition, crémer, faire bouillir
- goûter et rectifier la liaison (éventuellement en y ajoutant un peu de beurre manié (moitié beurre pommade, moitié farine malaxés) et l'assaisonnement
- ajouter champignons, moules et crevettes dans la sauce
- dresser le poisson et napper de sauce

TABLE DES MATIERES

Dresdner Eierschecke

(Sächsisch-Thüringische Küche - Pawlack Verlag)

pour la pâte :
500 g de farine
30 g de levure de bière
75 g de sucre
250 ml de lait tiède
1 pincée de sel
75 g de beurre
2 œufs
1 zeste de citron non traité

<u>pour la pâte levée</u> :
- tamiser la farine dans une calotte, et creuser une fontaine
- y émietter la levure avec un peu de sucre et délayer avec un peu de lait. Confectionner un levain en incorporant un peu de farine de manière à obtenir une « pâte » de la consistance d'un appareil à crêpes
- couvrir la calotte avec un torchon et laisser pousser 20 minutes.

pour la garniture
500 g de fromage blanc (Quark)
125 g de sucre
½ zeste et jus de citron non traité
1 œuf
50 g de raisins secs
300 g de beurre
300 g de sucre
1 cs de farine
3 œufs

pour le saupoudrage :
100 g d'amandes effilées

- après le temps de pousse, ajouter le reste de lait, de sucre, le sel, le beurre, les œufs et le zeste de citron.
- battre pour obtenir une pâte homogène (la pâte est prête quand elle se détache des bords du récipient)
- recouvrir la calotte et laisser reposer encore 10 minutes.
- pétrir la pâte et l'abaisser de manière à pouvoir garnir le moule prévu pour la cuisson.
- Chemiser le moule de papier sulfurisé et le foncer avec la pâte.

Pour la garniture :

- mélanger le fromage blanc, le sucre, le zeste de citron et son jus ainsi que l'œuf.
- garnir le fond de pâte avec ce premier appareil.
- parsemer les raisins secs sur l'appareil
- crémer beurre et sucre, ajouter la farine puis les œufs un par un.
- garnir la pâte avec ce 2ème appareil
- parsemer la surface avec les amandes effilées
- cuire au four à 200°C pendant 30 minutes

TABLE DES MATIERES

Dresdner Eierschecke

(ich helf Dir backen, das umfassende Universalbackbuch - blv Verlag-)

pour la pâte :
350 g de farine
30 g de levure de bière
50 g de sucre
70 g de beurre fondu
1 œuf
1 pincée de sel

pour l'appareil au fromage blanc :
3 œufs
120 g de sucre
1 zeste de citron
750 g de fromage blanc (Quark)

pour la crème aux œufs :
250 ml de lait
3 cs de poudre à crème
120 g de sucre
150 g de beurre
4 jaunes d'œufs
4 blancs
1 pincée de sel
ou
¼ de litre de crème pâtissière (4 jaunes, 250 ml de lait, 60 g de sucre, 30 g de fécule de maïs)

pour la pâte levée :

- mettre la farine dans une calotte et creuser une fontaine en son centre
- émietter la levure dans la fontaine, délayer avec une cuillère à soupe de lait, 1 cs de sucre et un peu de farine pour former un levain de la consistance d'une pâte à crêpes épaisse
- recouvrir d'un torchon et laisser pousser 15 minutes.
- après le temps de pousse, ajouter tous les autres ingrédients et battre jusqu'à ce que la pâte se détache des bords du récipient.
- laisser pousser jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume (30 minutes environ).
- pétrir la pâte et l'abaisser sur une plaque à pâtisserie ou un moule à génoise rectangulaire et laisser pousser sous un torchon

pour l'appareil au fromage

- pendant ce temps, blanc, mélanger tous les ingrédients afin d'obtenir une préparation homogène

pour la crème aux œufs :

- cuire la pâtissière et laisser refroidir quelque peu avant de rajouter le beurre (et les œufs dans le cas de l'utilisation de poudre à crème)
- monter les blancs en neige et incorporer délicatement à la crème refroidie.
- garnir l'abaisse de pâte avec l'appareil au fromage blanc puis étaler la préparation aux œufs sur le dessus
- précuire à 200°C pendant 15 minutes puis cuire à 150/160°C pendant 1 heure

TABLE DES MATIERES

Dresdner Stollen

Quelle: köstlich backen für alle Gelegenheiten Burda Verlag

750 g zimmerwarmes Mehl
75 g Hefe

- Mehl in eine Schüssel geben
- in die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe hineinbröckeln

	¼ L lauwarme Milch *150 g Zucker* *2 EL Vanillezucker* *½ TL Salz* *abgerieben Schale einer unbehandelten Orange* *2 EL Lebkuchengewürze* *300 g weiche Butter* *500 g kernlose Rosinen* *150 g feingehacktes Zitronat* *150 g gehackte Mandeln* *1 Fläschchen Bittermandelöl* *4 EL Orangenblütenwasser* *außerdem:* *Mehl zum Ausrollen und Formen* *Margarine zum Einfetten* *100 g zerlassenen Butter zum Bestreichen* *100 g Puderzucker zum Bestäuben* *2 EL Vanillezucker*	- mit einigen Eßlöffel Milch, etwas Zucker und Mehl vom Rand zum Vorteig verrühren - 20 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort legen lassen - restliche Milch, den übrigen Zucker, Vanillezucker, Salz, Orangenschale, Gewürze und die weiche Butter in Flöckchen zum Vorteig geben und gründlich durchkneten - den Teig so lange schlagen bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst - dann zugedeckt noch mal 30 Minuten gehen lassen - Rosinen unter heißem Wasser abspülen und gründlich abtrocknen - Rosinen, Zitronat, Mandel, Bittermandelöl und Orangenblütenwasser in den Teig kneten - den Teig bei Zimmertemperatur 45 Minuten gehen lassen - dann auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 4 cm dick ausrollen - von allen Seiten leicht zur Stollenform drücken - den Stollen auf das eingefettete Backblech legen und dünn mit der Hälfte der zuvor zerlassenen Butter bestreichen. - den Stollen auf die mittlere Schiene in den auf 150°C vorgeheizten Backofen schieben und etwa 90 Minuten backen - den Stollen noch warm mit der restlichen zerlassenen Butter bestreichen - Puderzucker und Vanillezucker mischen und den Stollen damit dick bestäuben - Stollen am besten mindestens 2 bis 3 Wochen vor Weihnachten backen, weil er seinen besten Geschmack erst nach einer gewissen Lagerzeit entfaltet.

TABLE DES MATIERES

duchesses pralines petits fours	*100g de sucre* *30 g d'amandes en poudre* *30 de noisettes grillées en poudre* *30g de farine* *3 blancs d'œufs* *1 pointe de vanille en poudre* *100g de pralin ou ganache*	- tamiser ensemble les poudre d'amande, de noisette et la farine - monter les blancs en neige très ferme et les serrer avec le sucre - verser en pluie sur les blancs les poudres, incorporer intimement - coucher cet appareil sur plaque à pâtisserie ou en moule à langues de chat confortablement beurrés et farinés - cuire au four à 180°C jusqu'à obtention d'une couleur blonde - laisser refroidir - ramollir du pralin (ou de la ganache) en pommade et s'en servir pour accoler les duchesses « dos à dos »

TABLE DES MATIERES

duxelles terme culinaire	Champignons de Paris coupés très fins, ensuite étuvés doucement au beurre avec des échalotes ciselées jusqu'à évaporation de l'eau (base de nombreuses farces).

TABLE DES MATIERES

TABLE DES MATIERES

ébarber terme culinaire

a) première phase de l'habillage des poissons : éliminer les nageoires
b) parer les œufs pochés

TABLE DES MATIERES

écaler terme culinaire

éliminer la coquille des œufs durs ou mollets

TABLE DES MATIERES

échalotes au vin rouge

- faire sauter les échalotes entières (ou fendue en deux si elles sont trop grosses)
- quand les échalotes sont légèrement colorées, saupoudrer de sucre semoule, faire caraméliser
- mouiller à niveau au vin rouge
- cuire en faisant bouillir à petit feu jusqu'à évaporation complète du vin rouge
- réserver au chaud au bain-marie

TABLE DES MATIERES

échelle à pâtisserie

TABLE DES MATIERES

écrasée de pommes de terre à l'ail

2 kg de pommes de terre Bintje
gros sel de Guérande
4 gousses d'ail
5 cs à soupe d'huile d'olive
fleur de sel de Guérande ou de Noirmoutier

- cuire à l'anglaise (donc départ eau bouillante salée) les pommes de terre taillées en cubes grossiers
- écraser et hacher les gousses d'ail
- quand les pommes de terre sont cuites, les écraser à la fourchette jusqu'à obtenir une purée (avec quelques morceaux de pommes de terre)
- ajouter l'ail écrasé et l'huile d'olive
- goûter et rectifier l'assaisonnement à la fleur de sel éventuellement

TABLE DES MATIERES

Eierschecke

(Backen macht Freude, das Original, Dr Oetker)

pour la pâte :
300 g de farine
20 g de levure de bière
50 g de sucre

Pour la pâte :

- tamiser la farine et mélanger avec le reste des ingrédients

1 cs de sucre vanillé
4 gouttes d'arôme citron
1 pincée de sel
1 œuf
125 ml (⅛ ème de litre) de lait
100 g de beurre fondu et refroidi

pour le 1er appareil :
poudre à crème à chaud (quantité selon la marque)
40 g de sucre
500 ml (½ L) de lait
ou
½ litre de crème pâtissière (500 ml de lait, 4 jaunes, 125 g de sucre, 60 g de fécule de maïs)

500 g de fromage blanc (Quark)
65 g de raisins secs

pour le 2ème appareil :
125g de beurre pommade
125 g de sucre
4 jaunes
4 blancs d'œufs
15 g de fécule de maïs

- Battre jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène
- Laisser pousser au chaud à couvert, jusqu'à ce que la pâte ait nettement gonflé.

Pour le 1er appareil :
- réaliser ½ litre de crème pâtissière
- Couvrir d'un papier film et laisser refroidir
- Après refroidissement incorporer le fromage blanc et les raisins secs
- Pétrir la pâte puis l'abaisser et en chemiser un moule, garnir la pâte avec l'appareil au fromage blanc

Pour le 2ème appareil :
- crémer le beurre et le sucre
- Ajouter les jaunes un par un
- Monter les blancs en neige et les déposer sur l'appareil précédent
- Tamiser la fécule de maïs sur les blancs et incorporer le tout intimement
- Garnir la pâte avec ce 2ème appareil
- Cuire immédiatement le tout à 180/200°C pendant 30 minutes

TABLE DES MATIERES

Eierschecke

(Köstlich backen für alle Gelegenheiten - Burda Verlag)

pour la pâte :
500 g de farine
30 g de levure de bière
60 g de sucre
¼ de litre de lait tiède environ
1 œuf
1 pincée de sel
70 g de beurre pommade

pour la garniture :
1ère appareil :
500 g de fromage blanc (Quark)
2 œufs
120 g de sucre
1 pincée de sel
1 cs de sucre vanillé
100 g de raisins secs
80 g d'amandes effilées

2ème appareil :
200 g de beurre
200 g de sucre
1 cs de sucre vanillé
4 œufs
80 g d'amandes effilées

pour la pâte levée :
- tamiser la farine dans une calotte, et creuser une fontaine
- y émietter la levure avec un peu de sucre et délayer avec un peu de lait. Confectionner un levain en incorporant un peu de farine de manière à obtenir une « pâte » de la consistance d'un appareil à crêpes
- couvrir la calotte avec un torchon et laisser pousser 15 minutes.
- après le temps de pousse, ajouter le reste de lait, de sucre, le sel, le beurre, l'œuf.
- Battre pour obtenir une pâte homogène (la pâte est prête quand elle se détache des bords du récipient)
- Recouvrir la calotte et laisser reposer encore 10 minutes.
- Pétrir la pâte et l'abaisser de manière à pouvoir garnir le moule prévu pour la cuisson (lèchefrite, plaque à génoise ou plaque à pâtisserie avec bords hauts).
- Chemiser le moule de papier sulfurisé et le foncer avec la pâte.

Pour le 1er appareil :
- mélanger le fromage blanc, les œufs, le sucre, le sel et le sucre vanillé jusqu'à obtenir un mélange bien homogène.
- passer els raisins secs sous un jet d'eau chaude puis les essuyer dans un torchon et les ménager aux amandes effilées (80 g).

- garnir la pâte avec cet appareil et parsemer de la préparation aux raisins secs

pour le 2ème appareil (glaçage) :

- battre le beurre en pommade et ajouter en alternance le sucre, le sucre vanillé et les œufs un par un
- avec une cuillère à soupe disposer cet appareil sur le premier
- parsemer les amandes restantes sur le dessus
- cuire au four à 180°C pendant 30 à 40 minutes

TABLE DES MATIERES

Elisenlebkuchen
petits gâteaux de Noël

4 œufs
200 g de sucre
1 pincée de sel
1 cc d'épices à pain d'épices (facultatif)
1 zeste de citron râpé
200 g d'amande en poudre
200 g de noisettes en poudre
100 g d'écorce de citron confite
100 g d'écorce de cédrat confite
40 oublies (Oblaten)

glaçage (facultatif) :
250 g de sucre glace
15 g de cacao
15 g de beurre de cacao
3 cs d'eau bouillante
2 cs de jus de citron

- battre en mousse les œufs et le sucre jusqu'à ce que le sucre ait totalement fondu
- ajouter le zeste, les épices (facultatif), les amandes et les noisettes en poudre
- ajouter ensuite les écorces coupées en petits cubes ou hachées
- bien mélanger le tout
- disposer la pâte ainsi obtenue sur les oublies (Oblaten)
- cuire environ 20 à 25 minutes au four à 180°C
- laisser refroidir ensuite sur grille à pâtisserie
- pour le glaçage noir (facultatif) : tamiser ensemble la moitié du sucre glace et cacao, ajoute le beurre de cacao fondu, et l'eau, bien mélanger le tout
- mélanger le restant de sucre glace avec un peu d'eau, le jus de citron pour obtenir le glaçage blanc
- badigeonner les Elisenlebkuchen avec le glaçage

TABLE DES MATIERES

Elisenlebkuchen
Weihnachstgebäck

köstlich backen für alle Gelegenheiten - Burda

4 Eier
200 g Zucker
je ¼ TL gemahlene Nelken und Muskatblüte
2 TL Zimt
1 Prise Salz
abgeriebene Schale einer unbehandelte Zitrone
200 g gemahlene Haselnüsse
200 g gemahlene Mandeln
100 g Zitronat
100 g Orangeat
45 runde Backoblaten von 7 cm Durchmesser
250 g Puderzucker
15 g Kakao
15 g Kokosfett
3 EL heißes Wasser
2 EL Zitronensaft

- Eier in einer Schüssel zusammen mit dem Zucker schaumig rühren, bis sich der Zucker ganz gelöst hat.
- Gewürze, Zitronenschale, Mandeln und Haselnüsse unterziehen.
- Zitronat und Orangeat feingehackt dazugeben, alles nochmals kurz durchrühren
- Oblaten auf ein Blech verteilen und den Teig 1 cm hoch darauf streichen
- Im auf 200°C (Gas Stufe 3) vorgeheizten Backofen 20 /25 Minuten backen.
- Auf ein Kuchendraht abkühlen lassen
- Für den Guß die Hälfte des gesiebten Puderzuckers mit Kakao, flüssigem Kokosfett und 2 EL Wasser glattrühren
- Aus dem übrigen Puderzucker mit Wasser und Zitronensaft einen hellen Guß rühren
- Die Lebkuchen mit hellem oder dunklem Guß bestreichen.

TABLE DES MATIERES

émincer
terme culinaire

couper (tailler) en tranches fines oignons, échalotes, poireaux, paysanne de légumes...

TABLE DES MATIERES

entailler finement (tous les 1 à 2 mm maximum) l'oignon (ou l'échalote)	à partir de la partie « tige » jusqu'à la partie « racine »

TABLE DES MATIERES

émincer des champignons(en images)

1. tailler les champignons finement	2. tailler tous les 1 à 2 mm	3. technique vue du dessus	4. résultat obtenu

émulsionner **terme culinaire**

diviser, par un fouettage intense, en minuscules parcelles de la matière grasse (beurre clarifié ou huile) lors de l'incorporation à l'eau du jaune d'œuf pour confectionner une sauce émulsionnée froide (mayonnaise) ou chaude (hollandaise ou béarnaise)

TABLE DES MATIERES

entremets au chocolat
(8 personnes)

biscuits feuille :
4 blancs d'œufs
125g de sucre
4 jaunes d'œufs
125g de farine
sucre glace PM

crème mousseline :
½ litre de lait
4 jaunes
125 g de sucre
60 g de fécule de maïs
1 gousse de vanille
cacao
chocolat noir ou couverture noire fondu

confectionner un biscuit feuille :

- Monter les 4 blancs en neige
- Serrer avec le sucre
- Ajouter intimement les jaunes
- Incorporer la farine tamisée
- Cuire au four sur papier sulfurisé beurré à 220°C
- Retourner dès la fin de la cuisson sur une feuille de papier sulfurisé

Réaliser la crème mousseline au chocolat

- Réaliser une crème pâtissière
- Dès la fin de la cuisson ajouter la moitié du beurre dans la pâtissière bouillante
- Laisser refroidir puis incorporer l'autre moitié du beurre en pommade
- Parfumer au chocolat

monter l'entremets :

- Détailler le biscuit en 2 parts égales
- Répartir la moitié de la crème sur une moitié de biscuit à l'aide d'une spatule en acier
- Recouvrir avec la seconde moitié du biscuit
- Masquer avec une partie du restant de la crème (en conserver pour le décor
- Saupoudrer de cacao puis réaliser une rosace par portion puis découper les portions individuelles

TABLE DES MATIERES

entremets au fromage blanc (8 personnes)

biscuits cuiller :
4 blancs d'œufs
125g de sucre
4 jaunes d'œufs
125g de farine
sucre glace PM
appareil au fromage blanc :
500g de fromage blanc battu
250 ml de crème fleurette
125g de blancs d'œufs
250g de sucre
3 feuilles de gélatine
1 gousse de vanille

confectionner des biscuits cuiller ou une bande de biscuit :

- Monter les 4 blancs en neige
- Serrer avec 125g de sucre jusqu'à ce que la « meringue » obtenue soit bien brillante
- Ajouter délicatement les 4 jaunes d'œufs
- Tamiser dessus la farine et l'incorporer délicatement
- Saupoudrer de sucre glace, laisser fondre quelques minutes puis renouveler l'opération 3 fois
- A l'aide d'une poche sans douille, coucher les biscuits ou la bande de biscuit et cuire à 200°C jusqu'à obtention d'une couleur blond pâle

réaliser l'appareil à bavarois au fromage blanc :

- Réaliser une meringue italienne en versant le sucre cuit à 120/122°C sur les blancs monts en neige,
- Ramollir la gélatine dans de l'eau froide
- Mettre les feuilles de gélatine ainsi ramollie dans une louche et plonger le bain-marie ainsi obtenu dans de l'eau bouillante en veillant à ce que l'eau du bain-marie ne rentre dans la louche contenant la gélatine
- Ajouter la gélatine fondue à la meringue
- Battre jusqu'à complet refroidissement
- Epuiser la gousse de vanille dans le fromage blanc
- monter la crème fouettée
- incorporer la meringue refroidie au fromage blanc puis incorporer la crème fouettée
- chemiser le (ou les) cercle(s) à vacherin de biscuit cuiller, puis garnir d'appareil à fromage blanc
- laisser prendre au frais

TABLE DES MATIERES

épuiser terme culinaire

fendre une gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et en extraire avec le dos de la lame du couteau d'office les graines qui se trouvent à l'intérieur

auf Deutsch: das Mark der Vanilleschote mit einem Messerrücken herausschaben

in English: press the vanilla seeds from the pod

TABLE DES MATIERES

escalope de cabillaud au sésame et au pavot champignons farcis et chou romanesco, riz madras

base : le livre du cuisinier

1 cabillaud de 3 kg
fleur de sel
poivre du moulin

pour la panure moderne
125g de beurre pommade
graines de sésame blanches et noires
graines de pavot
fleur de sel
poivre du moulin

pour le champignons à farcir
8 grosses têtes de champignons
25g de beurre
1 jus de citron
gros sel de Guérande

pour la duxelles
80g d'échalotes

- habiller, fileter et détailler le cabillaud en gros tronçons de 150g pièce
- pour la panure : réduire le beurre en pommade, ajouter les autres ingrédients, assaisonner, abaisser entre deux feuilles de papier sulfurisé et laisser prendre au réfrigérateur
- cuire les grosses têtes de champignons à blanc (eau + sel + citron)
- réaliser une duxelles : suer les échalotes ciselées au beurre sans coloration, ajouter les champignons hachés très finement à la main (surtout pas au cutter cela les ferait noircir)
- cuire jusqu'à évaporation complète de l'eau de végétation, puis en farcir les grosses têtes de champignons que l'on passera au four pour les réchauffer avant de les dresser
- cuire le riz madras : réaliser un riz pilaf : suer échalotes ciselées, perler riz dans le beurre et les échalotes, mouiller avec 1.5 fois le volume de riz ajouter le

	800g de champignons de Paris *100g beurre* *<u>pour le riz madras</u>* *400g riz basmati* *100g oignons* *1 bouquet garni* *150g beurre* *30g raisins de Corinthe* *2 tranches d'ananas* *fleur de sel* *<u>pour la garniture de chou</u>* *650g de chou romanesco* *gros sel de Guérande* *50g beurre*	bouquet garni, saler au gros sel cuire à couvert au jusqu'à absorption du liquide par le riz, goûter et rectifier l'assaisonnement - ajouter les raisins secs et (éventuellement) l'ananas en cubes - réserver au chaud - <u>pour le chou</u> : cuire le chou romanesco à l'anglaise, refroidir puis réserver avant de le passer au four ou à la poêle pour le réchauffer - <u>pour la finition</u> : poser le poisson sur une plaque beurrée, badigeonner de beurre fondu, saler à la fleur de sel, poivrer au poivre du moulin grossièrement mouliné, - cuire le poisson rapidement sous la salamandre, puis en fin de cuisson poser la croûte de panure détaillée à la taille du poisson et repasser sous la salamandre pour colorer légèrement la croûte de panure - dresser

TABLE DES MATIERES

escalope "cordon bleu"		- affiner les escalopes - à l'intérieur de chacune, poser une tranche de jambon, et du gruyère, recouvrir - paner les escalopes à l'anglaise - sauter au beurre (**ATTENTION** : 1. la cuisson est plus longue que pour une escalope « classique » [compter 7 à 8 minutes sur chaque face], 2. le feu doit être doux, au risque de brûler l panure, 3. une panure « consomme » beaucoup de beurre, il faudra donc songer à en prévoir suffisamment pour cuire les escalopes)

TABLE DES MATIERES

escalope de volaille aux champignons	*pour 8 personnes :* *8 escalopes de volailles* *50 g d'échalotes ciselées* *200 g de champignons* *50 g de beurre* *farine PM* *porto ou madère* *crème fraîche ou fleurette (liquide)*	- passer les escalopes (éventuellement coupées en deux sur l'épaisseur) dans la farine puis les sauter au beurre - à la fin de la cuisson des escalopes les réserver au chaud (sur la porte du four avec papier d'alu) - faire suer les échalotes quelques minutes dans la poêle (ou le sautoir) - ajouter les champignons émincés, faire sauter rapidement - déglacer au porto ou au madère, faire réduire - ajouter la crème, faire réduire puis ajouter les escalopes dans cette sauce avant de servir - assaisonner, goûter et rectifier l'assaisonnement

TABLE DES MATIERES

escaloper **terme culinaire**	trancher dans le sens transversal (en biais) des champignons ou des fonds d'artichauts

escaloper (en images)

1. tailler le pied en cubes	2. entamer la tête de champignon en biais	3. tailler tous les 0.5 cm environ
4. tourner le champignon d'un quart de tour et tailler de même	5. sur toute la largeur du champignons	6. pour obtenir de petits « cubes »

TABLE DES MATIERES

estragon / *der*
Estragon / tarragon

TABLE DES MATIERES

étuver terme culinaire — chauffer ou cuire lentement à couvert un aliment dans son eau de végétation avec un peu de beurre

TABLE DES MATIERES

a b c d e f g h i j k l

TABLE DES MATIERES

far breton

pour l'appareil :
450g de lait
1 gousse de vanille
3 œufs
2 jaunes d'œufs
120g de sucre
80g de farine
40g de fécule de maïs
1 pincée de sel

pour la cuisson et la finition :
60g de beurre demi-sel
15 pruneaux dénoyautés

- épuiser la gousse de vanille dans le lait
- faire chauffer le lait avec la vanille à 60°C environ. Laisser tiédir et infuser
- mélanger les œufs, les jaunes et le sucre, battre jusqu'à blanchiment
- ajouter farine, fécule de maïs et sel, bien battre
- verser le lait tiédi sur ce mélange, retirer la gousse de vanille, réserver.
- faire chauffer le four à 240°C
- mettre les pruneaux dans un moule préalablement beurré puis verser l'appareil dessus

source : revue « fou de pâtisserie » mars-avril 2016

- enfourner durant 15' puis baisser le four à 170°C et cuire durant encore 40'. Si le far doit être démoulé le laisser refroidir durant 1 heure avant de le démouler.

nota : le far est meilleur consommé tiède

TABLE DES MATIERES

farce de base

1 kg de gorge de porc
20 g de sel
½ de vin blanc
50 g de persil haché

TABLE DES MATIERES

farce à terrine

1 kg de blancs de volaille hachés
2 kg de marine de base
1 kg de mousse de foie (facultatif)
400 g de Duxelles
400 g d'échalotes ciselées suées
400 g de foies de volailles
100 g de trompettes
100 g de persil haché
40 g d'épices (éviter le 4 épices mélange trop fort)

cuisson 1 heure à 100°C vapeur régulée à 80%

TABLE DES MATIERES

ferrer terme culinaire

surexposition d'une pièce de viande sur le grill, elle prend un goût de fer brûlé amer

TABLE DES MATIERES

festonner terme culinaire

disposer tout autour d'un plat ou d'une préparation une bordure de 1/2 lamelles de citron, d'oranges, de concombres cannelés, de croûtons de pain de mie frits, de détails en gelée...

TABLE DES MATIERES

feuilles d'amandier
petits fours

175 g de farine
75 g de fécule de maïs
100 g de sucre
1 cs de sucre vanillé
1 pincée de sel
2 œufs
125 g de beurre ramolli
200 g de pâte d'amande
1 cs de crème fraîche
55 ½ amandes émondées

- mélanger dans une calotte la farine, la fécule de maïs, 75 g de sucre, sucre vanillé et sel
- ajouter 1 œuf et le beurre puis pétrir
- enrouler la pâte dans du papier film et réserver 1 heure au réfrigérateur
- préchauffer le four à 180 °C
- abaisser la pâte sur 3 mm d'épaisseur et découper à l'emporte-pièce 55 feuilles (6 cm de long environ)
- déposer sur une plaque à pâtisserie avec papier sulfurisé
- séparer le jaune du blanc de l'œuf restant
- râper la pâte d'amande
- la mélanger avec le restant de sucre et le blanc d'œuf
- mettre le tout dans une poche à pâtisserie avec douille cannelée
- mélanger le jaune d'œuf avec la crème et en badigeonner les feuilles
- sur chacune coucher à l'aide de la poche une bande d'appareil à la pâte d'amande
- déposer une demi-amande sur chaque feuille
- cuire 15 minutes environ

laisser refroidir avant de retirer de la plaque

TABLE DES MATIERES

feuilletage inversé

375 g de beurre mou
150 g de farine

- utiliser de préférence un mélange à part égale de farine type 45 et de farine type 55

	détrempe : *350 de farine* *15 g de fleur de sel* *150g d'eau* *180 g de beurre fondu* *5 g de vinaigre blanc*	- mélanger le beurre mou avec la farine, en confectionner une boule puis un disque de 2 cm d'épaisseur, filmer et réserver au frais 1 heure minimum - réaliser la détrempe en mélangeant tous les ingrédients, en confectionner un rectangle de 2 cm d'épaisseur, filmer et réserver au frais 1 heure minimum - envelopper la détrempe dans le beurre manié, réaliser 2 tours doubles avec un repos intermédiaire de 1 heure minimum, puis 1 tour simple avec un repos de 30' avant utilisation

TABLE DES MATIERES

feuilletage record	*400 g de farine* *8 g de sel* *200 g d'eau* *150 g de beurre* *150 g de beurre*	- réaliser la détrempe avec la moitié du beurre - façonner en boule puis en faire un disque de 1.5 cm d'épaisseur - filmer et réserver au frais durant 30' - façonner la deuxième moitié du beurre en un carré de 1. Cm d'épaisseur - envelopper le beurre dans la détrempe et donner 3 tours doubles **SANS** repos intermédiaire - laisser reposer 30' avant d'utiliser

TABLE DES MATIERES

feuilleté aux framboises	*400 g de farine* *8 g de sel* *200 g d'eau* *300 g de beurre* *crème mousseline :* *½ litre de lait* *4 jaunes d'œufs* *125 g de sucre* *65g de fécule de maïs* *125 g de beurre à chaud* *125 g de beurre pommade à froid* *framboises surgelées ou fraîches en saison 1 kg*	- réaliser une pâte feuilletée (voir cette recette) - réaliser une crème mousseline (crème pâtissière + beurre : voir cette recette) - abaisser et découper les feuilletés, dorer et cuire - détailler les feuilletés en 2 couches, garnir les feuilletés après refroidissement complet de la pâte - disposer les framboises sur la crème mousseline - recouvrir les framboises avec la deuxième abaisse de feuilletage - saupoudrer de sucre glace

TABLE DES MATIERES

feuillantine aux fruits rouges		- badigeonner les feuilles de pâte filo ou feuilles de brick découpées en ronds ou triangles,(étendues sur un marbre fleuré de sucre glace) de beurre fondu - saupoudrer de sucre glace et recouvrir d'une seconde couche - beurrer et sucrer à nouveau - détailler en disques ou en rectangles ou triangles et cuire au four à 180°C durant quelques minutes (le temps qu'elles prennent une couleur dorée - débarrasser et laisser refroidir - ATTENTION ! si les fruits sont surgelés, les décongeler avec un peu de sucre en les chauffant et les coller avec 3/4 (selon l'acidité des fruits) feuilles de gélatine ramollies dans de l'eau froide - faire refroidir puis mettre en cercles et laisser prendre en cellule - réaliser une crème Chiboust (pour 1 litre) : réaliser une crème pâtissière collée avec 15 g de gélatine (ramollie dans de l'eau froide) au litre - faire refroidir

- ajouter à cette pâtissière collée mais **froide** 12 blancs montés et serrés avec 100 g de sucre
- monter l'entremets : disques de feuillantine, crème Chiboust, fruits rouges
- terminer par un disque de feuillantine saupoudré de sucre glace et décoré de quelques fruits rouges
- décorer l'assiette de coulis de fruits rouges

TABLE DES MATIERES

fiadone
(source : le petit Larousse pâtissier)

beurre pour le moule
2 citrons (ou clémentines) non traités
4 œufs
150g de sucre
500g de brocciu frais (brousse corse de brebis ou de chèvre) ou de ricotta

- beurrer un moule à manqué
- préchauffer le four à 180°C
- frotter les citrons (ou clémentines) et en prélever le zeste, le hacher
- à part blanchir énergiquement au fouet les œufs et le sucre
- ajouter le fromage et le zeste et bien mélanger
- verser la préparation dans le moule et cuire à 160°C et uire 30 à 40 minutes
- servir tiède ou froid.

TABLE DES MATIERES

filet de lieu (ou tout autre poisson) **pané sauté**

- détailler le poisson en morceaux de poids régulier
- saler les morceaux de poisson
- paner à l'anglaise (en passant d'abord dans la farine, puis les œufs battus et enfin la chapelure)
- faire sauter dans du beurre fondu bien chaud et cuire 5 à 7 minutes sur chaque face (selon l'épaisseur des morceaux)
- servir avec des tranches de citron cannelées ou historiées

TABLE DES MATIERES

flamiche à la picarde

pâte brisée :
250 g de farine
125 g de beurre
1 pincée de sel
1 œuf (facultatif)

appareil à flan salé :
¼ de litre (250 g) de lait
¼ de litre (250 g) de crème fraîche
4 œufs
noix muscade
poivre du moulin

garniture :
250 g de lard fumé
250 g de poireau
200 g de gruyère râpé (facultatif)

- réaliser une pâte brisée, abaisser, foncer
- préchauffer le four à 180°C
- faire suer le poireau émincé en paysanne SANS COLORATION
- faire sauter les lardons SANS matière grasse, égoutter, réserver

réaliser un appareil à flan salé (« la migaine » en Lorraine) :

- fouetter les œufs et la crème
- ajouter le lait
- assaisonner avec poivre du moulin et noix muscade râpée au moment, goûter et rectifier l'assaisonnement (penser que le lard apporter son sel, donc l'adjonction de sel n'est, normalement, pas nécessaire)
- disposer le poireau et les lardons dons le fond des tartes,
- parsemer (éventuellement) de gruyère râpé
- garnir (« sur la porte du four ») avec la migaine

		- mettre au four et cuire 40 à 50 minutes selon la taille des quiches - laisser refroidir quelque peu avant de servir (une quiche se mange idéalement à une température de 50°C)
		TABLE DES MATIERES
flan à la vanille Bourbon	*pâte brisée (250 g de farine)* *ou* *pâte feuilletée (300 g de farine)* *<u>pour l'appareil à flan</u> :* *100 g de crème liquide* *600 g de lait* *3 jaunes d'œufs* *1 œuf entier* *125 g de sucre* *45 g de fécule de maïs*	- foncer le moule à manqué ou à génoise avec la pâte et réserver au frais - mettre à préchauffer le four à 170°C - réaliser l'appareil à flan : - porter à ébullition la crème liquide et le lait (attention le mélange déborde très rapidement dès l'ébullition obtenue) - pendant ce temps, mélanger les jaunes, l'œuf entier, le sucre au fouet - ajouter la fécule de maïs - quand la crème et le lait sont bouillants, les verser sur le mélange - porter à ébullition comme une crème pâtissière en remuant énergiquement au fouet - dès l'ébullition obtenue verser l'appareil dans l'appareil chemisé de pâte et enfourner - cuire 45 minutes - sortir du fur (l'appareil doit être encore « tremblotant » - laisser refroidir à température ambiante - retirer du moule après refroidissement complet.
		TABLE DES MATIERES
flan de chèvre au caramel de moutarde	*Pour le caramel : 30g de moutarde à l'ancienne,* *3cl de bière brune,* *100g de sucre en poudre,* *1cc de vinaigre blanc* *Pour le flan :* *200g de chèvre frais* *30cl de crème liquide,* *1,2 g d'agar-agar,* *sel,* *poivre du moulin*	- réaliser le caramel : mélanger moutarde et bière, faire chauffer à part le sucre et le vinaigre, à feu moyen jusqu'à obtenir un caramel roux. - retirer du feu et verser petit à petit sur le mélange moutarde + bière en remuant. - remettre à cuire à feu doux jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse. - mettre en verrines. - confectionner le flan de chèvre : mixer formage et crème liquide. - saler, poivrer. - mettre à chauffer dans une casserole. - ajouter l'agar-agar en pluie fine en remuant au fouet mais en évitant d'incorporer trop d'air. - porter à ébullition 2 à 3 minutes en remuant constamment. - retirer du feu et laisser refroidir à température ambiante 5 à 10 minutes. - répartir ensuite l'appareil à flan dans les verrines. - laisser refroidir à température ambiante durant 20 bonnes minutes puis placer au réfrigérateur pour au moins 30 minutes.
		TABLE DES MATIERES
flan de légumes (potiron, carottes, navets, rutabagas, topinambours, épinards, céleri…)	*légumes ou purée de légumes surgelée* *appareil à flan salé :* *4 œufs* *250 g de crème* *250 g de lait* *sel fin de Noirmoutier*	- cuire les légumes à l'anglaise ou (hors saison et pour des carottes qui rendent beaucoup d'eau et sont peu « productives » en purée) décongeler la purée de légumes - laisser refroidir et ajouter l'appareil à flan salé - mettre en ramequins ou moules à darioles bien beurrés

	poivre du moulin *noix muscade NON moulue*	- porter un bain-marie à ébullition - déposer les ramequins dans le bain-marie - reporter à ébullition - cuire au four 20 à 30 minutes selon le légume et la taille des moules utilisés (un couteau planté dedans doit ressortir sans trace sur la lame) - démouler au moment de dresser

TABLE DES MATIERES

flan meringué de thé au jasmin	*40 cl de lait* *12 g de thé au jasmin* *4 jaunes d'œufs* *60 g de sucre roux* *10 g de fécule de maïs* *15 cl de crème fouettée* *2 blancs d'œufs* *125 g de sucre cristallisé* *1 zeste de citron vert râpé* *sucre glace*	- porter le lait à ébullition et y ajouter le thé - laisser infuser 2 minutes puis filtrer - verser le sucre roux sur les jaunes, blanchir le mélange au fouet - ajouter la fécule de maïs, battre au fouet - verser le lait bouillant parfumé sur ce mélange puis porter à ébullition tout en fouettant vigoureusement - laisser refroidir - quand la crème pâtissière au jasmin est refroidie, monter la crème fouettée - incorporer intimement à la crème et mettre en pots ou verrines - monter les blancs en neige bien ferme en y ajoutant le sucre puis le zeste de citron vert râpé - à la poche décorer les flancs - saupoudrer de sucre glace et caraméliser au chalumeau

TABLE DES MATIERES

flan pâtissier	*pour 12/15 personnes :* *pâte :* *250 g de farine* *125 g de beurre* *1 pincée de sel* *eau* *flan :* *1 L. de lait* *4 jaunes d'œufs* *4 œufs entiers* *250 g de sucre* *40 g de fécule de maïs*	- réaliser une pâte brisée, laisser reposer - réaliser une crème pâtissière - abaisser, foncer et garnir des cercles à tarte - garnir chaque fond de tarte avec de la crème pâtissière - cuire au four 20 à 30 minutes selon la taille des tartes

TABLE DES MATIERES

flocons de Noël (Schneeflocken) petits gâteaux de Noël	*temps de préparation : environ 30 minutes* *temps de repos au frais : environ 1 heure* *temps de cuisson : environ 15 minutes* *pour la pâte :* *300 g de farine* *100 g d'amande en poudre* *100 g de sucre* *200 g de beurre pommade* *½ cc de cannelle* *½ cc d'épice de pain d'épices* *1 œuf* *pour décorer :*	- mélanger la farine, les amandes, le sucre, le beurre, la cannelle, les épices à pain d'épices et l'œuf avec le batteur - puis pétrir à la main pour obtenir une pâte homogène. - Mettre la pâte dans du papier film et laisser reposer environ 1 heure au réfrigérateur. - préchauffer le four à 180°C - tapisser deux plaques à pâtisserie de papier sulfurisé - pétrir encore rapidement la pâte avant de l'abaisser - abaisser la pâte sur une épaisseur de 3 mm environ - découper des étoiles de différentes tailles à l'emporte-pièce - cuire au four jusqu'à obtention d'une couleur dorée - sortir du four et disposer sur une grille à pâtisserie

	2 à 3 cs de jus de citron *200 g de sucre glace* *½ cs de perles en sucre colorées*	- mélanger le jus de citron (ou de l'eau) avec le sucre glace pour obtenir une préparation crémeuse et sans grumeaux - couler la glace royale obtenue dans un cornet - décorer les étoiles en dessinant des étoiles de neige et parsemer de perles de sucre - laisser sécher le glaçage

source : LandEdition himmlische Plätzchen

TABLE DES MATIERES

focaccia	*1 kg farine type 45* *2,5 dl d'huile d'olive* *5 g de sel* *20 g de sucre* *0.5 dl d'eau* *75 g de levure de boulangerie*	- pétrissage comme une brioche - cuisson 2' à 180°C puis 20' à 145°C

TABLE DES MATIERES

foie gras dit "au torchon » (méthode)	à préparer deux à trois jours avant la consommation (il n'en sera que meilleur)	éventuellement : la veille : - mettre à macérer le foie gras avec un peu de Cognac, de Maury ou autre Porto le jour même : - ouvrir les deux lobes du foie et assaisonner avec fleur de sel de Noirmoutier ou de Guérande et poivre du moulin (réglé en gros concassage) - remettre les deux lobes l'un sur l'autre - porter de l'eau à ébullition (suffisamment pour immerger le foie gras) - étaler sur un plan de travail une grande feuille de papier film - assaisonner le milieu de la feuille avec fleur de sel et poivre - poser le foie gras sur l'assaisonnement - assaisonner à nouveau le foie gras - enrouler fermement le film autour du foie gras de manière à le clore hermétiquement - renouveler l'opération deux autres fois - quand le foie est bien enrouler dans le film le plonger dans l'eau bouillante et couper le feu **immédiatement** - laisser l'eau refroidir avec le foie gras (elle doit rester une heure au-dessus de 70°C donc si l'on fait plusieurs foie gras, il faudra vérifier la température et éventuellement remettre un feu doux en-dessous) - retirer le foie gras de l'eau froide et conserver au réfrigérateur jusqu'à consommation

TABLE DES MATIERES

foisonner terme culinaire	fouetter énergiquement une préparation (crème mousseline) pour alléger sa consistance en incorporant le maximum d'air ou en l'émulsionnant. Se dit également pour un appareil à crème glacée qui augmente de volume lors du turbinage ou sanglage

TABLE DES MATIERES

foncer terme culinaire	garnir soit le fond d'un récipient de cuisson avec une garniture aromatique (braisière) soit un cercle à tarte, soit un moule avec de la pâte

TABLE DES MATIERES

fondants chocolat moka (10 fondants)	*200 g de chocolat noir* *250 g de beurre* *4 cs de liqueur de café (facultatif)*	- Porter un bain-marie à ébullition, retirer du feu et y déposer la calotte contenant le beurre et le chocolat - Quand le chocolat est fondu, retirer du feu et ajouter liqueur de café et expresso

	1 cs d'expresso corsé (facultatif) *4 œufs* *2 jaunes d'œufs* *125 de sucre* *65 g de farine* *2 cs de sucre glace*	- Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange satiné et homogène - Fouetter ensemble œufs, jaunes et sucre pendant 10 minutes jusqu'à ce que le mélange double de volume - Ajouter le chocolat fondu et la farine, bien mélanger - Graisser les moules destinés à la cuisson, les fariner - Cuire 10 à 12 minutes au four préchauffé à 200°C - Saupoudrer de sucre glace

TABLE DES MATIERES

fond blanc de veau	*1 kg d'os de veau* *100 g de carottes* *50 g de gros oignons* *1 à 2 gousses d'ail* *1 poireau moyen* *1 branche de céleri* *1 bouquet garni* *1 clou de girofle* *1.5 litre à 2 litres d'eau* *(temps de cuisson 2h 30 à 3 heures)* *pour 1 litre* (source Planche et Sylvestre – 1er trimestre 1978)	- concasser les os de veau **en menus morceaux** - mettre ces os dans une russe moyenne (ou dans une casserole) - mouiller **à l'eau froide** - porter à ébullition - faire « blanchir ». Laisser bouillir 1 à 2 minutes environ - rafraîchir à l'eau courante - égoutter les os dans une passoire - éplucher et laver les carottes, les gros oignons, l'ail, le poireau, la branche de céleri - préparer un petit bouquet garni - remettre les os dans un récipient - ajouter 1 litre et demi à 2 litres d'eau froide environ. Ne pas saler - adjoindre tous les légumes. Piquer le clou de girofle dans un oignon - porter à ébullition. Ecumer - laisser cuire **doucement et régulièrement** à découvert pendant 2 h 30 à 3 heures environ - passer délicatement (sans fouler) au chinois étamine, dès que la cuisson est terminée - tenir en réserve jusqu'au moment de l'utilisation

TABLE DES MATIERES

fond blanc de volaille	*carcasse de volaille (éventuellement issue d'un découpage à cru)* *150 g de gros oignons* *150 de carottes* *150 g de poireaux* *2 gousses d'ail* *1 petit bouquet garni*	- mettre les éléments de la carcasse dans une russe ou une marmite de taille appropriée - mouiller **à l'eau froide** à niveau - couvrir et porter à ébullition lentement - écumer, égoutter - remettre les morceaux de volaille dans la russe (ou la marmite) ajouter les éléments de la garniture aromatique - mouiller **à l'eau froide** à niveau - couvrir et porter à ébullition rapidement - dès la prise d'ébullition, baisser l'intensité du feu et laisser cuire à frémissement à couvert durant 1 à 2 heures selon la qualité de la volaille - passer au chinois, - pour une utilisation ultérieure refroidir rapidement en cellule de refroidissement - pour une utilisation immédiate porter à ébullition

TABLE DES MATIERES

fonds brun ou estouffade (Guide Culinaire - Escoffier)	*(proportions pour 10 litres)* *éléments nutritifs :* *6 kilos de jarret de bœuf charnu ; 6 kilos de jarret de veau, ou l'équivalent en parures de veau maigres ; une grosse de*	traitement : - désosser les viandes. - avec les os cassés menu et légèrement colorés au four, les légumes revenus, et 14 litres d'eau, marquer un fonds qui sera cuit lentement, et pendant 12 heures au moins, en maintenant le liquide au même niveau, par addition d'eau bouillante.

jambon blanchie ; 650 grammes de couennes fraîches, blanchies.

éléments aromatiques : 650 grammes de carottes ; 650 grammes d'oignons ; un bouquet composé de : 100 grammes de queues de persil, 10 grammes de thym, 5 grammes de laurier et une gousse d'ail.

- faire revenir les chairs des jarrets, coupés en très gros dés ; les mouiller avec un peu du fonds préparé ; faire tomber à glace à deux ou trois reprises, puis mouiller avec le reste du fonds.
- porter à ébullition ; écumer ; dégraisser avec soin ; laisser étuver lentement jusqu'à cuisson complète ; passer à la mousseline et réserver pour l'usage.

Nota. - Lorsqu'un fond comporte l'emploi d'os quelconques, et surtout d'os de bœuf, nous conseillons d'abord de préparer un fond avec ces os ; de le cuire très doucement pendant 12 à 15 heures, et s'en servir pour mouiller les viandes.
nous considérons comme une erreur absolue le fait de faire pincer les éléments des fonds. La pratique indique que les principes osmazomatiques des viandes suffisent pour colorer les fonds : c'est le plus naturel, et le meilleur procédé de coloration. (note d'Escoffier)

TABLE DES MATIERES

Forêt-Noire (Schwarzwälderkirschtorte)

pour la génoise :
4 œufs
125 g de sucre
60 g de farine (ou de fécule de maïs)
60 g de cacao

pour la garniture :
½ litre de crème fleurette
50 g de sucre glace
1 pointe de couteau de graines de vanille
gelée de groseilles rouges
bigarreaux au sirop ou cerise aigres

pour le décor :
cerises amarena
copeaux de chocolat noir

réaliser une génoise (voir la recette de la génoise au chocolat à cette recette) :

- chemiser un moule avec du papier sulfurisé
- monter les œufs avec le sucre au bain-marie ou dans le batteur jusqu'au « ruban »
- battre jusqu'à complet refroidissement
- tamiser la farine (ou la fécule de maïs) avec le cacao et les incorporer **intimement** aux œufs + sucre
- mettre en mule et cuire à 180°C pendant 20 à 30 minutes selon la taille
- démouler et laisser refroidir sur une grille à pâtisserie

préparer les éléments de la garniture :

- monter la crème fouettée et la sucrer avec le sucre glace, ajouter une pointe de vanille
- battre la gelée de groseilles rouges à la fourchette pour la liquéfier légèrement

monter la Forêt-Noire

- découper sur la hauteur le biscuit en deux ou trois disques
- garnir avec la gelée de groseilles et les cerises au sirop
- garnir ensuite généreusement de crème Chantilly
- poser le deuxième disque sur la crème (renouveler l'opération si l'on fait une troisième disque)
- masquer le biscuit de crème Chantilly
- décorer avec des rosaces de crème Chantilly sur lesquelles on déposera des demi-cerises amarena et des copeaux de chocolat noir
- réserver au frais

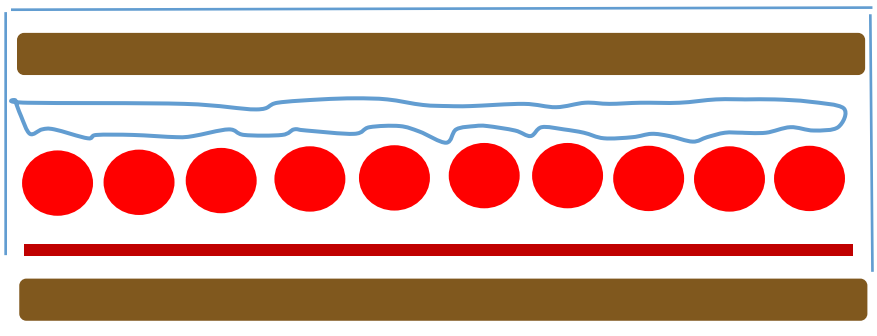


TABLE DES MATIERES

fouée de Touraine
(pâte à pain)

10 g de sel
250 g de farine de blé
250 g de farine de blé complète
15 g de levure de boulangerie
300 g d'eau tiède

temps de repos : 1 h 30 à 2 heures
température de cuisson : 250°C
temps de cuisson : 20 minutes

- diluer la levure dans l'eau tiède
- mélanger sel et farines dans le bol du batteur
- pétrir environ 10 minutes à vitesse lente (la pâte ne colle plus)
- former une boule et laisser pousser durant 1 heure recouverte d'un torchon
- rabaisser la pâte et façonner en petits pains
- aplatir les boules avec la paume de la main
- strier d'une rainure sur le dessus à l'aide d'un couteau bien aiguisé
- laisser pousser les boules durant ½ à 1 heure à l'abri d'un torchon
- badigeonner d'eau à l'aide d'un pinceau
- saupoudrer de farine
- cuire 20 minutes à 250°C

TABLE DES MATIERES

fouler terme culinaire — passer une préparation au chinois en appuyant fortement avec un pochon pour en exprimer le maximum

TABLE DES MATIERES

fraiser terme culinaire — rendre une pâte (brisée, sablée) plus homogène en l'écrasant et la poussant devant soi sur le marbre avec la paume de la main

TABLE DES MATIERES

framboisette caramélisée

(G. Louet -Tours)

110 g de sucre
4 blancs d'œufs

<u>réaliser la meringue italienne</u> :

- mettre le sucre dans une casserole avec un peu d'eau
- porter à ébullition et cuire à 120°C
- quand le sucre atteint 110°C commencer à monter les blancs en neige
- verser le sucre à 120°C sur les blancs et battre jusqu'à complet refroidissement

<u>réaliser la crème pâtissière</u> :

¼ de litre de lait
½ gousse de vanille
4 jaunes d'œufs
30 g de sucre
30 g de farine (ou fécule de maïs ou moitié/moitié)
3 feuilles de gélatine

- mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide
- faire bouillir le lait avec la gousse de vanille épuisée
- verser le lait sur le mélange jaunes + sucre + farine (ou fécule de maïs) en fouettant
- porter à ébullition et cuire 4 à 5 minutes (attention à ne pas laisser accrocher : une petite quantité augmente le risque de brûler)
- ajouter hors du feu la gélatine essorée dans la main
- ajouter la meringue italienne

- avec la crème ainsi obtenue (crème Chiboust) garnir 2 cercles à tarte ou deux moules à tartes, préalablement mouillés et chemiser de papier film
- garnir de crème et mettre au congélateur au moins 24 heures

<u>réaliser les fonds de tarte</u>

400 g de farine
200 g de beurre
200 g de sucre
2 œufs
1 pincée de sel

- réaliser une pâte sablée en mélangeant tous les ingrédients
- garnir deux moules à tarte avec cette pâte (attention elle « consomme » beaucoup de farine quand on l'abaisse) - moules de la même taille que ceux utilisés pour la crème)
- réserver au frais

réaliser la crème d'amande :

¼ de litre de lait
2 jaunes
60 g de sucre
30 g de farine (ou fécule de maïs)
1 gousse de vanille

réaliser une crème pâtissière :
- faire bouillir la lait et la vanille
- verser sur le mélange jaunes + sucre + farine (ou fécule de maïs) en fouettant
- porter à ébullition et cuire 4 à 5 minutes (même remarque que précédemment)

100 g de beurre
100 g de sucre
100 g de poudre d'amande
4 jaunes

réaliser la frangipane :
- ramollir le beurre en pommade
- ajouter le sucre, crémer
- ajouter la poudre d'amande, battre
- ajouter les jaunes d'œufs, bien battre
- ajouter le tout à la crème pâtissière refroidie

- garnir les deux fonds de pâte sablée avec cette crème d'amande
- cuire à 180°C pendant 30 minutes

500 g de framboises fraîches ou, à défaut, surgelées

100 g de sucre glace

monter les framboisettes
- disposer les framboises sur toute la surface des tartes
- déposer un cercle de crème Chiboust sur les framboises
- saupoudrer généreusement de sucre glace
- caraméliser au chalumeau
- servir immédiatement

TABLE DES MATIERES

fricassée de volaille à l'ancienne

pour 8 personnes :
2 poulets Label Rouge
100 g de gros oignons ou oignons
60 g de farine
60 g de beurre

éléments du fond blanc :
150 g de gros oignons
150 de carottes
150 g de poireaux
2 gousses d'ail
1 petit bouquet garni

éléments de la garniture
300 g de champignons
150 g de petits oignons
40 g de beurre

éléments de la liaison :
300 g de crème fraîche
75 g de beurre
75 g de farine
ou
25 g de fécule de maïs à lier (« sauceline »)

assaisonnement :
gros sel de Guérande
sel fin de Noirmoutier
poivre blanc du moulin

- découper la volaille à cru - voir découpage à cru d'une volaille
- réaliser un fond blanc de volaille avec les os
- faire revenir les morceaux de poulet dans du beurre pour obtenir une coloration dorée
- ajouter les oignons ou échalotes ciselées et les champignons émincés, faire suer
- déglacer au vin blanc, faire réduire
- singer, enrober les morceaux de farine
- mouiller avec le fond blanc à niveau
- porter à ébullition et cuire à frémissement, à couvert 20 à 40' selon la qualité de la volaille
- glacer les petits oignons
- vérifier l'à-point de cuisson des blancs - pièce qui met le plus longtemps à cuire - (une aiguille ou une pointe de couteau doit les traverser facilement)
- décanter les morceaux de volaille
- crémer, porter à ébullition, réduire, goûter et rectifier l'assaisonnement et la liaison (si nécessaire à l'aide d'un beurre manié ou d'une fécule de maïs à lier)
- remettre les morceaux dans la sauce et réserver au chaud jusqu'au moment de dresser.

TABLE DES MATIERES

fritot
terme culinaire

beignet salé fait d'un morceau d'aliment, généralement cuit, mariné, puis trempé dans une pâte à frire (fritots de cervelle, de foies de volaille, de grenouilles, de gambas…). [remarque : les fritots sont le plus souvent salés]

TABLE DES MATIERES

fumet de poisson

(source : Planche et Sylvestre – 1er trimestre 1978)

500 g d'arêtes de poissons (sole, barbue, turbot, etc.)
50 g de carottes (facultatif)
80 g de gros oignons
30 g d'échalotes
50 g de beurre
1 bouquet garni
(temps de cuisson 30 minutes)
pour 8 personnes – 4 à 5 décilitres environ

- éplucher, laver et **émincer finement** 50 grammes de carottes, 80 grammes de gros oignons et 30 grammes d'échalotes
- mettre 50 grammes de beurre à fondre, dans une sauteuse (ou dans une casserole)
- mettre à suer a garniture **sans coloration**, 4 à 5 minutes environ
- remuer à l'aide d'une spatule en bois
- égoutter et concasser en meus morceaux les arêtes
- ajouter ces dernières à la garniture
- faire suer le tout 3 à 4 minutes environ
- mouiller de 6 décilitres **d'eau froide**
- adjoindre un petit bouquet garni
- faire bouillir
- écumer si cela est nécessaire à l'aide d'une écumoire
- laisser **frémir** doucement **à découvert** sur le coin du feu (ou à petit feu) pendant 20 minutes environ. **Ne pas saler**
- passer au chinois étamine, au terme de la cuisson
- presser les arêtes, à l'aide d'une petite louche
- réserver jusqu'à l'emploi

TABLE DES MATIERES

TABLE DES MATIERES

galettes à l'anis /
Anisplätzchen
petits fours de Noël
repos 1 nuit
(90 pièces environ)

250 g de sucre
3 œufs
250 g de farine
½ cc de levure chimique
1 cc d'anis vert n grains

- battre en mousse les œufs et le sucre environ 30 minutes
- incorporer le mélange tamisé de farine – levure et l'anis en grains
- à l'aide d'une poche sans douille, coucher des petits tas sur une plaque à pâtisserie
- laisser reposer toute une nuit
- cuire au four à 180°C pendant 10 minutes

TABLE DES MATIERES

galettes bretonnes
petits fours
repos 1 heure
(20 pièces environ)

130g de beurre demi-sel mou
135 g de sucre en poudre ou cassonade
1 œuf entier (+ 1 jaune pour dorer)
230g de farine
7g de levure chimique (1cc)

- crémer beurre et sucre, ajouter l'œuf entier
- ajouter la farine et la levure mélangées et travailler à la main jusqu'à obtenir une pâte homogène
- façonner un boudin de 3cm de diamètre et réserver au frais une heure environ
- détailler la pâte en rondelles de 4 mm d'épaisseur
- déposer sur une plaque à pâtisserie avec papier sulfurisé, dorer avec le jaune
- cuire 10 minutes environ à 200°C (les galettes doivent être bien dorées

laisser refroidir et mettre en boîte de fer blanc

TABLE DES MATIERES

galettes de céleri-rave (30 galettes) amuse-gueules

1 kg de céleri-rave
50 g de semoule de maïs
2 œufs
1 dl de crème fraîche
sel
poivre du moulin
noix muscade

- pocher le céleri-rave à l'anglaise (départ eau bouillante salée)
- l'écraser à la fourchette
- laisser quelque peu refroidir puis ajouter la semoule, la crème et les œufs
- former en galettes en garnissant un emporte-pièce
- cuire à 240°C (T8) jusqu'à ce que les galettes soient bien blondes

TABLE DES MATIERES

galette Des Rois

proportions pour la pâte feuilletée :
(pour 2 galettes de 8 à 12 personnes)
400g de farine
200g d'eau
4 pincées de sel

300g de beurre concentré ou margarine à feuilletage

proportions pour la crème d'amandes (pour 2 galettes de 8 à 12 personnes)

2 fèves

frangipane :
100g de beurre
100g de sucre
100g de poudre d'amande
4 jaunes d'œufs
1 cs de rhum

crème pâtissière :
¼ de litre de lait
2 jaunes d'œufs
60g de sucre
30g de fécule de maïs
½ gousse de vanille

voir la recette en photos ci-dessous

TABLE DES MATIERES

galette Des Rois
(en images)

1. réaliser la détrempe et les deux premiers tours de la pâte feuilletée

peser et préparer les ingrédients (première chose à faire en pâtisserie)

saler la farine (1 pincée de sel pour 100g de farine)

ajouter l'eau en une seule fois (d'où la nécessité de peser l'eau)

mélanger rapidement et vigoureusement : farine, sel et eau

arrêter dès que l'eau n'est plus visible (et sans chercher à obtenir une boule

à l'aide du rouleau à pâtisserie, ramollir le beurre (ou toute autre matière grasse utilisée)

le rouleau doit adopter une légère rotation en frappant le beurre de

arrêter de ramollir le beurre quand il a la consistance de la détrempe (trop mou

parfaite -surtout pas - !) on obtient une DETREMPE (ça ne ressemble à rien, c'est normal !)

manière à ne pas « coller » au beurre

ou trop dur il ne s'incorporerait pas correctement à la détrempe)

« verser » la détrempe sur le marbre ou le plan de travail

la disposer (tant bien que mal) en un rectangle)

disposer la matière grasse (elle aussi en rectangle) sur la moitié de la détrempe

recouvrir, tant bien que mal, le beurre avec l'autre moitié de la détrempe

à l'aide du rouleau à pâtisserie, **tapoter** la pâte de manière à ce que détrempe et beurre s'abaisse ensemble

tapoter jusqu'à obtenir un *pâton* de 2 bons centimètres d'épaisseur

finir en abaissant avec le rouleau mais pas plus fin qu'un centimètre d'épaisseur
(on doit chercher à obtenir un pâton de forme rectangulaire)

prendre le haut de l'abaisse et le rabattre sur le tiers

plier le pâton en 3 parts égales

il est possible que l'on voit le beurre (à ce stade ça n'a pas d'importance)

tourner le pâton ainsi obtenu d'un quart de tour

➦

souder les extrémités à l'aide du rouleau pour qu'en abaissant les bords soient le plus droits possible

en débutant par le bas, abaisser le pâton de pâte feuilletée

sur un bon centimètre d'épaisseur

plier en 3 parts égales

tourner le pâton ainsi obtenu d'un quart de tour

➦

recommencez et vous vous avez fait 2 tours

marquer (discrètement pour éviter de faire des trous) la pâte pour indiquer que vous avez fait 2 tours

15 minutes

laisser reposer la pâte au moins 15 minutes (au frais si nécessaire) en l'emballant dans un papier film ou un sac congélation

2. réaliser la crème pâtissière (le travail se fait au fouet)

préparer les ingrédients

porter le lait (dans lequel on aura épuisé une ½ gousse de vanille) à ébullition

disposer les jaunes d'œufs dans une calotte et verser le sucre dessus

fouetter vivement

blanchir le mélange

ajouter la fécule de maïs

incorporer la fécule de maïs en fouettant

verser le lait bouillant sur le mélnage précédent en une seule fois (la présence d'amidon sous forme de la fécule de maïs empêche toute coagulation

au passage éliminer la gousse de vanille

remettre la crème dans la russe

porter à ébullition en fouettant vivement

attenetion quand la crème épaissit le risque que la crème attache et brûle est plus important

après 2/3 minutes d'ébullition (la quantité de crème étant faible), retirer du feu et débarrasser la crème, filmer et laisser refroidir

3. donner les 3ème et 4ème tours à la pâte

souder les extrémités

abaisser la pâte

chercher à obtenir les bords le plus perpendiculaires possible (afin que le nombre de « feuilles » soit le même partout)

plier en 3 parts égales

tourner le pâton ainsi obtenu d'un quart de tour

➦ : vous avez fait 3 tours

souder les extrémités

abaisser la pâte

l'épaisseur de l'abisse devinet de moins en moins importante au fur et à mesure des tours

plier en 3

marquer (discrètement pour éviter de faire des trous) la pâte pour indiquer que vous avez fait 4 tours

15 minutes

laisser reposer la pâte au moins 15 minutes (au frais si nécessaire) en l'emballant dans un papier film ou un sac congélation

4. réaliser la frangipane

préparer les ingrédients

écraser le beurre en pomade (il doit avoir la consistance du dentifrice)

ajouter le sucre

bien mélanger

ajouter la poudre d'amande

bien mélanger

ajouter les jaunes d'œufs

bien incorporer

ajouter la cuillère à soupe de rhum

mélanger vivement, filmer et réserver

<u>5. donner les 5ème et 6ème tours à la pâte</u>

fleurer correctement le marbre et le pâton

souder les extrémités

abaisser la pâte

plier en trois

tourner le pâton ainsi obtenu d'un quart de tour

➦ : vous avez fait 5 tours

souder les extrémités

abaisser la pâte

plier en 3 : vous avez fait 6 tours, la pâte est prête

15 minutes

laisser reposer ¼ d'heure (de prférence mais pris par le temps il est possible de travailler la pâte immédiatement)

<u>6. terminer la crème d'amande</u>

battre la crème pâtissière **refroidie** pour faciliter l'incorporation

ajouter petit à petit la frangipane à la crème pâtissière

fouetter vivement entre chaque incorporation

agir ainsi jusqu'à incorporation complète de la frangipane à la crème pâtissière : on obtient une crème d'amande

<u>7. terminer les Galettes</u>

après le temps de repos, sortir la pâte du papier flm

souder les extrémités

commencer d'abaisser légèrement

détailler la pâte en autant de parts que nécessaire (il est préférable de détailler avant d'abaisser, c'est souvent un bon moyen d'éviter les gaspillages)

abaisser de la forme et de l'épaisseur souhaitée

prévoir un gabarit de la taille fiale des Galettes pour travailler régulièrement

abaisser de manière à minimiser les chutes de pâte

détailler les abaisses rondes

disposer l'abaisse sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé

disposer la fève et dorer le pourtour de l'abaisse

garnir avec la crème d'amande

en veillant à laisser un bord de 2 centimètres

abaisser la pâte qui service d'abaisse du dessus

éliminer la farine restante

chiqueter avec le dos d'un couteau d'office les bords des abaisse afin de les souder (attention de ne pas trop accentuer la pression du couteau cela risque d'empêcher la pâte de monter)

réaliser un premier marquage du décor

dorer

renforcer le décor en repassant après avoir doré

si possible réserver les Galettes au frais une bonne demi-heure (cela permet à la pâte de se reposer et de se raffermir avant la cuisson pour lui permettre de bien conserver sa forme à la cuisson et de bien monter

cuire au four à 180°C pendant une bonne heure (selon la taille des Galettes

TABLE DES MATIERES

galettes façon « Saint-Michel »

petits fours

pour 50 galettes environ

300 g de farine
2 œufs
160 g de sucre
170 g de beurre ½ sel
1 pincée de sel
1 zeste de citron
une pincée de cannelle
1 jaune pour dorer

- réaliser une pâte sablée en mettant tous les ingrédients dans la cuve du batteur (ou la calotte)
- laisser reposer 1 heure au frigo puis abaisser sur ¾ mm d'épaisseur
- dorer au jaune d'œuf puis saupoudrer de sucre glace
- cuire **30 à 40 minutes** à **150°C**

laisser refroidir avant de retirer de la plaque

TABLE DES MATIERES

galettes nantaises

petits fours

pour 25 galettes environ

50g de beurre mou
½ cc de fleur de sel
(ou 50g de beurre ½ sel)
75g de sucre en poudre
2 œufs
1 œuf pour la dorure
125g de farine
25g d'amandes en poudre

- crémer le beurre, la fleur de sel (ou le beurre ½ sel) avec le sucre (mélanger le beurre pommade, la fleur de sel et le sucre pour obtenir un mélange homogène)
- incorporer les 2 œufs puis la farine
- bien mélanger rapidement
- abaisser la pâte sur 3mm d'épaisseur et découper à l'emporte-pièce uni rond
- déposer sur une plaque à pâtisserie avec papier sulfurisé
- dorer avec l'œuf restant
- tracer des rayures en iais et saupoudrer de poudre d'amandes chaque petit four
- cuire **10 minutes** à **180°C**

laisser refroidir avant de retirer de la plaque

TABLE DES MATIERES

galettes suédoises (Kakor) comme chez Ikea petits fours

repos au moins 2 heures ou au mieux une nuit

Source : http://www.laculsinedebernard.com/2012/02/les-havreflarn-galettes-suedoises.html

(pour 100 galettes simples, ou 50 galettes doubles au chocolat)
- 200g de flocons d'avoine
- 300g de sucre
-180g de margarine "spéciale cuisson" (surtout pas de beurre)
- 70g de farine
- quelques gouttes de vanille liquide (4-5) ou, mieux, une gousse de vanille épuisée ou encore remplacer le sucre par du sucre vanillé « maison »
- 1 œuf de 60g
- 1 pincée de sel
- 1/4 de cuillerée à café de levure chimique
- 350g de chocolat de couverture noire
- 4 g de beurre de cacao (facultatif)

- Mettre les flocons d'avoine dans un mixeur.
- Mettre en route pendant **40 secondes**, pour obtenir une poudre pas trop fine.
- Mettre les flocons en poudre dans un récipient avec le sucre et le sel.
- Ajouter la farine, bien mélanger.
- Mettre la margarine à fondre au bain-marie ou au micro-ondes.
- Verser la margarine et bien mélanger.
- Puis l'œuf et la vanille liquide. Je mets vraiment peu de vanille liquide. Il s'agit de 4 à 5 gouttes (voir remarque dans la liste des ingrédients)
- Quand tout est bien mélangé et que la margarine a refroidi un peu, ajouter la levure chimique.
- Bien homogénéiser le tout puis laisser reposer au froid au moins 2 heures (ou toute une nuit!). **Sortir du réfrigérateur au moins une heure avant de travailler la pâte**
- Faire des boules de 8g précisément (de la taille d'une petite noix ou d'une noisette s'il s'agit de petits fours).
- Cuire au four à **200°C** pendant **7,5 minutes** (air pulsé) ou **10 minutes** (four classique) il faut que les galettes soient dorées autour et légèrement plus claire au centre.
- Attendre quelques minutes avant de laisser refroidir sur une grille
- Pour réaliser les doubles galettes, faire chauffer de l'eau dans une russe, quand elle arrive à frémissement, retirer du feu et y plonger un récipient contenant 350g de couverture (avec éventuellement le beurre de cacao).
- Tremper le dessous d'une galette jusque sur le pourtour extérieur ou badigeonner le chocolat avec un pinceau.

Retourner la galette puis poser une galette nature dessus.
Faire de même avec toutes galettes

TABLE DES MATIERES

gaspacho fraises – pesto – cidre, coulis de fraises
(repos 3 heures minimum)

Pour le gaspacho : 200g de fraises, 20g de pignons de pin, 6 grosses feuilles de basilic frais, 40g de madeleines, 5cl d'huile d'olive, 2cl de vinaigre de cidre, 10cl de cidre doux
Pour le coulis de fraise : 100g de fraises, sucre en poudre

- Gaspacho : mélanger fraises grossièrement coupées, pignons, feuilles de basilic hachées, madeleines, vinaigre et huile d'olive. Couvrir et placer au froid durant 3 heures minimum. Emulsionner la préparation au mixeur puis diluer le cidre doux. Replacer au réfrigérateur.
- Coulis de fraises : mixer les fraises et sucrer le coulis selon le goût
- Dresser le gaspacho : remplir chaque verrine de gaspacho et recouvrir d'une couche de coulis. Servir frais
- Remarque : l'huile d'olive peut-être remplacée par de l'huile de noix, de sésame…, le vinaigre par un balsamique ou de xérès, les madeleines par un pain aux figues, aux noix… les fraises par un autre fruit ou un légume (betterave, concombre), le cidre par un jus de fruit ou de l'eau.

TABLE DES MATIERES

gastrique **terme culinaire**	mélange de sucre et de vinaigre blanc cuit au caramel blond. La gastrique est à la base des sauces aigres-douces renfermant des fruits (canard à l'orange par exemple)	

TABLE DES MATIERES

gaspacho andalou	*1 concombre* *1 poivron rouge ou jaune* *2 tomates* *1 oignon* *2 gousses d'ail* *Chapelure* *Sel gris de Guérande* *Persil plat* *Poivre du moulin* *huile d'olive*	- émincer très finement le concombre - tailler le poivron en fine brunoise (3mm de côtés) - monder et concasser la tomate - émincer très finement l'oignon - hacher finement l'ail et le persil - mélanger tous les ingrédients - assaisonner avec sel et poivre - ajouter 3 à 4 cuillères à soupe d'huile d'olive puis un verre d'eau glacée - mixer (ou pas !) tous ces éléments à la girafe (mixer plongeant) - servir très frais en tasses ou petits bols

TABLE DES MATIERES

gâteau au fromage blanc *Käsekuchen*	*300 g de pâte brisée sucrée (300 g de farine, 150 g de beurre, 1 pincée de sel, 50 g de sucre, eau)* *500 g de fromage blanc battu* *2 dl de crème fraîche* *4 œufs* *200 g de sucre semoule* *1 cs de farine* *1 picée de sel*	- réaliser une pâte brisée sucrée - abaisser la pâte brisée et foncer un moule à manqué ou un moule à génoise chemise de papier sulfurisé pour faciliter le démoulage du gâteau - cuire à blanc la pâte Durant 5 minutes environ (facultatif) - mélanger dans une calotte ou une jatte les oeufs et le sucre ajouter la farine puis le fromage blanc battu, le sel - ajouter l'appareil ainsi obtenu dans le moule chemisé de pâte brisée et cuire à 180°C pendant 45 minutes environ

TABLE DES MATIERES

gâteau « de sable » *Sandkuchen*	*4 œufs* *250g de sucre cristallisé, de sucre glace ou sucre semoule* *125g de farine* *125g de fécule de maïs (au pire ça marche aussi avec uniquement de la farine)* *1cc de levure chimique* *250 de beurre fondu* *possibilité de rajouter :* *noisettes ou amandes ou noix en poudre ou hachées* *ou jus de citron et zeste…*	- Faire fondre le beurre à feu doux, afin de l'obtenir refroidi quand on l'aoutera - Mélanger au batteur (si possible mais pas obligatoire, le gâteau obtenu au batteur est plus léger et plus « sableux ») les œufs et le sucre, bien battre 5' - Ajouter petit à petit le mélanger, farine / fécule de maïs / levure chimique et éventuellement les autres ingrédients - Mettre en moule beurrer et saupoudrer de sucre cristallisé (si possible) - Cuire au four à T°6 (180°C) en chaleur classique pendant 15 minutes, puis **(si le gâteau est cuit dans un moule long)** fendre la croûte sur la longueur - Remettre à cuire 40 à 45' supplémentaire - En chaleur tournante : cuire à 160°C (T°5) durant 40 à 45 minutes au total - Laisser reposer quelques minutes dans le moule avant de démouler source : Hedwig Maria Stuber : Ich helf'dir backen (blv Verlag)

TABLE DES MATIERES

gâteau « Grand Siècle » (version individuelle) (adaptation de « cuisine de référence »)	*pour la génoise* *4 œufs* *125 g de sucre* *125 g de farine* *pour le sirop de punchage :* *60 g d'eau* *40 g de sucre*	réaliser un disque d'appareil aux framboises : - mettre à ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide - faire chauffer légèrement la pulpe de framboise - passer au chinois afin de retirer les pépins des framboises - incorporer les feuilles de gélatine à la pulpe

40 g de Cointreau ou Grand Marnier

pour la crème Chantilly :
250 g de crème fleurette
20 g de sucre glace

pour la garniture :
400 g de framboises
2 feuilles de gélatine

pour la meringue :
3 blancs d'œufs
40 g de sucre
1 jaune d'œuf
20 g de sucre

pour le décor :
100 g d'amandes effilées
kirsch
sucre semoule

- former en disques (à l'aide de cercles à vacherin ou à tarte ou de moules)
- mettre à prendre au froid

réaliser une génoise ou un biscuit feuille : (voir la réalisation de la pâte à génoise en photos en cliquant ici)

- cuire la génoise en moules individuels ou en cercle à vacherin ou à entremets individuels
- mettre à ramollir la gélatine dans **de l'eau froide**
- réaliser un sirop de punchage en portant à ébullition l'eau et le sucre auxquels on rajoute ensuite le Cointreau
- réaliser une crème chantilly
- détendre les framboises en les travaillant à froid à la spatule pour les « compoter » légèrement
- ajouter la gélatine ramollie et pressée (pour en retirer l'excédent d'eau) à la purée de framboises

réaliser le montage de l'entremets :

- découper la génoise en trois disques de taille égale
- puncher le « fond » (donc le dessus de la génoise)
- masquer de purée de framboise laisser prendre quelques minutes en cellule de refroidissement ou au réfrigérateur
- masquer de crème chantilly
- poser le deuxième cercle dessus, puncher
- masquer de purée de framboise, laisser prendre quelques minutes en cellule de refroidissement ou au réfrigérateur
- garnir de crème chantilly
- poser le dernier cercle dessus, réserver au frais

monter une meringue à omelette norvégienne :

- monter les 3 blancs en neige
- serrer avec 40 g de sucre
- blanchir un jaune avec 20g de sucre
- ajouter intimement le jaune aux blancs

terminer l'entremets :

- masquer l'entremets d'une fine couche de meringue, décorer à l'aide d'une douille à Saint-Honoré ou d'une poche jetable dont l'extrémité est découpée en « pointe »
- saupoudrer de sucre glace puis caraméliser avec le chalumeau
- masquer le tour avec des amandes effilées saupoudrées de sucre

gâteau « Grand Siècle »	*pour la génoise* *4 œufs* *125 g de sucre* *125 g de farine* *pour le sirop de punchage :* *60 g d'eau* *40 g de sucre* *40 g de Cointreau ou Grand Marnier* *pour la crème Chantilly :* *250 g de crème fleurette* *20 g de sucre glace* *pour la garniture :* *400 g de framboises* *pour la meringue :* *3 blancs d'œufs* *40 g de sucre* *1 jaune d'œuf* *20 g de sucre* *pour le décor :* *100 g d'amandes effilées* *kirsch* *sucre semoule*	réaliser une génoise : (voir la réalisation de la pâte à génoise en photos en cliquant ici) - réaliser un sirop de punchage en portant à ébullition l'eau et le sucre auxquels on rajoute ensuite le Cointreau - réaliser une crème chantilly - détendre les framboises en les travaillant à froid à la spatule pour les « compoter » légèrement réaliser le montage de l'entremets : - découper la génoise en trois disques de taille égale - puncher le « fond » (donc le dessus de la génoise) - masquer de purée de framboise et de crème chantilly - poser le deuxième cercle dessus - masquer de purée de framboise et de crème chantilly - poser le dernier cercle dessus, réserver au frais monter une meringue à omelette norvégienne : - monter les 3 blancs en neige - serrer avec 40 g de sucre - blanchir un jaune avec 20g de sucre - ajouter intimement le jaune aux blancs terminer l'entremets : - masquer l'entremets d'une fine couche de meringue, décorer à l'aide d'une douille à Saint-Honoré ou d'une poche jetable dont l'extrémité est découpée en « pointe » - saupoudrer de sucre glace puis caraméliser avec le chalumeau - masquer le tour avec des amandes effilées humectées de kirsch et saupoudrées de sucre génoise ou biscuit feuille crème Chantilly purée de framboise génoise ou biscuit feuille

TABLE DES MATIERES

gaufres	*1 kg de farine* *2 pincées de sel* *100 g de sucre* *1 litre d'eau* *6 jaunes d'œufs* *200 g de beurre fondu* *1 litre de lait* *6 blancs d'œufs*	- mélanger farine, sel, sucre, jaunes et eau - ajouter le beurre fondu refroidi - battre 10' (ou laisser reposer 10') - ajouter le lait puis les blancs montés en neige bien ferme - cuire en moule à gaufres

TABLE DES MATIERES

gelée de coing

TABLE DES MATIERES

génoise

4 œufs
125 g de sucre
125 g de farine

voir la réalisation de la pâte à génoise ci-dessous

matériel nécessaire :
1 cul-de-poule
1 fouet à blanc
1 ramequin
1 moule à génoise
1 pinceau à pâtisserie
1 feuille de papier sulfurisé
1 corne
1 balance de cuisine
2 calottes
1 tamis à farine

un batteur-mélangeur avec fouet peut aussi être utilisé

<u>première méthode dite « classique »</u> :

- faire chauffer un peu d'eau dans un récipient qui servira de bain-marie au cul-de-poule (**ATTENTION** !!! l'eau doit être à une température qu'une main plongée dedans doit pouvoir supporter)
- dans un cul-de-poule casser 4 œufs, ajouter le sucre
- battre au fouet à blancs
- plonger le fond du cul-de-poule dans le bain-marie et monter jusqu'à ce que la pâte ait triplé de volume, blanchi et épaissi (consistance dite « du ruban »)
- retirer du bain-marie et battre jusqu'à complet refroidissement
- tamiser la farine et l'incorporer intimement en 3 à 4 fois
- verser la pâte dans un moule à génoise graissé et dont le fond est chemisé de papier sulfurisé
- cuire à 180°C durant 20 à 30 minutes selon la taille

<u>deuxième méthode</u> :

- dans la cuve du batteur casser les œufs, ajouter le sucre
- battre au fouet à vitesse rapide jusqu'à obtention de la consistance du ruban
- tamiser la farine et l'incorporer à la main, intimement en 3 à 4 fois
- verser la pâte dans un moule à génoise graissé et dont le fond est chemisé de papier sulfurisé
- cuire à 180°C durant 20 à 30 minutes selon la taille

TABLE DES MATIERES

génoise au chocolat (en images)

4 œufs
125 g de sucre
60 g de farine (ou fécule de maïs)
50 g de cacao amer

dans un cul-de-poule (ou dans la cave du batteur - voir ci-dessus les deux méthodes possibles)), casser, un par un, les œufs et y verser le sucre

fouetter et mettre le fond du cul-de-poule dans de l'eau portée à frémissement (mais retirée du feu)

le mélange va augmenter de volume (deux à trois son volume initial), va changer de couleur (blanchir) et changer de consistance (épaissir)

continuer à fouetter vigoureusement

en incorporant de l'air

et sans s'arrêter

battre le mélange jusqu'à la consistance du « ruban » (si l'on soulève le fouet au-dessus de la pâte, elle reste en relief au-dessus de la pâte, retirer du bain-marie et fouetter jusqu'à complet refroidissement

retirer le fouet et prendre une spatule mélanger la farine (ou fécule de maïs) et le cacao, et en tamiser une petite quantité sur le mélange précédent

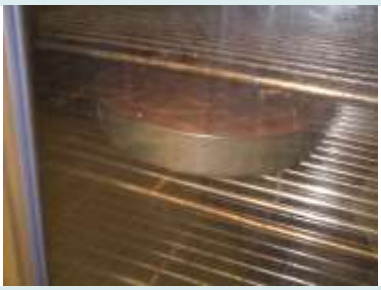
incorporer **intimement** le mélange farine + cacao en soulevant la pâte

incorporer une deuxième partie du mélange farine et cacao et mélanger **délicatement**

incorporer le reste de farine et cacao et mélanger **délicatement**

vérifier toujours **intimement** qu'il ne reste plus de « bulle » de farine et cacao SANS INSISTER

verser la pâte dans le(s) moule(s) dont le fond aura été chemisé de papier sulfurisé



mettre au four à 180°C durant 25 à 40 minutes selon la taille des génoises

prévoir une hauteur suffisante, la génoise doit pouvoir gonfler

en fin de cuisson (la génoise se décolle des bords et une aiguille plantée au centre ressort sans trace) sortir le moule du four

démouler sur grille à pâtisserie

retirer le moule et le nettoyer immédiatement à l'aide d'un torchon laisser refroidir la génoise sur la grille

TABLE DES MATIERES

gingerbread cookies

120g unsalted butter, softened
1½ tbsp maple syrup
170g soft light brown sugar
½ tsp fine sea salt
1 medium egg
200g plain flour
¼ tsp bicarbonate of soda
¼ tsp ground cloves
1½ tsp ground ginger
½ tsp ground cinnamon or spice mix
60g golden caster sugar

- Beat together the butter, syrup, brown sugar and salt in a large mixing bowl.
- Add the egg, then beat through all of the remaining dry ingredients apart from the caster sugar.
- Chill the mixture in the fridge for 1 hr.
- Heat the oven to 200C/180C fan/gas 4. Line two baking sheets with baking parchment.
- Roll the mixture into 20 even-sized balls (weighing for accuracy, if you like).
- Tip the caster sugar onto a small plate, then add each ball and roll around to coat.
- Space each ball out on the baking sheets. Bake for 9-10 mins until golden brown.
- Leave to cool completely on a wire rack.

TABLE DES MATIERES

girofle (clou de) / *die Nelken / cloves*

rappel : le clou de girofle en trop gosse quantité dans une préparation risque de « tuer » tous les autres parfums, les autres saveurs, il est donc vivement conseillé de l'utiliser avec parcimonie (1 seul clou de girofle piqué dans un oignon suffit à parfumer 10 voire 20 litres de liquide

TABLE DES MATIERES

glaçage des légumes (en images)

dans un récipient de taille adéquate, disposer les légumes sur une couche d'épaisseur, mouiller à l'eau à niveau, ajouter du beurre, du sel et une pincée de sucre.
Mettre sur feu doux

préparer un rond de papier sulfurisé
1. découper un carré dans lequel tiendra le diamètre du récipient de cuisson

2. enlever le surplus pour obtenir un carré

3. plier la feuille en 4 en faisant en sorte que le centre du carré corresponde à la pointe

4. plier en 2 à partir de cette pointe

5. plier une fois encore en 2 à partir de cette pointe

6. plier une fois encore en 2 à partir de cette pointe

disposer la pointe au centre du récipient de cuisson pour calculer la taille du demi-cercle

découper à l'aide d'une paire de ciseaux et déplier : on obtient alors un cercle parfait de la taille du récipient de cuisson

augmenter le feu et porter à ébullition

cuire les légumes jusqu'à évaporation complète du liquide de cuisson

on obtient alors des légumes glacés à blanc

si l'on poursuit la cuisson, le sucre dont sont enrobés les légumes va caraméliser

on obtient alors des légumes glacés à brun

TABLE DES MATIERES

glace au caramel au beurre salé	*½ L de lait* *100g de sucre* *50g de beurre ½ sel* *4 jaunes* *30g de sucre* *1 cs de fécule de maïs*	- faire fondre le beurre ½ sel avec 100g de sucre - cuire jusqu'au caramel assez foncé, refroidir - verser le lait sur le caramel refroidi - porter à ébullition jusqu'à dilution complète de caramel dans le lait - mélanger les 4 jaunes, 30g de sucre puis la fécule de maïs, - verser le lait bouillant dessus et cuire comme une crème anglaise - sangler à la sorbetière

TABLE DES MATIERES

glace au chocolat blanc	*200 g de chocolat blanc dessert* *200 g de crème liquide* *150 ml de lait entier*	- faire fondre le chocolat avec la moitié de la crème - quand le chocolat est fondu, ajouter le restant de crème et le lait - laisser refroidir - sangler à la sorbetière

TABLE DES MATIERES

glacer **terme culinaire**

a) arroser une pièce de viande ou de volaille poêlée ou braisée avec son fond de cuisson, en l'exposant à la chaleur d'un four ou d'une salamandre jusqu'à l'obtention d'une pellicule brillante
b) laisser gratiner légèrement sous la salamandre un sabayon ou les sauces de poisson montées au beurre ou additionnées de sauce hollandaise
c) technique de cuisson appliquée aux carottes, navets, radis, petits oignons. L'aliment est cuit avec un peu d'eau (à niveau) du beurre, du sel et du sucre, jusqu'à complète évaporation de l'eau : le beurre et le sucre doivent envelopper l'aliment d'une couche brillante et colorée si le glaçage est fait "à brun"
d) donner un aspect brillant à certains entremets (crêpes soufflées, beignets...) ou pièces de pâte feuilletée (Pithiviers...) en les saupoudrant de sucre glace et en les exposant à la chaleur d'une salamandre
e) glacer des petits fours : (on dit aussi "gommer") donner un aspect brillant à des petits fours en les recouvrant de fondant, pâte à glacer ou caramel (salambô, choux...)
f) enrober des fruits déguisés d'une fine pellicule de sucre cuit au grand cassé (150/152°C)
g) enrober des poissons de deux couches de glace pilée

TABLE DES MATIERES

gougères à la bourguignonne (8 personnes)	250 g (¼) de litre d'eau 125 g de farine 60 g de beurre 1 pincée de sel 2 à 3 œufs 100 g de gruyère u de Comté râpé 1 œuf (dorure)	**il est IMPERATIF de respecter TOUTES les étapes** réaliser une pâte à choux (voir la recette en photos) : - couper le beurre en parcelles dans l'eau, rajouter une pincée de sel - porter à ébullition (le beurre doit être **impérativement** fondu quand l'eau arrive à ébullition) - **retirer du feu** - ajouter la farine en une seule fois - incorporer la farine à l'eau à la spatule - remettre sur le feu et dessécher la pâte à feu doux - retirer du feu quand la pâte ne colle plus ni à la spatule ni aux bords de la russe - ajouter les œufs un par un - quand la pâte atteint la bonne consistance (une boule qui s'étale légèrement) ajouter 80 g de fromage râpé - coucher les choux

- dorer (avec la dorure)
- parsemer sur chaque gougère un peu de fromage râpé
- cuire 25 à 30 minutes au four à 180°C

TABLE DES MATIERES

goujonnette **terme culinaire** fines lamelles de filets de poissons ou de viande, passées dans la panure à l'anglaise ou la pâte à frire (de sole, de merlan, de volaille…)

TABLE DES MATIERES

grammages des légumes
(source : à partir de la cuisine de référence)

légumes	poids de la pièce	poids par personne
ail (gousse)	7 à 10g	
ail (tête)	100g	compté 12 à 15 gousses par tête
artichaut	300 à 350g	100 à150 g (fond) 1 pièce (entier)
asperge	400g	250g
aubergine	300g	200g (si seule) sinon diviser par le nombre de légumes
betterave rouge	200 à 250g	125g (si seule)
brocoli	600g (bouquet)	200g
carotte	125 g	en **garniture** : 150 à 180g en **garniture aromatique** : 200g pour 8 personnes 200g (si seule en **crudité**) 100g (si 2 légumes) 70g (si 3 légumes) 50g (si 4 légumes) 40g (si 5 légumes)
céleri branche (pied)	1.2 à 1.5 kg	100 à 300g
céleri rave	1 à 1.2 kg	150 à 180g
champignons de Paris	20g	250g pour 8 en garniture
chou blanc	2 kg	150 à 180g (cru)
choux de Bruxelles	30 à 40g	200g
chou de Milan (vert)	2 kg	
chou-fleur	2.5 kg	220 à 250g
chou rouge	2 kg	150 à 180g
concombre	500g	150 à 180g
courgette longue	150g	250g
crosnes	3 à 4g	100g
endives	150 à 180g	½ pièce (crue) 1 pièce (cuite)
échalote	25 à 50g	en **garniture aromatique** : 80g (pour 8) pour une **sauce** : 40g (pour 8) en **garniture** : 100g par personne
épinard	/	300 g (crus)
fenouil (bulbe)	400g	½ bulbe par personne
fèves (avec cosses)		180 à 200g
fèves (écossées)		150 à 160g
flageolets (écossés/surgelés)		120g
flageolets (secs)		80g

haricots verts		140 à 160g en **bouquetière** ou **jardinière** : 25 g par personne
mâche		40g
mesclun		40g
navet	200g	150 à 300g
oignon	150 à 200g	en **garniture aromatique** : 400g pour 8
oignons (petits)	8 à 10g	20 à 40g
petits pois frais	40 à 45g de petits pois pour 1 kg brut	150g
petits pois surgelés		150g
poireau	250 à 400g	**cuidité** : 200 à 250g **potage** : 400g (blanc) pour 8 (base Parmentier) 160g (blanc) pour velouté
poivrons	250 à 350g	**piperade**, **basquaise** ou **espagnole** pour omelette : 200g pour 8
pommes de terre Bintje (purée, pdt frites, potages)	250 à 500g	250
pommes de terre BF 15 (charlotte, Pompadour…) tournées, vapeur	250g	250g
radis (botte)		1 botte pour ¾ personnes
tomate (garniture)	90 à 100g	1 pièce
tomate (grosse) concassée, garniture, crudités	200g	**crudité** :150g **basquaise**, **piperade** : 125g **concassée** et **garniture aromatique** : 100g

TABLE DES MATIERES

grammages des poissons (source : à partir de la cuisine de référence)

poissons	poids de la pièce	poids par personne
barbue	2.4 à 2.8 kg	350 à 400g
colin étêté (lieu, cabillaud, merlu)	2.2 à 3 kg	200 à 220g
daurade	500 à 750g	250 à 300g
lotte (queue)	2.4 à 2.5 kg	300g
maquereau portion	250 à 350g	250g
merlan	250g	250g
saumon d'élevage	2 à 3 kg	250 à 300g
saumon sauvage	2 kg	250 à 300g
Saint-Pierre	700 à 750g	350 à 380g
sole portion	250g	250g
sole filet	500g	250g
truite portion	250g	250g
truite de mer	1kg	250g
turbot	3 kg	350 à 400g
turbotin	1.5kg	350 à 400g

TABLE DES MATIERES

gratin dauphinois

- porter à ébullition la crème liquide et le lait assaisonnés de fleur de sel (ou gros sel gris de Guérande) et de noix de muscade

		- mettre les rondelles de pommes de terre (taillées à la mandoline) dans un plat frotté à l'ail - mouiller avec le mélange lait + crème bouillant - cuire au four à 200°C jusqu'à ce que les pommes de terre aient totalement absorbé le liquide

TABLE DES MATIERES

gratin de courgettes et d'aubergines	*courgettes* *aubergines* *ail* *persil plat* *huile d'olive* *fleur de sel de Guérande ou de Noirmoutier*	- tailler en rondelles les courgettes et les aubergines - huiler un moule à gratin - disposer harmonieusement les légumes - arroser légèrement d'huile d'olive - réaliser une persillade avec ail et persil haché - saupoudrer les légumes avec cette persillage - assaisonner de sel et cuire au four à 180°C 30 à 45 minutes selon la taille

TABLE DES MATIERES

guacamole	*pour 8 personnes* *3 avocats bien mûrs* *1 citron vert* *1 oignon* *sel* *tabasco (quelques gouttes)*	- ciseler très finement l'oignon - écraser l'avocat - ajouter quelques goutes de jus de citron, de tabasco et assaisonner - goûter et rectifier l'assaisonnement

TABLE DES MATIERES

habiller **terme culinaire**	phases préliminaires de la préparation d'une volaille (étirer, flamber, parer, vider, brider, préparer les abattis) ou d'un poisson (écailler, ébarber, vider, laver, éponger) avant la mise en cuisson

TABLE DES MATIERES

hacher du persil (en images)			
	1. laver le persil (le trempage du persil dans de l'eau ne signifie pas qu'il a été lavé) 2. sécher le persil dans un torchon 3. équeuter le persil	4. conserver les queues de persil (elle peuvent servir à donner du parfum dans un fond, un court-bouillon ou tout autre préparation)	5. hacher finement et régulièrement le persil jusqu'à obtenir une « poudre » fine et de taille égale

TABLE DES MATIERES

Haferflocken cookies	*120 g Haferflocken* *200 g Mehl* *2 eier*	- den Ofen vorheitzen, mit Backpapier ein Backblech vorbereiten

	150 g brauner Zucker *120 g geschmalzene Butter* *1 TL. Backpulver* *100 g Nüsse, Haselnüsse, gehackte geröstete Mandeln oder Pinienkerne (oder gemischte Nüsse) oder gehackte Schokolade*	- Haferflocken mit Mehl, Backpulver und Zucker mischen - Eier und Butter dazugeben und mit der Hand kneten - die Nüsse (oder Schokolade) hineingeben und gut kneten - mit zwei Teelöffel kleine Kugel formen - 10 Minuten backen und nach Abkühlung auf Kuchendraht legen

TABLE DES MATIERES

Haselnuss-Kakao-Kugeln	*Zutaten für 50 Stück:* *75 g Mehl* *250 g Weizenstärke oder Speisestärke* *100 g Puderzucker* *1 Päckchen Vanillezucker* *30 g Kakao* *250 g Margarine* *75 g Heselnusskerne* *Puderzucker nach Belieben*	- Mehl, Speisestärke, Puderzucker, Vanillezucker und Kakao vermischen - Margarine in kleinen flöckchen zugeben und alles mit den Knethacken des elektrischen Handrührers und den Händen zu einem glatten Teig verkneten - Ofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen - Teig zu Rollen formen (ca. 3 cm ø) und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden - Jede Scheibe um eine Haselnuss zur Kugel formen - Kakaokugeln auf mit Backpapier belegten Backblechen im vorgeheizten Ofen 10-12 Minuten backen - Kakaogugeln abkühlen lassen - Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben oder in Puderzucker wälzen.

Quelle: Backen im Advent (Landbäckerei Edition)

TABLE DES MATIERES

Haselnusstaler Weihnachtsgebäck	*Zutaten für 70 Stück:* *130 g Haselnüsse* *250 g weiche Butter* *80 g Puderzucker* *1 Pck. Vanillezucker* *1 Pr. Salz* *1 cl Haselnusslikör* *1 Ei* *250 g Mehl* *100 g Puderzucker* *1 EL Zitronensaft* *70 g Zartbitterkuvertüre* *Zubereitung: 40 Minuten* *Backzeit: 12-15 Minuten* *Kühlzeit: 30 Minuten*	- Haselnüsse rösten, die Haut abreiben - Zwei Drittel der Haselnüsse im Mixer fein mahlen, den Rest hacken - Butter mit Puderzucker, Vanillezucker, Salz, Likör und ei cremig rühren - Gemahlene, gehackte Haselnüsse und Mehl zugeben und alles rasch verkneten - Teig in Folie gewickelt 30 Minuten kalt stellen - Dann auf etwas Mehl ca. 5 mm dick ausrollen - Kreise ausstechen, auf mit Backpapier belegte Bleche legen un dim vorgeheizten Ofen 12-15 Minuten goldgelb backen - Puderzucker mit Zitronensaft und 1-2 EL heißem Wasser verrühren - Die abgekühlten Nusstaler zur Hälfte mit zuckerglasur überziehen und diese trocknen lassen - Kuvertüre schmelzen und die weiße Hâlfte der Haselnusstaler mit Schokoladelinen verzieren.

TABLE DES MATIERES

hâtelet terme culinaire	tige de métal, souvent argentée et décorée, utilisée comme support pour des éléments de décoration (s'écrit également "attelet")

TABLE DES MATIERES

Honey saffron Christmas cake	*For the cake* *100g butter, softened, plus extra for greasing* *1 tbsp brandy* *pinch saffron (about 1/4tsp strands)* *100 g golden caster sugar* *2 eggs* *100 g plain flour*	1. Heat oven to 160C/fan 140C/gas 3. Butter and line a round, deep 20cm cake tin with two layers of baking parchment (see Knowhow, below). Tie a few sheets of newspaper around the outside of the tin, level with the top of the baking parchment. 2. Heat the brandy in a small pan, then add the saffron and leave to infuse off the heat for a few mins. Put the butter, sugar, eggs, flour, ground almonds, baking

25g ground almonds
½ tsp baking powder
150g raisins
150g sultanas
50g natural-coloured glacé cherries, halved
40g mixed peel
25g whole blanched almonds, roughly chopped
25g whole blanched hazelnuts, roughly chopped
25g walnuts pieces

To soak
1 tbsp brandy
1 tbsp honey

powder and a pinch of salt into a bowl, then beat together until creamy and smooth. Mix the fruit, nuts and brandy saffron mix into the batter and stir well.

3. Spoon into the prepared tin, smooth the top and make a slight dip in the middle. Bake for 1½ hrs, then cover loosely with foil to stop the top over-browning. Turn oven down to 140C/fan 120C/gas 1 and cook for 1 hr more until a skewer comes out clean. Leave to cool in the tin then, while it's still warm, prod the cake all over with a skewer.
4. Mix the brandy and honey together and spoon over the cake. Wrap up well in foil and keep in an airtight container until Christmas, feeding with more honeyed brandy every so often.

Source: http://www.bbcgoodfood.com/search/recipes?query=christmas

TABLE DES MATIERES

a b c de f g h i j k l

TABLE DES MATIERES

g h i j k l m n o p q

TABLE DES MATIERES

jalousie à la mousseline de poisson, beurre blanc à la ciboulette	*pâte feuilletée :* *400 g de farine* *300 g de beurre concentré* *4 pincées de fleur de sel de Guérande ou de Camargue* *mousseline de poisson :* *250 g de chair de poisson* *1 blanc d'œuf* *2 dl de crème fleurette* *beurre blanc nantais :*	- Réaliser une pâte feuilletée : détrempe + 1 et 2ème tours - peser les éléments de la farce mousseline de poisson : chair hachée + blanc d'œuf + crème + fleur de sel + poivre du moulin - réaliser les 3ème et 4ème tours - réaliser la farce mousseline, réserver au frais - réaliser les 5ème et 6ème tours - après le temps de repos, abaisser la pâte feuilletée et garnir la base de farce - recouvrir avec la 2ème abaisse « ajourée » (d'où la « jalousie »)

		- dorer et cuire au four à **180°C** pendant **35 à 45** minutes - réaliser le beurre blanc nantais (voir cette recette)
		TABLE DES MATIERES
jambonnettes de grenouille à la purée d'ail et au jus de persil (Bernard Loiseau)	*1 kg de cuisses de grenouilles (48 pièces)* *50g de farine* *60g de beurre* *5cl de graisse de canard* *sel fil* *poivre du moulin* *purée d'ail* *500g de gousses d'ail* *10cl de lait ou de crème liquide (selon votre goût)* *jus de persil* *200g de feuilles de persil plat, lavées et égouttées* *gros sel*	la purée d'ail : - peler et dégermer les gousses d'ail - faire blanchir 1 minute égoutter - recommencer entre 3 et 7 fois suivant la force de l'ail - égoutter, mixer et détendre au lait ou à la crème - saler et rectifier l'assaisonnement le jus de persil : - blanchir 7 minutes à l'eau bouillante - égoutter, presser et mixer en ajoutant petit à petit de l'eau froide jusqu'à obtenir un coulis - passer au chinois étamine en foulant bien - saler et poivrer, goûter et rectifier l'assaisonnement les grenouilles : - saler et poivrer les cuisses (dont on peut retirer les muscles inférieurs pour former une jambonnette) fariner - faire cuire dans un sautoir avec graisse de canard et beurre moussant 3 minutes sur une face et 1' sur l'autre face - égoutter sur papier absorbant - faire chauffer la purée d'ail et le jus de persil - dresser : jus de persil au fond, purée d'ail au milieu et jambonnettes vers l'extérieur
		TABLE DES MATIERES
joue de bœuf braisée	*joue de bœuf* *éléments de la marinade :* *1 l de vin rouge* *1 cs de vinaigre de vin* *100 g de carottes* *100 g de gros oignons* *1 bouquet garni* *éléments de la cuisson :* *1 dl d'huile de tournesol*	mettre la viande à mariner : - mettre la viande à mariner quelques jours avant de la cuire (la durée va dépendre de la taille des joues de bœuf, compter **au moins** deux/trois jours) - tailler les légumes en grosse mirepoix - disposer la joue de bœuf dans une calotte, ajouter la GA, le vin rouge et le vinaigre - laisser mariner au réfrigérateur le jour-même, cuire la joue de bœuf : - égoutter la viande et la GA **en conservant la marinade** - faire chauffer vivement l'huile - faire rissoler la joue de bœuf dans l'huile très chaude - débarrasser la pièce - dégraisser en versant la coquelle - faire suer la Garniture Aromatique dans la coquelle ayant servi à faire rissoler la joue de bœuf - poser la viande sur la GA - mouiller avec la marinade - porter à ébullition puis baisser le feu pour cuire à feu très doux durant 2 à 3 heures suivant la taille de la joue de bœuf et en la retournant fréquemment - en fin de cuisson passer le fond de cuisson au chinois (SANS FOULER) - goûter et rectifier l'assaisonnement et éventuellement la liaison

g h i j k l m n o p q

Kaffeekaramel (Weihnachtsgebäck)

für ca. 20 Stücke
1-2 EL Rapsöl
1 EL gehackte Mandeln
½ TL lösliches Espressopulver
1 TL Milch120 g brauner Zucker (z.B. Coffee Sugar, Diamant)
200 g Sahne
10 g Butter
1 EL Puderzucker
1 Prise Salz
50 g weiße Schokolade

- eine flache, eckige Form (ca. 20 cm x 15 cm) mit öl gut fetten
- die Mandeln rösten
- das Espressopulver mit lauwarmer Milch verrühren
- 60 g braunen Zucker langsam karamellisieren lassen
- Mit der Sahne ablöschen
- Übrigen Zucker und Butter zugeben
- Alles unter Rühren ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis sich der Karamelle lost
- Mandeln, Puderzucker, Espressopulver und Salz unterrühren
- Die Masse in die Form füllen, abkühlen lassen
- Nach Belieben in ca. 20 Würfel oder Rechtecke schneiden
- Weiße Scholkolade hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen.
- In einem Spritzbeutel aus Backpapier oder einen Gefrierbeutel (Spitze abschneiden) geben. Karamellwürfel damit verzieren
- Schokolade trocknen lassen.

Quelle: Landedition Himmlische Plätzchen

Kaiserschmarrn

Zutaten für 4 Personen

3/8 L Milch
1 Prise Salz
1 Eßlöffel Zucker
3 Eigelb

Zubereitung :
in einer Schüssel verrühren.

3 Eiweiß
150 g Mehl

Steifschlagen und mit

40 g Rosinen
1 gehäufte Esslöffel Butter zum Braten (30)
1 gehäufte Esslöffel Butter

unterziehen.
Zum Schluß
unterrühren.
in einer großen Pfanne (z. B. Omelettpfanne) erhitzen

2 Eßlöffel Puderzucker

nun den Teig hineingeben und von einer Seite hellbraun backen.
auf einer Topfdeckel oder einen flachen Teller gleiten lassen.
schnell nochmals erhitzen und die andere Seite des Kaiserschmarren hellbraun backen.
danach mit
bestreuen
anschließend in der Pfanne mit zwei Gabeln in Stücke reißen

den restlichen Teig ebenso zubereiten. Sofort servieren.
das Dessert hat insgesamt ca. 5800 KJ = 1380 kcal.

TABLE DES MATIERES

Käsekuchen

This wonderful and creamy German Cheesecake is very light and each bite melts in your mouth.

For the Crust:
1 1/2 cups all-purpose flour
1 teaspoon baking powder
A pinch of salt
2 teaspoons vanilla-sugar
1 tablespoon finely grated lemon rind
1 egg, beaten
1/4 cup granulated sugar
3/4 stick (7 tbsp/3 1/2 oz/100g) butter

For the Filling:
3 egg yolks
3/4 cup granulated sugar
2 teaspoons vanilla-sugar
3/4 stick (7 tbsp/3 1/2 oz/100g) butter, very soft and at room temperature
6 oz. heavy cream
17 oz. (500g) Quark - A light yogurt type cream cheese (see note below for Quark substitutions, if needed)*
1 1/2 tbsp. cornstarch
3 egg whites
Pinch of salt

- For the Crust:
Sift the flour, stir in the baking powder, salt, vanilla-sugar, lemon peel and sugar, then rub in the butter and knead to a smooth consistency with the egg. Place dough in a plastic bag in the refrigerator for 1 hour.

Preheat oven to 300 degrees F (150 C). You will need a 9 or 9 1/2-inch springform pan.

Roll out the dough on a well-floured work surface, then form it into a ball again and roll it out a second time. (This dough is the worst behaved of any I have ever had to deal with, but the double rolling helps tame it, and the end result IS worth the hassle). Place dough in bottom of a 9 or 9 1/2-inch springform pan, pressing it up the sides almost to the top. Set aside.

For the Filling:
Beat the egg yolks with the sugar and vanilla-sugar until pale and foamy. Add the softened butter and beat well, then add the heavy cream and beat again. Add the quark and stir until the mixture is smooth and throughly combined.

Whisk the egg whites with the salt until very stiff, then very gently fold in the quark mixture, also adding the sifted cornstarch a little at a time. Pour the filling into the crust shell and gently wobble the pan back and forth until the surface is smooth. Trim the dough, leaving about 1 inch (2 1/2 cm). Bake in preheated 300 degrees F (150 C) oven for 50 to 60 minutes (longer if necessary) until well risen and golden - it resembles a souffle at this point (It will sink in the middle quite dramatically - don't worry, it's supposed to do this). Turn the oven off, and let the cheesecake rest in the oven for 15 minutes; then remove it from the oven, cool for an hour or so at room temperature, and refrigerate for several hours before releasing sides of pan and serving. (I make mine the day before I need it). This cheesecake is very nice served with sliced strawberries, or a raspberry sauce. Keep cheesecake stored in the refrigerator, covered.

*Note:
There are 3 substitutions that can be used for the Quark in this recipe if Quark is not available. One is to use farmer's cheese, another is to purée cottage cheese in a blender or food processor, and the third is to purée eight parts of ricotta cheese with 1 part of sour cream in a food processor.

tgfffsource : http://www.dianasdesserts.com/index.cfm/fuseaction/recipes.recipeListing/filter/dianas/recipeID/2244/Recipe.cfm

TABLE DES MATIERES

Kokostangerl

4 Eiweiß
250 g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 EL Quittengelee
350 g Kokosraspel
150 g dunkle Kuvertüre
70 g dunkle Kuchenglasur
fein gehackte Pistazien zum Verzieren

- Das Eiweiß mit Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel im Wasserbad auf etwa 50°C erwärmen und dabei mit dem Schneebesen schlagen
- Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und das Quittengelee mit den Kokosraspeln hinzufügen
- Mit einem Teigschaber zu einem festen Teig verrühren
- Den Backofen auf 175°C vorheizen
- Mit nassen Händen 4 cm lange und 1 cm breite Röllchen daraus formen
- Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten hellbraun backen
- Die Kuvertüre mit der Kuchenglasur in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen.
- Die Kokosstangerl an einem Ende etwa 1 cm tief in die Schokolade und andschließend in die Pistazien tauchen
- Die Kokosstangerl auf Backpapier setzen und trocknen lassen

Quelle: Alfons Schubecks beste Plätzchen Weltbild Verlag

TABLE DES MATIERES

Kongress-Schnitten
(Weihnachtsgebäck)

Mürbeteig:
120 g Butter (kalt)
60 g Puderzucker
Salz
1 Eigelb (KL. M)
180 g Mehl
1 Msp. gemahlener Zimt

Belag:
150 g Schwarzejohannisbeeren-Konfitüre
2 Eiweiß (KL. M)
Salz
90 g Zucker
100 g gemahlene geschälte Mandeln

- Für den Mürbeteig Butter in kleine stücke schneiden
- Butter, Puderzucker, 1 Prise Salz und Eigelb mit den Knethacken des Handrührhrers verkneten
- Mehl und Zimt zugeben und zuerst mit den Knethacken, dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten
- Zu einem flachen Ziegel formen, in Klarsichtfolie einwickeln und 1 Stunde kalt stellen
- Mürbeteig kurz durchkneten und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche auf 28x30 cm ausrollen
- Teigplatte mithilfe des Rollholzes auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mehrfach mit einer Gabel einstechen, im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) 10-12 Minuten zartbraun backen
- Backblech auf ein Kuchengitter setzen und die Teigplatte etwas abkühlen lassen
- Teigplatte gleichmäßig mit Johanisbeerkonfitüre bestreichen
- Eiweiße mit 1 Prise Salz steifschlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen
- Mandeln unter die steife Eiweißmasse heben und die Masse auf der Mürbeteigplatte gleichmäßig etwas wellig verstreichen

- Bestrichene Mürbeteigplatte im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) weitere 12-15 Minuten backen
- Congress-Schnitten in Rauten oder Stangen schneiden

aufbewahrung: Kongress-Schnitte trocken zwischen Backpapier in blechdosen lagern, so halten sie sich gut 3 Wochen

Quelle: essen und trinken: Plätzchen zum Verlieben 11/2017

TABLE DES MATIERES

Kougelhof	*25 g de levure de boulanger* *2 dl de lait* *25 g de sucre* *50 g de farine* *950 g de farine* *125 g de sucre* *10 g de sel* *4 œufs* *2 dl de lait* *300 g de beurre mou* *150 g de raisins secs* *éventuellement kirsch* *amandes non émondées* *sucre glace*	- préparer un levain avec levure diluée dans le lait tiède, 25g de sucre et 50g de farine - laisser pousser - à part mélanger 950g de farine, 125g de sucre, 10g de sel, 4 œufs et 2dl de lait tiède - battre 15 minutes - ajouter le levain et 300g de beurre mou - bien battre e tout pour obtenir une pâte élastique - laisser pousser 1 heures puis aouter - 150g de raisins secs, ramollis dans de l'eau tiède et éventuellement un peu de kirsch (facultatif) - rabattre la pâte - mettre en moule (en une seule boule au centre de laquelle on fait un trou) bien beurré dans chaque alvéole duquel on aura pris soin de disposer une amande non émondée - - laisser pousser jusqu'à ce que la pâte arrive au bord du moule - mettre à cuire à T°5, 1 heure à 1h15 (plaque au-dessus pour éviter la coloration) laisser refroidir un peu avant de démouler - saupoudrer de sucre glace

TABLE DES MATIERES

g h i j k l m n o p q

TABLE DES MATIERES

langues de chat petits fours	*250 g de beurre* *400 g de sucre glace* *10 blancs* *400 g de farine* *vanille*	- battre le beurre en pommade - ajouter le sucre, bien battre (crémer = mélanger le beurre pommade et le sucre pour obtenir un mélange homogène) - ajouter peu à peu les blancs **non montés** - ajouter la farine tamisée - coucher à la poche avec petite douille unie - cuire à 210°C jusqu'à ce que les langues de chat soient bien blondes

TABLE DES MATIERES

larder **terme culinaire**

traverser de part en part une grosse pièce de viande (aiguillette de bœuf par exemple) à l'aide d'un (ou une) lardoire garni de lanières de lard gras durcis dans une eau glacée

TABLE DES MATIERES

laurier / *der Lorbeer / bay leaf (pl. leaves)*

rappel : ½ feuille de laurier suffit pour parfumer 10 litres d'eau ou de liquide, au-delà le laurier risque de « tuer » les autres saveurs, c'est-à-dire de prendre le dessus par rapport à tous les autres parfums

TABLE DES MATIERES

légumes glacés / le glaçage des légumes (en images)

exemple avec les petits oignons blancs

dans un récipient de taille adéquate, disposer les légumes sur une couche d'épaisseur, mouiller à l'eau à niveau, ajouter du beurre, du sel et une pincée de sucre.
Mettre sur feu doux

préparer un rond de papier sulfurisé
1. découper un carré dans lequel tiendra le diamètre du récipient de cuisson

2. enlever le surplus pour obtenir un carré

3. plier la feuille en 4 en faisant en sorte que le centre du carré corresponde à la pointe

4. plier en 2 à partir de cette pointe

5. plier une fois encore en 2 à partir de cette pointe

6. plier une fois encore en 2 à partir de cette pointe

disposer la pointe au centre du récipient de cuisson pour calculer la taille du demi-cercle

découper à l'aide d'une paire de ciseaux et déplier : on obtient alors un cercle parfait de la taille du récipient de cuisson

augmenter le feu et porter à ébullition

cuire les légumes jusqu'à évaporation complète du liquide de cuisson

on obtient alors des légumes glacés à blanc

si l'on poursuit la cuisson, le sucre dont sont enrobés les légumes va caraméliser

on obtient alors des légumes glacés à brun

TABLE DES MATIERES

lié **terme culinaire**	terme s'adressant aux liquides épaissis par adjonction d'un liant (à l'amidon, aux protéines…) le contraire étant un liquide clair

TABLE DES MATIERES

lier **terme culinaire**	1- Epaissir un fond, une sauce ou un potage en y ajoutant un liant (amidon, fécule, jaune d'œuf, sang, ...) 2- Enrober des légumes cuits de beurre fondu ou de beurre clarifié pour leur donner du goût et de la brillance(se réalise juste avant l'envoi et permet de servir des légumes bien chauds).

TABLE DES MATIERES

longe de porc poêlée aux pruneaux (technique de la cuisson « poêler »)	- fendre la longe sur la longueur et la garnir intérieurement de pruneaux dénoyautés - mettre la longe au four à 180°C et faire rôtir (1ère phase de cuisson) - aux ¾ de la cuisson (le temps de cuisson dépend de la qualité de la viande et de la taille et du poids de la longe, en moyenne 30 à 40 minutes par 500 g) ajouter la Garniture Aromatique (GA) de carottes et oignons taillée en mirepoix

- laisser cuire encore 10 minutes puis ajouter des tomates concassées
- en fin de cuisson débarrasser la viande (au chaud sur une grille et recouverte d'une feuille de papier aluminium)
- réaliser un fond de poêlage dans la plaque ayant servie à la cuisson :
  1. pincer les sucs si nécessaire
  2. dégraisser
  3. déglacer au vin blanc
  4. réduire le vin quasiment à sec
  5. mouiller au fond ou à l'eau
  6. réduire le fond de moitié
  7. passer au chinois SANS FOULER, goûter et rectifier l'assaisonnement
  8. réserver au chaud au bain-marie le fond de poêlage ainsi obtenu et avec lequel on nappera la longe que l'on aura tranché avant le dressage

TABLE DES MATIERES

limoner **terme culinaire**	éliminer sous un filet d'eau les parties sanguinolentes et les peaux de certains abats (cervelle, amourette...)

TABLE DES MATIERES

limoncino	*6 citrons* *½ litre d'alcool à 95°C* *ou* *1 litre d'alcool à 45°C* *600 g de sucre* *70 ml d'eau*	- verser l'alcool dans un bocal pouvant être fermé hermétiquement - prélever les zestes de citron à l'économe et les ajouter à l'alcool - laisser reposer **2 mois** au réfrigérateur - réaliser un sirop en mélangeant les 700 ml d'eau avec 600 g de sucre (si possible en morceaux -sucre plus pur-) et en le portant à ébullition - ajouter ce sirop au mélange zestes + alcool - laisser reposer une semaine en conservant au réfrigérateur - filtrer puis mettre en bouteilles - conserver le limoncino au congélateur

TABLE DES MATIERES

losanges meringués au cassis *(Kongress-Schnitten)* petits gâteaux de Noël	*pour la pâte sablée :* *120 g de beurre (froid)* *60 g de sucre glace* *sel* *1 jaune d'œuf (taille moyenne)* *180 g de farine* *1 pointe de couteau de cannelle* *garniture :* *150 g de gelée (ou confiture) de cassis* *2 blancs d'œufs (taille moyenne))* *sel* *90 g de sucre* *100 g de poudre d'amande blanche*	- Pour la pâte sablée couper le beurre en petites parcelles - Pétrir à l'aide de la feuille du batteur le beurre, le sucre glace, une pincée de sel et le jaune d'œuf - Ajouter la farine et la cannelle, mélanger d'abord avec le batteur puis avec les mains jusqu'à obtenir une pâte homogène - Former en un rectangle, emballer dans du papier film et laisser reposer au froid durant 1 heure - Pétrir rapidement la pâte sur un marbre légèrement fariné et abaisser en un rectangle de 28x30 cm - Déposer l'abaisse (en l'enroulant sur le rouleau à pâtisserie) sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et piquer la pâte à l'aide d'une fourchette - Mettre au four préchauffé à 180°C (gaz thermostat 5-6, air pulsé 160°C) et laisser brunir durant 10 à 12 minutes - Poser la plaque à pâtisserie sur une grille à pâtisserie et laisser refroidir

		- Badigeonner la pâte avec la confiture ou gelée de cassis - Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel, verser en pluie le sucre et serrer - Ajouter les amandes aux blancs bien fermes et en recouvrir la gelée de cassis en dessinant des vagues - Passer à nouveau au four préchauffé à 180°C (air pulsé 160°C) durant 12 à 15 minutes supplémentaires - Détailler en losanges ou en bâtonnets conservation : les tranches du congrès doivent être disposés dans une boîte en fer-blanc, sur des feuilles de papier sulfurisé et se conservent aisni au moins 3 semaines source : essen und trinken: Plätzchen zum Verlieben 11/2017

TABLE DES MATIERES

lustrer terme culinaire	recouvrir un aliment de beurre clarifié, de gelée ou de nappage à l'aide d'un pinceau, pour lui donner un aspect brillant (omelette, pièce de viande, grillade, tarte, terrine...)

TABLE DES MATIERES

TABLE DES MATIERES

Macadamia-Cookies (90 Stücke) 	*200 g Zartbitterschokolade* *250 g Macadamia Nusskerne* *1 Vanilleschote* *275 g weiche Butter* *200 g brauner Zucker* *1 Ei* *350 g Mehl* *1 Prise Salz* *1 TL Backpulver*	- Schokolade und Nüsse mit einem langen Messer grob hacken - Vanilleschote längs aufritzen und das Mark mit einem Messerrücken herausschaben - Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen - Butter und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren - erst Ei, dann Vanillemark unterrühren - Mehl, Salz und Backpulver vermischen, sieben und löffelweise unterrühren - Schokolade und Nüsse unter den Teig heben - den Teig mit einem Teelöffel portionieren und auf mit Backpapier ausgelten Backblechen zu Cookies formen - im Ofen ca 20 Min. backen - Kekse auf ein Kuchengitter legen und auskühlen lassen

TABLE DES MATIERES

macaronner terme culinaire	Incorporer le tant pour tant (sucre/poudre d'amande) aux blancs montés lors de la fabrication des macarons.

TABLE DES MATIERES

macarons petits fours (Louet-Tours)	*125 de poudre d'amande mélangés à* *160 g de sucre glace* *105 g de blancs d'œufs* *80 g de sucre*	- monter les blancs en neige **bien ferme** - serrer avec les 80 g de sucre - ajouter les blancs aux poudres par petites quantités - former - laisser reposer 10' - cuire à 220°C sans buée

- mouiller le dessous de la feuille de cuisson à la sortir du four
- démouler et coller deux par deux

TABLE DES MATIERES

macérer terme culinaire

mettre des fruits à tremper dans de l'alcool (éventuellement sucré) afin qu'ils s'imprègnent du parfum (zestes d'orange, fruits confits, raisins secs...)

TABLE DES MATIERES

madeleine de Commercy petits fours

150g de beurre
200g de sucre
2 œufs
2 œufs
2 œufs
200g de farine
1 s. de levure chimique
1 jus de citron
1 zeste de citron

- battre beurre pommade et sucre (crémer = mélanger le beurre pommade et le sucre pour obtenir un mélange homogène)
- ajouter le sucre et battre 10'
- ajouter 2 œufs battre 3'
- ajouter 2 autres œufs battre 3'
- ajouter les 2 derniers œufs et battre 3'
- à la cuillère ajouter ensuite la farine tamisée avec la levure
- ajouter enfin le citron (jus et zeste)
- mettre en moules bien beurrés

cuire 10' environ à 180°C

TABLE DES MATIERES

madeleine sarrasin/chocolat petits fours

50 g de beurre ½ sel
60 g de vergeoise
2 œufs
60 g de farine de blé noir (= sarrasin)
5 g de levure chimique

facultatif :
100 g de chocolat couverture noir
10 g de graines de sarrasin grillées

- faire fondre le beurre
- dans une calotte, lui ajouter le sucre, les œufs puis la farine et la levure chimique
- mettre en moules beurrés
- laisser reposer 1 heure au frigo
- cuire 6 à 8' à 180°C
- démouler et napper au pinceau éventuellement de chocolat fondu et saupoudrer de graines de blé noir grillées

TABLE DES MATIERES

magret terme culinaire

filet de canard prélevé sur un canard « gras » dont le foie est traité en « foie gras » (remarque : seuls les canards « gras » peuvent prétendre à l'appellation « magrets »)

TABLE DES MATIERES

magret de canard au cassis

retirer les restes de plumes (sicots)

- retirer les éventuels sicots (tubes restants de plumes)
- strier la peau des magrets à l'aide d'un désosseur bien aiguisé
- faire cuire les magrets sans matière grasse côté peau en premier (**ATTENTION !** compter 10 à 15 minutes de cuisson sur chaque face du magret !)
- retirer les magrets en fin de cuisson, réserver au chaud (en les posant sur une grille au-dessus d'une plaque et en les recouvrant d'une feuille de papier aluminium)
- dégraisser la poêle ayant servie à la cuisson
- ajouter des échalotes ciselées finement faire suer
- déglacer au madère, réduire
- mouiller au fond, réduire de moitié
- ajouter des baies et une cuillère à soupe de crème de cassis
- goûter et rectifier l'assaisonnement
- pendant le temps de réduction de la sauce détailler le magret en fins lamelles (compter un magret pour deux personnes en moyenne)
- dresser les magrets en rosaces et napper de sauce très chaude

TABLE DES MATIERES

manchonner
terme culinaire

dégager la chair qui recouvre certains os (côtelettes, côtes, pilons et ailes de volailles...) pour favoriser la présentation et pouvoir placer soit une papillote, soit un manchon

TABLE DES MATIERES

Mandelblätter

175 g Mehl
75 g Stärke
100 g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier
125 weiche Butter
200 g Marzipanrohmasse
1 EL Sahne
55 Mandelkernhälften

- Mehl, Stärke, 75 g Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mischen
- 1 Ei und Butter zugeben und alles verkneten
- Teig in Frischhaltefolie wickeln, ca. 1 Std. kühlen
- Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen
- Den Teig auf wenig Mehl ausrollen (ca. 3 mm dünn)
- Ca. 55 ovale Blättchen (ca. 6 cm lang) ausstechen
- Auf mit Backpapier ausgelegten Blechen verteilen
- Übriges ei trennen
- Marzipan grob reiben
- Mit Eiweiß und Rest Zucker glatt verrühren
- Masse in einem Spritzbeutel mit Sterntülle füllen
- Eigelb mit der Sahne verrühren
- Teigblätter damit bestreichen
- Auf jedes Blatt der Länge nach einen Marzipanstreifen spritzen
- Mit Mandeln belegen
- Blechweise ca. 15 Min. backen
- Auskühlen lassen

TABLE DES MATIERES

Mandel-Spritzgebäck

Zutaten für 80 Stück
220 g weiche Butter
50 g Puderzucker
100 g Karamell-Zucker (z.B. Südzucker „Arometti")
1 Ei
275 g Mehl
1 Prise Salz
abgerieben Schale von ½ Bio-Zitrone
50 g gemahlene Mandeln
150 g Zartbitterkuvertüre

- Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.
- Butter mit Puderzucker und Karamell-Zucker cremig rühren
- Ei unterrühren
- Mehl sieben, mit Salz, Zitronenschale und Mandlen unterrühren.
- Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und als Streifen (6-7 cm lang) auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche spritzen.
- 8-10 Minuten backen
- Aus dem Backofen nehmen und samt Backpapier vorsichtig auf ein Kuchengitter ziehen.
- Auskühlen lassen.
- Zartbitterkuvertüre grob hacken und im warmen Wasserbad schmelzen.
- Gebäck je mit einem Ende eintauchen
- Etwas abtropfen, auf Backpapier verteilen ud trocknen lassen

Quelle : die große Advents-Bäckerei (ein Sonderheft von Gut Kochen 2012)

TABLE DES MATIERES

marbré

300 g de beurre
275 g de sucre
1 cc de sucre vanillé
1 pincée de sel
5 œufs
1 cc de levure chimique

- battre le beurre en pommade
- ajouter sucre, sucre vanillé et sel, crémer
- incorporer les œufs un par un
- ajouter la farine tamisée avec la levure chimique puis le lait

	375 g de farine *3 cs de lait* *40 g de cacao*	- mettre environ la moitié de la pâte dans le moule à cake (éventuellement chemiser de papier sulfurisé) - ajouter le cacao dans la moitié restante - mettre dans le moule et à l'aide d'une fourchette « marbrer » la pâte pour former des spirales - cuire au four à 180°C (T6) pendant 55 à 60 minutes

TABLE DES MATIERES

marbrée (viande) **terme culinaire**	se dit d'une viande (côte de bœuf, entrecôte..,) dont les muscles sont séparés par de nombreuses veines grasses (signe de qualité)

TABLE DES MATIERES

marbrer **terme culinaire**	1- Réaliser un décor sur du fondant blanc au cornet à la surface d'un mille-feuille 2- Lors du dressage d'une assiette sur une sauce ou un coulis de fruits.

TABLE DES MATIERES

marmite (pour consommé)	*1 kg de bœuf sans os (macreuse, paleron, etc.)* *1.5 kg de bœuf avec os (plat de côte, gîte-gîte, etc.)* *150 g de carottes* *250 g de poireaux (le vert sera réservé pour la clarification)* *100 g de gros oignons* *1 petite branche de céleri* *2 gousses d'ail* *1 petit bouquet garni* *100 g de navets (facultatif) ou de préférence rutabagas* (source : Planche et Sylvestre – 1er trimestre 1978)	Mettre la viande de la marmite à cuire - dégraisser la viande si cela est nécessaire - ficeler pour la maintenir pendant la cuisson - concasser les os s'il y en a - réunir la viande et les os dans une russe moyenne (ou dans une casserole) - mouiller **à l'eau froide** (3 litres environ). la viande doit être entièrement immergée - saler au gros sel - faire bouillir - **écumer fréquemment** et complètement préparer les légumes de la marmite [et de la clarification] - éplucher et laver les carottes, les poireaux, les gros oignons, le céleri en branche et facultativement le navet [utiliser du navet risque d'apporter de l'amertume au goût de la marmite : voir remarque ci-dessous] - éplucher l'ail - préparer un petit bouquet garni - réserver 100 grammes de vert de poireaux, ainsi que les 50 grammes de carottes et la branche de céleri, destinés à la clarification terminer la confection de la clarification - couper un oignon en deux sur la circonférence - **faire griller (colorer fortement) à sec sur la plaque du fourneau** - adjoindre à la marmite dès qu'il est bien **grillé** REMARQUE : ce procédé est employé afin de colorer légèrement la marmite - piquer le deuxième oignon de 2 clous de girofle - adjoindre à la viande toute la garniture aromatique REMARQUE : les avis sont partagés sur l'emploi des navets. Ceux-ci communiquent parfois un goût désagréable au consommé - faire bouillir - laisser cuire doucement à découvert sur le coin du feu, pendant 3 heures 30 à 4 heures - **dégraisser** en cours de cuisson **à plusieurs reprises**, à l'aide d'une pette louche

REMARQUE : la viande peut être « blanchie » au préalable, ce qui évite en partie, l'opération de l'écumage

TABLE DES MATIERES

marquer terme culinaire

réunir et disposer dans un ustensile de cuisson tous les ingrédients nécessaires à la confection d'un mets. Ainsi, la préparation d'une mirepoix, d'une part, et la réunion, d'autre part, d'un corps gras, de farine, de concentré de tomate et d'un liquide de mouillement permettent de « marquer » une sauce tomate. Marquer une pièce à braiser, c'est la placer dans un récipient graissé, foncé de couennes, de carottes et d'oignons. (Larousse gastronomique)
par extension certains livres en donnent une définition qui ne correspond pas : démarrer la cuisson d'un aliment

TABLE DES MATIERES

mayonnaise (en images)

2 jaunes d'œufs
4 dl d'huile
1 cs de moutarde
½ cs de vinaigre

dans un cul-de-poule mettre les jaunes d'œufs et la moutarde

en fouettant à l'aide d'un fouet à sauce, verser l'huile en un mince filet

fouetter vigoureusement tout en ajoutant l'huile

fouetter jusqu'à l'ajout complet de l'huile

la sauce mayonnaise doit être ferme

corner correctement les bords

ajouter le vinaigre

et le poivre, goûter et rectifier l'assaisonnement

TABLE DES MATIERES

meringue française (ordinaire)

16 blancs (soit ½ litre)
1 kg de sucre

- verser le sucre en pluie sur les blancs montés
- cuire les meringues à 100°C pendant 2 heures minimum suivant la taille

TABLE DES MATIERES

meringue italienne

16 blancs (soit ½ litre)
1 kg de sucre (au petit ou gros boulé 120°C)

- verser le sucre au petit ou gros boulé (118/ 120°C) sur les blancs montés
- battre jusqu'à complet refroidissement

TABLE DES MATIERES

meringue suisse (dite « sur le feu »)

16 blancs (soit ½ litre)

- battre les blancs en neige et le sucre sur feu très doux (attention la meringue brûle vite et elle devient alors

	1 kg de sucre glace (ou 500 sucre semoule/ 500 sucre glace) *éventuellement 1 jus de citron)*	immangeable, le « goût » de brûlé ne disparaît jamais) ou au bain-marie - ajouter éventuellement un jus de citron, on obtiendra une meringue plus blanche et plus ferme

TABLE DES MATIERES

meringuer terme culinaire	masquer ou décorer de pâte à meringue (meringue italienne ou blancs d'œufs battus avec du sucre) un entremets ou une pâtisserie, passés ensuite au four pour leur donner un dorage de surface, appelé « meringage » définition Larousse gastronomique

TABLE DES MATIERES

mesclun terme culinaire	Le mesclun (du niçois mesclun, « mélange ») est un mélange de pousses et de feuilles, d'au moins cinq variétés différentes, de salades (laitue, mâche, roquette, chicorée, trévise, scarole, feuille de chêne, etc.).

TABLE DES MATIERES

mille-feuilles	*pâte feuilletée :* *400 g de farine* *200 g d'eau* *300 g de beurre concentré* *4 bonnes pincées de sel* *pour la crème pâtissière :* *1 l de lait* *1 gousse de vanille* *250 g de sucre* *8 jaunes d'œufs* *125 g de fécule de maïs* *pour le décor :* *250 g de gelée d'abricot ou nappage blond* *250 g de fondant blanc* *100 g de chocolat noir ou couverture noire*	réaliser une pâte feuilletée (voir p. 91) - détailler la pâte feuilletée en 3 bandes de 15 à 20 cm de large et d'une longueur correspondant à la plaque à pâtisserie - dorer et cuire au four à 200°C pendant 20 à 30 minutes puis aplatir légèrement en s'aidant d'un torchon réaliser une crème pâtissière (voir p. 39) (il est possible de confectionner une crème mousseline en rajoutant 250 g de beurre à chaud puis 250 g de beurre pommade quand la crème aura refroidi) préparer les éléments du décor : - faire fondre la gelée d'abricots en lui ajoutant 3 à 4 cs d'eau jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse - faire fondre au bain-marie le fondant blanc en lui ajoutant 2 cs d'eau - faire fondre le chocolat couverture au bain-marie puis le disposer dans un cornet de papier sulfurisé - masquer deux abaisses de feuilletage avec la crème et à l'aide d'une spatule en acier - disposer ces deux abaisses l'une sur l'autre et finir en disposant la dernière abaisse **à l'envers** sur la deuxième - napper cette dernière abaisse d'une fine couche de gelée d'abricot - à l'aide d'une spatule en acier étaler **rapidement** le fondant sur le nappage blonds - à l'aide du cornet réaliser de fines rayures de chocolat sur le fondant et **immédiatement**, à l'aide d'une aiguille à brider, réaliser le stries du décor notes : **il est impératif d'agir très rapidement pour le décor avant que le fondant ne fige**

TABLE DES MATIERES

mincemeat (Traditional)	*Ingredients* *250g raisins* *375g currants*	Method - Soak the raisins and currants in the brandy and lemon juice for 1 hr until plumped up,

100ml brandy
zest of 1 lemon, juice of ½
*300g shredded suet **
**About Vegetable suet*
A solid looking white fat made from refined vegetable oil. Vegetable suet is a non-meat (vegetarian) version of beef suet. Popularity of the product increased during the 'mad cow disease' crisis in the UK. Vegetable suet can be substituted in any recipe that calls for regular suet but of course will provide a different flavor. The product is available, mostly in the UK as online UK stores in shredded regular or light (less fat) http://www.gourmetsleuth.com/ingredients/detail/vegetable-suet#ixzz3stVuNcBl
250g dark brown sugar
85g chopped mixed peel
½ small nutmeg, grated
1 large Bramley apple, peeled and grated

- then drain and set the brandy aside.
- Mix all the ingredients together in the order given,
- then pour in the brandy when everything else is well mixed.
- Spoon and press into sterilised jars, to exclude any air (the easiest way to sterilise jars is to run them through a dishwasher on its hottest setting).
- Cover and leave for at least a fortnight. Will keep in the fridge for up to 6 months.

http://www.bbcgoodfood.com/recipes/13377/traditional-mincemeat

TABLE DES MATIERES

mincemeat (Boozy)

Ingredients

500g currants
500g muscatel or Californian raisins (or a mixture)
500g sultanas
500g Bramley apples, peeled, cored and chopped fairly small
2x250g boxes shredded beef suet
100g whole blanched almonds, coarsely chopped
350g natural demerara sugar
100g dark muscovado sugar
1 rounded tsp ground cinnamon
2 rounded tsp ground mixed spice
1 large, juicy lemon
250g whole mixed peel, chopped into small dice
125ml dark rum
125ml Disaronno Originale liqueur Disaronno
175ml French brandy

Method

- Wash the dried fruit thoroughly in a colander under the cold tap (you may find it easier to do this in batches) - whatever it says on the packet, washing the fruit is something I've (Ruth Watson) always done. Tip the fruit on to clean tea towels and dry by patting in the cloths.
- Put the dried fruit in a very large bowl with the apples, suet, almonds, sugars and spices. Grate the zest of the lemon into the bowl, then squeeze in the juice.
- Tip in the peel and the alcohol.
- Mix all the ingredients very thoroughly - it's easiest to do this with your (very clean) hands.
- Cover and leave to stand for 24 hours, asking the family to stop and give it a good stir with a spoon when they pass by.
- Pack the mincemeat into sterilised or dishwasher-clean jars (Kilner jars are ideal) and top with greaseproof paper jam covers. Seal the jars tightly and store in a cool place. The mincemeat will last from one year to the next, but's best used within 6 months.

TABLE DES MATIERES

mincemeat (Jewelled)

Ingredients

1kg cooking apples
1 tsp ground mixed spice
1 tsp ground cinnamon
350g light muscovado sugar
grated zest and juice of 3 oranges

Method

- Peel, core and chop the apples, then put them in a large pan with the spices, sugar, citrus zests and juices.
- Bring to the boil then cover and simmer for about 10 minutes until the apples start to soften.

grated zest and juice of 1 lemon
350g cranberries, fresh or frozen
100g raisins
300ml brandy, rum or sherry
100g dried apricots, chopped
175g mixed nuts (such as brazils, pecans, almonds and hazelnuts), toasted and chopped
250g dried tropical fruits (such as pineapple, papaya, etc.), chopped

- Add the cranberries, raisins and alcohol. Bring to the boil, stirring well, then reduce the heat and simmer for 20-30 minutes, uncovered, until thickened.
- Stir in the apricots, nuts and tropical fruits.
- Remove from the heat, leave to cool, then pack into sterilised jars.
- Seal, label and keep for up to 1 month in the fridge, or 6 months in the freezer

http://www.bbcgoodfood.com/search/recipes?query=mincemeat

TABLE DES MATIERES

migaine terme culinaire

Une migaine, en Lorraine, est une préparation culinaire constituée d'œufs et de crème fraîche, *(appelée également « goumeau » en Franche-Comté ou « appareil à flan salé », dans le reste de la France.)* Elle est la base de la garniture de la quiche.

TABLE DES MATIERES

mincemeat (Zesty)

Ingredients

500g bag standard mixed dried fruits
100g chopped candied peel
200g light muscovado sugar
zest and juice 1 orange and 1 lemon
175g coarsley grated Bramley apples and
100g finely grated Bramley apple
3 tbsp brandy
½ nutmeg, freshly grated
100g beef or vegetarian suet
up to 1 tbsp ground almond, optional

Method

- Tip all the ingredients, except the suet and ground almonds, into a large bowl and stir really well.
- Stir in the suet, cover with a plate or cling film and leave overnight for the fruit to plump up in the juices and brandy.
- Next day, stir thoroughly again, and if the mixture still looks very juicy, add a sprinkling of ground almonds to absorb some of the liquid. Now it is ready to jar. The mincemeat will keep for 6 months, but once open, store in the fridge

http://www.bbcgoodfood.com/search/recipes?query=mincemeat

TABLE DES MATIERES

mini-ratatouille

- Emincer en brunoise les courgettes, poivrons, tomates et aubergines, faire sauter dans cet ordre à l'huile d'olive
- Ciseler les oignons, ajouter aux légumes
- Ajouter de l'ail haché, laisser cuire
- Assaisonner, goûter et rectifier l'assaisonnement

TABLE DES MATIERES

mique (pâte à pain)

10 g de sel
300 g de farine de froment
200 g de farine de maïs
20 g de levure de boulangerie
20 cl de lait (200 g)
1 cs d'huile d'olive
10 cl d'eau (100 g)

temps de repos : 1 h 05
temps de cuisson : 15 à 20 minutes

- mélanger sel et farines dans le bol du batteur
- diluer la levure dans le lait tiède et ajouter aux farines
- verser l'huile d'olive et l'eau en un mince filet en pétrissant
- pétrir durant 10 minutes à petite vitesse
- laisser pousser la boule de pâte 45 minutes, recouverte d'un torchon
- façonner la pâte en petits pains
- inciser de 3 lignes parallèles
- laisser pousser durant 15 à 20 minutes recouvert d'un torchon

	température de cuisson : 200°C	- cuire 25 à 30 minutes à 200°C

TABLE DES MATIERES

moelleux à cœur (Larousse pâtissier 62)	*250 g de chocolat noir* *125 g de beurre* *25 g de beurre (pour le moule)* *8 œufs* *1 pincée de sel* *150 g de sucre* *50 g de farine* *Sucre glace PM*	– Faire fondre chocolat et beurre à feu doux ou au bain-marie en remuant pour obtenir un mélange homogène – Séparer jaunes et blancs d'œufs – Monter les blancs en neige avec une pincée de sel – Crémer jaunes et sucre – Ajouter chocolat fondu puis blancs en neige et tamiser la farine sur l'ensemble – Mélanger délicatement – Beurre un moule à manqué (ou des moules individuels) cuire 5 minutes à 250°C puis baisser le four à 150°C pendant 20 minutes (moins si l'on cuit en moules individuels) – Saupoudrer de sucre glace après avoir démoulé et servir tiède

TABLE DES MATIERES

moelleux au chocolat (40 moelleux environ -en moules à dariole-) adaptée de la cuisine de référence éditions BPI	*500g de chocolat noir ou couverture noire* *360g de beurre* *12 œufs entiers* *360g de sucre* *12g de farine* *125g de beurre* *farine pour chemiser les moules*	- faire bouillir l'eau servant de bain-marie, retirer du feu - chauffer 125g de beurre (jusqu'à ce qu'il ne soit pas tout à fait fondu) puis beurrer largement au pinceau les moules à dariole et les fariner - réserver les moules au frigo ou en cellule - faire fondre le chocolat avec le beurre en parcelles au bain-marie - blanchir les œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un ruban - incorporer la farine tamisée puis le chocolat fondu refroidi - mettre l'appareil en moules et réserver au frais jusqu'au lendemain - **ou** cuire le jour-même à 180°C pendant 8 à 15 minutes suivant le degré de cuisson désiré (coulant, fondant, moelleux)

TABLE DES MATIERES

monder terme culinaire	éliminer la peau de certains légumes ou fruits en les plongeant pendant quelques secondes dans de l'eau et en les rafraîchissant immédiatement (tomates, pêches, prunes, amandes [émonder], pistaches...) **nota** : on monde les poivrons soit en les plongeant dans de l'huile portée à très haute température (160/180°C), soit en les faisant colorer dans un four très chaud ou encore en les passant sur une flamme jusqu'à ce que la peau soit « boursouflée »

TABLE DES MATIERES

monter terme culinaire	dans le sens de **battre** : travailler énergiquement un élément ou une préparation pour en modifier la consistance, l'aspect ou la couleur. Pour donner du corps à une pâte levée, on la bat avec les mains sur un marbre à pâtisserie ; pour monter des œufs en neige, on les bat avec un fouet dans un bol, pour les mélanger dans une terrine, on les bat en omelette avec une fourchette. dans le sens de **fouetter** : battre vivement une préparation, pour la rendre homogène, à l'aide d'un fouet, manuel ou électrique : par exemple des blancs pour les monter en neige, de la crème pour la rendre compacte et légère, etc. dans le sens de **monter :** Battre au fouet manuel ou électrique des blancs d'œufs, de la crème fraîche ou un appareil sucré, pour que la masse de l'apprêt emmagasine une certaine quantité d'air, ce qui fait augmenter le volume en donnant une consistance et une couleur spécifiques. définition Larousse gastronomique source : cuisine.larousse.fr

1. battre une préparation à l'aide d'un fouet afin d'incorporer de l'air et augmenter ainsi son volume (blancs en neige, génoise, crème fouettée…)
2. incorporer de l'huile ou du beurre clarifié dans une sauce émulsionnée (sauce mayonnaise et dérivés, sauce hollandaise et dérivés)
3. adjoindre en fin de réalisation du beurre en petites parcelles à une sauce et le lui incorporer en un mouvement de rotation du récipient (le beurre s'incorpore sans fondre)

TABLE DES MATIERES

mouiller terme culinaire — ajouter un liquide (fond, vin, eau) à une préparation afin de permettre sa cuisson

TABLE DES MATIERES

moussaka

épaule d'agneau hachée
huile d'olive
ail
oignon
béchamel
concassée de tomate
aubergines
gruyère râpé

- hacher l'épaule d'agneau
- faire rissoler avec huile d'olive, oignon haché, ciselé ou émincé
- ajouter l'ail haché
- réaliser une sauce béchamel (70 g de beurre/70 g de farine pour 1 litre de lait)
- tailler l'aubergine en tranches, saupoudrer d'ail haché badigeonner d'un peu d'huile d'olive et passer au four quelques minutes pour les faire colorer légèrement
- dans un plat à gratin disposer les tranches d'aubergine
- étaler la viande hachée puis la béchamel (éventuellement recommencer l'opération une deuxième fois pour une couche supplémentaire)
- terminer par une couche de béchamel
- saupoudrer de gruyère râpé
- passer au four à 180°C pendant une trentaine de minutes)

TABLE DES MATIERES

mousse au yaourt

480g de yaourt grec
80g de crème liquide
80g de trimoline (sucre inverti) ou éventuellement de miel
4 feuilles de gélatine
400g de crème fouettée
2 gousses de vanille
facultatif :
½ zeste de citron
2g de gingembre

- faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide
- faire bouillir 80g de crème liquide avec la vanille épuisée et éventuellement) le morceau de gingembre
- retirer du feu et laisser infuser 10 minutes
- passer la crème au chinois et y ajouter la gélatine
- incorporer la trimoline (ou sucre inverti) et le yaourt grec
- laisser refroidir
- monter la crème fouettée et incorporer à l'appareil précédent, en même temps que (éventuellement) le zeste de citron

base : source : fou de pâtisserie, juin 2016, recette de la tarte aux fraises et au yaourt

TABLE DES MATIERES

mousse légère au café et au chocolat

1 litre de crème fouettée
50 g de sucre glace
extrait de café
couverture au chocolat noir (70% de cacao)

- mettre à bouillir un récipient qui servira de bain-marie
- quand l'eau bout, éteindre le feu et retirer le récipient
- plonger une calotte ou un cul de poule contenant le chocolat en pépites ou en copeaux et laisser fondre
- monter la crème fouettée
- la partager en deux parts égales (réserver la moitié au réfrigérateur

- sucrer la moitié conservée (à 10% de sucre par rapport à la crème soit 50 g de sucre pour ½ litre de crème fouettée)
- ajouter quelques gouttes d'extrait de café
- mettre en moule (en verrine ou en pot à yaourt) à l'aide d'une poche munie d'une grosse douille cannelée
- retirer le chocolat fondu du bain-marie et battre au fouet jusqu'à ce qu'il ait refroidi (mais non pris !)
- ajouter à la deuxième moitié de la crème en fouettant délicatement
- compléter les verrines (ou pot de yaourt) avec la 2ème crème à l'aide d'une poche munie d'une grosse douille cannelée
- réserver au frais en attendant de servir

TABLE DES MATIERES

g h i j k l m **n** o p q

TABLE DES MATIERES

navarin d'agneau – technique d'un ragoût

2 kg d'épaule (ou collier) d'agneau désossée
100 g de beurre
150 g de gros oignons
4 gousses d'ail
1 bouquet garni
7 dl d'eau
2 dl de vin blanc
50 g de farine
50 g de concentré de tomate
750 g de pommes de terre (BF 15)
125 g de petits oignons
500 g de carottes
500 g de navets
100 g de petits pois surgelés
100 g de haricots verts surgelés
50 g de beurre
persil haché
gros sel
fleur de sel de Guérande ou de Noirmoutier
poivre du moulin
sucre

- Détailler les morceaux d'épaule (ou de collier) d'agneau
- Les faire sauter au beurre
- Retirer les morceaux de viande et suer les oignons ciselés
- Ajouter la viande, singer
- Déglacer au vin blanc, faire réduire
- Ajouter le concentré de tomate
- Mouiller à l'eau
- Ajouter l'ail écrasé et le bouquet garni, saler au gros sel
- Porter à ébullition et cuire à couvert 1 heure environ (sur feu doux ou au four à 200°C)
- Réaliser la garniture : petits oignons glacés à brun, carottes et navets tournés, glacés, haricots verts et petits pois cuits à l'anglaise, persil haché
- Tourner et cure à la vapeur les pommes de terre
- Décanter les morceaux d'agneau, passer le fond de cuisson au chinois, GRA
- Remettre la viande dans la sauce, ajouter la garniture et saupoudrer de persil haché à l'envoi

TABLE DES MATIERES

noix (de) muscade
Muskatnuß
/nutmeg

TABLE DES MATIERES

nougat glacé
(G. Louet-Tours)

8 blancs d'œufs
100 g de miel
200g de sucre
50 g de glucose
1 l de crème liquide
100 g de sucre glace
(pour la crème fouettée
parfum
200 g d'amandes caramélisées
200 g de noisettes caramélisées
ou 200 g de nougatine concassées
100 g de pistaches grillées
100 g de fruits confits

facultatif : 3 à 4 feuilles de gélatine (la gélatine empêche le nougat de fondre trop rapidement lors d'un service

cuire les sucres à 122°C
verser sur les blancs légèrement montés
battre jusqu'à complet refroidissement
mettre en moule chemisé de papier film ou de papier sulfurisé
réserver au grand froid

TABLE DES MATIERES

m n O p q r s t u v w

TABLE DES MATIERES

oaty hazelnut cookies

50g butter , plus a little for greasing
2 tbsp maple syrup
1 dessert apple, unpeeled and coarsely grated (you need 85g)
1 tsp cinnamon
50g raisins
50g porridge oats
50g spelt flour
40g unblanched hazelnuts, cut into chunky slices
1 egg

- Heat oven to 180C/160C fan/gas 4 and lightly grease a non-stick baking tray (or line a normal baking tray with baking parchment).
- Tip the butter and syrup into a small non-stick pan and melt together, then add the apple and cook, stirring, over a medium heat until it softens, about 6-7 mins. Stir in the cinnamon and raisins.
- Mix the oats, spelt flour, and hazelnuts in a bowl, pour in the apple mixture, then add the egg and beat everything together really well.
- Spoon onto the baking tray, well spaced apart to make 9 mounds, then gently press into discs.

		- Bake for 18-20 mins until golden, then cool on a wire rack. - Will keep for 3 days in an airtight container or 6 weeks in the freezer.

TABLE DES MATIERES

œufs à la neige, coulis de caramel au beurre salé	*1 litre de lait entier* *12 jaunes d'œufs* *200 g de sucre* *1 gousse de vanille* *12 blancs d'œufs* *coulis de caramel :* *100 g de beurre salé* *200 g de sucre* *½ litre de crème fleurette*	réaliser une crème anglaise : - faire bouillir le lait et la gousse de vanille épuisée - clarifier les jaunes d'œufs en veillant à conserver des blancs bien « propres » (sans aucune trace de jaunes) - les blanchir avec le sucre à l'aide d'une spatule en polycarbonate (ou en bois) - quand le lait est bouillant le verser petit à petit sur le mélange jaunes et sucre - remettre le tout dans la russe - cuire en remuant en faisant un « 8 » à l'aide de la spatule et cuire jusqu'à la consistance de la « nappe » (la crème est onctueuse, nappant la spatule et la fine mousse blanche en surface a disparu) - mettre à refroidir en cellule de refroidissement puis réserver au frais réaliser les blancs : - porter de l'eau à ébullition - monter les blancs d'œufs en neige ferme - poser des « quenelles » de blancs sur la surface de l'eau frémissante, les retourner au bout d'une dizaine de secondes, les laisser encore 10 secondes puis les retirer de l'eau, puis les disposer dans une plaque à débarrasser - recommencer avec tous les blancs réaliser le coulis de caramel au beurre salé : - faire fondre le beurre salé avec le sucre - cuire jusqu'à obtenir un caramel blond doré - laisser refroidir puis ajouter la crème fleurette - porter à ébullition et laisser réduire jusqu'à obtenir la consistance nappante désirée - réserver et servir à part

TABLE DES MATIERES

œufs au lait	*1 litre de lait entier* *125g de sucre* *1 gousse de vanille* *4 œufs*	- faire bouillir le lait avec le sucre et la gousse de vanille épuisée - battre les œufs en omelette - verser peu à peu le lait bouillant sur les œufs en fouettant sans arrêt - verser dans un plat ou dans des ramequins - placer au bain-marie et cuire 40 minutes à 200°C - vérifier la cuisson (la pointe d'un couteau plantée dans la crème doit ressortir propre) - réserver au frais

TABLE DES MATIERES

œufs pochés en meurette	*8 œufs extra-frais* *1 cs de vinaigre de vin rouge* *½ l. de vin rouge* *1 l de vin rouge* *1 cube de fond en pâte (facultatif)*	- pocher les œufs : portez de l'eau dans laquelle on aura versé le vin rouge et le vinaigre à frémissement - pocher les œufs extra-frais un par un, réserver dans de l'eau froide - réaliser la sauce : faire réduite le vin rouge de moitié - ajouter le fond, porter à ébullition

	75 g de beurre *75 g de farine* *125 g de champignons de Paris* *125 g de lard fumé* *75 g d'oignons grelots* *8 tranches de pain de mie maison*	- réaliser un beurre manié en réduisant le beurre en pommade et en rajoutant la même quantité de farine - ajouter dans la sauce, porter à ébullition, assaisonner au sel gris de Noirmoutier, goûter et rectifier l'assaisonnement - réserver au bain-marie - tailler le lard fumé en lardons faire sauter SANS matière grasse, réserver - escaloper les champignons, faire sauter dans la poêle ayant servi aux lardons, réserver - faire glacer les petits oignons grelots à brun - faire griller les tranches de pain de mie - plonger quelques secondes les œufs dans une eau frémissante - poser les œufs correctement égouttés sur les tranches de pain de mie, napper de sauce, ajouter la garniture

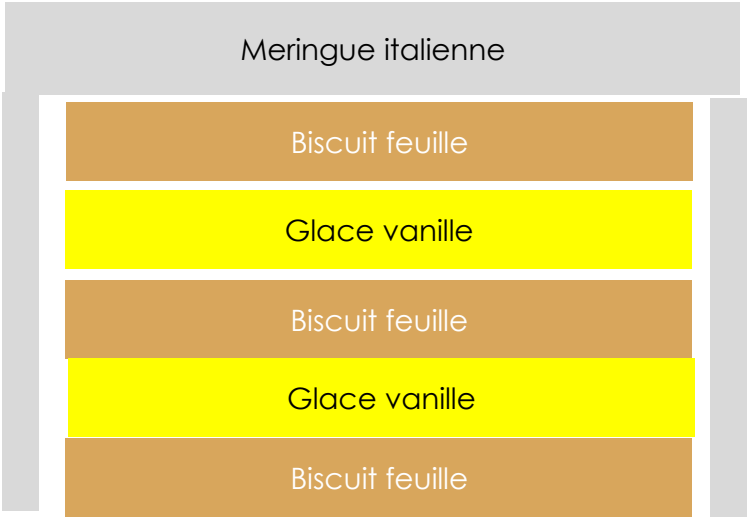
TABLE DES MATIERES

omelette norvégienne	(pour 8 personnes) Biscuit feuille 4 blancs d'œufs 125 g de sucre 4 jaunes 125 g de farine tamisée Glace vanille : 500 g de lait 6 jaunes d'œufs 125 g de sucre 1 gousse de vanille (ou 125 g de sucre vanillé) meringue : 250 g de sucre 6 blancs d'œufs	pour le biscuit feuille - Clarifier les œufs - Monter les blancs en neige et les serrer avec le sucre pour obtenir une meringue ferme - Ajouter délicatement les jaunes aux blancs serrés - Tamiser la farine en 2 à 3 fois sur le mélange précédent - Couler la pâte sur une feuille de papier sulfurisé ou sur un silpat® et cuire au four à 230°C durant 3 à 4 minutes jusqu'à obtenir une coloration dorée - Retourner la pâte immédiatement à la sortie du four sur une feuille de papier sulfurisé (ou sur un plan de travail saupoudré de sucre par exemple) et retirer le papier de cuisson - Recouvrir la feuille ainsi obtenue avec le papier ayant servi à la cuisson afin de lui préserver son moelleux - Découper en bandes d'une largeur de 10 cm environ - Les déposer sur une grille à pâtisserie pour la glace vanille : - Mettre le lait à chauffer - Clarifier les œufs (les blancs doivent être bien « propres » ils seront utilisés pour la meringue - Ajouter le sucre et mélanger IMMEDIATEMENT à la spatule (en polycarbonate) - Verser, petit à petit, le lait bouillant sur le mélange précédent - Cuire à la « nappe » en remuant en 8 à l'aide de la spatule en polycarbonate - Mettre la crème anglaise à refroidir dans la cellule de refroidissement - Quand la crème anglaise est bien refroidie, mettre dans la sorbetière à sangler - Quand la glace est « prise » la mouler en bande de 10 cm environ (ou de la largeur des bandes de biscuit)

- Quand la glace est bien durcie, la déposer sur les bandes de biscuit

la meringue italienne

- Dans une russe, mettre le sucre avec un peu d'eau et cuire à 118°C
- Quand le sucre arrive à 110°C battre les blancs en neige
- Arrêter la cuisson du sucre et le verser en un mince filet sur les blancs montés
- Battre jusqu'à complet refroidissement
- Mettre dans une poche avec une grosse douille cannelée
- Masquer les bandes de biscuits sur lesquelles on a déposé la glace à la vanille.
- colorer sous la salamandre ou dans un four très chaud
- flamber devant les clients au moment de servir avec du rhum chauffé et dont on arrosera l'omelette.



Opéra

<u>biscuit Joconde</u> :
3 œufs
115 g de sucre
115 g de poudre d'amandes
3 blancs d'œufs
20 g de sucre

<u>sirop de punchage</u> :
100 g d'eau
70 g de sucre
café lyophilisé ou un expresso très fort
40 g de rhum ambré

<u>crème mousseline au café</u> :
½ l de lait
4 jaunes d'œufs
125 g de sucre

réaliser le biscuit Joconde :

- mélanger sucre et poudre d'amandes
- ajouter les œufs entiers et battre jusqu'au ruban
- monter les blancs en neige
- incorporer délicatement les blancs montés au mélange précédent en veillant à ne pas le faire retomber
- couler la pâte sur une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie et cuire 8 à 10 minutes à 180°C
- sortir du four et glisser la feuille sur une grille afin de refroidir la pâte

réaliser la crème mousseline au café :

- faire bouillir le lait avec la gousse de vanille épuisée
- verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et auxquels on aura ajouté la fécule de maïs

60 g de fécule de maïs
1 gousse de vanille
quelques gouttes d'extrait de café
125 + 125 g de beurre en pommade

ganache :
2 dl de crème liquide
200 g de couverture noire
20 g de beurre

finition :
100 g de pâte à glacer

- porter à ébullition la crème pâtissière 4 à 5 minutes puis retirer du feu et lui ajouter 125 g de beurre en pommade
- bien mélanger et réserver au frais en remuant de temps en temps ou débarrasser dans une cuve de batteur et battre jusqu'à complet refroidissement
- ajouter alors la crème pâtissière petit à petit au restant du beurre en pommade
- parfumer au café

réaliser la ganache :
- porter la crème à ébullition
- ajouter la couverture noire à la crème bouillante
- ménager au fouet
- ajouter le beurre et bien lisser
- laisser refroidir

réaliser le sirop de punchage :
- porter à ébullition l'eau et le sucre, ajouter le café
- réserver

monter l'entremets :
- découper le biscuit Joconde en trois rectangles de taille égale
- poser un rectangle sur un carton à entremets et puncher
- garnir d'une couche régulière de crème mousseline café
- poser un deuxième rectangle sur la crème
- puncher
- garnir de ganache
- poser le troisième rectangle de biscuit Joconde sur la ganache
- réserver au frais
- tiédir la pâte à glacer à 35°C
- couler la pâte à glacer sur l'entremets bien raffermi
- égaliser les bords
- décorer au cornet en inscrivant le mot « opéra » à l'aide de pâte à glacer

pâte à glacer

biscuit Joconde

ganache

biscuit Joconde

crème mousseline au ca

biscuit Joconde

TABLE DES MATIERES

Osterbrot
Quelle : Ich helf dir Backen BLV Verlag

500 g Weizenmehl Type 405
20 g Hefe
3 EL Zucker

- für den Teig das Mehl in die Rührschüssel füllen und in die Mitte eine Mülde drücken
- die Hefe hineinbröckeln

etwa 250 ml lauwarme Milch
1 Ei
1 TL Salz
60-80 g Butter, zerlassen
100 g Rosinen
abgeriebene Zitronenschale
je 1 EL Mandelstifte und klein gewürfeltes Zitronat/Orangeat (nach Belieben)

- mit einige Esslöffel von der Milch auflösen und mit etwas Mehl vom Rand zu einem weichen Vorteig anrühren
- mit Mehl bestauben und im warmen Raum etwa 15 Minuten gehen lassen
- die restlichen Zutaten, ohne die Rosinen, zugeben und mit den Knethacken des Rührgerätes zu einem glatten Teig abschlagen
- zum Schluss die Rosinen einarbeiten
- zugedeckt gehen lassen, bis der Teig das Doppelte seines Volumens erreicht hat
- den Teig zusammendrücken, auf der bemehlten Arbeitsfläche durchkneten
- zu 2 runden Fladen formen
- auf das Backblech setzen
- mit einem Tuch bedecken und 10 Minuten gehen lassen
- die Flade mit dem Eigelb bestreichen, mit einem scharfen Messer 1cm tief kreuzweise einschneiden (als österliches Symbol) und weitere 10-20 Minuten gehen lassen
- den Ofen vorheizen (200°C)
- die Fladen goldbraun backen (25-35 Minuten)
-

TABLE DES MATIERES

Osterlämmchen

Quelle : Ich helf dir Backen BLV Verlag

100 g weiche Butter
80 g Zucker
1 EL Vanillezucker
abgeriebene Zitronenschale
1 Ei, 1 Eigelb
125 g Mehl
50 g Speisestärke
1 TL Backpulver
etwas Milch nach Bedarf

Puderzucker zum Besieben

Backen: 25-30 Minuten bei 180°C

- den Ofen vorheizen
- die Butter geschmeidigrühren
- nach und nach den Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Ei und Eigelb zugeben und zu sehr guten Schaumasse rühren.
- Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver darübersieben und unterziehen
- Falls der Teig zu fest ist, etwas Milch einrühren, er soll schwer reißend vom Löffel fallen
- Die vorbereitete Lämmchenform verschließen und den Teig durch die Offnung einfüllen
- Goldgelb backen
- Das Lämmchenabdämpfen lassen und aus der Form nehmen
- Nach dem Auskühlen mit Puderzucker besieben.

TABLE DES MATIERES

TABLE DES MATIERES

pains au chocolat

(une trentaine de pièce environ)
500 g de farine

pétrissage :

- dans la cuve du batteur mélanger la farine, le sel, le sucre et la levure diluée dans les 5 cl de lait tiède

	10 g de sel *100 g de sucre* *15 g de levure de boulangerie* *5 cl de lait* *40 g de beurre pommade* *235 g de lait* *285 g de beurre* *barres de chocolat noir*	- pétrir à petite vitesse durant 5 minutes - ajouter les 40 g de beurre pommade - pétrir à grande vitesse durant 7 minutes - laisser reposer 30 minutes à température ambiante puis 1 h 30 au réfrigérateur tourer - incorporer à la pâte 285 g de beurre et laisser reposer 30 minutes à température ambiante - donner un tour supplémentaire confectionner les pains au chocolat - abaisser la pâte sur 5 mm d'épaisseur - détailler les rectangles pour les pains au chocolat, disposer les barres de chocolat noir, les rouler - laisser pousser une nuit cuire les pains au chocolat - dorer les pains au chocolat - cuire à 180°C durant 15 à 20 minutes - débarrasser sur une grille à pâtisserie

TABLE DES MATIERES

pains au lait	*1 kg de farine* *100 g de sucre* *20 g de sel* *250 g de beurre* *450 g de lait* *35 g de levure*	- travailler au batteur durant 10' - laisser pointer 30' (20-25°C) - portionner à 40 g - façonner en pains de 12 cm de long - pointer 2 heures (20-25°C) - cuire 18' à 220°C

TABLE DES MATIERES

pains au sucre	*(une trentaine de pièce environ)* *500 g de farine* *10 g de sel* *100 g de sucre* *15 g de levure de boulangerie* *5 cl de lait* *40 g de beurre pommade* *235 g de lait* *285 g de beurre* *pralin en grains* *sucre en grains*	pétrissage : - dans la cuve du batteur mélanger la farine, le sel, le sucre et la levure diluée dans les 5 cl de lait tiède - pétrir à petite vitesse durant 5 minutes - ajouter les 40 g de beurre pommade - pétrir à grande vitesse durant 7 minutes - laisser reposer 30 minutes à température ambiante puis 1 h 30 au réfrigérateur tourer - incorporer à la pâte 285 g de beurre et laisser reposer 30 minutes à température ambiante - donner un tour supplémentaire confectionner les pains au sucre - abaisser la pâte sur 5 mm d'épaisseur - détailler les rectangles pour les pains au sucre, dorer, saupoudrer de sucre en grains et de pralin en grains, les rouler - laisser pousser une nuit cuire les pains au sucre - dorer les pains au sucre - cuire à 180°C durant 15 à 20 minutes - débarrasser sur une grille à pâtisserie

TABLE DES MATIERES

pain de Pâques *(Osterbrot)* source : Ich helf	*500 g de farine Type 45* *20 g de levure de bière*	- disposer la farine dans un cul de poule et faire une fontaine en son centre

dir Backen BLV Verlag	*3 cs de sucre* *environ 250 ml de lait tière* *1 œuf* *1 cc de sel* *60-80 g de beurre fondu,* *100 g de raisins secs* *1 zeste de citron haché* *1 cs d'amandes hachées, d'écorce d'orange ou de cédrat confits taillées en cubes (selon les préférence)*	- y émietter la levure - dissoudre dans quelques cuillères de lait tiède et en y ajoutant un peu de farine à partir des bords en faire un levain - saupoudrer de farine et laisser pousser à température douce durant 15' - ajouter le restant des ingrédients (sauf les raisins secs) et à l'aide du batteur-mélangeur battre afin d'obtenir une pâte homogène et lisse - à la fin ajouter les raisins secs - couvrir et laisser pousser jusqu'à ce que la pâte ait atteint le double de son volume - rabattre la pâte et pétrir sur un plan de travail fleuré - en former 2 galettes - les disposer sur la plaque à pâtisserie - couvrir d'un torchon et laisser pousser 10' - badigeonner les galettes avec le jaune d'œuf et, à l'aide d'un couteau bien aiguisé entailler le dessus de chacune en y formant une croix (rappel de Pâques) - laisser pousser 10 à 20' - préchauffer le four à 200°C - cuire les galettes jusqu'à l'obention d'une couleur dorée (25 à 35' de caisson) -

TABLE DES MATIERES

pain d'épices	*500g de miel* *80g de sucre* *1 cs de sucre vanillé* *100g de beurre* *2 cs de lait* *2 œufs* *1 pincée de sel* *2 cs d'épices à pain d'épices* *500g de farine* *1 sachet de levure chimique* *éventuellement :* *50g d'écorce de citron confit*	- Chauffer doucement miel, sucre vanillé et sucre - Ajouter le beurre et le lait - Verser dans une calotte et laisser refroidir - Incorporer les œufs et les épices - Ajouter par cuillères le mélange tamisé farine-levure - Mettre en moule - Cuire à four moyen 40 minutes selon la forme

TABLE DES MATIERES

pain d'épices (2)	*100 g de lait* *200 g de miel* *80 g de sucre* *2 jaunes d'œufs* *300 g de farine* *100 g d'écorce de fruits confite* *20 g de beurre* *1 cc de bicarbonate de soude* *1 cc de jus de citron* *1 pincée de sel* *1 cs d'épices à pain d'épices*	- Chauffer lait + miel + sucre (sans faire bouillir juste pour faire fondre le miel) - battre les jaunes d'œufs, ajouter la moitié du lait - mettre le bicarbonate dans le restant de lait - tamiser la farine - ajouter le deux préparations en alternant - ajouter le citron, les écorces confites taillées en cubes et les épices - battre 10 minutes - mettre en moule chemisé de papier sulfurisé - cuire 1 heure à 180°C

TABLE DES MATIERES

pains d'épices finlandais au gingembre (petits fours)	*60g de lait* *90g de beurre* *125g de crème* *1 œuf* *200g de cassonade*	- beurrer 1 moule rectangulaire et le chemiser de papier sulfurisé - faire chauffer le lait, et le beurre - laisser tiédir

	175g de farine *2 cc de gingembre* *2 cc d'épices* *1 cc de levure chimique* *30g d'amandes hachées*	- puis ajouter la crème - mélanger l'œuf la cassonade, - tamiser ensemble la farine, la levure chimique les épices et le gingembre - puis ajouter le mélange précédent refroidi - ajouter les amandes hachées - mettre ce mélange en fontaine et y verser le premier appareil - battre le tout jusqu'à obtention d'une pâte lisse - mettre en moule et cuire 25 à 35' à 180°C

TABLE DES MATIERES

pain faluche	*10 g de levure de boulangerie* *30 (300 g) cl d'eau tiède* *500 g de farine de froment* *10 g de sel* *1 cs d'huile d'olive*	- diluer la levure dans l'eau tiède - dans le bol de pétrisseur (ou d'un robot) mélanger farine, sel, huile d'olive et la levure diluée - pétrir à petite vitesse durant 10 minutes - recouvrir la pâte dans une calotte et laisser pousser 1 heure - former la pâte en boules, tasser légèrement et laisser pousser 30 minutes - cuire 15 minutes à 220°C (T° 7)

TABLE DES MATIERES

pain feuilleté	*100g de beurre* *100 g de beurre concentré (feuilletage)* *3.3 dl de lait* *500 g de farine type 45* *12 g de sel* *10 g de sucre* *25 g de levure de bière*	- pétrir doucement tous les ingrédients (sauf le beurre concentré à feuilletage) en 2ème vitesse jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène - laisser pousser la pâte 30' environ à température ambiante - faire retomber la pâte et la mettre 1 à 2 heures au réfrigérateur - abaisser la pâte comme pour un feuilletage - incorporer le beurre concentré ramolli - plier la pâte autour et abaisser - réaliser deux tours simples, laisser reposer 1 heure au frais - abaisser la pâte sur une épaisseur de 3 à 4 mm et la rouler - détailler en bandes de 10 cm de large - disposer les bandes roulées en cercles inox - laisser pousser - cuire les pains au four à 200°C pendant 15'

TABLE DES MATIERES

pain gascon	*pour la pâte :* *15 g de levure de boulangerie* *150 g d'eau* *300 g de farine de froment* *50 g de crème liquide* *20 g de beurre* *1 cc de sucre* *8 g de sel* *temps de repos 1 h 30* *cuisson : 20 à 30 minutes (selon la taille des pains* *température de cuisson : 220°C*	- diluer la levure dans l'eau tiède - dans le bol du batteur, mélanger, farine, crème, beurre ramolli en morceaux, sucre, sel - ajouter la levure diluée - pétrir 10 minutes à vitesse lente - laisser pousser la boule de pâte 1 heure en recouvrant d'un torchon - façonner des pains que l'on abaissera au rouleau en rectangles que l'on repliera en 2 - laisser pousser, recouvert d'un torchon durant 30 minutes - mouiller au pinceau et saupoudrer de farine - cuire 20 à 30 minutes à 220°C

TABLE DES MATIERES

pains mauricette

20 g de levure de boulangerie
15 cl (150 g) d'eau
500 g de farine de froment
10 g de sel fin
15 cl (150 g) de l'ait tiède
1 jaune d'œuf

pour le bain de cuisson
1 l d'eau
100 g de bicarbonate de soude
1 petite poignée de gros sel

temps de pousse : 1 h 30
temps de cuisson : 30 minutes
température de cuisson : 220°C

- diluer la levure dans l'eau tiède
- dans le bol du robot, disposer farine et sel fin, ajouter la levure diluée et le lait
- pétrir durant 10 minutes à petite vitesse
- laisser pousser la boule de pâte durant 1 heure à l'abri d'un torchon
- façonner des petits pains, strier de 3 stries parallèles
- faire bouillir de l'eau dans laquelle on versera le bicarbonate et le gros sel
- à l'aide d'une araignée, mettre les boules de pain 1 minute dans l'eau bouillante
- déposer sur la plaque à pâtisserie et laisser pousser 30 minutes à l'abri d'un torchon
- badigeonner d'un œuf battu
- cuire 30 minutes à 220°C

TABLE DES MATIERES

palets bretons
petits fours

pour la pâte :

200g de farine
145g de sucre
5g de levure chimique (environ 1 cc)
145g de beurre demi-sel (ou même quantité de beurre et une pincée de sel)
1 jaune d'œuf
1 œuf entier

pour la dorure :
1 jaune d'œuf
1 œuf entier

source : revue « fou de pâtisserie » mars-avril 2016

- dans un récipient verser la farine, le sucre, la levure chimique et le beurre en parcelles
- sabler le tout à la main ou au batteur (elle sera plus sablée au batteur) pour obtenir une consistance « sable mouillé »
- ajouter jaune et œuf entier et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène
- laisser reposer 2 heures au réfrigérateur
- après le temps de repos, sortir la pâte du réfrigérateur et l'abaisser au rouleau sur 2 cm d'épaisseur
- détailler à l'emporte-pièce cannelé et la disposer dans des moules en silicone
- réaliser une dorure, et dorer chaque palet avant de le strier à l'aide d'une fourchette
- cuire à 140°C pendant 25 à 30'

nota : les palets se conservent, après refroidissement, plusieurs jours, dans une boîte en fer blanc

TABLE DES MATIERES

pana cotta (pour 30 à 40 verrines environ)

2,2 l de crème fleurette
0.6 l de lait
600g de sucre
8 feuilles de gélatine
1 gousse de vanille
parfum

- mettre à tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide
- épuiser la gousse de vanille dans la crème mélangée au lait
- faire chauffer (sans faire bouillir)
- verser le mélange sur le sucre
- bien mélanger
- ajouter la gélatine bien essorée
- mettre en verrine
- laisser prendre quelques heures de préférence en chambre froide ou au frigo plutôt qu'en cellule, il est donc préférable de préparer les pana cotta la veille du jour où elles seront servies

TABLE DES MATIERES

pana cotta à la fraise Tagada®
(pour 30 à 40 verrines environ)

2.4 l de crème fleurette
0.6 l de lait
400 g de sucre
1 feuille de gélatine(voire pas du

- mettre à tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide
- mettre les fraises Tagada® dans la crème mélangée au lait

tout si préparées la veille)
1 gousse de vanille parfum

50 à 100 g de fraises Tagada®

- faire chauffer (sans faire bouillir) jusqu'à ce qu'elles soient « fondues »
- verser le mélange sur le sucre
- bien mélanger
- ajouter la gélatine bien essorée
- mettre en verrine
- laisser prendre quelques heures

Attention : les fraises Tagada® contenant déjà de la gélatine, il ne faut en apporter qu'un petit peu à l'appareil sinon on risquerait d'obtenir une préparation trop collée

TABLE DES MATIERES

papier alu

TABLE DES MATIERES

papier film

TABLE DES MATIERES

papier sulfu(risé)

TABLE DES MATIERES

Paris-Brest

pâte à choux :

250 g d'eau (1/4 de litre)
125 g de farine
60 g de beurre
1 pincée de sel
3 à 5 œufs (selon taille)

crème mousseline :
500 g de lait (1/2 de litre)
125 g de sucre
60 g de fécule de maïs
4 jaunes d'œufs
1 gousse de vanille

- **réaliser toutes les pesées**

réaliser la pâte à choux :

- fractionner le beurre en parcelles dans l'eau
- mettre une pincée de sel dans l'eau
- porter l'eau à ébullition
- quand l'eau bout (le beurre doit être fondu) retirer du feu et ajouter la farine en une seule fois
- mélanger à la spatule, vigoureusement, la farine et l'eau

125 g de beurre à chaud
125 g de beurre pommade à froid

pralin (si on a pas de pralin on peut ajouter des amandes « pralinées » (voir ci-dessous)

pour le décor :
1 jaune d'œuf (dorure)
amandes effilées
sucre glace dans une saupoudreuse

pour les amandes « pralinées » :
125 g d'amandes
100 g de sucre

- quand on obtient une boule homogène, on met sur le feu doux et on dessèche la pâte pour évaporer l'eau qui est en trop
- éteindre le feu, retirer la russe et verser la pâte dans une calotte
- ajouter les œufs un par un (après les avoir cassé dans un ramequin, pour éviter les morceaux de coquilles et retirer les éventuels œufs « mauvais »)
- mettre la pâte dans une poche munie d'une grosse douille unie et coucher la pâte en couronne (pour 8 ou individuelle selon ce qui aura été choisi)
- dorer avec le jaune d'œuf et parsemer d'amandes effilées
- cuire 40 à 45 minutes au four chauffé à 180°C

pendant la cuisson de la pâte, réaliser la crème mousseline :

- épuiser la gousse de vanille dans le lait
- porter le lait à ébullition
- pendant ce temps, verser le sucre sur les jaunes d'œufs et blanchir le mélange en **utilisant un fouet**
- ajouter la fécule de maïs au mélange jaunes et sucre
- éteindre le feu quand le lait bout, verser le lait bouillant sur le mélange et bien remuer au fouet pour délayer le tout
- remettre la préparation dans le récipient de cuisson et porter à ébullition (à feu doux) en remuant vigoureusement et plus particulièrement sur les bords du récipient, endroit où la crème a tendance à « accrocher »
- laisser bouillir 3 minutes en fouettant constamment
- éteindre le feu, débarrasser la crème dès la fin de la cuisson, ajouter 125 g de beurre en parcelles en fouettant et remuer de temps en temps durant son refroidissement
- pendant le refroidissement de la crème, battre les 125 g de beurre restants, en pommade
- ajouter ce beurre par petites quantités dans la crème refroidie, en fouettant vigoureusement (voire au batteur muni d'un fouet) jusqu'à obtenir une crème lisse et épaisse.

« monter » le Paris-Brest :

- après refroidissement de la pâte la découper en deux disques à l'aide d'un couteau à pain
- garnir la pâte (à l'aide d'une poche munie d'une grosse douille cannelée) de crème mousseline
- poser le 2ème disque (le couvercle sur lequel sont parsemée les amandes effilées) sur la crème, réserver au frais
- saupoudrer de sucre glace au moment de servir

pour les amandes « pralinées » :

		- dans une poêle antiadhésive, faire colorer les amandes hachées - quand elles sont colorées saupoudrer de sucre et faire caraméliser - laisser refroidir dans la poêle ou débarrasser sur un marbre - à l'aide d'un rouleau à pâtisserie concasser le mélange obtenu plus ou moins grossièrement - ajouter dans la crème

TABLE DES MATIERES

parfait glacé	*appareil à bombe* : *8 jaunes* *140 g de sucre* *300 g de lait* *1 gousse de vanille* *40 g de sucre* *parfum* *400 g de crème fleurette* *parfum* :* *extrait de café* *ou* *pâte de pistache* *ou* *pralin…*	- blanchir les jaunes avec 140 g de sucre - ajouter le lait bouillant auquel on aura ajouté la vanille et les 40 g de sucre - cuire à la nappe - battre jusqu'à complet refroidissement - parfumer* - ajouter délicatement la crème fouettée * en ce qui concerne le parfum il faut toujours garder à l'esprit que la crème fouettée « atténue » le parfum, il faudra donc accentuer celui-ci lors de l'ajout aussi bien pour la couleur que pour le parfum proprement dit. En cas d'utilisation de pralin, il faut le « réduire en pommade » directement sur le marbre à l'aide d'une spatule en acier avant de l'ajouter pour qu'il se mélange parfaitement

TABLE DES MATIERES

passer terme culinaire	faire passer un aliment (crème, purée, potage, fond) au travers d'une passoire, d'un chinois, d'un tamis ou d'une étamine, soit pour l'égoutter, soit pour éliminer les parties non consommables

TABLE DES MATIERES

pastis landais	15 g de levure de bière 40 g de farine 80 g de beurre ramolli 100 g de sucre vanillé 4 œufs 10 cl (1 dl / 100 g de lait entier) 2 cs de rhum 1 zeste de citron 1 pincée de sel	- diluer la levure dans le lait tiédi - casser les œufs dans une calotte et ajouter la levure diluée, le beurre, le sucre, le rhum, le zeste de citron et le sel - ajouter la farine et pétrir 5 bonnes minutes jusqu'à homogénéisation complète de la pâte - façonner en boule et laisser pousser à température ambiante en recouvrant la pâte d'un torchon pendant 2 heures. - beurrer un moule à brioche rond et diviser la pâte en 4 boules que l'on accolera l'une à l'autre - laisser pousser encore une bonne heure jusqu'à ce que la pâte dépasse du moule - cuire 20 minute à 180°C - laisser refroidir avant de démouler - saupoudrer de sucre glace

TABLE DES MATIERES

pâte à brioche (sans levain) (en images)

TABLE DES MATIERES

préparer les ingrédients :
1 kg de farine
50 g de levure de bière
100 g de sucre
16 g de sel
12 œufs
500 g de beurre

verser un peu d'eau ou de lait tiède sur la levure

et la délayer

dans une calotte ou la cuve d'un batteur,
y former une fontaine

verser la levure dans la fontaine

ajouter les œufs

ajouter le sucre et le sel (pour éviter à la levure d'être en contact direct avec ces deux ingrédients qui pourraient la « tuer »

battre lentement d'abord puis plus énergiquement

arrêter de battre quand la pâte se décolle des bords

ajouter le beurre ramolli en parcelles

battre la pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle à nouveau des bords

corner les bords,

former une boule (afin d'emprisonner le gaz carbonique pour permettre en bon développement de la pâte)

laisser reposer la pâte dans un endroit à l'abri des courants d'air, à température ambiante, recouverte d'un torchon

après le repos (la pâte doit avoir au moins doublé de volume…

rabattre la pâte pour la rabattre

puis la travailler sur le marbre

détailler selon le résultat recherché (ici des brioches individuelles)

former des boules bien arrondies afin d'emprisonner le gaz carbonique pour permettre en bon développement de la pâte

couvrir pour laisser pousser à nouveau (la pâte doit doubler à nouveau de volume)

quand la pâte à poussé

mettre à cuire au four à 180/190°C pendant 15 à 20 minutes selon la taille

sortir les brioches du four à la fin de la cuisson et les démouler sur grille à pâtisserie

TABLE DES MATIERES

pâte à choux

(en photos ci-dessous)

¼ de litre d'eau (ou de lait) = 250 g
125 g de farine
60 g de beurre
1 pincée de sel
3 à 5 œufs

matériel :
1 petite russe
1 couteau d'office
1 ramequin
1 corne à pâtisserie
1 spatule en polycarbonate
1 calotte moyenne

1 poche à pâtisserie
1 douille unie (facultative)
ou
deux cuillères à soupe

1 plaque à pâtisserie
1 feuille de papier sulfurisé
1 pinceau à pâtisserie

- couper le beurre en parcelles dans l'eau
- saler l'eau
- porter à ébullition l'eau salée avec le beurre
- quand l'eau bout (le beurre doit être fondu), éteindre le feu et **retirer du feu**
- ajouter la farine **en une seule fois**
- remuer à l'aide d'une spatule vigoureusement pour obtenir une boule homogène
- remettre sur feu doux et battre pour dessécher la pâte
- quand la pâte est bien desséchée (elle ne colle plus ni aux bords de la casserole ni à la spatule, **retirer du feu**
- débarrasser la pâte dans une calotte
- ajouter les œufs un par un jusqu'à ce qu'on obtienne une pâte qui reste en boule mais s'affaisse légèrement (le nombre d'œufs varie selon la farine utilisée, la qualité du desséchement)
- coucher à la poche

TABLE DES MATIERES

pâte à choux (en images)

¼ de litre d'eau (ou de lait) = 250 g
125 g de farine
60 g de beurre
1 pincée de sel
3 à 5 œufs

matériel :
1 petite russe
1 couteau d'office
1 ramequin
1 corne à pâtisserie
1 spatule en polycarbonate
1 calotte moyenne

1 poche à pâtisserie
1 douille unie (facultative)
ou
deux cuillères à soupe

matériel nécessaire :

- 1 russe (de taille proportionnelle à la quantité d'eau ! ATTENTION ! ¼ de litre d'eau cela fait peu d'eau) donc prévoir une petite russe
- 1 couteau d'office
- 1 spatule en polycarbonate ou en bois
- 1 corne
- 1 poche à pâtisserie
- 1 grosse douille unie
- 1 pinceau à pâtisserie
- 1 ramequin
- 1 plaque à pâtisserie
- 1 feuille de papier sulfurisé ou 1 tapis de cuisson

1 plaque à pâtisserie
1 feuille de papier sulfurisé
1 pinceau à pâtisserie

TABLE DES MATIERES

l'eau est mise à chauffer avec le beurre en parcelles et la pincée de sel, tout en remuant afin d'accélérer la fonte du beurre	l'eau est ainsi portée à ébullition	**on retire la russe** du feu et on incorpore la farine en une seule fois au mélange précédent	toujours hors du feu on incorpore complètement la farine à l'eau
résultat obtenu après incorporation de la farine	on remet la russe sur le feu et on remue vigoureusement la pâte pour la dessécher et pour éviter qu'elle n'adhère au fond de la russe	résultat obtenu : la pâte n'adhère plus ni à la casserole, ni à la spatule	on débarrasse la pâte dans une calotte et on y incorpore les œufs un par un
chaque œuf est incorporé vigoureusement (on sait qu'un œuf est correctement incorporé quand la pâte n'est plus brillante)	on agit de même avec tous les œufs (le nombre exact d'œufs dépend de leur taille t de la qualité du desséchage de la pâte)	consistance obtenue après l'incorporation du nombre exact d'œufs : la pâte forme une boule qui se tasse légèrement quand on arrête de remuer	on prépare la plaque à pâtisserie qui servira pour la cuisson des chouquettes : on met une goutte d'huile aux 4 coins de la plaque

on dépose une feuille de papier sulfurisé sur la plaque (l'huile va permettre de « coller » la feuille à la plaque et éviter ainsi qu'elle ne se soulève par l'action de la chaleur tournante du four)	on remplit la poche à pâtisserie munie d'une douille unie de grand format en cornant correctement la calotte	on couche les choux en tenant la poche bien à la verticale	le résultat obtenu doit présenter des choux de forme et de taille régulières
on dore les choux avec la dorure	on saupoudre chaque chou d'une bonne quantité de sucre en grains	(dans le cas des gougères on ajoute du gruyère dans la pâte et l'on saupoudre les gougères dorées avec du gruyère râpé)	termes culinaires : corner coucher dorer

TABLE DES MATIERES

pâte à crêpes

250 g de farine tamisée
2 g de sel
50 g de sucre
3 œufs entiers
5 dl (500 g) de lait (le lait de vache peut être remplacé par du « lait » d'épeautre)
50 g de beurre (ou 2 cs d'huile de tournesol)

matériel nécessaire :
1 calotte moyenne
2 ramequin
1 fouet à sauce
1 poêle à crêpes
1 tamis à farine
1 pochon
1 pinceau à pâtisserie
½ pomme de terre
1 fourchette

réaliser une pâte à crêpes :

- faire fondre le beurre (il sera ajouté une fois refroidi)
- disposer la farine en fontaine, ajouter le sel et le sucre
- casser les œufs dans la fontaine
- à l'aide d'un fouet mélanger les ingrédients du centre de la fontaine et incorporer peu à peu la farine en ajoutant par petites quantités le lait
- la pâte obtenue doit être parfaitement lisse
- ATTENTION si les ingrédients ne sont pas mélangés selon ce principe on obtient des grumeaux !
- passer au chinois étamine
- ajouter le beurre refroidi (ou de l'huile de tournesol)
- laisser reposer 15 minutes puis cuire les crêpes dans une poêle éponyme.

TABLE DES MATIERES

pâte à crêpes

250 g de farine
2 œufs
50 g de sucre
1 pincée de sel
5 dl de lait
50 g de beurre
½ gousse de vanille

matériel nécessaire :
1 calotte moyenne
2 ramequin
1 fouet à sauce
1 poêle à crêpes

- mélanger farine, sucre et sel
- disposer la farine en fontaine dans une calotte
- mettre les œufs dans la fontaine
- à l'aide d'un fouet mélanger les œufs en leur incorporant petit à petit la farine et le lait (on obtient ainsi une pâte parfaitement lisse
- passer la pâte au chinois
- ajouter le beurre fondu refroidi et laisser reposer la pâte avant de cuire les crêpes

	1 tamis à farine *1 pochon* *1 pinceau à pâtisserie* *½ pomme de terre* *1 fourchette*	

TABLE DES MATIERES

pâte à croissants	*(une trentaine de pièce environ)* *500 g de farine* *10 g de sel* *80 à 100 g de sucre (selon les goûts)* *15 g de levure de boulangerie* *5 cl de lait* *40 g de beurre pommade* *235 g de lait* *285 g de beurre*	pétrissage : - dans la cuve du batteur mélanger la farine, le sel, le sucre et la levure diluée dans les 5 cl de lait tiède - pétrir à petite vitesse durant 5 minutes - ajouter les 40 g de beurre pommade - pétrir à grande vitesse durant 7 minutes - laisser reposer 30 minutes à température ambiante puis 1 h 30 au réfrigérateur tourer - incorporer à la pâte 285 g de beurre et laisser reposer 30 minutes à température ambiante - donner un tour supplémentaire confectionner les croissants - abaisser la pâte sur 5 mm d'épaisseur - détailler les triangles pour les croissants, les rouler - laisser pousser une nuit cuire les croissants - dorer les croissants - cuire à 180°C durant 15 à 20 minutes - débarrasser sur une grille à pâtisserie (photos ci-dessous)

TABLE DES MATIERES

pâte à croissants (en images)	*10 g de sel* *500 g de farine* *100 à 130 g de sucre* *42 g de levure de bière diluée dans 5 cl (50 g) de lait tiède* *235 g de lait tiède* *285 g de beurre*	peser les ingrédients et mélanger

mettre dans une calotte (ou cuve du batteur) puis incorporer 235 g de lait tiède et battre 5 minutes à petite vitesse

ajouter 40 g de beurre mou et battre à grande vitesse 6/7 minutes

laisser reposer 30 minutes à température ambiante puis 1 h 30 au frigo

réaliser deux tours avec 285 g de beurre : poser le beurre sur la moitié de la pâte

recouvrir le beurre avec l'autre moitié

tapoter sur la pâte pour que la pâte s'abaisse en même temps que le beurre

jusqu'à obtenir un rectangle

replier en 3 parties égales (on a fait 1 tour)

abaisser

puis replier en 3

et laisser reposer 30 minutes
donner un tour
la pâte étant bien ferme il n'y a aucun souci pour former les croissants (ou autres pains et laisser reposer 1 nuit (ou au moins 1 h 30 mais une nuit c'est bien mieux)

dorer avec 1 œuf (une ou deux fois -plus brillants-) puis cuire à 180°C pendant 15 minutes (pas plus)

refroidir sur une grille

tourner d'un quart de tour

TABLE DES MATIERES

pâte à génoise

4 à 5 œufs
125 g de sucre
125 g de farine
60 g de beurre (facultatif)

matériel nécessaire :

1 cul-de-poule
1 fouet à blanc
1 ramequin
1 tamis à farine
1 russe (si ajout de beurre)
1 spatule en polycarbonate
1 corne à pâtisserie
1 moule à génoise chemisé de papier sulfurisé
1 pinceau à pâtisserie

- beurre et chemiser (éventuellement) un moule à génoise
- mettre à chauffer dans un récipient à fond large de l'eau (pour le bain-marie) la température ne doit pas excéder ce que peut supporter la main plongée dedans
- dans un cul-de-poule, casser les œufs entiers et les mélanger au fouet à blancs avec le sucre
- quand l'eau arrive à bonne température, y plonger le fond du cul-de-poule et battre le mélange jusqu'à obtenir un mélange épais (on doit pouvoir faire un « ruban » qui reste en relief en surface en levant le fouet)
- retirer du bain-marie et continuer à battre le mélange jusqu'à son complet refroidissement
- le restant du travail se fait à la spatule (en bois ou polycarbonate)

	1 bain-marie *ou* *1 cuve de batteur*	- mélanger délicatement (« intimement ») en 3 à 4 fois, la farine tamisée « en coupant » l'appareil en faisant tourner le cul-de-poule dans le sens inverse de manière à incorporer la farine complètement - ajouter délicatement, (éventuellement) le beurre fondu tiède - mettre immédiatement la pâte en moule et cuire 20 à 25 minutes à 180°C (T6)

TABLE DES MATIERES

pâte à génoise : méthode au bain-marie	*matériel nécessaire :* *1 cul-de-poule* *1 fouet à blanc* *1 ramequin* *1 tamis à farine* *1 russe (si ajout de beurre)* *1 spatule en polycarbonate* *1 corne à pâtisserie* *1 moule à génoise chemisé de papier sulfurisé* *1 pinceau à pâtisserie* *1 bain-marie* *ou* *1 cuve de batteur*	

ingrédients :
4 œufs
125 g de sucre
125 g de farine

pour chemiser le moule : de l'huile ou du beurre fondu

matériel nécessaire :

1 cul de poule (de taille adaptée à la quantité de pâte prévue)
1 sautoir ou un rondeau avec de l'eau chaude
1 fouet à blanc (de préférence)
1 spatule en polycarbonate
1 corne
1 pinceau
1 moule à génoise
1 feuille de papier sulfurisé découpée à la taille du moule
1 ramequin (pour casser les œufs)

1. veiller à préparer le matériel, peser les ingrédients, graisser le moule et le chemiser éventuellement de papier sulfurisé avant de commencer à monter la pâte

2. fouetter les œufs

3. adopter un geste qui permet l'incorporation de l'air dans la pâte, ainsi qu'une position ergonomique qui assurera un travail sans fatigue

4. ajouter le sucre sur les œufs

5. vérifier la température de l'eau qui servira de bain-marie : la main posée dans l'eau doit pouvoir supporter la chaleur de celle-ci (en aucun cas de la vapeur doit s'en échapper, ou des bulles se former au fond)

6. commencer à fouetter le mélange œufs + sucre au bain-marie

7. le geste doit être ample (pour l'incorporation de l'air) et soupe (le poignet, ni le bras ne doivent se fatiguer à battre la pâte)	**nota : à partir du moment où l'on a commencé à monter la pâte à génoise, il ne faut pas s'arrêter de fouetter**	8. au contact de la chaleur du bain-marie, la pâte va changer de couleur (elle pâlit)
9. de texture (elle épaissit)	**nota** : adopter un geste ample qui favorise l'incorporation de l'air dans la pâte, c'est cet air qui permettra à la pâte de gonfler et d'être donc moelleuse et aérée	10. de volume (elle triple de volume par rapport à l'origine)
11. battre la pâte jusqu'à ce qu'elle atteigne la consistance appelée du « ruban » (en soulevant le fouet, la pâte laisse un ruban en surface, et en relief, sur la pâte)	12. retirer la cul de poule du bain-marie	13. continuer à battre la pâte hors du bain-marie jusqu'à son refroidissement complet
14. la pâte va continuer à épaissir en refroidissant, **retirer le fouet**	15. incorporer la farine en la tamisant sur la pâte	nota : la farine est incorporée en 3 à 4 fois
16. incorporer intimement la farine au mélange œufs + sucre à l'aide d'une spatule en polycarbonate nota : la spatule tourne dans un sens et sur elle- même, le cul de poule tourne dans le sens contraire	17. tamiser la deuxième puis la troisième partie de la farine **nota** : l'incorporation doit se faire intimement mais efficacement pour que l'incorporation ne risque pas de faire retomber la pâte	18. procéder comme précédemment pour les 2 et 3ème incorporations de farine. **nota** : quand toute la farine a été incorporée « faire un dernier tour » pour vérifier qu'il ne reste pas de « bulles » de farine
19. corner correctement la pâte se trouvant sur la spatule	20. corner la pâte dans le moule graissé et chemisé éventuellement de papier sulfurisé	21. le récipient étant correctement corné
22. mettre la pâte au four préchauffé à 180°C	23. et cuire 20 à 30 minutes suivant la taille de la génoise	24. dès la sortie du four, démouler la génoise et nettoyer le moule avec un chiffon (tant qu'il est chaud)

ce qu'il faut :

faire	**ne pas faire**
le cul-de-poule dans lequel a été montée la pâte doit être correctement corné	le récipient est mal corné : on **gaspille** ainsi des marchandises et de la pâte
le moule est rempli sans que de la pâte soit raclée sur les bords	de la pâte a été raclée sur les bords du moule : elle risque de brûlée au four

TABLE DES MATIERES

pâte à pain (idéale pour burger) *1 kg de farine*
15 g de sel
50g de sucre

- diluer la levure dans l'eau tiède
- faire fondre le beurre

	¼ de L. de lait *175g d'eau tiède* *30g de levure* *125g de beurre* *2 œufs*	- mettre la farine en fontaine dans la cuve du batteur, y verser la levure diluée - mélanger le reste des ingrédients - mettre à battre à vitesse lente jusqu'à ce que l'on ait obtenu une pâte homogène - ajouter le beurre légèrement refroidi - battre en vitesse rapide jusqu'à ce que la pâte se détache des bords - mettre la pâte à pousser au chaud recouverte d'un torchon - quand la pâte a doublé de volume, rabattre mettre en 2 moules chemisés de papier sulfurisé, laisser pousser jusqu'à ce que la pâte atteigne presque les bords des moules - poser une feuille de papier sulfurisé sur la pâte et recouvrir d'une plaque à pâtisserie - cuire au four à 180°C pendant 20 à 30 minutes selon la taille

TABLE DES MATIERES

pâte à pains au chocolat	*(une trentaine de pièce environ)* *500 g de farine* *10 g de sel* *100 g de sucre* *15 g de levure de boulangerie* *5 cl de lait* *40 g de beurre pommade* *235 g de lait* *285 g de beurre* *barres de chocolat noir*	pétrissage : - dans la cuve du batteur mélanger la farine, le sel, le sucre et la levure diluée dans les 5 cl de lait tiède - pétrir à petite vitesse durant 5 minutes - ajouter les 40 g de beurre pommade - pétrir à grande vitesse durant 7 minutes - laisser reposer 30 minutes à température ambiante puis 1 h 30 au réfrigérateur tourer - incorporer à la pâte 285 g de beurre et laisser reposer 30 minutes à température ambiante - donner un tour supplémentaire confectionner les pains au chocolat - abaisser la pâte sur 5 mm d'épaisseur - détailler les rectangles pour les pains au chocolat, disposer les barres de chocolat noir, les rouler - laisser pousser une nuit cuire les pains au chocolat - dorer les pains au chocolat - cuire à 180°C durant 15 à 20 minutes - débarrasser sur une grille à pâtisserie

TABLE DES MATIERES

pâte à pains au sucre	*(une trentaine de pièce environ)* *500 g de farine* *10 g de sel* *100 g de sucre* *15 g de levure de boulangerie* *5 cl de lait* *40 g de beurre pommade* *235 g de lait* *285 g de beurre*	pétrissage : - dans la cuve du batteur mélanger la farine, le sel, le sucre et la levure diluée dans les 5 cl de lait tiède - pétrir à petite vitesse durant 5 minutes - ajouter les 40 g de beurre pommade - pétrir à grande vitesse durant 7 minutes - laisser reposer 30 minutes à température ambiante puis 1 h 30 au réfrigérateur tourer - incorporer à la pâte 285 g de beurre et laisser reposer 30 minutes à température ambiante - donner un tour supplémentaire

	pralin en grains *sucre en grains*	confectionner les pains au sucre - abaisser la pâte sur 5 mm d'épaisseur - détailler les rectangles pour les pains au sucre, dorer, saupoudrer de sucre en grains et de pralin en grains, les rouler - laisser pousser une nuit cuire les pains au sucre - dorer les pains au sucre - cuire à 180°C durant 15 à 20 minutes - débarrasser sur une grille à pâtisserie

TABLE DES MATIERES

pâte à pain pour pains auvergnats	*20 g de levure de boulangerie* *300 g d'eau tiède* *500 g de farine de froment* *10 g de sel* *temps de repos : 2 heures* *temps de cuisson : 20 à 30 minutes (selon la taille)* *température de cuisson : 220°C*	- dans un bol diluer la levure dans l'eau tiède - mélanger farine, sel - ajouter la levure diluée dans l'eau - pétrir 10 minutes à vitesse lente - laisser pousser la boule de pâte 1 heure recouverte d'un torchon - abaisser la pâte en en conservant un peu pour les « couvercles » - façonner des boules de pâte - abaisser la pâte conservée pour les « couvercles » et la découper en cercles de la tailler des petits pains - badigeonner les boules avec de l'eau et disposer un « couvercle » sur chaque boule - laisser pousser la pâte 1 heure en recouvrant d'un torchon - badigeonner les « couvercles » d'eau et saupoudrer de farine - cuire 20 à 30 minutes (selon la taille) à 220°C

TABLE DES MATIERES

pâte à pain pour pain boulot	*23 g de levure de bière* *38 cl (380 g) d'eau tiède* *515 g de farine de froment* *10 g de sel* *temps de pousse : 2 h 30* *temps de cuisson : 20 à 35 minutes à 220°C*	- diluer la levure dans l'eau tiède - dans le bol du robot, disposer farine et sel fin, mélanger - ajouter l'eau et la levure - pétrir 10 minutes - laisser pousser 1 heure en recouvrant d'un linge - façonner les boules de pain, faire plusieurs incisions parallèles - laisser pousser recouvert d'un torchon 1 heure - cuire 20 à 35 minutes selon la taille des pains à 220°C

TABLE DES MATIERES

pâte à pain pour pain bretzel	*20 g de levure de boulangerie* *15 cl (150 g) d'eau* *500 g de farine de froment* *10 g de sel fin* *15 cl (150 g) de l'ait tiède* *1 jaune d'œuf* *pour le bain de cuisson* *1 l d'eau* *100 g de bicarbonate de soude* *1 petite poignée de gros sel*	- diluer la levure dans l'eau tiède - dans le bol du robot, disposer farine et sel fin, ajouter la levure diluée et le lait - pétrir durant 10 minutes à petite vitesse - laisser pousser la boule de pâte durant 1 heure à l'abri d'un torchon - façonner des petits pains - faire bouillir de l'eau dans laquelle on versera le bicarbonate et le gros sel - à l'aide d'une araignée, mettre les boules de pain 1 minute dans l'eau bouillante - déposer sur la plaque à pâtisserie et laisser pousser 30 minutes à l'abri d'un torchon - badigeonner d'un œuf battu

	temps de pousse : 1 h 30 *temps de cuisson : 30 minutes* *température de cuisson : 220°C*	- cuire 30 minutes à 220°C

TABLE DES MATIERES

pâte à pain pour pain cordon	*levain :* *70 g de farine de froment* *70 cl d'eau tiède* *pâte* *500 g de farine de froment* *260 cl (260 g) d'eau tiède* *60 cl (60 g) de lait fermenté (ou lait ribot)* *10 g de sel* *25 g de levure de boulangerie* *temps de pousse : la veille pour le levain puis 2 h 30* *temps de cuisson : 25 à 40 minutes à 220°C (four préchauffé à 250°C)*	la veille : - réaliser le levain et le laisser reposer une nuit à température ambiante le jour même : - mélanger tous les ingrédients et le levain dans le cuve du batteur et pétrir une dizaine de minutes - laisser pousser la boule de pâte bien arrondie durant 1 h 30 en recouvrant d'un torchon - dégazer (rabattre) la pate - façonner les pains, disposer sur une plaque à pâtisserie légèrement farinée - couvrir d'un linge et laisser pousser 1 heure - préchauffer le cour à 250°C - enfourner les pains, baisser le four à 220°C et cuire de 25 à 40 minutes selon la taille des pains

TABLE DES MATIERES

pâte à pain pour pain coupiette	*7 g de sel* *150 g de farine 5 céréales et 3 graines* *100 g de farine de froment* *50 g de farine de châtaigne* *1.5 cc de levure déshydratée ou 20 g de levure de bière* *19.5 cl d'eau (195 g)* *1 cs d'huile de noix* *2 cs de miel* *temps de pousse : 1 h 15* *temps de cuisson : 20 à 30 minutes à 200°C*	- diluer la levure dans l'eau tiède - dans la cuve du batteur mélanger farines et sel - ajouter l'huile de noix, le miel - pétrir à petite vitesse durant 10 minutes - mettre en boule bien ronde et couvrir d'un linge, puis laisser pousser 45 minutes - façonner en boules, les inciser profondément en lignes parallèles - puis laisser pousser (toujours couvert d'un linge) 15 à 20 minutes - badigeonner d'eau et saupoudrer de graines de sésame - cuire au four à 200°C 20 à 35 minutes selon la taille

TABLE DES MATIERES

pâte à pain pour pain de Beaucaire	*levain :* *75 g de farine de froment* *75 g d'eau tiède* *pour la pâte :* *1 kg de farine T55* *450 g d'eau* *20 g de sel* *50 g de levure* *huile d'olive* *temps de pousse : 3 heures* *temps de cuisson : 15 minutes à 220°C*	la veille - réaliser levain et laisser reposer à l'abri à température ambiante le jour même : - disposer tous les ingrédients et le levain dans le bol du batteur - pétrir 10 minutes à vitesse lente - mettre en boule bien ronde et laisser pousser 1 heure 30 recouvert d'un torchon - façonner en pains de forme ovale - déposer les pains sur plaque farinée, faire une strie sur toute la longueur des pains - laisser pousser encore 1 h 30 recouvert d'un torchon - badigeonner d'huile d'olive - cuire 15 minutes à 220°C

TABLE DES MATIERES

pâte à pain pour pain de campagne	*500 g de farine type 45* *60 g de farine de seigle*	- dans une calotte, délayer 60 g de farine de blé, la farine de seigle et la levure dans 150 g d'eau tiède.

	10 g de sel *350 à 500 g d'eau tiède* *15 g de levure* *temps de pousse : 3 h 30* *temps de cuisson : 25 minutes*	Laisser pousser, couvert d'un torchon cette pâte durant 1 h 30 dans un endroit tiède - **après 1 h 30 de pousse** mettre en fontaine le reste de farine ainsi que le sel, mélanger. - y verser le reste d'eau tiède ainsi que le levain. - travailler en incorporant peu à peu la farine - pétrir 10 minutes - laisser doubler de volume durant **1 h 30** en couvrant d'un torchon dans un endroit tiède - rabattre la pâte et la diviser en pâtons, former en boules (bien rondes) et laisser pousser sur une plaque à pâtisserie durant **30 minutes** - faire une croix à la surface de chaque boule et enfourner à 240°C pendant 10 minutes puis baisser le four à 210 pendant 15 minutes.

TABLE DES MATIERES

pâte à pain pour pain de mie (école hôtelière Metz)	*1 kg de farine* *15 g de sel* *50g de sucre* *¼ de L. de lait* *175g d'eau tiède* *30g de levure* *125g de beurre* *2 œufs*	- diluer la levure dans l'eau tiède - faire fondre le beurre - mettre la farine en fontaine dans la cuve du batteur, y verser la levure diluée - mélanger le reste des ingrédients - mettre à battre à vitesse lente jusqu'à ce que l'on ait obtenu une pâte homogène - ajouter le beurre légèrement refroidi - battre en vitesse rapide jusqu'à ce que la pâte se détache des bords - mettre la pâte à pousser au chaud recouverte d'un torchon - quand la pâte a doublé de volume, rabattre mettre en 2 moules chemisés de papier sulfurisé, laisser pousser jusqu'à ce que la pâte atteigne presque les bords des moules - poser une feuille de papier sulfurisé sur la pâte et recouvrir d'une plaque à pâtisserie - cuire au four à 180°C pendant 20 à 30 minutes selon la taille

TABLE DES MATIERES

pâte à pizza briochée	*1 kg de farine* *6 œufs* *30 g de sel* *60 g de sucre* *90 g de beurre* *80 g d'huile d'olive* *40 g de levure* *250 g de lait*	- travailler au batteur durant 20 minutes - portionner en boules de 180 g - bouler et pointer 2 heures - réserver au frais avant utilisation

TABLE DES MATIERES

pâte à pizza surfine	*1 kg de farine* *30 g de sel* *30 g de sucre*	- travailler au batteur durant 20 minutes - portionner en boules de 180 g

	40 g de beurre *80 g d'huile d'olive* *20 g de levure*	- bouler et pointer 2 heures - réserver au frais avant utilisation

TABLE DES MATIERES

pâte brisée	*250 g de farine* *125 g de beurre* *1 bonne pincée de sel* *de l'eau*	- mettre la farine en fontaine avec le sel fin - disposer le beurre enparcelles dans la fontaine et du bout des doigts l'émietter (sabler la pâte) mais en veillant à ne pas trop travailler l'ensemble pour que le beurre ne commence pas à fondre (le mélange doit rester jaune pâle et surtout pas d'un jaune soutenu - ajouter l'eau petit à petit en mélangeant avec deux doigts puis pétrir avec l'ensemble de la paume quand la boule de pâte devient suffisamment consistante - ne pas trop travailler la pâte (elle deviendrait élastique) - filmer et réserver au frais

TABLE DES MATIERES

La pâte brisée (1. confection de la pâte) (en images)

Préparer les ingrédients : 250g farine, 125g beurre, 1 pincée de sel, 1 œuf (facultatif)	Mettre la farine en fontaine dans la calotte	saler
Ajouter le beurre en parcelles	Avec l'extrémité des doigts, incorporer le beurre à la farine (sabler)	Travailler avec l'extrémité des doigts pour éviter de chauffer le beurre

Résultat obtenu (« sable »)	Ajouter l'eau peu à peu	Incorporer l'eau à la farine en utilisant deux doigts
Quand la pâte prend de la consistance utiliser toute la main	Bien incorporer toute l'eau à la farine	Pétrir sans trop insister (la pâte deviendrait élastique
Récupérer toute la farine dans la calotte	Fraiser la pâte sur le plan de travail afin de l'homogénéiser	Fleurer le marbre

La pâte brisée (2. abaissage et fonçage)

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie abaisser la pâte	L'abaisse doit être régulière	La pâte doit être abaissée proportionnellement à la taille du cercle
Rouler la pâte sur le rouleau	Dérouler la pâte sur le cercle à tarte	Faire épouser le fond du cercle à la pâte

Appliquer la pâte sur les bords	Résultat obtenu	À l'aide du rouleau...
...découper le surplus...	...de pâte	Retirer la pâte en trop
Pincer les bords de la tarte...	...en remontant les bords	Résultat obtenu
En tenant les bords...	...chiqueter tout le pourtour de la tarte	Résultat obtenu

TABLE DES MATIERES

pâte feuilletée (en images)

détrempe :
400 g de farine
200g d'eau
4 pincées de sel

tourage :
300 g de beurre concentré

cette recette, assez peu orthodoxe, permet d'économiser un bon quart d'heure sur le temps de repos et d'obtenir une pâte moins élastique de meilleure tenue à la cuisson. le résultat obtenu est excellent et conforme à la pâte feuilletée obtenue « classiquement ».

-

peser et préparer les ingrédients (première chose à faire en pâtisserie)

saler la farine (1 pincée de sel pour 100g de farine)

ajouter l'eau en une seule fois (d'où la nécessité de peser l'eau)

mélanger rapidement et vigoureusement : farine, sel et eau

arrêter dès que l'eau n'est plus visible (et sans chercher à obtenir une boule parfaite - surtout pas - !) on obtient une DETREMPE (ça ne ressemble à rien, c'est normal !)

à l'aide du rouleau à pâtisserie, ramollir le beurre (ou toute autre matière grasse utilisée)

le rouleau doit adopter une légère rotation en frappant le beurre de manière à ne pas « coller » au beurre

arrêter de ramollir le beurre quand il a la consistance de la détrempe (trop mou ou trop dur il ne s'incorporerait pas correctement à la détrempe)

« verser » la détrempe sur le marbre ou le plan de travail

la disposer (tant bien que mal) en un rectangle)

disposer la matière grasse (elle aussi en rectangle) sur la moitié de la détrempe

recouvrir, tant bien que mal, le beurre avec l'autre moitié de la détrempe

à l'aide du rouleau à pâtisserie, tapoter la pâte de manière à ce que détrempe et beurre s'abaisse ensemble

tapoter jusqu'à obtenir un *pâton* de 2 bons centimètres d'épaisseur

finir en abaissant avec le rouleau mais pas plus fin qu'un centimètre d'épaisseur (on doit chercher à obtenir un pâton de forme rectangulaire)

prendre le haut de l'abaisse et le rabattre sur le tiers

plier le pâton en 3 parts égales

il est possible que l'on voit le beurre (à ce stade ça n'a pas d'importance)

tourner le pâton ainsi obtenu d'un quart de tour

➦

souder les extrémités à l'aide du rouleau pour qu'en abaissant les bords soient le plus droits possible

en débutant par le bas, abaisser le pâton de pâte feuilletée

sur un bon centimètre d'épaisseur

plier en 3 parts égales

tourner le pâton ainsi obtenu d'un quart de tour

↱

recommencez une deuxième fois les mêmes gestes vous avez fait 1 *tour*

marquer (discrètement pour éviter de faire des trous et donc de casser des « feuilles ») la pâte pour indiquer que vous avez fait 2 tours

15 minutes

laisser reposer la pâte au moins 15 minutes (au frais si nécessaire) en l'emballant dans un papier film ou un sac congélation

souder les extrémités

abaisser la pâte

chercher à obtenir les bords le plus perpendiculaires possible (afin que le nombre de « feuilles » soit le même partout)

plier en 3 parts égales

tourner le pâton ainsi obtenu d'un quart de tour

↱ : vous avez fait 3 tours

souder les extrémités

abaisser la pâte

l'épaisseur de l'abisse devinet de moins en moins importante au fur et à mesure des tours

plier en 3

marquer (discrètement pour éviter de faire des trous) la pâte pour indiquer que vous avez fait 4 tours

15 minutes

laisser reposer la pâte au moins 15 minutes (au frais si nécessaire) en l'emballant dans un papier film ou un sac congélation

fleurer correctement le marbre et l'abaisse

souder les extrémités

abaisser la pâte	plier en trois	tourner le pâton ainsi obtenu d'un quart de tour ↱ : vous avez fait 5 tours	souder les extrémités
		15 minutes	
abaisser la pâte	plier en 3 : vous avez fait 6 tours, la pâte est prête	laisser reposer ¼ d'heure (de préférence mais pris par le temps il est possible de travailler la pâte immédiatement)	après le temps de repos, sortir la pâte du papier film (ou du sac congélation, plus pratique parce que plus solide)
souder les extrémités	commencer d'abaisser légèrement	détailler la pâte en autant de parts que nécessaire (il est préférable de détailler avant d'abaisser, c'est souvent un bon moyen d'éviter les gaspillages, sauf en cas de détaillage de petites pâtisseries - chaussons… -)	abaisser de la forme et de l'épaisseur souhaitée

TABLE DES MATIERES

pâte feuilletée viennoise (à galette)

détrempe :
650 g de farine
50 g de beurre
200 g de lait
20 g de sel
15 g de sucre
20 g de rhum
2 jaunes d'œufs
100 à 200 g d'eau

tourage :
100 g de matière grasse

- réaliser la détrempe en mélangeant tous les ingrédients
- tourer avec la matière grasse en cubes mélangée à la farine
- réaliser 2 tours simples et 2 tours doubles
- ce feuilletage développe moins qu'une pâte classique mais s'émiette moins à la découpe

malaxée avec 350 g de farine

TABLE DES MATIERES

pâte levée (en images)	*1 kg de farine* *50 g de levure de bière* *100 à 120 g de sucre* *10 à 15 g de sel* *12 œufs* *500 g de beurre*	une pâte levée comporte de la levure de boulangerie (aussi appelée levure de bière)

préparer les ingrédients :
1 kg de farine
50 g de levure de bière
100 à 120 g de sucre
10 à 15 g de sel
12 œufs
500 g de beurre

verser un peu d'eau ou de lait tiède sur la levure

et la délayer

dans une calotte ou la cuve d'un batteur,
y former une fontaine

verser la levure dans la fontaine

ajouter les œufs

ajouter le sucre et le sel (pour éviter à la levure d'être en contact direct avec ces deux ingrédients qui pourraient la « tuer »

battre lentement d'abord puis plus énergiquement

arrêter de battre quand la pâte se décolle des bords

ajouter le beurre ramolli en parcelles

battre la pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle à nouveau des bords

corner les bords,

former une boule (afin d'emprisonner le gaz carbonique pour permettre en bon développement de la pâte)

laisser reposer la pâte dans un endroit à l'abri des courants d'air, à température ambiante, recouverte d'un torchon

après le repos (la pâte doit avoir au moins doublé de volume…

re-travailler la pâte pour la rabattre

puis la travailler sur le marbre

détailler selon le résultat recherché (ici des brioches individuelles)

former des boules bien arrondies afin d'emprisonner le gaz carbonique pour permettre en bon développement de la pâte

couvrir pour laisser pousser à nouveau (la pâte doit doubler à nouveau de volume)

quand la pâte à poussé

mettre à cuire au four à 180/190°C pendant 15 à 20 minutes selon la taille

sortir les brioches du four à la fin de la cuisson et les démouler sur grille à pâtisserie

TABLE DES MATIERES

pâtes poussées (en images)

on appelle une pâte « poussée » quand elle monte grâce à la levure chimique (ou au bicarbonate de soude) quelle contient

préparer les ingrédients :
2 œufs
125 g de sucre glace
60 g de farine
60 g de fécule de maïs
½ cc de levure chimique
125 g de beurre fondu froid

mettre les œufs dans une calotte ou un cul-de-poule et verser le sucre glace sur les œufs

battre

mélanger farine, fécule de maïs et levure chimique

tamiser le tout en 2/3 fois sur les œufs

bien mélanger le tout

ajouter le beurre fondu refroidi		bien mélanger et mettre la pâte en moule cuire 10 minutes à 1 heure suivant le moule choisi laisser reposer quelques minutes à la sortie du four puis démouler
		TABLE DES MATIERES
pâton **terme culinaire**	morceau de pâte non détaillée	
		TABLE DES MATIERES
Pavé au chocolat amer et aux épices douce	*250g de chocolat noir* *250g de beurre* *25g de beurre (pour le moule)* *180g de sucre* *75g de farine* *3 œufs* *½ cuillère à café de vanille en poudre* *4 pincées de :* *Cannelle* *Anis vert* *Cardamome*	– Réaliser un sirop avec le sucre et 100g d'eau, porter à ébullition, ajouter beurre et chocolat à feu doux – Mélanger pour obtenir un mélange homogène – Dans une calotte mélanger la farine avec les 3 œufs un par un, ajouter vanille et les trois épices – Ajouter le mélange au chocolat – Mettre en moule masqué de papier sulfurisé beurré – Mettre le moule au bain-marie, porter à ébullition et cuire 1 heure à 170°C – Laisser refroidir, démouler, saupoudrer de sucre glace et cannelle.
		TABLE DES MATIERES
Pavé de truite, riz sauvage, compotée d'échalotes		– Pocher le riz sauvage à l'anglaise : départ eau bouillante salée – Emincer les échalotes très finement, les faire suer puis ajouter une poignée de sucre, caraméliser et mouiller au vin rouge, laisser réduire à sec – Détailler puis faire sauter les filets de truites à l'huile (ou les pocher départ eau froide et arrêter la cuisson dès la prise d'ébullition, attendre 5 minutes et dresser) – Dresser à volonté (on peut ajouter une sauce crème (crème réduite) colorée en rose (si la recette est effectuée dans le cadre d' « octobre rose »)
		TABLE DES MATIERES
petite salade de tomate, concombre, poivron		– Monder et couper les tomates en rondelles ou en 8 – Emincer finement les poivrons – Emincer le concombre – Réaliser une vinaigrette – Disposer sur les assiettes, assaisonner – Parsemer de persil haché
		TABLE DES MATIERES
petits fours « chiffonnés » noix de coco / orange petits fours	*60 g de beurre* *150 g de sucre* *2 œufs* *240 g de farine* *½ cc de levure chimique* *1 pincée de sel* *180 g de noix de coco râpée* *1 orange (zeste et jus)* *sucre glace*	– crémer (mélanger le beurre pommade avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange homogène) le beurre, le sucre et les œufs – prélever (râper) le zeste de l'orange puis presser – ajouter le sel, le zeste, le jus de l'orange, la noix de coco, la farine et la levure chimique – laisser reposer la pâte **1 heure** au réfrigérateur – réaliser des boules régulières (de la taille d'une grosse noisette) – passer les boules dans du sucre glace – cuire au four à 180°C pendant 15 à 20 minutes
		TABLE DES MATIERES

persil frisé / *die krausblättrige Petersilie / curly parsley*

TABLE DES MATIERES

persil plat / *die glattblättrige Petersilie / leaf parsley - broadleaf parsley*

TABLE DES MATIERES

persillée **terme culinaire** — qualité d'une viande dont les muscles présentent de nombreuses et très fines infiltrations de gras (signe de bonne qualité)

TABLE DES MATIERES

petits fours aux flocons d'avoine
petits fours

150 g de beurre
250 g de flocons d'avoine
150 de sucre
3 œufs
qq gouttes d'essence d'amande amère
75 g de poudre d'amande
2 cc de levure chimique
100 g de farine

- Faire fondre le beurre et y faire blondir les flocons d'avoine en remuant constamment
- Ajouter 1 cuillère à soupe de sucre et caraméliser légèrement
- Laisser refroidir
- Battre les œufs pour obtenir une préparation crémeuse
- Ajouter peu à peu le sucre et la poudre d'amande en continuant à battre
- Continuer à battre jusqu'à obtention d'une préparation bien crémeuse
- Ajouter la farine tamisée avec la levure chimique
- Ajouter ensuite les flocons d'avoine peu à peu
- A l'aide de 2 cuillères faire des petits tas sur une plaque chemisée d'une feuille de papier cuisson
- Cuire 15' à 175°C
- Laisser refroidir avant de retirer de la plaque puis conserver dans une boîte de fer blanc

TABLE DES MATIERES

petits fours noirs et blancs petits fours repos 1 heure 30	*250 g de farine* *1 pincée de sel* *100 g de sucre en poudre* *200 g de beurre* *3 cs de cacao*	- mélanger farine, sel et sucre - incorporer le beurre en petits parcelles, bien mélanger pour obtenir une masse homogène - partager la pâte en 2 et incorporer le cacao dans une des deux parties - laisser reposer 1 heure 30 - abaisser et détailler la pâte puis alterner les couleurs (pour obtenir un damier coller les différentes couleurs avec du blanc d'œuf)
		TABLE DES MATIERES
petits fours au beurre noisette « Heidesand » sablés de la bruyère petits fours	*250 g de beurre* *200 g de sucre* *1 pincée de sel* *2 cs de lait* *400 g de farine* *100 g de sucre*	- faire chauffer le beurre jusqu'à obtention d'une couleur noisette - verser dans un récipient - laisser solidifier et travailler en pommade avec les 200 g de sucre, le sel et le lait - ajouter ensuite la farine - réserver au frais - former en un boudin carré et le passer dans le sucre restant - laisser reposer encore au frais une bonne vingtaine de minutes - couper en rondelle et faire cuire 10' à 180 °C
		TABLE DES MATIERES
petits fours aux raisins secs (sans gluten) petits fours	*75g de beurre mou ou margarine* *75g de sucre* *1 œuf* *75g de farine sans gluten (maïzena, ou fécule de maïs)* *40g de raisins secs trempés dans 25ml rhum ou amaretto*	- Préchauffez votre four à 200°C. - Battez au fouet électrique le beurre mou et le sucre. - Ajoutez l'œuf, battez bien puis la fécule de maïs jusqu'à obtenir un mélange bien homogène. - Posez votre moule sur la grille froide. A l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille, versez dans les alvéoles. Déposez les raisins ou les pépites de chocolat dans chaque alvéole. - Faites cuire 10 à 12 minutes.
		TABLE DES MATIERES
petits légumes à la grecque	*1 kg de carottes* *ou* *1.2 de champignons de Paris* *ou* *4 artichauts* *ou 1.2 de chou-fleur* *ou 1.2 de courgettes* *ou* *autres légumes* *1 dl d'huile d'olive* *200 g d'oignons* *ou* *200 g de petits oignons* *1 dl de vin blanc* *2 citrons* *1 bouquet garni* *2 gousses d'ail* *sel gris de Guérande ou de Noirmoutier* *poivre en grains* *coriandre en grains*	- suer les oignons ciselés (ou les petits oignons) ATTENTION les légumes se cuisent à part (le temps de cuisson n'est pas le même pour tous les légumes) - ajouter les légumes choisis - mouiller avec le jus de citron, le vin blanc et les éléments aromatiques - cuire à couvert 5 à 6 minutes les champignons, 12' les courgettes, 20 à 25' les fond d'artichauts ou les carottes - retirer le couvercle en fin de cuisson et réduire la cuisson pour obtenir un liquide onctueux - refroidir les légumes (ils peuvent être servis tièdes) - servir les légumes sans les mélanger mais avec leur liquide de cuisson réduit
		TABLE DES MATIERES

petits oignons glacés (en images)

dans un récipient de taille adéquate, disposer les légumes sur une couche d'épaisseur, mouiller à l'eau à niveau, ajouter du beurre, du sel et une pincée de sucre.
Mettre sur feu doux

préparer un rond de papier sulfurisé
1. découper un carré dans lequel tiendra le diamètre du récipient de cuisson

2. enlever le surplus pour obtenir un carré

3. plier la feuille en 4 en faisant en sorte que le centre du carré corresponde à la pointe

4. plier en 2 à partir de cette pointe

5. plier une fois encore en 2 à partir de cette pointe

6. plier une fois encore en 2 à partir de cette pointe

disposer la pointe au centre du récipient de cuisson pour calculer la taille du demi-cercle

découper à l'aide d'une paire de ciseaux et déplier : on obtient alors un cercle parfait de la taille du récipient de cuisson

augmenter le feu et porter à ébullition

cuire les légumes jusqu'à évaporation complète du liquide de cuisson

on obtient alors des légumes glacés à blanc

si l'on poursuit la cuisson, le sucre dont sont enrobés les légumes va caraméliser

on obtient alors des légumes glacés à brun

TABLE DES MATIERES

Pinienkern-Kipferln

100 g Pinienkerne
220 g Mehl
200 g weiche Butter
75 g Zucker
1 EL lösliches Espressopulver
1 TL abgerieben Schale einer Bio-Orange
3 EL Puderzucker
3 EL Amaretto-Zucker (z.B. Südzucker « Arometti »)

- Pinienkerne in einem Blitzhacker oder mit einem Messer sehr fein hacken.
- Mehl sieben
- Butter mit Zucker cremig rühren, Espressopulver, Orangenschale und Mehl kurz unterkneten
- Den Teig zur einer Kugel formen
- In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kühlen
- Backofen auf 180°C (Umluft 160 Grad) Grad vorheizen
- mit einem Teelöffel vom Teig walnussgroße Portionen abstechen
- mit bemehlten Händen zu Kipferln formen
- auf mit Backpapier ausgelegten Blechen verteilen
- Kipferln ca. 10 Min. backen, kurz abkühlen lassen
- Puderzucker und Aromazucker mischen
- die warmen Kipferln vorsichtig darin wenden und auskühlen lassen

TABLE DES MATIERES

pincer **terme culinaire**

a) faire caraméliser les sucs d'une viande au fond de son récipient de cuisson (phase préliminaire du déglaçage)
b) pratiquer de petites cannelures à l'aide d'une pince à chiqueter sur les crêtes des tartes, tourtes ou pâtés, pour en favoriser la présentation

TABLE DES MATIERES

plaques à pâtisserie

TABLE DES MATIERES

pogne de la Drôme

pour le levain :
20 g de levure de bière
12 g de lait tiédi
100 g de farine

pour la pâte :
4 œufs
150 g de sucre

la veille :
- réaliser le levain ne mélangeant levure diluée, lait et 100 g de farine, réserver au frais pour la nuit

le jour-même
- pétrir durant **20 minutes** le reste des ingrédients avec le levain à petite vitesse dans le robot
- couvrir et laisser pousser durant **20 minutes**
- pétrir durant **20 autres minutes** à petite vitesse

	1 citron 25 g de fleur d'oranger 45 g de rhum ambré 1 pincée de fleur de sel 180 g de beurre 500 g de farine 1 œuf (dorure)	- couvrir et laisser pousser durant **5 heures au frais** - rabattre la pâte, former en couronne en faisant un trou au centre du pâton - mettre sur une plaque à pâtisserie garnie d'une feuille de papier sulfurisé - couvrir et laisser pousser **à température ambiante** durant **5 heures** à nouveau - faire des incisions à la surface à l'aide d'une paire de ciseaux - dorer - mettre **au frais** et laisser reposer **1 heure** - dorer à nouveau et cuire à 160°C durant 35 à 45 minutes selon la taille

TABLE DES MATIERES

pointer **terme culinaire**	Faire fermenter une pâte levée, dès la fin du pétrissage, durant un temps plus ou moins long.

TABLE DES MATIERES

poires pochées au vin rouge		- éplucher les poires et les couper en deux dans le sens de la longueur - les disposer dans un rondeau, recouvrir de vin rouge, ajouter le sucre (moitié du poids du vin500 g pour 1 litre par exemple) - ajouter éventuellement un bâton de vanille ou de cannelle - ajouter quelques grains de cassis - faire cuire jusqu'à ce que les poires soient « tendres » Nota : il est préférable de réaliser cette préparation quelques jours à l'avance et de la conserver au réfrigérateur

TABLE DES MATIERES

polenta (8 personnes)	*1 litre de lait (ou eau)* *200 g de semoule de maïs* *3 pincées de sel* *4 œufs* *fromage râpé (parmesan, comté…)*	- porter le lait (ou l'eau) à ébullition - verser la polenta en pluie en remuant constamment à la spatule - cuire 5 minutes (selon recette) sans cesser de remuer - ajouter le fromage - mettre en plat beurré - laisser refroidir - détailler puis faire sauter au beurre

TABLE DES MATIERES

pommes boulangères		- réaliser un fond blanc de volaille (voir recette ci-dessus) - tailler les pommes de terre à la mandoline en rondelles de 3 à 4 mm d'épaisseur - émincer finement les oignons - disposer les pommes de terre et les oignons émincés dans une plaque à rôtir beurrée - mouille à niveau avec le fond passé au chinois - porter à ébullition sur le feu vif puis mettre au four et cuire 30 à 45 minutes (selon la taille de la plaque à rôtir) à 200°C jusqu'à absorption totale du fond par les pommes de terre

TABLE DES MATIERES

pommes de terre en « robe des champs »		- pommes de terre cuites avec la peau (départ eau froide + gros sel) - cuire à couvert une vingtaine de minutes jusqu'à ce qu'une pointe de couteau rentre sans forcer dans les pdt

TABLE DES MATIERES

pommes lyonnaise	*pour 8 personnes :* *2 kg de pommes de terre (moyenne BF 15)* *400 g d'oignons* *150 g de beurre* *4 dl d'huile* *sel fin*	- émincer les oignons et les faire sauter au beurre en les colorant LEGEREMENT, réserver au chaud au bain-marie - émincer les pommes de terre à la mandoline en tranches de 2 à 3 mm d'épaisseur, les faire sauter à l'huile ou au beurre et cuire complètement - quand les pommes de terre sont cuites mélanger avec les oignons sautés et servir ou maintenir au chaud en attendant de dresser - saupoudrer de persil haché

TABLE DES MATIERES

pommes miettes		- cuire les pommes de terre en robe des champs en salat l'eau avec du gros sel de Guérande - laisser refroidir et éplucher les pommes de terre - les détailler en rondelles - faire sauter au beurre ou dans de la graisse d'oie ou de canard - saler au sel gris de Noirmoutier

TABLE DES MATIERES

pommes purée	*Pommes de terre Bintje* *Lait* *Beurre* *gros sel de Guérande ou de Noirmoutier*	- couper en gros dés les pommes de terre épluchées - verser dessus de l'eau bouillante ajouter du gros sel et cuire à découvert - passer au moulin à légumes les pommes de terre après les avoir égouttées - ajouter du beurre en parcelles et du lait - goûter et rectifier l'assaisonnement - réserver au chaud

TABLE DES MATIERES

pommes sarladaise	*Pommes de terre Bintje* *graisse d'oie* *sel gris de Guérande ou de Noirmoutier* *ail haché* *persil haché* *éventuellement :* *copeaux de truffes*	- émincer les pommes de terre épluchées en fines rondelles à la mandoline - les faire sauter à la graisse d'oie - en fin de cuisson ajouter l'ail haché et le persil haché (et, éventuellement les copeaux de truffes) - goûter et rectifier l'assaisonnement - réserver au chaud au four ou au bain-marie

TABLE DES MATIERES

pot-au-feu	*macreuse à pot-au-feu* *gîte-gîte* *paleron* *carottes* *oignons (dont un ½ oignon brûlé)* *poireaux* *bouquet garni*	- déposer la viande dans une marmite de grande taille et mouiller **à l'eau froide** à niveau - porter à ébullition et écumer consciencieusement - ajouter les légumes de la garniture aromatique détaillé en grosse mirepoix (la cuisson est longue la garniture a donc le temps de donner toute sa saveur) - porter à ébullition et cuire durant 4 à 5 heures en écumant si nécessaire - détailler la viande en fines tranches et servir avec les légumes de la marmite ou des légumes tournés et cuits dans du bouillon de pot-au-feu - la marmite peut être utilisée comme base d'un consommé (voir recette plus haut)

TABLE DES MATIERES

pot-au-feu de canard	*cuisses de canard* *carottes* *oignons (dont un ½ oignon brûlé)* *poireaux*	- déposer la viande dans une marmite ou un rondeau (selon la quantité) et mouiller **à l'eau froide** à niveau - porter à ébullition et écumer consciencieusement - **égoutter** et mouiller **à l'eau froide**

	bouquet garni	- ajouter les légumes de la garniture aromatique détaillé en fine mirepoix (la cuisson est moins longue qu'un pot-au-feu classique la garniture a donc moins le temps de donner toute sa saveur) - porter à ébullition et cuire durant 1 à 1heure et demie en écumant si nécessaire - servir avec les légumes de la marmite ou des légumes tournés et cuits dans du bouillon de pot-au-feu - la marmite peut être utilisée comme base d'un consommé de canard (voir recette de base plus haut)

TABLE DES MATIERES

potage aux pois cassés (potage Saint-Germain) aux croûtons	*pour le potage : (8 pers.)* *700 g de pois cassés* *150 g de vert de poireaux* *100 g de carottes* *100 de gros oignons* *100 g de lard fumé* *100 g de beurre* *assaisonnement :* *fleur de sel* *pain de mie (voir recette)*	pour le potage : - mettre les pois cassés dans une russe, mouiller à niveau et blanchir - suer les carottes et les poireaux en paysanne, l'oignon ciselé - mouiller à l'eau froide et ajouter les pois cassés - ajouter le lard en un seul morceau et cuire à couvert 45 minutes environ SANS SALER - retirer le lard en fin de cuisson et le détailler en petits lardons - mixer ou passer au moulin à légumes - ajouter les lardons - porter à ébullition, goûter et rectifier l'assaisonnement pour la finition : - ajouter à l'envoi quelques dés de pain de mie passés sous la salamandre afin de les dorer légèrement

TABLE DES MATIERES

potage de lentilles corail et flan au bacon base : le livre du cuisinier	pour le potage : 40g beurre 80g carottes 80g oignons 80g poireau 1 gousse d'ail 800g lentilles corail gros sel de Guérande <u>pour la flan au bacon</u> : 300g bacon 1 gousse d'ail 1cs de concentré de tomate 2 feuille de sauge 5 dl de crème liquide 3 oeufs entiers 3 jaunes fleur de sel poivre du moulin <u>finition</u> : 80g crème fraîche 40g beurre <u>décor</u> : 40g pâte filo 1 œuf fleur de sel 1 feuille de sauge	pour les flan au bacon : - raidir au beurre le bacon en cubes, - ajouter la crème, le concentré de tomate, l'ail écrasé et la sauge - porter à ébullition puis retirer du feu et laisser infuser 15 minutes - retirer la sauge et mixer l'infusion - ajouter les œufs, les jaunes, mixer - goûter, rectifier l'assaisonnement - mettre en moule et cuire au four au bain-marie à 140/150°C pour le potage : - suer les carottes et les poireaux en paysanne, l'oignon ciselé - mouiller à l'eau froide et ajouter les lentilles corail - ajouter l'ail et cuire à couvert 45 minutes environ SANS SALER - retirer l'ail et mixer ou passer au moulin à légumes - crémer, porter à ébullition, goûter et rectifier l'assaisonnement pour la finition : - dorer ou beurrer les feuilles de pâtes filo, les froisser et les colorer au four à 160°C - dresser le potage en décorant avec la pâte filo et les feuilles de sauge

TABLE DES MATIERES

potage froid au concombre et chèvre rôti	*concombre* *huile d'olive* *fleur de sel* *poivre du moulin* *baguette de pain* *bûche de chèvre*	- éplucher et émincer finement le concombre - hacher le tout, ajouter de l'huile d'olive et éventuellement de l'eau très froide - assaisonner - goûter et rectifier l'assaisonnement - couper la baguette en rondelles et les badigeonner au pinceau avec un peu d'huile d'olive, les faire griller - couper la bûche de chèvre en rondelles - disposer sur chaque tranche de pain une rondelle de chèvre et passer au four pour faire fondre le chèvre - servir avec le potage de tomates bien froid

TABLE DES MATIERES

potage froid aux tomates et chèvre rôti	*tomates* *oignons* *ail* *huile d'olive* *fleur de sel* *poivre du moulin* *baguette de pain* *bûche de chèvre*	- monder et épépiner les tomates - concasser - ciseler **très finement** l'oignon - hacher l'ail très finement, ajouter de l'huile d'olive - mélanger le tout, assaisonner - goûter et rectifier l'assaisonnement - couper la baguette en rondelles et les badigeonner au pinceau avec un peu d'huile d'olive, les faire griller - couper la bûche de chèvre en rondelles - disposer sur chaque tranche de pain une rondelle de chèvre et passer au four pour faire fondre le chèvre - servir avec le potage de tomates bien froid

TABLE DES MATIERES

potage poireaux-pommes de terre (dit potage Parmentier)	*pour 8 personnes* *<u>pour le fond blanc de volaille (facultatif)</u> :* *2 litres d'eau* *500 g de carcasses de volaille* *100 g de carottes* *100 g d'oignons* *50 g de vert de poireaux* *<u>pour le potage</u> :* *1.4 kg de pommes de terre Bintje* *400 g de blanc de poireau* *100 g de beurre* *100 g de crème* *<u>pour de dressage</u> :* *½ baguette ou pain de campagne*	- réaliser le fond blanc (facultatif, voire recette plus haut) - faire suer au beurre le blanc de poireau taillé en paysanne - mouiller à l'eau (ou au fond blanc - porter à ébullition - pendant que le potage chauffe, tailler les pommes de terre en cubes grossiers, les ajouter au potage - saler au gros sel - laisser cuire à couvert - tailler le vert de poireau en julienne - le faire suer SANS COLORATION - quand les pommes de terre sont cuites (15 à 20 minutes environ) passer le potage au moulin à légumes ou au mixeur-plongeant (girafe) - goûter et rectifier l'assaisonnement - crémer - ajouter la julienne de vert de poireau suée.

TABLE DES MATIERES

potage de potiron et châtaignes caramélisées base : le livre du cuisinier	*240g poitrine fumée* *40g beurre* *80g poireau* *1.2kg potiron* *480g pdt Bintje* *1.2L fond blanc* *1 gousse d'ail* *gros sel de Guérande* *finition :* *2dl crème liquide* *40g beurre*	- suer la paysanne de poireaux, le potiron en cubes et le lard (entier) - mouiller au fond blanc (ou à l'eau) ajouter les pommes de terre en cubes et l'ail - saler au gros sel et cuire à couvert en écumant régulièrement - tailler des rondelles de baguette, les badigeonner de beurre fondu et les faire griller à la salamandre

	fleur de sel *poivre du moulin* *noix muscade* *1 boîte de châtaignes* *40g beurre* *15g sucre semoule* *fleur de sel* *1 baguette* *120g beurre* *1/8 de botte de ciboulette*	- faire sauter les châtaignes, réduites en brisures, au beurre et les terminer en saupoudrant de sucre afin de les caraméliser légèrement - en fin de cuisson du potage retirer le bouquet garni et le lard - détailler le lard en lardons et réserver - passer le potage au moulin ou mixer à l'aide de la girafe - crémer, porter à ébullition, goûter et rectifier l'assaisonnement - ajouter les lardons, les châtaignes et dresser

TABLE DES MATIERES

potage Parmentier	*pour 8 personnes* *<u>pour le fond blanc de volaille (facultatif)</u> :* *2 litres d'eau* *500 g de carcasses de volaille* *100 g de carottes* *100 g d'oignons* *50 g de vert de poireaux* *<u>pour le potage</u> :* *1.4 kg de pommes de terre Bintje* *400 g de blanc de poireau* *100 g de beurre* *100 g de crème* *<u>pour de dressage</u> :* *½ baguette ou pain de campagne*	- réaliser le fond blanc (facultatif, voire recette plus haut) - faire suer au beurre le blanc de poireau taillé en paysanne - mouiller à l'eau (ou au fond blanc - porter à ébullition - pendant que le potage chauffe, tailler les pommes de terre en cubes grossiers, les ajouter au potage - saler au gros sel - laisser cuire à couvert - tailler le vert de poireau en julienne - le faire suer SANS COLORATION - quand les pommes de terre sont cuites (15 à 20 minutes environ) passer le potage au moulin à légumes ou au mixeur-plongeant (girafe) - goûter et rectifier l'assaisonnement - crémer - ajouter la julienne de vert de poireau suée.

TABLE DES MATIERES

potage Thourins à l'oignon	*pour 8 personnes* *<u>pour le fond blanc de volaille</u> :* *2 litres d'eau* *500 g de carcasses de volaille* *100 g de carottes* *100 g d'oignons* *50 g de vert de poireaux* *<u>pour la garniture</u> :* *100 g de vert de poireaux* *50 g de beurre* *<u>pour le potage</u> :* *500 g d'oignons* *50 g de graisse de canard ou d'oie* *2 gousses d'ail* *2 jaunes d'œufs* *1 cc de vinaigre* *<u>pour de dressage</u> :* *½ baguette ou pain de campagne*	- réaliser un fond blanc de volaille - émincer des oignons - les faire compoter à la graisse de canard ou d'oie - ajouter de l'ail haché puis singer légèrement - mouiller au fond blanc de volaille - assaisonner au gros sel de Guérande - porter à ébullition et cuire à couvert 30 minutes environ - tailler des rondelles de baguette et faire sécher sous la salamandre - mélanger des jaunes d'œufs avec une cuillère de vinaigre - verser un peu de potage sur les jaunes puis verser le tout dans le restant du potage bouillant - ne plus porter à ébullition (les jaunes risqueraient de coaguler) - verser le potage très chaud sur les croûtons et servir

TABLE DES MATIERES

pot de crème	*¾ de litre de lait* *8 jaunes d'œufs* *150 g de sucre* *1 gousse de vanille* *parfum*	- porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille épuisée - blanchir à la spatule les jaunes d'œufs avec le sucre - verser le lait bouillant sur le mélange précédent - remplir les ramequins ou pots - les disposer dans une plaque servant de bain-marie - porter le bain-marie à ébullition sur un feu vif - recouvrir les pots de crème d'une plaque à pâtisserie (pour éviter une coloration au four) - cuire au four à 200°C durant 25 minutes environ

TABLE DES MATIERES

poularde pochée sauce suprême	*pour 8 personnes :* *2 poulets Label Rouge effilés* *garniture aromatique :* *150 g de gros oignons (1 à 2 pièces)* *150 g de carottes (1 à 2 pièces)* *150 g de poireau (1 pièce)* *1 petite branche de céleri (facultatif)* *1 bouquet garni* *éléments de la liaison (roux) :* *140 g de beurre* *140 g de farine* *4 dl de crème fraîche* *100 g de beurre* *sel fin de Guérande ou de Noirmoutier* *poivre du moulin* *cresson ½ botte*	- habiller, brider la volaille <u>blanchir la volaille</u> : - poser la volaille bridée dans une marmite puis mouiller à l'eau froide à niveau - porter à ébullition, écumer - égoutter la volaille, (jeter l'eau ayant servie au blanchiment, elle contient les impuretés dont on a voulu débarrasser la volaille) - pocher la volaille : poser la volaille dans la même marmite, mouiller à niveau à l'eau froide - ajouter les légumes de la garniture aromatique - porter à ébullition et laisser cuire à couvert en écumant régulièrement pendant 30 minutes à 1 heure (selon la qualité de la volaille) <u>réaliser le roux blanc</u> : - faire fondre 140 g de beurre dans une russe - ajouter 140 g de farine et cuire en remuant à la spatule sans coloration jusqu'à la formation d'une écume blanchâtre - réserver <u>réaliser le velouté de volaille :</u> - en fin de cuisson de la volaille, récupérer 2 litre de fond de cuisson (= fond blanc de volaille [volaille + légumes aromatiques + eau = fond blanc de volaille) - verser le fond blanc en une seule fois sur le roux blanc - porter à ébullition en fouettant à l'aide d'un fouet à sauce - laisser bouillir **à feu doux**, 5 minutes en fouettant - ajouter le crème fraîche <u>terminer la volaille</u> : - retirer la peau sur toute la surface de la volaille, remettre la volaille au chaud dans le fond blanc restant - ajouter la peau au velouté de volaille et laisser cuire **à feu doux** encore 10 minutes en fouettant de temps en temps - passer le velouté au chinois, goûter et rectifier l'assaisonnement (GRA) - napper la volaille avec le velouté crémé au moment de servir

TABLE DES MATIERES

poulet rôti – jus de	*pour 8 personnes :*	- habiller, brider la volaille

rôti	*2 poulets Label Rouge* *huile de tournesol* *½ litre d'eau* *sel fin de Guérande ou de Noirmoutier* *poivre du moulin* *cresson ½ botte*	- rôtir au four à 200°C (T° 6/7) 30 à 50' selon la qualité de la volaille - retirer la bride et débarrasser la volaille au chaud - réaliser le jus de rôti : 1. pincer le sucs 2. dégraisser 3. déglacer au vin blanc 4. réduire (pour retirer l'acidité du vin) 5. mouiller à l'eau (0.5 L) 6. réduire de moitié(pour concentrer les saveurs) 7. passer au chinois GRA (goûter et rectifier l'assaisonnement)

TABLE DES MATIERES

poulet poêlé grand'mère pommes miettes choux de Bruxelles		- habiller et brider la volaille - faire rôtir dans un caquelon et ajouter une mirepoix de carottes, oignons aux ¾ de la cuisson - réaliser un fond de poêlage en fin de cuisson suivant le principe du jus de rôti pommes miettes : - cuire les pommes de terre en robe des champs - Eplucher et laisser refroidir puis émincer en rondelles - Faire sauter au beurre, saler choux de Bruxelles - Eplucher les choux en retirant les feuilles flétries - Cuire à l'anglaise - Faire sauter au beurre

TABLE DES MATIERES

progrès au café	*pour la pâte à progrès :* *75g de noisettes en poudre* *35g de poudre d'amandes brutes (amandes non émondées)* *40g de poudre d'amande blanche* *160g de sucre glace* *10g de farine* *6 blancs d'œufs* *1 pincée de sel* *beurre et farine pour la plaque* *pour la crème mousseline :* *500ml (500g) de lait* *1 gousse de vanille* *250g de beurre (125 + 125) mou* *4 jaunes d'œufs* *125g de sucre* *60g de fécule de maïs*	réaliser la pâte : - mélanger toutes les poudres (amandes, noisettes, sucre et farine) - monter le blancs en neige très ferme - incorporer délicatement les poudres aux blancs en neige - coucher en spirale à l'aide d'une poche **SANS** douille (pour éviter « d'écraser » la pâte) trois cercles de 22cm de pâte sur une feuille de papier sulfurisé (un des 3 cercles peut-être parsemé d'amandes effilées - cuire **45 minutes à 130°C** réaliser une crème mousseline : - porter le lait à ébullition dans lequel on aura épuisé la gousse de vanille - clarifier les jaunes d'œufs - les blanchir avec le sucre à l'aide d'un **fouet** - ajouter la fécule de maïs - bien mélanger - verser le lait bouillant sur ce mélange - porter le tout à ébullition en remuant vivement à l'aide du fouet en veillant bien à remuer sur les bords du récipient - laisser bouillir 2 minutes - retirer du feu et ajouter la moitié du beurre en parcelles

- débarrasser et laisser refroidir en fouettant fréquemment
- après complet refroidissement, incorporer le beurre pommade restant, si possible à l'aide d'un batteur électrique (plus rapide)
- réserver

monter l'entremets
- masquer le premier cercle de pâte avec une partie de la crème mousseline
- disposer le 2ème cercle dessus
- masquer ce deuxième cercle de crème
- disposer le 3ème cercle (celui avec les amandes effilées) sur le dessus
- saupoudrer au besoin de sucre glace

TABLE DES MATIERES

profiteroles Paris-Brest

source « fou de pâtisserie » numéro mars-avril 2016

craquelin

45g de beurre ramolli
55g de sucre semoule
65g de farine

pâte à choux

50g d'eau
50g de lait
1 pincée de sel
50g de beurre
60g de farine
2 œufs

sauce chocolat au lait-noisettes

100g de chocolat au lait
50g d'huile de noisettes
40g de praliné
60g de noisettes hachées

crème praliné
250g de lait
1 gousse de vanille
1 pincée de sel de Guérande
20g de sucre
3 jaunes
20g de fécule de maïs
120g de praliné
70g de beurre
150g de crème fleurette

réaliser **le craquelin** :

- mélanger beurre ramolli, sucre et farine tamisée
- lorsque la pâte est homogène, abaisser sur 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier sulfurisé
- déposer sur une plaque à pâtisserie et laisser durcir au réfrigérateur (le temps de faire la pâte à choux)

réaliser **la pâte à choux** :

- porter à ébullition eau, lait, sel et beurre en parcelles
- hors du feu, ajouter la farine en une seule fois, mélanger pour obtenir une pâte homogène
- porter à nouveau sur feu doux et dessécher la pâte en prenant soin qu'elle n'attache pas au fond de la russe
- retirer du feu débarrasser dans un cul-de-poule ou une calotte et ajouter les œufs un par un en mélangeant énergiquement entre chaque
- coucher des petits choux (on doit en obtenir environ 18) à l'aide d'une poche à pâtisserie munie d'une douille unie
- sortir le craquelin du réfrigérateur et détailler des ronds à l'emporte-pièce d'une taille légèrement supérieure à celle des choux
- déposer un rond de craquelin sur chaque chou cru
- enfourner à **220°C** éteindre le four **10'** puis rallumer à **170°C** et laisser cuire **20'**
- sortir les choux du four quand ils sont bien légers et laisser refroidir sur une grille

réaliser **la sauce chocolat au lait-noisettes** :

- râper le chocolat et le faire fondre au bain-marie (à **50°C environ**) avec l'huile de noisettes
- ajouter le praliné et les éclats de noisettes, mélanger et réserver au chaud

réaliser **la crème praliné** :

- faire bouillir le lait avec la gousse de vanille épuisée

- retirer du feu et laisser infuser 15 minutes
- passer au chinois, reporter à ébullition avec le sucre et le sel
- mélanger les jaunes et la fécule de maïs
- verser la moitié du lait bouillant sur le mélange jaunes et fécule de maïs
- remettre le tout dans la russe et porter à ébullition en fouettant énergiquement
- arrêter la cuisson après avoir laissé bouillir **2/3 minutes** tout en fouettant
- hors du feu ajouter le beurre en parcelles et la pâte de praliné, mixer
- couvrir d'un film et laisser refroidir 2 heures
- après le repos, fouetter la crème fleurette en crème fouettée et incorporer à la crème que 'on aura fouettée à la sortie du réfrigérateur

monter les choux :

- couper chaque chou aux deux tiers de sa hauteur
- garnir de crème à la poche munie d'une douille cannelée
- à l'aide d'une douille plus petite injecter un peu de praliné au cœur de la crème
- napper de sauce chocolat tiède et servir

TABLE DES MATIERES

pudding aux raisins

pour les biscuits cuiller :
4 blancs d'œufs
125 g de sucre
4 jaunes d'œufs
125 g de farine tamisée

pour l'appareil à crème renversée :
0.75 litre de lait
150g de sucre
1 gousse de vanille
5 œufs

réaliser les biscuits cuiller :

- clarifier les œufs
- monter les blancs en neige et les serrer avec le sucre pour obtenir une meringue ferme
- ajouter délicatement les jaunes aux blancs serrés
- tamiser la farine en 2 à 3 fois sur le mélange précédent
- coucher la pâte sur une feuille de papier sulfurisé ou sur une feuille de cuisson (style silpat®) à l'aide d'une poche sans douille
- saupoudrer de sucre glace, laisser fondre, saupoudrer à nouveau, laisser fondre et saupoudrer une 3ème fois
- cuire au four à 180°C durant 5 à 6 minutes jusqu'à obtenir une coloration dorée
- laisser refroidir sur la plaque avant de décoller les biscuits à l'aide d'un triangle à pâtisserie

pour les raisins :

- faire macérer les raisins dans du Malaga

réaliser l'appareil à crème renversée :

- porter à ébullition le lait avec la gousse de vanille épuisée
- blanchir les œufs entiers et le sucre
- verser progressivement le lait bouillant sur le mélange œufs et sucre

cuire le pudding

- porter un bain-marie à ébullition
- pendant ce temps : mettre une couche de biscuits dans les ramequins ou moules prévus
- imbiber avec l'appareil (à niveau)
- disposer quelques raisins sur les biscuits puis renouveler l'opération jusqu'au bord du ramequin
- poser délicatement les ramequins dans le bain-marie bouillant et le porter dans le four préchauffé 180°C en veillant à ce que l'eau du bain-marie ne rentre pas dans les ramequins
- cuire 30 à 50 minutes selon la taille des ramequins
- retirer les puddings du bain-marie et refroidir en cellule de refroidissement avant de démouler

TABLE DES MATIERES

pudding diplomate

pour les biscuits cuiller :
4 blancs d'œufs
125 g de sucre
4 jaunes d'œufs
125 g de farine tamisée

pour l'appareil à crème renversée :
0.75 litre de lait
150g de sucre
1 gousse de vanille
5 œufs

pour les fruits confits :
25 g d'écorce d'orange confite
25 g d'écorce de citron confite
25 g d'écorce de cédrat confite
25 g de bigarreaux rouges confits
rhum PM

pour les fruits confits :

- détailler les fruits en cubes
- les faire acérer dans le rhum

réaliser les biscuits cuiller :

- clarifier les œufs
- monter les blancs en neige et les serrer avec le sucre pour obtenir une meringue ferme
- ajouter délicatement les jaunes aux blancs serrés
- tamiser la farine en 2 à 3 fois sur le mélange précédent
- coucher la pâte sur une feuille de papier sulfurisé ou sur une feuille de cuisson (style silpat®) à l'aide d'une poche sans douille
- saupoudrer de sucre glace, laisser fondre, saupoudrer à nouveau, laisser fondre et saupoudrer une 3ème fois
- cuire au four à 180°C durant 5 à 6 minutes jusqu'à obtenir une coloration dorée
- laisser refroidir sur la plaque avant de décoller les biscuits à l'aide d'un triangle à pâtisserie

réaliser l'appareil à crème renversée :

- porter à ébullition le lait avec la gousse de vanille épuisée
- blanchir les œufs entiers et le sucre
- verser progressivement le lait bouillant sur le mélange œufs et sucre

cuire le pudding

- porter un bain-marie à ébullition
- pendant ce temps : mettre une couche de biscuits dans les ramequins ou moules prévus
- imbiber avec l'appareil (à niveau)
- disposer quelques raisins sur les biscuits puis renouveler l'opération jusqu'au bord du ramequin
- poser délicatement les ramequins dans le bain-marie bouillant et le porter dans le four préchauffé 180°C en veillant à ce que l'eau du bain-marie ne rentre pas dans les ramequins

- cuire 30 à 50 minutes selon la taille des ramequins
- retirer les puddings du bain-marie et refroidir en cellule de refroidissement avant de démouler

TABLE DES MATIERES

pudding au riz

1 litre de lait
100g de sucre
1 gousse de vanille
1 pincée de sel
150g de riz rond
50g de beurre
beurre pour le moule
6 œufs
30g de chapelure fine

- faire chauffer le lait avec le sucre, la gousse de vanille épuisée et la pincée de sel
- ajouter le riz et le beurre, porter à ébullition en remuant
- couvrir et mettre au four à **220°C** pendant **25 à 30 minutes**
- pendant la cuisson du riz, prévoir un bain-marie et le porter à ébullition
- **au bout de 20 minutes de cuisson du riz**, clarifier les œufs et battre les blancs en neige ferme
- sortir le riz du four et incorporer délicatement les jaunes puis les blancs en neige
- baisser le four à **180°C**
- beurrer un moule à soufflé et le chemiser de chapelure
- mettre l'appareil au riz dans le moule
- mettre au bain-marie puis enfourner pour **30 à 35 minutes**

TABLE DES MATIERES

puits d'amour

400 g de pâte feuilletée

1 œuf (dorure)
1 cc de sucre semoule

pour la crème légère à la vanille : (250 ml de lait font 2 puis d'amour individuels – sans crème -)
300 g de lait
100 g de crème fleurette
1 gousse de vanille de Madagascar
80 g de sucre semoule
30 g de fécule de maïs
2 jaunes d'œufs (100 g)

facultatifs :
20 g de beurre
100 g de crème fleurette

réaliser une pâte feuilletée (en alternant avec la réalisation de la crème légère)

réaliser la crème légère à la vanille :

- ❶ mélanger 50 g de lait à la fécule de maïs, ajouter ce mélange au restant du lait
- ❷ porter à ébullition le lait avec 100 g de crème fleurette
- ❸ mélanger les jaunes d'œufs et le sucre, mais **NE PAS LES BLANCHIR**
- verser le mélange lait + fécule de maïs sur les jaunes + sucre
- ajouter le beurre, remuer énergiquement
- ❹ mettre le tout dans une russe, porter à ébullition
- épuiser la vanille et l'incorporer
- verser dans une plaque à débarrasser, filmer et réserver au frais

réaliser la forme du puits d'amour :

- abaisser la pâte et y découper deux cercles de 25 cm de diamètre, ou 16 cercles de 15 cm
- placer l'un des (ou la moitié des petits) cercles sur la plaque à pâtisserie
- mouiller à l'aide d'un pinceau
- dans le 2ème grand cercle, détailler un plus petit cercle pour obtenir un rebord -à la manière d'un vol-au-vent (dans les petites abaisses détailler à l'aide d'un emporte-pièce - à la manière des bouchées à la Reine -)
- dorer les abaisses et **réserver au frais 2 heures**
- après le repos, cuire les abaisses 20 à 25 minutes au four à 200°C

effectuer le « montage » du puits d'amour :

- quand la crème pâtissière est froide – et juste avant le montage du puits d'amour -, lui incorporer 100 g de crème fouettée.
- garnir les abaisses refroidies avec la crème légère
- saupoudrer de sucre la crème
- caraméliser à l'aide d'un chalumeau
- réserver au frais

source : fou de pâtisserie n°14 novembre/décembre 2015 recette de Sébastien Gaudard

TABLE DES MATIERES

purée de pommes de terre (et carottes éventuellement)	- éplucher et détailler les pommes de terre en gros cubes (et éventuellement les carottes en rondelles) - cuire dans une eau bouillante salée - passer au moulin à légumes - ajouter du lait et du beurre - goûter et rectifier l'assaisonnement

TABLE DES MATIERES

purée de courges	- éplucher et détailler les courges et pommes de terre en gros cubes - cuire dans une eau bouillante salée - passer au moulin à légumes - ajouter du lait et du beurre - goûter et rectifier l'assaisonnement

TABLE DES MATIERES

purée de trois légumes	- mettre les galets de purée de légumes dans un sautoir SANS matière grasse - mettre sur feu doux et remuer à l'aide d'une spatule en polycarbonate jusqu'à décongélation complète - goûter et rectifier l'assaisonnement

TABLE DES MATIERES

m n o p q r s t u v w x

TABLE DES MATIERES

quiche à la Lorraine	*pâte brisée :* *250 g de farine* *125 g de beurre* *1 pincée de sel* *1 œuf (facultatif)* *appareil à flan salé :* *¼ de litre (250 g) de lait* *¼ de litre (250 g) de crème fraîche* *4 œufs* *noix muscade* *poivre du moulin* *garniture :* *250 g de lard fumé* *200 g de gruyère râpé (facultatif)*	- réaliser une pâte brisée, abaisser, foncer - préchauffer le four à 180°C - faire sauter les lardons SANS matière grasse, égoutter, réserver - réaliser un appareil à flan salé (« la migaine » en Lorraine) : fouetter les œufs et la crème - ajouter le lait - assaisonner avec poivre du moulin et noix muscade râpée au moment, goûter et rectifier l'assaisonnement (penser que le lard apporter son sel, donc l'adjonction de sel n'est, normalement, pas nécessaire) - disposer les lardons dons le fond des tartes, parsemer (éventuellement) de gruyère râpé - garnir (« sur la porte du four ») avec la migaine

- mettre au four et cuire 40 à 50 minutes selon la taille des quiches
- laisser refroidir quelque peu avant de servir (une quiche se mange idéalement à une température de 50°C)

TABLE DES MATIERES

m n o p q r s t u v w

TABLE DES MATIERES

rafraîchir terme culinaire — refroidir rapidement un aliment à l'eau courante, exemple : légumes cuits à l'anglaise

TABLE DES MATIERES

raidir terme culinaire — faire sauter une viande sans coloration pour en raffermir les fibres, exemple fricassée de volaille, ragoût à blanc

TABLE DES MATIERES

réduire terme culinaire — concentrer un liquide en évaporant une partie de l'eau par évaporation

TABLE DES MATIERES

Reine de Saba
(Larousse pâtissier 60)

70g de beurre pommade
25g de beurre pour beurrer le moule
25g de farine pour le moule
30g d'amandes effilées
120g de chocolat noir
40g de fécule de maïs
20g de cacao en poudre
3 œufs
80g de sucre
70g de poudre d'amandes
1 pincée de sel

- beurrer et chemiser le moule à génoise ou à manqué
- faire dorer les amandes à sec dans une poêle
- Les laisser refroidir puis les parsemer sur le fond du moule, réserver au frais
- Faire fondre le chocolat avec le beurre à feu très doux ou au bain-marie, en remuant pour obtenir un mélange homogène
- Tamiser la fécule de maïs et le cacao ensembles
- Séparer les jaunes des blancs d'œufs et crémer les jaunes avec le sucre
- Ajouter le mélange au chocolat, le mélange tamisé puis le poudre d'amande tout en remuant
- Battre le blancs en neige ferme avec la pincée de sel
- Incorporer délicatement au mélange précédent à l'aide d'une maryse
- Mettre en moule et cuire 35 minutes à 180°C

TABLE DES MATIERES

relever terme culinaire — rehausser la saveur d'un mets à l'aide d'épiées ou de condiments

TABLE DES MATIERES

revenir (faire revenir) terme culinaire — faire sauter un aliment dans un peu de matière grasse (beurre)

TABLE DES MATIERES

rillettes de porc

- détailler la viande en cubes de la taille de la phalange du petit doigt
- faire fondre le saindoux à feu très doux
- déposer la viande dans le saindoux, assaisonner au gros sel de Guérande et faire compoter à très doux durant 3 à 4 heures minimum (jusqu'à ce que la viande s'écrase sous une fourchette)

- laisser refroidir jusqu'au lendemain
- poivrer, goûter et rectifier l'assaisonnement
- mettre en pots en recouvrant d'une couche de saindoux fondu à feu doux et stériliser ou utiliser dans les jours suivants

TABLE DES MATIERES

rissole terme culinaire

aliments composés d'une pâte à brioche, brisée ou feuilletée renfermant un ingrédient et frits. (de sardines, de volaille, à la fermière, Pompadour…)

TABLE DES MATIERES

rissoler terme culinaire

a) faire sauter un aliment dans un peu de matière grasse (généralement de l'huile) en le colorant
b) cuire des pommes de terre dans un peu de matière grasse après les avoir blanchies (pommes cocotte, noisettes, château)

TABLE DES MATIERES

riz à la créole

pour 8 personnes
400 g [soit 50 g de riz par personne] de riz fin (genre basmati)
125 g de beurre

- pocher le riz à l'anglaise (départ eau bouillante salée, égoutter, rafraîchir si pas utilisé de suite)
- égrainer le riz avec le beurre

TABLE DES MATIERES

riz à l'égyptienne

riz pilaf additionné d'une salpicon de foies de volaille, de jambon et de champignons

TABLE DES MATIERES

riz à la parisienne

riz pilaf additionné de dés de champignons, lié à la sauce tomate et gruyère râpé

TABLE DES MATIERES

riz à l'impératrice

pour le riz au lait :
100 g de riz rond
une pincée de sel
1 litre de lait1 gousse de vanille

pour la crème anglaise collée :
10 g de gélatine (ou 5 feuilles)
½ litre de lait
5 jaunes d'œufs
150 g de sucre

pour la crème fouettée :
2.5 à 5 dl de crème fleurette

pour les fruits confits :
30 g d'écorce d'orange confite
30 g d'écorce de citron confite
30 g d'écorce de cédrat confite
30 g de bigarreaux confits

cuire le riz au lait :
- crever le riz (le laver et le verser dans une russe puis mouiller à niveau, porter à ébullition et laisser bouillir 2 minutes)
- porter le lait vanillé à ébullition,
- y verser le riz crevé tout en remuant, porter à ébullition
- ajouter une pincée de sel
- quand le lait bout, le couvrir et le cuire au four durant 25 minutes à 150°C

réaliser la crème anglaise collée :
- mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide
- porter le lait vanillé à ébullition
- mélanger A LA SPATULE les jaunes sur lesquels on aura versé le sucre, blanchir le mélange
- ajouter la fécule de maïs
- verser le lait bouillant sur le mélange, jaunes, sucre et fécule de maïs
- verser le tout dans la russe et cuire « à la nappe »
- retirer la crème anglaise du feu et incorporer la gélatine bien pressée dans les mains
- refroidir en cellule de refroidissement

terminer le riz
- quand le riz est cuit, le retirer du four
- le verser dans une calotte (en veillant à ne pas racler les bords de la russe sur lesquels le lait à pu prendre de la couleur)
- verser la crème anglaise dans le riz et bien mélanger
- ajouter les fruits confits
- mettre en cellule de refroidissement

		- monter le crème fouettée - incorporer délicatement la crème fouettée au riz quand celui-ci est bien froid - mettre en moule ou en verrine - laisser prendre en cellule
		TABLE DES MATIERES
riz pilaf	*400 g de riz (soit 50 g par personne)* *100 g de gros oignons* *1 bouquet garni* *100 g de beurre (+50 g)*	- faire suer (SANS COLORATION donc) les oignons finement ciselés dans le beurre fondu - ajouter le riz (dont on aura mesurer le VOLUME - pas le poids -) - « perler » le riz dans le beurre (bien enrober) et les oignons - mouiller avec 1.5 fois à 2 fois le VOLUME de riz avec eau bouillante ou fond blanc - ajouter le bouquet garni - saler au gros sel - porter à ébullition sur FEU VIF - couvrir de papier sulfurisé et mettre au four à 200°C (T6/7) 15 à 20 minutes [jusqu'à ce que le liquide soit absorbé et les grains de riz s'écrasent entre 2 doigts] - sortir du four, laisser reposer 2 à 3' sans y toucher - transvaser dans un plat creux - ajouter les 50 g de beurre restants et égrener à l'aide d'une fourchette à rôtir, réserver au chaud au bain-marie
		TABLE DES MATIERES
riz à la mode de Valence	*400 g de riz* *100 g de jambon de Bayonne* *100 g de poivron rouge* *50 g d'échalotes* *5 cl d'huile d'olive* *150 g de tomate (pelée en boîte hors saison)*	<u>riz à la mode de Valence</u> : - cuire un riz créole (à l'anglaise) - ajouter une brunoise de jambon de Bayonne, de poivron rouge - pocher à l'anglaise des petits pois - réaliser une concassée de tomate : suer des échalotes finement ciselées dans de l'huile d'olive, ajouter des tomates concassées et cuire jusqu'à évaporation de l'eau de végétation (ou ajouter de la pulpe de tomate – hors saison -) - ajouter la concassée au riz
		TABLE DES MATIERES
rochers à la noix de coco petits fours	*180 g de sucre* *2 œufs* *250 g de noix de coco râpée*	- blanchir le sucre et les œufs - incorporer la noix de coco, - laisser reposer **1 heure** - déposer de petits macarons sur une plaque avec papier sulfurisé (éventuellement beurré) - cuire à 160°C pendant 15 minutes
		TABLE DES MATIERES
rochers aux noix petits fours	*2 œufs* *250 g de sucre* *250 de noix en poudre (ou d'amandes ou de noisettes)* *30 g de chocolat noir*	- travailler le sucre et les œufs en mousse - ajouter les noix et le chocolat râpé - disposer en petits tas sur une plaque munie d'une feuille de papier sulfurisé - laisser sécher **une nuit** - cuire au four à 160°C pendant 10 à 15 minutes
		TABLE DES MATIERES
rochers d'amandes petits fours	*3 blancs d'œufs* *160 g de sucre vanillé* *100 g d'amandes effilées*	- fouetter sur un feu très doux ou au bain-marie les blancs avec le sucre jusqu'à ce que la masse soit bien compacte et ne s'étale plus (qu'elle fasse le « bec de cygne »)

- ajouter alors les amandes effilées
- faire des petits tas à la cuillère à soupe sur une plaque cuire à four très doux (30°C T1) sans colorer durant au moins **une bonne heure**

TABLE DES MATIERES

romarin / *der Rosmarin / rosemary*

TABLE DES MATIERES

Rotschilds petits fours

125 g de poudre d'amandes
125 g de sucre
30 g de farine
5 blancs d'œufs
25 g de sucre

amandes hachées
100 g de chocolat noir ou couverture noire

- tamiser ensemble poudre d'amande, sucre et farine
- monter les blancs en neige **très ferme** et les serrer avec 25 g de sucre
- tamiser le mélange poudre d'amandes, sucre et farine sur les blancs
- incorporer intimement
- coucher en bâtonnets
- saupoudrer d'amandes hachées
- cuire à 150°C pendant 10 minutes
- après refroidissement recouvrir le dessous de couverture noire

TABLE DES MATIERES

roulé au citron
(G. Louet)

pour le biscuit :
18 jaunes
300 g de sucre
150 g de farine
18 blancs
1 zeste de citron

pour la crème :
6 citrons
500 g de sucre
400 g de beurre
8 œufs

pour le biscuit :

- blanchir les jaunes et 250 g de sucre et le zeste haché
- incorporer la farine
- ajouter les blancs montés et serrés avec 50 g de sucre
- cuire sur feuille de papier sulfurisé beurrée au four à 230°C pendant 4 à 5 minutes
- au sortir du four, retourner le biscuit sur un plan de travail préalablement saupoudré de sucre semoule ou cristallisé, racler le papier avec une corne
- enlever immédiatement le papier et garnir après refroidissement d'une fine couche d'appareil

pour l'appareil au citron :

- prélever le zeste des citrons à l'aide d'un économe
- extraire le jus des citrons et réunir zestes, jus, œufs, sucre et beurre dans une russe
- mettre la russe sur feu modéré et porter à ébullition en fouettant constamment
- laisser bouillir 2 à 3 minutes en remuant constamment
- passer au chinois et réserver

TABLE DES MATIERES

roux (réaliser un) (en image)

pour une sauce onctueuse :
pour 1 litre de liquide
70 g de beurre
70 g de farine

	pour une sauce plus épaisse : *pour 1 litre de liquide* *100 g de beurre* *100 g de farine* *pour une sauce « solide » (pour garnir des feuilletés par exemple) :* *pour 1 litre de liquide* *120 g de beurre* *120 g de farine*	faire fondre le beurre, ajouter la farine, fouetter	faire cuire à feu doux sans coloration le roux	jusqu'à ce qu'une mousse blanche borde le roux, alors il est cuit

TABLE DES MATIERES

m n o p q r S t u v w

TABLE DES MATIERES

sablés au chocolat petits fours

135g de beurre
100g de sucre glace
1 œuf
230g de farine
40g de cacao
1 s. de levure chimique

- mélanger le beurre avec le sucre glace (crémer = mélanger le beurre pommade et le sucre pour obtenir un mélange homogène)
- ajouter l'œuf puis la farine, la levure chimique et le cacao
- laisser reposer une heure au réfrigérateur
- abaisser et découper à l'emporte-pièce

cuire à 180°C pendant 10 à 15' environ

TABLE DES MATIERES

sablés aux noisettes petits fours
(30 à 40 pièce environ suivant taille adoptée)

270g de beurre pommade
130g de sucre glace
1 œuf
150g de poudre de noisettes
280g de farine
1 cs de levure chimique
1 pincée de sel

- crémer beurre et sucre glace (mélanger le beurre pommade et le sucre pour obtenir un mélange homogène)
- ajouter la poudre de noisettes, le sel et les œufs
- finir en incorporant la farine et la levure chimique mélangées
- abaisser sur une épaisseur de 2mm
- cuire au four à 160°C pendant 12 minutes

cette recette une fois émiettée peut être utilisée pour un fond de cheesecake (à essayer)

source : fou de pâtisserie, juin 2016, recette de la tarte aux fraises et au yaourt

TABLE DES MATIERES

sablés aux noix glacées petits gâteaux de Noël
(Sandgebäck mit glasierten Walnüssen)

ingrédients pour environ 60 pièces

pour les sablés
3 jaunes d'œufs
180 g de sucre
2 cs de sucre vanillé
2 pincées de sel
225 g de beurre pommade
300 g de farine
2 cs de levure chimique
2-3 cs de beurre fondu et de la farine pour chemiser les moules

- blanchir les jaunes avec sucre, sucre vanillé et sel
- ajouter le beurre en parcelles
- mélanger farine et levure chimique
- tamiser ce mélange sur celui des œufs et mélanger
- battre pour obtenir une masse homogène
- abaisser la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 6-7 mm et laisser reposer au frais durant environ 30 minutes
- préchauffer le four à 170°C
- beurrer et fariner les mini moules à muffins ou à tartelettes
- détailler la pâte à l'aide d'un emporte-pièce uni de 4

	pour la garniture *50 g caramel liquide* *100 g de sucre* *125 ml de crème liquide* *70 g de beurre* *110 g de cerneaux de noix* *Fleur de Sel*	cm de diagonale environ pour obtenir des disques que l'on dépose dans les moules - mettre les moules au four et cuire environ 15 minutes jusqu'à obtention d'une couleur dorée - entre-temps mélanger le caramel liquide (caramel décuit à l'eau pus réduit) avec le sucre et laisser frémir quelques minutes - ajouter le beurre et la crème et laisser encore frémir quelques minutes - hacher grossièrement les noix et les ajouter au caramel - sortir les sables du four, les laisser refroidir puis les sortir délicatement des moules et les déposer sur une grille à pâtisserie - décorer chaque sable avec le caramel aux noix et saupoudrer d'un peu de fleur de sel - laisser refroidir complètement avant de servir temps de préparation : 40 minutes temps de caisson : environ 15 minutes temps de refroidissement : 30 minutes

source : LanIDEE das neue Advent Küche und Backen

TABLE DES MATIERES

sablés aux flocons d'avoine petits fours	*pour 30 sablés :* *250 g de farine* *125 g de beurre* *125 g de sucre* *75 g de flocons d'avoine* *1 œuf* *1 jaune* *1 pincée de sel*	- sabler la farine, le sel, le sucre, les flocons d'avoine et le beurre - ajouter le jaune et l'œuf entier - pétrir la pâte jusqu'à obtenir une boule homogène - rouler la pâte jusqu'à obtenir un « boudin » de 3 à 4 cm de diamètre - enrouler dans du papier film et laisser reposer une heure au réfrigérateur - préchauffer le four à 180°C - découper en rondelles de 5 mm d'épaisseur et cuire au four sur plaque munie d'une feuille de papier sulfurisé ou en moules à tartelettes jusqu'à obtenir une couleur blonde - laisser refroidir sur plaque avant de disposer sur grille à pâtisserie

TABLE DES MATIERES

sablés bretons petits fours	*230 g de farine* *160 g de beurre ½ sel* *140 g de sucre (possibilité d'utiliser du sucre cristallisé)* *80 g de poudre d'amande* *1 cs de levure chimique* *2 jaunes d'œufs*	- dans un batteur de préférence (le résultat est plus « sablé ») mélanger la farine et le beurre - ajouter le sucre, la poudre d'amande, la levure et les jaunes - battre jusqu'à obtenir une pâte homogène - mettre en moules individuels ou abaisser et découper à l'emporte-pièce - cuire au four à 180°C , le temps dépend de la taille adoptée (10/15 minutes en moyenne, le résultat obtenu doit être bien blond doré)

TABLE DES MATIERES

sablés bretons cœur au chocolat petits fours	*190 g de beurre (demi-sel) ou beurre doux et ½ pincée de fleur de sel* *260 g de farine* *90 g de poudre d'amandes*	<u>réaliser la ganache</u> - porter à ébullition de l'eau servant de bain-marie, retirer du feu et faire fondre au bain-marie les chocolats. - porter à ébullition la crème liquide et la verser sur les chocolats

	180 g de sucre en poudre *10 g de levure chimique (1/2 cuillère à café)* *4 jaunes d'œufs* *60 g de crème liquide* *45 g de chocolat couverture noire* *80 g de chocolat couverture lactée* *20 g de beurre* *sucre glace*	- mixer et ajouter le beurre en morceaux et la fleur de sel - mixer à nouveau et mettre en poche avec douille unie de grande taille - coucher des disques de 2 cm de diamètre, mettre au congélateur pour 4 heures ou - utiliser de la couverture noire en pistoles <u>réaliser la pâte sablée</u> - mélanger tous les ingrédients de la pâte sans sel si on utilise du beurre demi-sel (dans un batteur le résultat est plus « sablé ») - mettre en papier film et laisser reposer la pâte en boule au réfrigérateur - laisser reposer 20' en chambre froide ou au réfrigérateur <u>confectionner les sablés</u> - après le temps de repos de la pâte et de la ganache, abaisser sur une épaisseur de 5 mm entre deux feuilles de papier sulfurisé et détailler à l'aide d'un cercle à vacherin de 4 cm de diamètre (on doit obtenir deux fois plus de cercles de pâte que de disques de ganache), déposer les disques ainsi obtenus sur une plaque à pâtisserie munie d'une feuille de papier sulfurisé - disposer un cercle de ganache congelé entre deux disques de pâte (ou une pistole de chocolat noir), renouveler l'opération autant de fois que nécessaire - cuire au four à 170°C pendant 8 à 10 minutes (jusqu'à obtention d'une couleur dorée) - laisser refroidir avant de démouler et de disposer les sablés sur une grille à pâtisserie - saupoudrer de sucre glace meilleurs frais pour avoir le goût du chocolat

TABLE DES MATIERES

sablés diamants petits fours	*400 g de beurre* *400 g de farine* *150 g de poudre d'amande* *150 g de sucre glace* *1 à 2 cuillère à café d'extrait de vanille (ou 1 gousse épuisée)* *un peu de cassonade*	- mélanger farine, poudre d'amande et sucre glace dans une calotte - incorporer le beurre ramolli - ajouter l'extrait de vanille (ou les graines de la gousse épuisée) - bien pétrir - étaler la pâte à sablés entre deux feuilles de papier sulfurisé - mettre à durcir en cellule ou dans le réfrigérateur - découper à l'emporte-pièce - saupoudrer de cassonade cuire 10 minutes environ au four à 180°C (jusqu'à obtenir une couleur blonde)

TABLE DES MATIERES

sablés façon « petits écoliers » petits fours	<u>pâte</u> : *150 g de beurre* *150 g de sucre* *4 cc d'eau* *2 jaunes*	- mélanger tous les ingrédients de la pâte pour obtenir une pâte sablée - laisser reposer 1 heure - abaisser sur 4/5 mm d'épaisseur et détailler à l'éminceur en rectangles de 5 cm de long sur 3 cm de

	300 g de farine *2 pincées de sel* *garnissage :* *50 g de chocolat blanc* *150 g de chocolat noir couverture* *80 g de crème*	large - cuire au four à 160°C pendant une dizaine de minutes - pendant ce temps portez un bain-marie à ébullition - retirer du feu - mettre au bain-marie les chocolats et la crème - mélanger pour obtenir une préparation lisse - après refroidissement des sablés les badigeonner sur une face confortablement puis laisser refroidir

TABLE DES MATIERES

saigner terme culinaire — enfoncer la pointe d'un couteau au niveau de la pointe du rostre d'une langouste ou d'un homard pour évacuer l'eau qui se trouve à l'intérieur

TABLE DES MATIERES

Saint-Honoré	*pour la pâte brisée :* *250 g de farine* *125 g de beurre* *1 pincée de sel gris de Noirmoutier* *eau* *pour la pâte à choux :* *250 g d'eau* *125 g de farine* *60 g de beurre* *3 à 5 œufs* *1 pincée de sel gris de Noirmoutier* *pour la crème pâtissière collée :* *750 g de lait* *6 jaunes d'œufs* *200 g de sucre* *100 g de fécule de maïs* *1 gousse de vanille* *4 feuilles de gélatine* *pour la meringue italienne :* *6 blancs d'œufs* *125 g de sucre* *pour le caramel :* *250 g de sucre* *4 cs d'eau*	- réaliser une pâte brisée, abaisser et détailler en disques de la taille voulue (individuel ou pour 4 ou 8 personnes) - réaliser une pâte à choux - dorer les abaisses de pâte brisée, les piquer à l'aide d'un pique-vite - coucher une couronne de pâte à choux sur le pourtour de la pâte brisée - sur une plaque à part (temps de cuisson différent) coucher de petits choux - dorer la pâte à choux - cuire au four à 180°C pendant 20 à 30 minutes pour les choux, 30 à 40 minutes pour les fonds - réaliser une crème pâtissière collée (ne pas oublier de ramollir la gélatine dans de l'eau froide avant de porter le lait à ébullition) - monter une meringue italienne : faire cuire le sucre à 120°C - quand le sucre atteint 115°C monter les blancs en neige ferme - verser le sucre cuit sur les blancs et battre jusqu'à complet refroidissement - incorporer la meringue délicatement à la crème pâtissière refroidie et battue - garnir les choux à la poche à pâtisserie munie d'une douille cannelée - réaliser un caramel - quand le caramel est blond foncé, s'en servir pour coller les choux sur le disque de pâte à choux, puis en décorer les choux ainsi collés - garnir les fond de Saint-Honoré à l'aide d'une poche sans douille et découpée en biseau - réserver au frais

TABLE DES MATIERES

saisir terme culinaire — démarrer la cuisson d'un aliment (généralement une viande blanche) à feu vif

TABLE DES MATIERES

salade niçoise	*0.600 kg de pommes de terre BF 15* *0.600 kg de haricots verts* *0.600 kg de tomates* *0.200 kg de poivrons* *0.200 kg de thon au naturel*	- cuire les pommes de terre en robe des champs, détailler en rondelles - cuire les haricots verts à l'anglaise - monder les tomates et les couper en 8 - émincer les poivrons

	vinaigrette *huile* *vinaigre de vin* *décor* *laitue ou mesclun* *œufs durs* *olives* *filets d'anchois à l'huile (ou au naturel)* *finition* *persil haché* *assaisonnement* *fleur de sel de Noirmoutier* *gros sel gris de Noirmoutier* *poivre du moulin*	- disposer au fond des assiettes ou dans le saladier, la salade - disposer les légumes harmonieusement pour faire ressortir les couleurs - assaisonner avec la vinaigrette - décorer avec persil haché, quartiers d'œufs durs, olives et filets d'anchois

TABLE DES MATIERES

salade lyonnaise, croutons de pain « fait maison »	*400 g de saucisson à cuire* *200 g de pissenlit* *1 frisée* *200 g de trévise* *400 g de lard fumé* *8 œufs extra-frais* *5 cl de vinaigre* *1.5 dl d'huile de colza ou de noix* *1 cs de moutarde à l'ancienne (facultatif)* *50 g d'échalote* *pluches de cerfeuil (facultatif)* *200 g de pain en croûtons*	- réaliser une pâte à pain (pour accompagnement) - voir « pâte à pain » ou un pain de mie (voir recette) - pocher le saucisson 30' à l'eau frémissante - éplucher et laver soigneusement les salades - tailler et sauter les lardons (sans matière grasse) - tailler le pain en croûtons et le faire griller - pocher les œufs dans une eau vinaigrée - réaliser une vinaigrette - dresser la salade en parsemant avec les échalotes ciselées et les pluches de cerfeuil (facultatif)

TABLE DES MATIERES

salade landaise, croutons de pain de mie « fait maison »	*salade de saison ou mesclun* *magret de canard fumé* *gésiers de volaille confits* *vinaigre de framboise (ou autre vinaigre « spécial »)* *huile de noix (ou autre huile « spéciale »)*	- réaliser une pâte à pain de mie(pour accompagnement) -voir « pâte à pain » - nettoyer la salade - réaliser une vinaigrette avec le vinaigre de framboise [1 cuillère] (ou autre) et l'huile de noix [pour 3 cuillères] (ou autre) - dresser la salade en assiettes en disposant un nid (sans écraser au contraire en donnant du relief) de salade, parsemer de tranches de magret fumé (éventuellement de gésiers de volaille confits), de cerneaux de noix, de ciboulette ou de persil haché - assaisonner juste au moment de l'envoi

TABLE DES MATIERES

salade tiède bouchère	*restes de pot-au-feu :* *0.500 kg macreuse* *0.500 kg gîte à pot-au-feu* *0.500 kg de queue de bœuf* *0.150 kg de carottes* *0.150 kg d'oignons* *0.150 kg de poireaux* *clou de girofle* *½ feuille de laurier*	- cuire 1 kg de pommes de terre (BF15) en robe des champs - couper les restes de viande de pot-au-feu en cubes d'1 cm et les réchauffer dans un peu de bouillon de pot-au-feu - détailler les pdt en cubes de même taille - mélanger pdt et viande tiédie et assaisonner avec vinaigrette + câpres + cornichons + oignons + persil hachés

	gros sel gris de Guérande ou de Noirmoutier	- dresser sur feuilles de salade - décorer avec quartiers d'œufs durs

TABLE DES MATIERES

salmigondis **terme culinaire**	éléments divers détaillés en petits dés (volailles, viandes abats, poissons, crustacés, jambon, légumes. ..) et liés avec une sauce blanche ou brune de même nature, ou avec une vinaigrette ou une sauce mayonnaise pour les salpicons froids. Les salpicons sont utilisés pour garnir les petits hors d'œuvre chauds (dartois, barquettes, rissoles, tartelettes, bouchées, croustades, cromesquis, croquettes...). Synonyme de capilotade, béatilles, salmigondis. En pâtisserie, le terme salpicon est aussi utilisé pour désigner des fruits frais, crus, cuits ou confits, découpes en petits cubes et macérés dans de l'alcool ou de la liqueur (voir salpicon)

TABLE DES MATIERES

salpicon **terme culinaire**	éléments divers détaillés en petits dés (volailles, viandes abats, poissons, crustacés, jambon, légumes...) et liés avec une sauce blanche ou brune de même nature, ou avec une vinaigrette ou une sauce mayonnaise pour les salpicons froids. Les salpicons sont utilisés pour garnir les petits hors d'œuvre chauds (dartois, barquettes, rissoles, tartelettes, bouchées, croustades, cromesquis, croquettes...). Synonyme de capilotade, béatilles, salmigondis. En pâtisserie, le terme salpicon est aussi utilisé pour désigner des fruits frais, crus, cuits ou confits, découpes en petits cubes et macérés dans de l'alcool ou de la liqueur

TABLE DES MATIERES

Sandgebäck mit glasierten Walnüssen (Weih-nachtsgebäck) (sablés aux noix glacées)	*Zutaten für circa 60 Stück* *für die Kekse* *3 Eigelb* *180 g Zucker* *2 EL Vanillezucker* *2 Prisen Salz* *225 g weiche Butter* *300 g Mehl* *2 EL Backpulver* *2-3 flüssige Butter und Mehl für die Förmchen* *für die Füllung* *50 g salziger Karamellsirup* *100 g Zucker* *125 ml Sahne* *70 g Butter* *110 g Walnusskerne* *Fleur de Sel*	- die Eigelbe mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren - die Butter in Stücken unterrühren - das Mehl und das Backpulver vermischen, - auf die Ei-Zucker-Masse sieben und unterrühren - alles zu einem glatten Teig verarbeiten - den Teig zwieschen 2 Lagen Backpapier 6-7 mm dick ausrollen und circa 30 Minuten kühl stellen - den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen - Mini-Muffinförmchen oder kleine Backförmchen mit Butter ausstreichen und mit MEhl ausstreuen - Mit einem glatten Ausstechring (circa 4 cm Durchmesser) Kreise ausstechen und in die Förmchen setzen - Die Kekse nacheinander im Ofen jeweils circa 15 Minuten nach Sicht goldbraun backen - Inzwischen den Karamellsirup mit dem Zucker erhitzen und kurz köcheln lassen - Die Sahne und die Butter unterrühren und den Karamell noch kurz weiterköcheln lassen - Die Walnusskerne grob hacken und untermischen - Die Kekse herausnehmen, etwas abkühlen lassen, vorsichtig aus den Förmchen lösen und auf Kuchengittern abkühlen lassen - Die Kekse mittig mit dem Walnusskaramelll verzieren und mit Fleur de Sel bestreuen - Vor dem Servieren auskühlen lassen Zubereitungszeit: 40 Minuten Backzeit: jeweils 15 Minuten Kühlzeit: 30 Minuten

TABLE DES MATIERES

sangler **terme culinaire**	dans une sorbetière verser un appareil à crème glacée ou à sorbet afin de le turbiner.

TABLE DES MATIERES

sauce béarnaise	*éléments de la réduction :* *1 dl de vinaigre d'alcool* *5 g de poivre en grains concassé (mignonnette)* *50 g d'échalotes* *1 cs d'estragon haché* *éléments de base :* *5 jaunes d'œufs* *300 g de beurre* *éléments de finition :* *1 cs d'estragon haché* *1 pincée de cerfeuil haché*	- mettre le beurre à clarifier au bain-marie ou sur le coin du piano et le laisser fondre doucement (afin de séparer le petit lait de la matière grasse) - décanter le beurre dès qu'il est clarifié et le maintenir au chaud - rassembler les échalotes ciselées, la mignonnette de poivre et l'estragon haché dans une sauteuse, mouiller avec le vinaigre - porter à ébullition et laisser réduire jusqu'à évaporation quasi-complète du vinaigre - laisser refroidir la sauteuse puis y mettre les jaunes d'œufs dilués dans un peu d'eau (la valeur d'une cuillère à soupe par jaune) - mélanger le tout au fouet à sauce - puis monter le tout sur un feu très doux (la main appliquée sur la « jupe » de la sauteuse doit pouvoir en supporter la chaleur) - la préparation doit atteindre la consistance d'une crème épaisse (on doit voir le fond du récipient en fouettant) - incorporer ensuite hors du feu, le beurre clarifié en un mince filet en fouettant énergiquement les jaunes - passer ensuite la sauce au chinois en foulant - assaisonner de sel gris de Noirmoutier ou de fleur de sel de Guérande et de poivre du moulin si nécessaire - goûter et rectifier l'assaisonnement - ajouter l'estragon et le cerfeuil haché (qui peuvent être remplacé par du persil haché) - réserver au chaud à couvert à une température moyenne (dans un bain-marie sans feu au-dessous avec de l'eau chaude du robinet, par exemple, ou sur une grille au-dessus d'un bain-marie maintenu sur une veilleuse) - REMARQUE : si la sauce est « retombée » : deux raisons à cela 1. Elle est trop chaude : la remonter en mettant un peu d'eau froide, ou mieux un glaçon, sur le côté de la sauteuse et incorporer la sauce « tournée » à l'eau ainsi ajoutée petit à petit ; 2. Elle a eu trop froid : on peut la remonter en y incorporant un jaune d'œuf selon le même principe que ci-dessus.

TABLE DES MATIERES

sauce Bercy	*80 g d'échalotes* *1 dl de vin blanc (100 g)* *4 dl de fond de veau brun lié (400 g)* *40 g de beurre* *20 g de persil*	- ciseler les échalotes - hacher le persil - après cuisson des steaks, dégraisser le sautoir ou la poêle ayant servie à leur cuisson - suer les échalotes - déglacer au vin blanc, réduire - mouiller au fond, réduire - monter la sauce au beurre

		- napper les steaks et parsemer de persil haché

TABLE DES MATIERES

sauce chocolat	*chocolat noir (couverture)* *beurre* *crème liquide ou lait*	- faire bouillir un récipient servant de bain-marie - mettre le chocolat, le beurre et le lait (ou la crème liquide) dans une calotte - quand l'eau du bain-marie est bouillante, la retirer du feu - mettre la calotte contenant le chocolat au bain-marie - lasser fondre en remuant à l'aide d'une spatule en polycarbonate

TABLE DES MATIERES

sauce Choron	*base : sauce béarnaise*	sauce béarnaise agrémentée de pulpe de concassée de tomate

TABLE DES MATIERES

sauce espagnole (Guide culinaire - Escoffier)	roux de liaison : 625 g [soit 312 g de beurre et 312 g de farine) fond brun pour le travail complet de la sauce : 12 litres mirepoix, pour appui aromatique : 150 grammes de lard de poitrine détaillé en dés ; 250 grammes de carottes et 150 g d'oignon, coupés en grosse brunoise ; 2 brindilles de thym ; 2 feuilles de laurier	*Traitement* : 1° mettre en ébullition 8 litres de fonds ; y ajouter le roux, ramolli à l'avance ; mélanger à la spatule ou au fouet et faire prendre l'ébullition à la sauce, en remuant. la tenir ensuite sur le côté du feu, en ébullition lente et régulière. 2° y adjoindre la Mirepoix ainsi préparée : fondre le lard dans une grande sauteuse ; jeter dedans la brunoise de carotte et d'oignon, thym et laurier ; faire revenir celle-ci jusqu'à ce que les légumes soient légèrement rissolés. Egoutter alors soigneusement la graisse ; mettre les légumes dans la sauce ; puis déglacer la sauteuse avec un verre de vin blanc. Réduire de moitié ; ajouter également ce déglaçage à la sauce et laisser cuire celle-ci doucement pendant une heure, en la dépouillant très souvent. 3° passer la sauce au chinois dans une autre casserole, en pressant légèrement la mirepoix ; mouiller à nouveau de 2 litres de fonds ; donner encore 2 heures d'ébullition lente et bien réglée. Finalement, passer la sauce dans une terrine et la vanner jusqu'à complet refroidissement. 4° le lendemain, remettre la sauce dans une casserole à fond épais, avec : 2 litres de fonds, un litre de purée de tomate, où l'équivalent en tomates fraîches, soit environ 2 kilos. Si on emploie de la purée, nous conseillons de la passer au four jusqu'à ce qu'elle ait pris une teinte presque brune, ce qui a pour but d'en réduire l'acidité. Ainsi préparée, la tomate facilite la clarification de la sauce, en même temps qu'elle lui communique un ton plus chaud et plus agréable à l'œil. Faire prendre l'ébullition à la sauce, en plein feu, et en la remuant à la spatule ou au fouet ; la tenir ensuite en ébullition lente pendant une heure et compléter son dépouillement, pendant ce temps avec la plus grande attention. La passer alors à l'étamine, et la vanner jusqu'à complet refroidissement.

Nota. - Il n'y a pas de temps précis à indiquer pour le dépouillement de la sauce Espagnole ; ceci dépendant absolument de la valeur du fonds employé pour sa préparation.

TABLE DES MATIERES

sauce hollandaise	*éléments de base :* *300 g de beurre* *5 jaunes d'œufs* *éléments d'assaisonnement :* *sel gris de Noirmoutier ou fleur de sel de Guérande* *poivre blanc du moulin* *½ jus de citron*	- mettre le beurre à clarifier au bain-marie ou sur le coin du piano et le laisser fondre doucement (afin de séparer le petit lait de la matière grasse) - décanter le beurre dès qu'il est clarifié et le maintenir au chaud - dans une sauteuse, disposer les jaunes d'œufs et la valeur d'une cuillère à soupe d'eau par jaune - puis monter le tout sur un feu très doux (la main appliquée sur la « jupe » de la sauteuse doit pouvoir en supporter la chaleur) - la préparation doit atteindre la consistance d'une crème épaisse (on doit voir le fond du récipient en fouettant) - incorporer ensuite hors du feu, le beurre clarifié en un mince filet en fouettant énergiquement les jaunes - passer ensuite la sauce au chinois en foulant - assaisonner de sel gris de Noirmoutier ou de fleur de sel de Guérande et de poivre du moulin si nécessaire - goûter et rectifier l'assaisonnement - réserver au chaud à couvert à une température moyenne (dans un bain-marie sans feu au-dessous avec de l'eau chaude du robinet, par exemple, ou sur une grille au-dessus d'un bain-marie maintenu sur une veilleuse) - REMARQUE : si la sauce est « retombée » : deux raisons à cela 3. Elle est trop chaude : la remonter en mettant un peu d'eau froide, ou mieux un glaçon, sur le côté de la sauteuse et incorporer la sauce « tournée » à l'eau ainsi ajoutée petit à petit ; - Elle a eu trop froid : on peut la remonter en y incorporant un jaune d'œuf selon le même principe que ci-dessus

TABLE DES MATIERES

sauce Foyot	*base : sauce béarnaise*	sauce béarnaise agrémentée de glace de viande (voir sauce Valois)

TABLE DES MATIERES

sauce maltaise	*base sauce hollandaise*	sauce hollandaise parfumée aux jus et zestes d'orange sanguine

TABLE DES MATIERES

sauce mayonnaise (en images)

2 jaunes d'œufs
4 dl d'huile
1 cs de moutarde
½ cs de vinaigre

dans un cul-de-poule mettre les jaunes d'œufs et la moutarde

en fouettant à l'aide d'un fouet à sauce, verser

fouetter vigoureusement tout en ajoutant l'huile

		l'huile en un mince filet	
		fouetter jusqu'à l'ajout complet de l'huile	la sauce mayonnaise doit être ferme	corner correctement les bords
		ajouter le vinaigre		et le poivre, goûter et rectifier l'assaisonnement
				TABLE DES MATIERES
sauce Mikado	*base sauce hollandaise*		sauce hollandaise parfumée aux jus et zestes de mandarine
			TABLE DES MATIERES
sauce mousseline	*base : sauce hollandaise*		sauce hollandaise allégée à la crème fouettée au moment de l'envoi
			TABLE DES MATIERES
sauce moutarde	*base sauce hollandaise*		sauce hollandaise condimentée à la moutarde
			TABLE DES MATIERES
sauce Paloise	*base : sauce béarnaise*		sauce béarnaise avec de la menthe à la place de l'estragon
			TABLE DES MATIERES
sauce Valois	*base : sauce béarnaise*		sauce béarnaise agrémentée de glace de viande (voir sauce Foyot)
			TABLE DES MATIERES
sauce vinaigrette	*pour 1 dl de vinaigre (vinaigre de vin rouge, de vin blanc, de Xérès, de Madère, de framboise, balsamique… sauf vinaigre d'alcool blanc)* *2 à 3 dl d'huile (peut-être de l'huile de colza, de tournesol, d'arachide, de pépins de raisins, de noix, de noisettes…)* *moutarde de Dijon ou moutarde en grains (facultatif)* *sel poivre*	- Dans une calotte, mélanger la moutarde (facultatif), le sel et le poivre - Ajouter le vinaigre - Verser en un mince filet l'huile en fouettant - La quantité de vinaigrette dépendra bien sûr de la quantité d'assiette ou de salade à assaisonner	
			TABLE DES MATIERES
saumure de trempage (jambon persillé, petit salé…)	*10 litres d'eau froide* *1.3 kg de sel* *500 g de préparation pour saumure de trempage* *2 cuillères à soupe d'ail haché*		

	thym, laurier	

TABLE DES MATIERES

saumon entier en Bellevue sur lit de macédoine de légumes		- Porter à ébullition l'eau salée (si poisson en portions) ou le court-bouillon (si poisson entier) - Déposer le poisson (ou les morceaux) dans le liquide bouillant - porter à ébullition et retirer du feu - laisser le poisson refroidir dans le liquide de cuisson - retirer la peau du poisson (sauf sur la tête) - tailler les légumes de la macédoine et les pocher l'un après l'autre à l'anglaise - réaliser la mayonnaise - ajouter aux légumes refroidis et égoutter dans un torchon (pour retirer l'eau restante) - dresser

TABLE DES MATIERES

sauté de porc à la ciboulette (technique du ragoût)	*pour 8 personnes :* *1.2 kg d'épaule de porc désossée* *100 g de beurre* *200 g de gros oignons* *7 dl d'eau* *2 dl de vin blanc* *50 g de farine* *300 g de champignons de Paris* *50 g de beurre* *150 g de crème fraîche* *50 g de ciboulette* *persil haché* *gros sel* *sel fin de Noirmoutier* *poivre du moulin*	- Détailler l'épaule de porc en morceaux - Les faire sauter au beurre (raidir ou saisir) - Retirer les morceaux de viande et suer les oignons ciselés - Ajouter la viande, singer - Déglacer au vin blanc, faire réduire - Mouiller à l'eau, saler au gros sel - Porter à ébullition et cuire à couvert 1 heure environ (sur feu doux ou au four à 200°C) - Hacher le persil - Ciseler la ciboulette - Décanter les morceaux de veau, passer le fond de cuisson au chinois, crémer, réduire ajouter éventuellement de la fécule de maïs **à lier (si la réduction risque de ne pas donner assez de sauce),** ajouter la ciboulette ciselée, GRA - Remettre la viande dans la sauce, saupoudrer de persil haché à l'envoi

TABLE DES MATIERES

sauté de veau Marengo – technique d'un ragoût	*1.2 kg d'épaule de veau désossée* *100 g de beurre* *200 g de gros oignons* *2 gousses d'ail* *1 bouquet garni* *7 dl d'eau* *2 dl de vin blanc* *50 g de farine* *80 g de concentré de tomate* *300 g de champignons de Paris* *125 g de petits oignons* *4 tranches de pain de mie* *50 g de beurre* *2 kg de pommes de terre (BF 15)* *persil haché* *gros sel* *sel fin de Noirmoutier* *poivre du moulin* *sucre*	- Détailler les morceaux d'épaule de veau - Les faire sauter au beurre - Retirer les morceaux de viande et suer les oignons ciselés - Ajouter la viande, singer - Déglacer au vin blanc, faire réduire - Ajouter le concentré de tomate - Mouiller à l'eau - Ajouter l'ail écrasé et le bouquet garni - Porter à ébullition et cuire à couvert 1 heure environ (sur feu doux ou au four à 200°C) - Réaliser la garniture : petits oignons glacés à brun, champignons escalopés, sautés, cœurs de pain de mie grillés, persil haché - Tourner et cure à la vapeur les pommes de terre - Décanter les morceaux de veau, passer le fond de cuisson au chinois, GRA

- Remettre la viande dans la sauce, ajouter la garniture et saupoudrer de persil haché à l'envoi
- Dresser les pommes vapeur à part (si envoi en légumier)

TABLE DES MATIERES

Schneeflocken
flocons de Noël
(Weihnachtsgebäck)

Vorbereiten: ca. 30 Minuten
Kühlen: ca. 1 Stunde
Backen: je ca. 15 Minuten
für ca. 35 Stück

für den Teig
300 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
100 g Zucker
200 g weiche Butter
½ TL Zimt
½ TL Lebkuchengewürz
1 Ei (Größe M)
zum Dekorieren:
2-3 EL Zitronensaft
200 g Puderzucker
1-2 EL Zuckerperlen

- Mehl, Mandeln, Zucker, Butter, Zimt, Lebkuchengewürze und Ei mit den Knethaken des Handrührers kurz verrühren. Dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
- Teig in Folie und ca. 1 Stunde kühlen.
- Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 160 Grad) vorheizen.
- Zwei Backbleche mit Backpapier belegen
- Teig vor dem Ausrollen nochmals kurz verkneten.
- Auf einer bemhlten Arbeitsfläche ca 3 mm dick ausrollen
- Aus dem Teig Sterne in unterschiedlichen Größen und Formen ausstechen
- Sterne auf das blech legen
- Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten hellbraun backen
- Herausenehmen, auf einer Gitter abkühlen lassen
- Zitronensaft (oder Wasser) mit Puderzucker zu einer glatten cremigen Glasur verrühren
- Glasur in einen Einmalspritzbeutel füllen und eine kleine Spitze aubschneiden
- Sterne mit einem Schneeflockenmuster verzieren und mit Zuckerperlen bestreuen
- Die Glasur trocknen lassen.

Quelle: LandEdition himmlische Plätzchen

TABLE DES MATIERES

Schwarz-Weiß-Gebäck
(Weihnachtsgebäck)
petits fours noirs et blancs

Zutaten für ca. 60 Stück bzw. Für 30 Rechtecke

230 g Mehl
1 Prise Salz
140 g Zucker
1 Eigelb
125 g Butter
20 g Kakao
1 EL Milch
1 Eiweiß

Ruhezeit 1 Stunde

- Grundteig: Mehl, Salz, 75 g Zucker, Eigelb und kalte Butterflöckchen zu einem glatten Mürbeteig verkneten
- Teig halbieren und eine Hälfte mit Kakao, 1 EL Zucker und Milch verkneten.
- Hellen und dunklen Teig in Folie wickeln und 1 Stunde kalt stellen
- Variante A: Für die Heidesandschncken hellen und dunklen Teig jeweils zu Rechtecken von 20x30 cm ausrollen. Einen Teig mit etwas Eiweiß bepinseln, den anderen Teig darauflegen, etwas andrücken und von der Längsseite (30 cm) eng ausrollen. Erneut mindestens 30 Minuten kalt stellen.
- Anschließend mit Eiweiß bepinseln und rundherun mit restlichem Zucker ummanteln. Rolle in 0.5 cm breite Scheiben schneiden. Im vorgeheitzen Backofen bei 180°C ca. 12 Minuten backen.
- Variante B: Für die marmorierten Plätzchen hellen und dunklen Teig leicht miteinander verkneten (marmorieren). Teigrolle von 30 cm formen und 30 Minuten kalt stellen. Rolle in jeweils 0.5 cm breite Scheiben schneiden. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 12 Minuten backen.

- Variante C: Für die Rechtecke hellen und dunklen Teig getrennt 0.5 cm dick ausrollen. Aus beiden Tigen jeweils 15 kleine und 15 große Rechtecke ausstechen.
- Das kleinere Rechtecke mit etwas Eiweiß bestreichen und auf das größere Rechteck legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 13-15 Minuten backen.

Quelle : Landbäckerei: festlicher Tortengenuss Nov./Dez. 16

TABLE DES MATIERES

serrer **terme culinaire**	En fin de montage d'une crème Chantilly ou à des blancs en neige, fouetter vigoureusement d'un mouvement circulaire afin de donner une consistance plus ferme.

TABLE DES MATIERES

singer **terme culinaire**	saupoudrer un ragoût de farine pour en assurer la liaison

TABLE DES MATIERES

soupe de moules au safran	*pour 8 personnes* *pour les moules :* *2 kg de moules de bouchot* *40 g de beurre* *40 g d'échalotes* *1 dl de vin blanc* *10 g de persil haché* *pour la soupe :* *100 g d'oignons* *40 g d'échalotes* *200 g de blanc de poireau* *1 dl d'huile d'olive* *40 g de farine* *(facultatif) 500 g de bulbe de fenouil* *20 g de concentré de tomates* *500 g de tomates mondées et concassées ou (hors saison) 1 boîte de tomate pelée* *½ litre de cuisson des moules* *1.5 litre de fumet de poisson* *2 gousses d'ail* *1 bouquet garni* *1 g de safran* *éléments de finition :* *200 g de crème* *1 g de pistils de safran* *facultatif : 20 g de beurre*	- cuire les moules à la marinière : suer les échalotes ciselées dans le beurre fondu - ajouter les moules nettoyées, le vin blanc et le persil haché - décortiquer les moules - réaliser le potage : suer échalotes, oignons ciselés et poireaux émincés en paysanne dans l'huile d'olive - singer - mouiller avec la cuisson des moules et le fumet de poisson (ou à défaut de l'eau) - ajouter concentré et tomates, ail écrasé, bouquet garni et safran - porter à ébullition et cuire 20' - passer la soupe au chinois - ajouter la crème et le safran en pistils - tamponner éventuellement avec les 20 g de beurre - disposer les moules décortiquées dans la soupière ou les bols avant de verser la soupe

TABLE DES MATIERES

soupe froide au concombre et chèvre rôti	*concombre* *huile d'olive* *fleur de sel* *poivre du moulin* *baguette de pain* *bûche de chèvre*	- éplucher et émincer finement le concombre - hacher le tout, ajouter de l'huile d'olive et éventuellement de l'eau très froide - assaisonner - goûter et rectifier l'assaisonnement

		- couper la baguette en rondelles et les badigeonner au pinceau avec un peu d'huile d'olive, les faire griller - couper la bûche de chèvre en rondelles - disposer sur chaque tranche de pain une rondelle de chèvre et passer au four pour faire fondre le chèvre - servir avec le potage de tomates bien froid

TABLE DES MATIERES

soupe froide aux tomates et chèvre rôti	*tomates* *oignons* *ail* *huile d'olive* *fleur de sel* *poivre du moulin* *baguette de pain* *bûche de chèvre*	- monder et épépiner les tomates - concasser - ciseler **très finement** l'oignon - hacher l'ail très finement, ajouter de l'huile d'olive - mélanger le tout, assaisonner - goûter et rectifier l'assaisonnement - couper la baguette en rondelles et les badigeonner au pinceau avec un peu d'huile d'olive, les faire griller - couper la bûche de chèvre en rondelles - disposer sur chaque tranche de pain une rondelle de chèvre et passer au four pour faire fondre le chèvre - servir avec le potage de tomates bien froid

TABLE DES MATIERES

soupe de poisson façon bouillabaisse, croûtons à l'ail, sauce aïoli	*800 g d'arêtes* *80 g de carottes* *80 g d'oignons* *80 g d'échalote* *4 cl d'huile d'olive* *4 cl de Cognac* *5 cl de vin blanc* *2 litres de fumet ou d'eau* *3 gousses d'ail* *400 g de tomates fraîches ou pelées* *1 cs de concentré de tomate* *sel fin* *poivre du moulin* *filets de poisson de roche si possible* *liaison : 'éventuellement)* *beurre manié :* *80 g de beurre pommade* *80 g de farine* *ou* *fécule de maïs* *sauce aïoli :* *2 jaunes d'œufs* *3 gousses d'ail* *2.5 dl d'huile d'olive* *safran 1 g* *jus d'1/2 citron*	- Faire sauter les arêtes à l'huile d'olive ou au beurre - Ajouter carottes, oignons et échalotes taillés en fine mirepoix, suer - Flamber au Cognac - Déglacer au vin blanc et réduire - Mouiller au fumet ou à l'eau - Ajouter ail et tomates (pelées ou fraîches selon la saison) et le concentré de tomate, cuire à couvert 1 heure en mixant à mi-cuisson - Passer au moulin et au chinois - Goûter et rectifier l'assaisonnement et la liaison - ajouter des morceaux de poisson et les pocher dans la soupe réaliser la sauce aïoli - Piler les gousses d'ail - Ajouter les jaunes d'œuf et le ½ jus de citron - Monter à l'huile d'olive - Assaisonner avec sel et poivre du moulin - Goûter et rectifier l'assaisonnement - Ajouter le safran en poudre

TABLE DES MATIERES

soufflé glacé (parfum au choix)	*8 jaunes* *300 g de sucre (ou 200 g de miel 50 g de sucre)* *½ l de crème fleurette* *parfum*	- cuire le sucre à 118/120°C - verser sur les jaunes et battre jusqu'à complet refroidissement - parfumer - incorporer délicatement la crème fouettée

TABLE DES MATIERES

soupe gratinée à l'oignon

pour 8 personnes

pour le fond blanc de volaille :
2 litres d'eau
500 g de carcasses de volaille
100 g de carottes
100 g d'oignons
50 g de vert de poireaux

pour le potage :
500 g d'oignons
50 g de graisse de canard ou d'oie
2 gousses d'ail
100 g de gruyère râpé

pour de dressage :
½ baguette ou pain de campagne

- réaliser un fond blanc de volaille
- émincer des oignons
- les faire compoter à la graisse de canard ou d'oie
- ajouter de l'ail haché puis singer légèrement
- mouiller au fond blanc de volaille
- assaisonner au gros sel de Guérande
- porter à ébullition et cuire à couvert 30 minutes environ
- tailler des rondelles de baguette et faire sécher sous la salamandre
- verser le potage très chaud sur les croûtons, saupoudrer de gruyère râpé, passer sous la salamandre, gratiner et servir

TABLE DES MATIERES

soupe Thourins à l'oignon

pour 8 personnes

pour le fond blanc de volaille :
2 litres d'eau
500 g de carcasses de volaille
100 g de carottes
100 g d'oignons
50 g de vert de poireaux

pour le potage :
500 g d'oignons
50 g de graisse de canard ou d'oie
2 gousses d'ail
2 jaunes d'œufs
1 cc de vinaigre

pour de dressage :
½ baguette ou pain de campagne

- réaliser un fond blanc de volaille
- émincer des oignons
- les faire compoter à la graisse de canard ou d'oie
- ajouter de l'ail haché puis singer légèrement
- mouiller au fond blanc de volaille
- assaisonner au gros sel de Guérande
- porter à ébullition et cuire à couvert 30 minutes environ
- tailler des rondelles de baguette et faire sécher sous la salamandre
- mélanger des jaunes d'œufs avec une cuillère de vinaigre
- verser un peu de potage sur les jaunes puis verser le tout dans le restant du potage bouillant
- ne plus porter à ébullition (les jaunes risqueraient de coaguler)
- verser le potage très chaud sur les croûtons et servir

TABLE DES MATIERES

sorbet chocolat

(Patrick Bertron - au Relais Bernard Loiseau)

1 l d'eau
50 cl de lait
500 g de sucre semoule
200 g de poudre de cacao
150 g de chocolat noir de couverture

- Réunissez dans une casserole tous les ingrédients du sorbet et portez doucement à ébullition.
- Faites refroidir rapidement le mélange et faites le prendre en sorbetière.
- Vous pouvez conserver le sorbet au congélateur dans une boîte hermétique fermée.

(extrait de la recette : rose des sables au coulis d'orange confite p. 43)

TABLE DES MATIERES

Sparkling vanilla Christmas cookies

70g icing sugar, sieved
½ tsp vanilla extract
1 egg yolk
125g butter, cut into small cubes
190g plain flour, sieved
To decorate
100g icing sugar, sieved
edible food colouring, optional
edible gold and silver balls

1. Tip the icing sugar, vanilla extract, egg yolk and butter into a mixing bowl, then stir together with a wooden spoon (or pulse in a food processor until well combined). Add the flour and mix to a firm dough. Shape the dough into two flat discs and wrap in clingfilm. Chill for 20-30 mins. Heat oven to 190C/fan 170C/gas 5 and line two baking sheets with non-stick baking paper.
2. Roll out the dough on a lightly floured surface to about the thickness of two £1 coins. Cut out

	approx 2m thin ribbon cut into 10cm lengths	Christmassy shapes (use a cutter if you like) and place on the baking sheets. Using the tip of a skewer, cut a small hole in the top of each cookie. Bake for 10-12 mins until lightly golden. **3.** Lift the biscuits onto a wire rack to cool. Meanwhile, mix the icing sugar with a few drops of cold water to make a thick, but still runny icing. Colour with edible food colouring, if you like. Spread it over the cooled biscuits, decorate with edible balls and thread with ribbon when dry.

TABLE DES MATIERES

Spekulatius petits fours de Noël	*250 g de farine* *1 cc de levure chimique* *125 g de sucre (on peut aussi utiliser de la vergeoise ou de la cassonade, ou moitié-moitié sucre et vergeoise ou sucre et cassonade)* *1 cs de sucre vanillé* *1 goutte d'essence d'amande amère* *1 cs d'épices à pain d'épices* *1 pincée de sel* *1 œuf* *100 g de beurre* *50 g d'amandes hachées*	- tamiser ensemble dans une calotte farine et levure chimique - ajouter tous les autres ingrédients - travailler la pâte en une boule homogène - abaisser la pâte sur une épaisseur de 4 à 5 mm sur un marbre bien fleuré - découper à l'emporte-pièce ou, de préférence, déposer la pâte sur un moule à ***Spekulatius*** farine et détailler - si l'on constate que la pâte accroche on peut la réserver quelque temps au réfrigérateur - déposer sur une plaque à pâtisserie avec papier sulfurisé - cuire au four environ 10 minutes T 180°C - laisser refroidir avant de déposer sur une grille à pâtisserie

TABLE DES MATIERES

Spekulatius (Rezept auf Deutsch)	*250 g Weizenmehl* *1 gestr. TL Backpulver* *125 g Zucker (kann auch brauner Zucker sein oder halbe-halbe Zucker und brauner Zucker)* *1 EL Vanillezucker* *1 Tropfen Bittermandel-Aroma* *1 Msp. gemahlenen Kardamom* *1 Msp. gemahlene Nelken* *½ gestr. TL gemahlenen Zimt* *1 Prise Salz* *1 Ei* *100 g Butter* *50 g abgezogene gemahlene Mandeln*	- Mehl mit Backpulver, mischen und in eine Schüssel sieben - Zucker, Vanillezucker, Bittermandel-Aroma, Gewürze, Salz, Ei Butter und Mandeln hinzufügen - die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethacken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten - anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten - sollte es kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen - den Teig dünn ausrollen - mit beliebigen Formen (vor allem Tierformen) ausstechen - auf ein Backblech legen - werden Holzmodel benutzt den Teig in die gut bemehlten Model drücken - den überstehenden Teig abschneiden oder mit Draht vom Model abziehen - die Spekulatiusstücke aus dem Model schlagen Ober-/Unterhitze 180-200°C Heißluft 160-180°C Backzeit etwa 10 Minuten Tips: als Abwandung die Spekulatius vor dem Backen auf der Unterseite mit Wasser bestreichen, in abgezogen,

gehobelte Mandeln drücken (Dr. Oetker: Backen macht Freude, das Original)

TABLE DES MATIERES

Spitzbuben petits fours de Noël
repos 2 heures

250 g de farine
100 g de sucre
½ citron
125 g de beurre froid
2 jaunes d'œufs
100 g de gelée de groseilles (ou autres fruits)

farine pour abaisser
sucre glace

- dans une calotte mélanger la farine, le sucre, le ½ zeste de citron râpé, le beurre en parcelles et les jaunes d'œufs
- battre pour obtenir une pâte homogène
- laisser reposer 2 heures au réfrigérateur
- préchauffer le four à 175°C
- abaisser la pâte sur ¾ mm d'épaisseur
- découper des ronds à l'aide de l'emporte-pièce cannelé et pour la moitié découper le centre à l'aide d'un emporte-pièce plus petit
- cuire au four 10 à 12 minutes pour obtenir une couleur blonde
- masquer au pinceau la moitié des abaisses (celles sans trou) avec la gelée de groseilles, saupoudrer celles avec trou de sucre glace
- les poser sur les premières

TABLE DES MATIERES

Spitzbuben (deutsche Fassung) ***(Weihnachts-gebäck)***

250 g Mehl
100 g Zucker
½ Bio-Zitrone
125 g kalte Butter
2 Eigelb
100 g Johannisbeergelee

Mehl zum Arbeiten
Puderzucker

2 Stunden ruhen lassen

Zubereitung :

- Mehl, Zucker, abgeriebene Zitronenschale, Butter in Flöckchen und 1 Eigelb in eine Schüssel geben und rasch zu einem glatten Teig verarbeiten.
- In Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- Den Backofen auf 175 Grad vorheitzen.
- Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 3-4 mm dick ausrollen.
- Mit Blumen oder Kreis-Ausstechern Plätzchen ausstechen.
- Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelgtes Blech legen und mit dem verquirlten Eigelb bestreichen
- In 10-12 Minuten goldbraun backen
- Mit dem Papier vom Blech ziehen.
- Das Johannisbeergelee erwärmen und mit einer Gabel oder einem Schneebsen glatt rühren, mit einem Pinsel die ganzen Kreise bestreichen.
- Die Kringel erst mit Puderzucker bestäuben, dann vorsichtig aufstzen und leicht andrücken.

Quelle: LandIDEE Weihnachten

TABLE DES MATIERES

Spritz petits fours de Noël

500 g de farine
300 g de sucre
250 g de beurre
2 œufs
1 pincée de sel
1 cs de sucre vanillé

- réaliser une pâte sablée en mélangeant tous les ingrédients
- abaisser sur 5 mm d'épaisseur
- découper à l'emporte-pièce ou passer à la « machine à Spritz »

	éventuellement 125 g de poudre d'amandes, de noisettes, de noix	

TABLE DES MATIERES

steak sauté Bercy		- faire sauter le steak à la minute et à la cuisson désirée par le client - dégraisser le récipient de cuisson - faire suer des échalotes ciselées finement - déglacer au vin blanc, faire réduire - ajouter du fond brun lié et faire réduire pendant quelques minutes - monter la sauce au beurre ou rectifier la liaison au beurre manié - goûter et rectifier l'assaisonnement

TABLE DES MATIERES

Stollen de Dresden (1 mois de repos)	*750 g de farine* *75 g de levure de boulangerie* *¼ de litre de lait* *150 g de sucre* *2 cs de sucre vanillé* *½ cc de sel* *1 zeste d'orange* *2 cs d'épices de pain d'épices* *300 g de beurre (mou)* *500 g de raisins secs* *150 g d'écorce d'orange ou de cédrat confite détaillée en cubes* *150 g d'amandes hachées* *4 cs d'eau de fleur d'oranger* *quelques gouttes d'essence d'amande amère* *100 g de beurre fondu* *100 g de sucre glace*	- mettre la farine en fontaine - dans la fontaine, émietter la levure et la délayer dans un peu de lait tiède - ajouter un peu de sucre et un peu de farine pour former un levain de la consistance d'une pâte à crêpes épaisse - laisser pousser 20' dans un endroit à l'abri des courants d'air le récipient recouvert d'un torchon - ajouter le restant de lait, de sucre, le sucre vanillé, le sel, l'écorce d'orange, les épices et le beurre en parcelles - bien pétrir la pâte et laisser pousser 30' - passer les raisins secs sous l'eau chaude - ajouter les à la pâte ainsi que l'écorce d'orange ou de cédrat, les amandes, l'essence d'amande amère et l'eau de fleur d'oranger - bien pétrir et laisser reposer encore 45 minutes - abaisser sur une épaisseur de 2 cm, replier pour former un ovale - cuire 80 à 90 minutes à 160°C (doubler la plaque en dessous et mettre une plaque au-dessus) - à la sortie du four, badigeonner avec le beurre fondu puis saupoudrer généreusement de sucre glace - après refroidissement, emballer hermétiquement dans du papier alu et du papier film - patienter 1 mois avant de consommer

TABLE DES MATIERES

Streusel	*pour le Streusel :*	réaliser le Streusel :

pommes/rhubarbe

250 g de farine
125 g de beurre
125 g de sucre (ou cassonnade ou vergeoise ou sucre cristallisé)
1 pincée de sel

pour la garniture :
500 g de pommes à cuire (reinette grise du Canada par exemple)
250 g de rhubarbe
150 à 250 g de sucre

- mélanger le sucre, le sel et la farine
- ajouter le beurre en parcelles et travailler du bout des doigts pour obtenir des grumeaux de « pâte »,
- réserver

préparer la garniture :

- effiler la rhubarbe, la couper en tronçons de 1 à 2 cm de long, mettre dans une sauteuse et cuire avec le sucre jusqu'à obtenir une compote de rhubarbe
- éplucher et couper les pommes en gros morceaux
- mélanger pommes et rhubarbe
- verser dans un moule et laisser reposer jusqu'à refroidissement complet de la rhubarbe

terminer le Streusel :

- parsemer la surface des fruits avec le Streusel
- cuire au four à 180°C pendant 20 minutes environ jusqu'à obtenir une couleur bien blonde
- servir tiède

TABLE DES MATIERES

succès

(pour un succès pour 8 personnes)
pour la pâte :
2 blancs d'œufs
50 g de sucre semoule
45 g de poudre d'amandes
45 g de sucre glace

sucre glace dans saupoudreuse

pour la crème :
¼ de litre de lait
2 jaunes d'œufs
60 g de sucre
30 g de fécule de maïs
1 gousse de vanille
60 g de beurre à chaud
60 g de beurre pommade à froid

réaliser la pâte à succès :

- monter les blancs d'œufs avec ¼ du sucre en neige bien ferme
- quand les blancs sont bien fermes, terminer la meringue en serrant avec le reste de sucre
- incorporer intimement la poudre d'amande tamisée avec le sucre glace
- mettre en poche avec grosse douille unie et coucher en spirale sur plaque avec papier sulfurisé (en succès individuels ou un pour huit) en comptant deux fonds pour un succès
- on peut saupoudrer d'un peu de pralin en grains la moitié des « fonds » - celle qui servira de « couvercles » -
- cuire au four à 150°C pendant 40 minutes
- mettre à refroidir les fonds de succès sur grille à pâtisserie
- saupoudrer de sucre glace la moitié des « fonds à succès »

réaliser la crème mousseline :

- mettre le lait à bouillir avec la gousse de vanille épuisée
- verser le sucre sur les jaunes, blanchir puis ajouter la fécule de maïs
- verser le lait bouillant sur ce mélange (en retirant la gousse de vanille), verser à nouveau dans la russe puis
- porter à nouveau à ébullition, retirer dès l'ébullition (attention la faible quantité de crème pâtissière nécessite une attention particulière car elle risque très facilement de brûler)
- ajouter la moitié du beurre à chaud
- laisser refroidir à température ambiante en fouettant régulièrement
- ajouter le deuxième moitié du beurre (pommade) en petites parcelles en fouettant vigoureusement (ou au batteur)

- à l'aide d'une poche avec douille cannelée garnir un fond de pâte à succès par personne (ou un grand fond de succès pour 8)
- poser le deuxième « fond de succès » celui qui aura été saupoudré de pralin en grains)
- réserver au frais et sortir 15 à 20 minutes avant de servir.

TABLE DES MATIERES

suer terme culinaire éliminer l'eau de végétation d'un légume en le chauffant doucement avec un corps gras et en évitant toute coloration

TABLE DES MATIERES

sultanes petits fours de Noël
Mandel-Spritzgebäck

ingrédients pour 80 pièces
220 g de beurre pommade
50 g de sucre glace
100 g de vergeoise (Süd-Zucker „Arometti")
1 oeuf
275 g de farine
1 pincée de sel
zeste râpé d'½ citron
50 g d'amandes en poudre
150 g de couverture noire

- préchauffer le four à 180°C (à air pulsé 160°C)
- crémer le beurre avec le sucre glace et la vergeoise (mélanger le beurre pommade et le sucre pour obtenir un mélange homogène)
- incorporer l'oeuf
- tamiser la farine, mélanger au zeste et aux amandes en poudre et incorporer au mélange précédent
- mettre la pâte dans une poche avec douille cannelée et coucher en « S » de6 à 7 cm de long sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé
- cuire au four 8 à 10 minutes
- retirer du four et glisser la feuille de papier sulfurisé précautionneusement sur une grille à pâtisserie. Laisser refroidir
- hacher grossièrement la couverture et la faire fondre au bain-marie chaud
- tremper une des extrémités du petit four dans le chocolat
- égoutter et laisser refroidir sur la feuille de papier sulfurisé

source : die große Advents-Bäckerei (ein Sonderheft von Gut Kochen 2012)

TABLE DES MATIERES

m n o p q r s t u v w

TABLE DES MATIERES

tabler terme culinaire tempérer du chocolat en le versant sur un marbre.

TABLE DES MATIERES

tamis (à farine)

TABLE DES MATIERES

tamponner **terme culinaire**

beurrer en surface une sauce pour éviter la formation d'une peau

TABLE DES MATIERES

tapis de cuisson « silpat »

TABLE DES MATIERES

tartare de saumon sur lit de mesclun

filet de saumon
jus de citron
fleur de sel de Noirmoutier
poivre du moulin
citron
crème fleurette
raifort râpé (facultatif)
persil plat

- retirer la peau et la partie grasse du saumon
- couper le filet de saumon en petits dés (brunoise)
- verser sur les dés de saumon le jus de citron
- assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin
- mettre la préparation en chambre froide ou au réfrigérateur durant 2 heures au moins
- canneler le citron restant et le tailler en fines demi-rondelles
- monter la crème fleurette en crème fouettée, assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin, ajouter un peu de raifort râpé éventuellement
- goûter et rectifier l'assaisonnement
- nettoyer le mesclun et préparer une vinaigrette
- sortir de la chambre froide (ou du réfrigérateur) le saumon
- goûter et rectifier l'assaisonnement
- dresser sur un lit de mesclun, assaisonner d'un filet de vinaigrette
- décorer d'une feuille de persil plat

on peut servir avec ce tartare une ou deux tranches de pain de mie (voir recette) coupées en deux en biais et grillées

TABLE DES MATIERES

tarte à la mangue (ou aux fruits de la passion)

pour 4 tartelettes de 8 cm de diamètre :
pâte sablée :
125g de farine
60 g de beurre bien mou
60 g de sucre cristallisé
1 pincée de sel

pour l'appareil :
175 g de pulpe de fruits
50 g de sucre

- réaliser une pâte sablée en mélangeant tous les ingrédients
- foncer en moules à tartelettes et cuire à blanc
- réaliser l'appareil : porter à ébullition la pulpe mélangée à 50 g de sucre
- blanchir, à part, 1 œuf, 1 jaune et 50 g de sucre, ajouter la fécule de maïs
- bien battre
- quand la pulpe est bouillante, la verser doucement sur le mélange précédent

	1 œuf *1 jaune d'œuf* *50 g de sucre* *2 cc de fécule de maïs*	- bien mélanger, remettre dans la russe et porter à ébullition en remuant constamment - faire bouillir 2/3 minutes en fouettant - verser dans les fonds de tartelettes - réserver

TABLE DES MATIERES

tarte à l'orange	*4 oranges cannelées et détaillées en demi-rondelles* *250 g de sucre* *500 g d'eau* *pâte sucrée :* *250 g de farine* *125 g de beurre* *100 g de sucre glace* *2 œufs entiers (ou 1 jaune et 50 g d'eau)* *appareil à l'orange :* *200 g de crème liquide (fleurette)* *400 g de jus d'orange* *100 g de sucre* *3 œufs* *3 jaunes d'œufs* *50 g de sucre* *20 g de fécule de maïs* *100 g de beurre pommade (facultatif)* *nappage neutre ou gelée à l'orange*	confire des rondelles d'orange cannelées dans un sirop composé de 250 g de sucre pour 500 g d'eau <u>réaliser la pâte sucrée</u> : - mettre la farine en fontaine - dans la fontaine mettre le sucre sablé avec le beurre - mélanger œufs (ou jaune et eau) et le sel dans une calotte à part - incorporer ce mélange à celui beurre + sucre et ajouter petit à petit la farine - pétrir rapidement (sans excès) et arrêter dès que la pâte est homogène - abaisser et foncer les cercles à tarte (sans faire de rebords) - cuire la pâte à blanc <u>réaliser l'appareil à l'orange</u> : - porter à ébullition la crème - pendant ce temps porter à ébullition jus d'orange et 100 g de sucre - blanchir les œufs, les jaunes, 50 g de sucre et la fécule de maïs - verser le jus d'orange bouillant sur ce mélange puis porter ce mélange à ébullition en fouettant vigoureusement (comme pour une pâtissière) - verser la crème bouillante sur cette préparation, bien mélanger et réserver au frais (ou verser directement dans les fonds de tarte cuits à blanc (si l'on ne rajoute pas de beurre pommade) - facultatif : dans une calotte verser la préparation à l'orange sur le beurre en pommade, bien mélanger mais sans excès, mettre dans les fonds de tarte - disposer harmonieusement les demi-rondelles d'orange sur la crème puis lustrer au nappage neutre ou à la gelée d'orange

TABLE DES MATIERES

tarte alsacienne aux fruits (pommes mirabelles, cerises…)	*pâte brisée :* *250 g de farine* *125 g de beurre* *1 pincée de sel* *eau (ou œuf)* *appareil à flan sucré :* *4 œufs*	- réaliser la pâte brisée (voir à cette recette) - abaisser la pâte et foncer les cercles à tarte - éplucher le pommes et les découper en 8, disposer en rosaces sur l'abaisse ou - égoutter les fruits au sirop et quand ils seront bien égouttés les disposer sur la pâte

	1 gousse de vanille (ou 125 g de sucre vanillé « maison ») *200g de crème fraîche* *200 g de lait* *125 g de sucre (si pas de sucre vanillé)* *500 g de pommes (reine des reinettes par exemple, des pommes ayant du goût) ou* *1 boîte de mirabelles (ou cerises, ou tout autre fruit) au sirop*	- préchauffer le four à 180°C - réaliser l'appareil à flan sucré : dans une calotte casser les œufs (un par un dans un ramequin à part, au cas où…) - verser le sucre sur les œufs et fouetter rapidement (pour éviter aux œufs de « cuire ») épuiser la gousse de vanille et ajouter au mélange précédent. - ajouter la crème et fouetter - finir par le lait - verser l'appareil à flan sucré sur les fruits disposés dans les abaisses - mettre IMMEDIATEMENT au four - cuire 45 minutes au minimum (un appareil liquide ayant été ajouté, le fond e pâte doit cuire plus longtemps !) - sortir du four et retirer les cercles - saupoudrer de sucre glace et repasser quelques minutes au four.

TABLE DES MATIERES

tarte au chocolat blanc	*pour 4 tartelettes de 12 cm de diamètre :* *<u>pâte</u> :* *125g de farine* *60 g de beurre mou* *60 g de sucre* *1 œuf* *1 pincée de sel* *<u>appareil au chocolat blanc</u>* *200 g de chocolat blanc* *100 g de crème fleurette* *2 jaunes d'œufs*	- réaliser une pâte sablée en mélangeant tous les ingrédients, pétrir et mettre en moules à tartelettes - cuire à blanc à 200°C pendant 10 minutes, retrier les poids puis laisser colorer légèrement quelques minutes encore - baisser le four à 150°C - porter à ébullition la crème, y verser le chocolat blanc en carrés (ou en pastilles) mélanger pour faire fondre le chocolat - verser, petit à petit, en fouettant, le mélange précédent sur les jaunes d'œufs - verser l'appareil au chocolat blanc dans les fonds de tartelettes et les remettre au four un dizaine de minutes - laisser bien refroidir avant de servir (les tartelettes peuvent être servies le lendemain elles n'en seront que meilleures)

TABLE DES MATIERES

tarte au citron	*pâte :* *250 g de farine* *125 g de sucre glace* *125 g de beurre* *1 pincée de sel* *2 œufs entiers* *1 dl de lait* *appareil au citron :* *le jus de 8 citrons (400 g)* *200 g d'eau* *300 g de sucre* *6 œufs entiers* *6 jaunes d'œufs* *100 g de sucre* *2 cs de fécule de maïs*	pour la pâte : - réaliser une pâte sablée en mélangeant farine, sucre, sel, beurre et œuf (laisser reposer, si possible, une heure) - abaisser et foncer la pâte, cuire à blanc 30 minutes environ, à 180/200°C en retirant l'aluminium disposé dans le fond de pâte au bout de 20 minutes pour colorer le fond légèrement pour l'appareil au citron : - presser les citrons

	facultatif : meringue *8 blancs d'œufs* *500 g de sucre*	- porter à ébullition le jus de citron avec l'eau et les 300 g de sucre - pendant ce temps blanchir les jaunes et les œufs entiers avec les 100 g de sucre - ajouter la fécule de maïs - verser le jus de citron bouillant et remuer vivement avec un fouet - porter la crème au citron à ébullition pendant ce temps - laisser bouillir durant 1 bonne minute - on peut ajouter un peu de crème liquide pour adoucir l'acidité du citron en la versant dans la crème au citron à la fin de l'ébullition - garnir immédiatement les fonds de pâte sablée et laisser refroidir avant de démouler les tartes au citron pour la meringue (facultatif) - facultativement : réaliser une meringue française, monter les blancs en neige - cela peut se faire au batteur - (il vous reste 6 blancs qu'il faut peser : prévoir le double du poids des blancs en sucre) - verser le sucre en pluie sur les blancs et continuer à fouetter jusqu'à obtenir un mélange ferme et brillant - disposer la meringue sur les tartes à la poche ou à la cuillère et passer au chalumeau ou au four (grill 250°C) quelques secondes pour colorer la meringue

TABLE DES MATIERES

tarte au citron (au beurre)	*pâte :* *250 g de farine* *125 g de sucre* *125 g de beurre* *1 pincée de sel* *1 jaune d'œuf* *1 dl de lait* *appareil au citron* *8 citrons* *500 g de beurre* *800 g de sucre* *10 œufs* *2 cs de fécule de maïs* *facultatif : meringue* *8 blancs d'œufs* *500 g de sucre*	- réaliser une pâte sablée en mélangeant farine, sucre, sel, beurre et jaune d'œuf - abaisser et foncer la pâte, cuire à blanc 30 minutes environ pour l'appareil au citron : - presser les citrons - porter à ébullition le jus de citron, les œufs, le beurre, le sucre et la fécule de maïs en fouettant - laisser bouillir deux bonnes minutes en remuant constamment au fouet - verser l'appareil obtenu, encore bouillant, dans le fond de tarte - laisser reposer (au mieux une nuit) avant de masquer éventuellement de meringue française et de passer au four

TABLE DES MATIERES

tarte au flan	*(pour 12/15 personnes)* *pâte :* *250 g de farine* *125 g de beurre* *1 pincée de sel* *eau*	- réaliser une pâte brisée, laisser reposer - abaisser, foncer et garnir des cercles à tarte - réaliser une crème pâtissière - garnir chaque fond de tarte avec de la crème pâtissière - cuire au four 15 à 30 minutes selon la taille des tartes

	flan : *1 L. de lait* *8 jaunes d'œufs* *250 g de sucre* *40 g de fécule de maïs*	

TABLE DES MATIERES

tarte au mascarpone	*pour la pâte :* *100g de beurre froid (+ 25g pour le moule)* *200g de farine* *1 pincée de sel* *2 cs de sucre semoule (facultatif)* *5 cs d'eau* *pour la crème au mascarpone* *½ citron non traité* *4 œufs* *100g de sucre* *2 cs de sucre vanillé* *250g de mascarpone* *50g de poudre d'amandes*	- réaliser une pâte brisée et en garnir un plat à tarte ou un cercle à tarte réaliser la crème : - prélever le zeste du citron à l'aide d'un économe et le hacher finement - blanchir les œufs avec le sucre puis incorporer le mascarpone et le citron et enfin la poudre d'amandes. - Bien battre le tout - garnir le fond de tarte avec l'appareil et enfourner 40 minutes à 180°C - servir tiède ou froid

TABLE DES MATIERES

tarte aux pommes	*pour la pâte :* *125 g de beurre froid (+ 25g pour le moule)* *250g de farine* *1 pincée de sel* *environ 5 cs d'eau* *garniture :* *compote :* *4 pommes (reine des reinettes)* *4 cs de sucre* *4 cs d'eau* *décor :* *4 à 5 pommes* *finition :* *nappage abricot*	- réaliser une pâte brisée (voir à cette recette) et la laisser reposer - réaliser la compote de pommes : éplucher, épépiner et détailler les pommes en gros quartiers - les mettre dans un sautoir et cuire **à couvert** avec un peu de sucre et d'eau, jusqu'à ce que les pommes s'écrasent - passer (ou pas) au moulin à légumes, mettre à refroidir en cellule de refroidissement - abaisser et foncer deux cercles à tarte de 4 personnes (ou un grand de 8 personnes) avec la pâte - éplucher, épépiner les pommes restantes après les avoir fendues en deux - émincer - disposer en léger dôme (elle a tendance à s'affaisser en cuisant) la compote dans les abaisses de pâte - disposer harmonieusement en rosace les pommes émincées sur la compote - cuire au four à 180°C pendant 40 à 45 minutes environ, retirer le cercle à tarte au bout de 30 minutes - faire fondre le nappage abricot et à l'aide d'un pinceau lustrer la surface de la tarte avec le nappage afin de la rendre brillante

TABLE DES MATIERES

tarte au sucre ou à la vergeoise (8 pers.)	*250 g de beurre (150 + 100)* *20g de levure de bière* *4 œufs* *400g de farine* *50g de sucre (pour la pâte)*	- diluer la levure dans un peu d'eau tiède - mettre la farine en fontaine, ajouter le sel, 50g de sucre, la levure et les œufs - battre - ajouter 150 g de beurre fondu tiède - battre - laisser pousser 2 heures

	300g de vergeoise ou cassonade ou sucre (ou moitié/moitié) *2 pincées de sel*	- rabattre - abaisser - mettre en moule ou sur plaque en faisant un rebord - laisser pousser - saupoudrer de vergeoise ou cassonade et parsemer 100g de beurre en parcelles - cuire 15 à 20' à T°5 (160°C)

TABLE DES MATIERESS

tarte fine aux oignons	*pâte feuilletée :* *400 g de farine* *200 g d'eau* *300 g de beurre concentré* *4 pincées de sel* *garniture :* *500 g d'oignons* *100 g de beurre* *25 g de sucre* *1 dl de vinaigre balsamique*	- réaliser une pâte feuilletée (voir recette p. 91) - durant le temps de repos, faire compoter les oignons avec du beurre fondu - en fin de cuisson ajouter un peu de sucre, laisser caraméliser puis déglacer au vinaigre balsamique, faire réduire à consistance sirupeuse - finir la pâte feuilletée et détailler - étaler la compotée d'oignons sur chaque abaisse - cuire au four à 200°C durant 20 à 25' selon la taille

TABLE DES MATIERES

tarte fine aux sardines	*pâte feuilletée :* *400 g de farine* *200 g d'eau* *300 g de beurre concentré* *4 pincées de sel* *garniture :* *500 g d'oignons* *100 g de beurre* *1 kg de sardines*	- réaliser une pâte feuilletée - durant le temps de repos, faire compoter les oignons avec du beurre fondu - en fin de cuisson ajouter un peu de sucre, laisser caraméliser puis déglacer au vinaigre balsamique, faire réduire à consistance sirupeuse - lever les filets de sardines et les désarêter - finir la pâte feuilletée et détailler - étaler la compotée d'oignons sur chaque abaisse, puis déposer les filets de sardines en rosaces sur les oignons - cuire au four à 200°C durant 20 à 25' selon la taille

TABLE DES MATIERES

tarte fine aux pommes	*pâte feuilletée :* *400 g de farine* *200 g d'eau* *300 g de beurre concentré* *4 pincées de sel* *garniture :* *1 kg de pommes* *250 g de vergeoise blonds ou cassonade*	- réaliser une pâte feuilletée - durant le temps de repos, éplucher et émincer les pommes en veillant à laisser les demi-pommes bien « accolées » - disposer les demi-pommes sur les abaisses de pâte feuilletée - cuire au four à 200°C durant 20 à 25' selon la taille - à mi-cuisson saupoudrer de vergeoise ou de cassonnade - servir chaud ou tiède

TABLE DES MATIERES

tarte fine aux poires et amandes	*pâte feuilletée :* *400 g de farine* *200 g d'eau* *300 g de beurre concentré* *4 pincées de sel* *garniture :* *1 kg de poires* *250 g de sucre* *pour la crème d'amande :* *¼ de litre de lait* *2 jaunes* *60 g de sucre*	- réaliser une pâte feuilletée - durant le temps de repos, éplucher les poires et les pocher dans un sirop constitué de 250 g de sucre et 0.5 litre d'eau - réaliser une crème pâtissière (voir recette plus haut) - crémer beurre et sucre - ajouter la poudre d'amande - ajouter les jaunes d'œufs - mélanger le tout à la crème pâtissière refroidie (donc, petit à petit, crème frangipane dans crème pâtissière) - abaisser la pâte feuilletée, découper en forme de poires

	30 g de fécule de maïs *1 gousse de vanille* *100 g de beurre mou* *100 g de sucre* *100 g de poudre d'amandes* *4 jaunes d'œufs*	- à l'aide d'une maryse disposer une fine couche de crème d'amande sur les abaisses de feuilletage - disposer les demi-poires sur les abaisses de pâte feuilletée garnies de crème - cuire au four à 200°C durant 20 à 25' selon la taille - à mi-cuisson saupoudrer éventuellement de vergeoise ou de cassonnade - servir chaud ou tiède

TABLE DES MATIERES

tartelette à la Lorraine	*pâte brisée :* *250 g de farine* *125 g de beurre* *1 pincée de sel* *1 œuf (facultatif)* *appareil à flan salé :* *¼ de litre (250 g) de lait* *¼ de litre (250 g) de crème fraîche* *4 œufs* *noix muscade* *poivre du moulin* *garniture :* *250 g de lard fumé* *200 g de gruyère râpé (facultatif)*	- réaliser une pâte brisée, abaisser, foncer - préchauffer le four à 180°C - faire sauter les lardons SANS matière grasse, égoutter, réserver - réaliser un appareil à flan salé (« la migaine » en Lorraine) : fouetter les œufs et la crème - ajouter le lait - assaisonner avec poivre du moulin et noix muscade râpée au moment, goûter et rectifier l'assaisonnement (penser que le lard apporter son sel, donc l'adjonction de sel n'est, normalement, pas nécessaire) - disposer les lardons dons le fond des tartes, parsemer (éventuellement) de gruyère râpé - garnir (« sur la porte du four ») avec la migaine - mettre au four et cuire 40 à 50 minutes selon la taille des quiches - laisser refroidir quelque peu avant de servir (une quiche se mange idéalement à une température de 50°C)

TABLE DES MATIERES

Tartelette au caramel à la fleur de sel (Larousse pâtissier)	*Pour la pâte sablée :* *½ gousse de vanille* *70g de sucre* *250g de farine* *160g de beurre mou* *40g de beurre (pour les moules)* *1 œuf entier* *Pour le caramel :* *240g de sucre* *30cl (300g) de crème entière* *90g de beurre demi-sel ou* *90g de beurre mou* *1 cc rase de fleur de sel* *2 œufs*	Réaliser une pâte sablée – Laisser reposer au frigo, dans un film, 30 minutes – Abaisser la pâte, cuire à blanc à 180°C Réaliser le caramel : – Faire cuire le sucre avec un peu d'eau pour obtenir un caramel – Quand le caramel commence à colorer, porter à ébullition la crème et s'en servir pour décuire le caramel – Retirer du feu et laisser le caramel se dissoudre dans la crème – Ajouter le beurre – Laisser refroidir puis ajouter les œufs puis verser l'appareil dans les fonds de pâte et cuire 15 à 20 minutes à 150°C – Laisser refroidir puis placer au réfrigérateur 2 heures environ

TABLE DES MATIERES

tartelette au caramel à la fleur de sel (Larousse pâtissier)	*Pour la pâte sablée :* *½ gousse de vanille* *70g de sucre* *250g de farine* *160g de beurre mou* *40g de beurre (pour les moules)* *1 œuf entier* *Pour le caramel :* *240g de sucre*	Réaliser une pâte sablée – Laisser reposer au frigo, dans un film, 30 minutes – Abaisser la pâte, cuire à blanc à 180°C Réaliser le caramel : – Faire cuire le sucre avec un peu d'eau pour obtenir un caramel – Quand le caramel commence à colorer, porter à ébullition la crème et s'en servir pour décuire le caramel

	30cl (300g) de crème entière *90g de beurre demi-sel* *ou* *90g de beurre mou* *1 cc rase de fleur de sel* *2 œufs*	– Retirer du feu et laisser le caramel se dissoudre dans la crème – Ajouter le beurre – Laisser refroidir puis ajouter les œufs puis verser l'appareil dans les fonds de pâte et cuire 15 à 20 minutes à 150°C – Laisser refroidir puis placer au réfrigérateur 2 heures environ

TABLE DES MATIERES

tartelette au chocolat blanc (Larousse pâtissier)	*pour la pâte sablée :* *250g de farine* *160g de beurre mou* *(+ 40g pour les moules)* *1 œuf entier* *70g de sucre* *pour l'appareil :* *225g de chocolat blanc pâtissier* *30g e crème liquide* *3 jaunes*	Réaliser une pâte sablée - laisser reposer au frigo, dans un film, 30 minutes - abaisser la pâte, cuire à blanc à 180°C pour la garniture - casser le chocolat blanc en morceaux - porter la crème à ébullition et la verser sur le chocolat - couvrir 5 minutes puis battre au fouet - ajouter le jaunes d'œufs en fouettant - baisser la température du four à 120°C à la fin de la cuisson des fonds de tartelettes - verser le mélange au chocolat dans les fonds de tarte et enfourner pour 25 minutes - laisser refroidir puis réserver au frais durant au moins 3 heures

TABLE DES MATIERES

tartelette aux poireaux	*pâte brisée :* *250 g de farine* *125 g de beurre* *1 pincée de sel* *1 œuf (facultatif)* *appareil à flan salé :* *¼ de litre (250 g) de lait* *¼ de litre (250 g) de crème fraîche* *4 œufs* *noix muscade* *poivre du moulin* *garniture :* *200 g de poireau* *250 g de lard fumé* *200 g de gruyère râpé (facultatif)*	- réaliser une pâte brisée, abaisser, foncer - préchauffer le four à 180°C - faire sauter les lardons SANS matière grasse, égoutter, réserver - faire suer le poireau SANS COLORATION - réaliser un appareil à flan salé (« la migaine » en Lorraine) : fouetter les œufs et la crème - ajouter le lait - assaisonner avec poivre du moulin et noix muscade râpée au moment, goûter et rectifier l'assaisonnement (penser que le lard apporter son sel, donc l'adjonction de sel n'est, normalement, pas nécessaire) - disposer les lardons dons le fond des tartes, parsemer (éventuellement) de gruyère râpé - garnir (« sur la porte du four ») avec la migaine - mettre au four et cuire 40 à 50 minutes selon la taille des quiches - laisser refroidir quelque peu avant de servir (une quiche se mange idéalement à une température de 50°C)

TABLE DES MATIERES

tarte Bourdaloue	*pâte brisée :* *250 g de farine* *125 g de beurre* *un peu d'eau ou de lait* *1 pincée de sel* *garniture :* *1 kg de poires* *250 g de sucre* *ou* *s'il s'agit de poires bien mûres on peut les mettre*	- réaliser une pâte brisée - abaisser et foncer la pâte brisée soit en tarte soit en tartelettes - durant le temps de repos, éplucher les poires et les pocher dans un sirop constitué de 250 g de sucre et 0.5 litre d'eau - réaliser une crème pâtissière (voir recette plus haut) - crémer beurre et sucre - ajouter la poudre d'amande (ou de noisette – voir remarque dans les ingrédients -)

	ainsi sur la tarte après les avoir émincer *<u>pour la crème d'amande</u> :* *¼ de litre de lait* *2 jaunes* *60 g de sucre* *30 g de fécule de maïs* *1 gousse de vanille* *100 g de beurre mou* *100 g de sucre* *100 g de poudre d'amandes (on peut aussi utiliser de la noisette en poudre ou de la noisette caramélisée, grillée et hachée* *4 jaunes d'œufs*	- ajouter les jaunes d'œufs - mélanger le tout à la crème pâtissière refroidie (donc, petit à petit, crème frangipane dans crème pâtissière) - abaisser la pâte feuilletée, découper en forme de poires - à l'aide d'une maryse disposer une fine couche de crème d'amande sur les abaisses de feuilletage - disposer les demi-poires sur les abaisses de pâte feuilletée garnies de crème - cuire au four à 200°C durant 20 à 25' selon la taille - à mi-cuisson saupoudrer éventuellement de vergeoise ou de cassonnade - servir chaud ou tiède

TABLE DES MATIERES

tempérage du chocolat **terme culinaire**		- faire fondre le chocolat au bain-marie - retirer - verser les ¾ sur le marbre - étaler à la spatule et travailler durant 5 minutes - dès que le chocolat a atteint 28° remettre le chocolat dans celui restant dans la calotte (il atteint alors 32°C, température idéale pour être travaillé

TABLE DES MATIERES

Tiramisù (8 personnes)	*pour les biscuits cuiller :* *4 blancs d'œufs* *125 g de sucre* *125 g de farine* *4 jaunes d'œufs* *sucre glace pour saupoudrer* *pour l'appareil* *200 g de crème liquide* *1 cs de sucre* *4 jaunes d'œufs* *4 cs de sucre* *500g de mascarpone* *biscuits cuiller* *café fort* *facultatif :* *amaretto (dans le café)* *cacao amer*	réaliser les biscuits à la cuiller : - préparer **tout** le matériel dont on aura besoin - battre les blancs en neige dans un cul de poule - quand les bien sont fermes, les « serrer » avec le sucre (125 g) - ajouter intimement les jaunes d'œufs - incorporer délicatement la farine tamisée - coucher sur plaque avec Silpat® - cuire à 180°C pendant 10 minutes pour l'appareil - battre la crème en crème fouettée et serrer en ajoutant la cs de sucre - battre les jaunes avec les 4 cs de sucre - ajouter la mascarpone aux jaunes + sucre - ajouter la crème fouettée au mélange précédent - imbiber légèrement les biscuits cuiller dans le café fort et les disposer au fond d'un moule - garnir avec la moitié de l'appareil - disposer une seconde couche de biscuits légèrement imbibés - finir de garnir avec le restant de l'appareil, bien lisser la surface - réserver au frais au mieux une nuit - saupoudrer de cacao amer au moment de servir

TABLE DES MATIERES

toast au tarama rose et pamplemousse / pain de mie maison	*1 kg de farine* *15 g de sel* *50g de sucre* *¼ de L. de lait* *175g d'eau tiède* *30g de levure* *125g de beurre* *2 œufs*	1. réaliser le pain de mie : - diluer la levure dans l'eau tiède - faire fondre le beurre - mettre la farine en fontaine dans la cuve du batteur, y verser la levure diluée

octobre rose : quelques gouttes de colorant rouge
tarama rose
pamplemousse rose

- mélanger le reste des ingrédients ainsi que les quelques goutte de colorant pour donner au pain de mie une couleur soe (octobre rose)
- mettre à battre à vitesse lente jusqu'à ce que l'on ait obtenu une pâte homogène
- ajouter le beurre légèrement refroidi
- battre en vitesse rapide jusqu'à ce que la pâte se détache des bords
- mettre la pâte à pousser au chaud recouverte d'un torchon
- quand la pâte a doublé de volume, rabattre mettre en 2 moules chemisés de papier sulfurisé, laisser pousser jusqu'à ce que la pâte atteigne presque les bords des moules
- poser une feuille de papier sulfurisé sur la pâte et recouvrir d'une plaque à pâtisserie

cuire au four à 180°C pendant 20 à 30 minutes selon la taille

2. tailler le pamplemousse :
   - peler à vif et prélever les segments du pamplemousse
   - détailler les quartiers de pamplemousse en petits cubes
3. garnir les toasts
   - griller les tranches de pain de mie
   - tartiner le tarama sur les tranches de pain de mie grillé
   - parsemer chaque tranche de pain de mie de quelques cubes de pamplemousse au moment de servir

TABLE DES MATIERES

toast aux rillettes de saumon, tarama rose et pamplemousse / pain de mie maison

1 kg de farine
15 g de sel
50g de sucre
¼ de L. de lait
175g d'eau tiède
30g de levure
125g de beurre
2 œufs

octobre rose : quelques gouttes de colorant rouge
tarama rose
pamplemousse rose
saumon
crème fraîche

1. réaliser le pain de mie :
   - diluer la levure dans l'eau tiède
   - faire fondre le beurre
   - mettre la farine en fontaine dans la cuve du batteur, y verser la levure diluée
   - mélanger le reste des ingrédients ainsi que les quelques goutte de colorant pour donner au pain de mie une couleur soe (octobre rose)
   - mettre à battre à vitesse lente jusqu'à ce que l'on ait obtenu une pâte homogène
   - ajouter le beurre légèrement refroidi
   - battre en vitesse rapide jusqu'à ce que la pâte se détache des bords
   - mettre la pâte à pousser au chaud recouverte d'un torchon
   - quand la pâte a doublé de volume, rabattre mettre en 2 moules chemisés de papier sulfurisé, laisser

pousser jusqu'à ce que la pâte atteigne presque les bords des moules
- poser une feuille de papier sulfurisé sur la pâte et recouvrir d'une plaque à pâtisserie

cuire au four à 180°C pendant 20 à 30 minutes selon la taille

2. réaliser les rillettes de saumon :
   - pocher le saumon départ eau froide
   - retirer la peau délicatement
   - émietter le saumon (en vérifiant l'absence d'arêtes et d'écailles), saler,
   - ajouter un peu de crème fraîche,
   - goûter et rectifier l'assaisonnement
3. tailler le pamplemousse :
   - peler à vif et prélever les segments du pamplemousse
   - détailler les quartiers de pamplemousse en petits cubes
4. garnir les toasts
   - griller les tranches de pain de mie
   - tartiner les rillettes sur les tranches de pain de mie grillé
   - mettre le tarama en verrine
   - parsemer chaque tranche de pain de mie de quelques cubes de pamplemousse au moment de servir

TABLE DES MATIERES

tomates provençale

Tomates
Persil plat
Ail
Chapelure
Sel gris de Noirmoutier ou de Noirmoutier
Huile d'olive

- couper les tomates en deux sur la hauteur
- hacher l'ail et le persil, mélanger avec la chapelure (= persillade)
- assaisonner les tomates avec le sel
- sur chaque demi-tomate saupoudrer la persillade
- arroser d'un filet d'huile d'olive
- cuire au four à 180°C pendant 15 à 20 minutes

TABLE DES MATIERES

tourer terme culinaire

technique spécifique s'appliquant au travail de la pâte feuilletée ou à croissant

TABLE DES MATIERES

tourner terme culinaire

a) donner une forme régulière et arrondie à certains légumes pour améliorer la présentation et régulariser la cuisson
b) se dit également d'une sauce ou d'une crème dont les éléments se dissocient, d'une préparation qui fermente
ou d'une préparation qui coagule (ou précipite)

TABLE DES MATIERES

tourte de poulet aux salsifis

pour la pâte :
400 g de farine
½ cc de sel
3 œufs
125g de beurre

- confectionner la pâte brisée
- laisser reposer 2 heures

préparer la garniture :

50g de graisse d'oie

pour la garniture
1.5kg de salsifis
du vinaigre
100g de farine
2 jus de citron
2.5 L d'eau

1 poulet fermier
100g de graisse d'oie ou de canard
150g d'oignons
100g de tomate (1/4 de boîte)
2 gousses d'ail
50g de persil
2dl de vin blanc
30g de farine

les salsifis :

- éplucher les salsifis et les mettre dans de l'eau vinaigrée au fur et à mesure pour éviter le noircissement
- couper les salsifis en tronçons de 4cm
- confectionner un blanc : au-dessus d'une russe, mettre 100g de farine dans un chinois, et en verser 2.5L d'eau au travers du chinois
- verser les deux jus de citron dans le blanc et porter à ébullition
- verser les salsifis dans le blanc et cuire 30'
- égoutter en fin de cuisson

le poulet :

- découper le poulet à cru, en désossant complètement
- faire revenir les morceaux de poulet dans la graisse,
- ajouter les oignons ciselés, la tomate concassée, l'ail et le persil
- déglacer au vin blanc, réduire
- singer
- mouiller avec 4 dl d'eau
- cuire à couvert 30'

terminer la garniture :

- faire revenir les salsifis dans 50g de graisse d'oie
- ajouter les salsifis au poulet

terminer les tourtes :

- foncer les moules à génoise (ou moules individuels) avec la moitié de la pâte
- garnir avec l'appareil au poulet et aux salsifis
- recouvrir d'une deuxième abaisse de pâte
- dorer
- réaliser une cheminée au centre des tourtes
- cuire au four à 180°C pendant 20 à 30' suivant la taille des tourtes

TABLE DES MATIERES

traditional mincemeat

Ingredients

250g raisins
375g currants
100ml brandy
zest of 1 lemon, juice of ½
300g shredded suet *

**About Vegetable suet*
A solid looking white fat made from refined vegetable oil. Vegetable suet is a non-meat (vegetarian) version of beef suet. Popularity of the product increased during the 'mad cow disease' crisis in the UK. Vegetable suet can be substituted in any recipe that calls for regular suet but of course will provide a different flavor. The product is available, mostly in the UK as online UK stores in shredded regular or light (less fat)

Method

- Soak the raisins and currants in the brandy and lemon juice for 1 hr until plumped up,
- then drain and set the brandy aside.
- Mix all the ingredients together in the order given,
- then pour in the brandy when everything else is well mixed.
- Spoon and press into sterilised jars, to exclude any air (the easiest way to sterilise jars is to run them through a dishwasher on its hottest setting).
- Cover and leave for at least a fortnight. Will keep in the fridge for up to 6 months.

http://www.bbcgoodfood.com/recipes/13377/traditional-mincemeat

	http://www.gourmetsleuth.com /ingredients/detail/vegetable-suet#ixzz3stVuNcBl *250g dark brown sugar* *85g chopped mixed peel* *½ small nutmeg, grated* *1 large Bramley apple, peeled and grated*	

TABLE DES MATIERES

travers de porc laqué au miel et au gingembre	*2 kg de travers de porc* *40 g de miel* *2 oranges* *40 g de gingembre frais* *épices à pain d'épices* *½ litre de fond de veau brun lié* *gros sel de Guérande ou de Noirmoutier*	- cuire blanchir les travers de porc en les mettant dans de l'eau froide et en les portant à ébullition durant 2 à 3 mm - pocher les travers dans du fond blanc ou dans de l'eau en salant au gros sel, durant 1 h 20 à 1 h 30 - lever les zestes d'orange et presser les oranges - tailler une julienne de gingembre - cuire le miel en un caramel blond - décuire au jus d'orange - ajouter zestes, julienne de gingembre et épices - mouiller avec 1 litre de fond de cuisson des travers - faire refroidir en cellule - mettre les travers au terme de la cuisson dans une plaque à débarrasser et les recouvrir de la marinade - mettre en cellule - dans une sauteuse réduire la marina de et l'allonger avec du fond de veau lié - glacer les travers sur la porte d'un four très chaud

TABLE DES MATIERES

trois purées de légumes	*légumes frais* *pommes de terre bintje* *ou* *au choix* *purée de carottes* *purée de céleri* *purée d'épinards* *purée de courgettes surgelées*	- cuire les légumes à l'anglaise (départ eau bouillante salé) - passer au moulin, dessécher sur la porte d'un four très chaud - mélanger aux pommes de terre - goûter et rectifier l'assaisonnement ou - faire fondre les purées surgelées dans un sautoir à feu doux - dresser en quenelles

TABLE DES MATIERES

trousser terme culinaire	a) maintenir les membres d'une volaille (comme brider, mais sans aiguille, ni ficelle) b) piquer les pinces de certains crustacés (langoustines, écrevisses) dans la nageoire pour une meilleure présentation

TABLE DES MATIERES

truite aux amandes	*8 truites de 200 g chacune* *80 g de beurre* *1 dl d'huile* *50 g de farine* *100 g d'amandes effilées* *150 g de beurre*	- habiller les truites (ébarber, vider, retirer les branchies) - passer les truites dans la farine - cuire à la commande (7 minutes sur chaque face selon la taille des truites) en arrosant régulièrement de beurre de cuisson - en fin de cuisson débarrasser les truites au chaud sur le plat de dressage - ajouter les amandes dans la poêle avec le restant de beurre (150 g) faire colorer légèrement - quand les amandes sont suffisamment colorées les parsemer sur les truites - arroser avec le beurre de cuisson (à condition qu'i ne soit pas brûlé bien sûr)

TABLE DES MATIERES

tuiles au gingembre petits fours	*75 g de beurre* *60 g de sucre en poudre* *60 g de flocons d'avoine* *60 g de farine* *¼ de cc de levure chimique* *1 cc de gingembre frais râpé* *1.5 cs de lait* *1.5 cc de miel*	- faire fondre le beurre - verser dans une calotte avec sucre, flocons d'avoine, farine,, levure chimique, gingembre, lait et miel - bien battre - mettre en petits tas espacés sur plaque - cuire 5' à 180°C puis à 150°C pendant 8' - mettre en forme dès la sortie du four

TABLE DES MATIERES

tuiles aux amandes et à la vergeoise petits fours	*160g de beurre* *200g d'amandes hachées* *200g de vergeoise* *60g de farine* *1 jus d'orange* *1 zeste d'orange haché*	- faire fondre le beurre - mélanger intimement amandes, vergeoise, farine, jus d'orange et zeste - puis ajouter le beurre - mettre sur plaque recouverte de papier sulfurisé ou de silpat® - cuire au four à 180°C pendant 5' environ - laisser refroidir quelques minutes avant de mettre en gouttière

TABLE DES MATIERES

tuiles aux amandes petits fours (pour 12 à 16 tuiles selon taille)	*2 blancs d'oeufs* *100 g de sucre en poudre* *50 g d'amandes effilées* *35 g de beurre* *30 g de farine*	- faire fondre le beurre et le laisser refroidir - battre les blancs à la fourchette avec le sucre - ajouter farine, amandes effilées (les amandes peuvent être, également, parsemées sur les tuiles avant la mise en cuisson) et beurre fondu refroidi - à l'aide d'une cuillère, faire des petits tas espacés sur une plaque à pâtisserie et les étaler avec le dos de la cuillère - cuire au four à 180°C jusqu'à ce que le bord des tuiles soit bien doré - retirer du four et, à l'aide d'un triangle à pâtisserie, retirer les tuiles et les disposer soit sur un rouleau à pâtisserie, soit dans une gouttière à tuiles. NOTA : Il est fortement décommandé d'utiliser les mêmes plaques à pâtisserie tant qu'elles sont chaudes pour les séries suivantes, les tuiles risqueraient d'accrocher !

TABLE DES MATIERES

tzatzíki	- émincer le concombre en très fines lamelles - le hacher - ciseler la ciboulette très finement, ajouter au concombre - ajouter le yaourt au lait de brebis (ou le fromage blanc) - assaisonner avec la fleur de sel et le poivre du moulin - goûter et rectifier l'assaisonnement - le tzatzíki (plat grec) peut-être servi avec des toasts de pain de mie grillé

TABLE DES MATIERES

p q r s t u V w x y z

vanner **terme culinaire**	agiter une sauce ou une crème avec une spatule ou un pochon pour favoriser et régulariser son refroidissement tout en évitant la formation d'une peau	

TABLE DES MATIERES

velouté de chou-fleur et brocoli	*éléments de base :* *250 g de chou-fleur* *250 g de brocoli* *140 g de beurre* *140 g de farine* *250 g de blanc de poireau* *1 carcasse de volaille (facultatif)* *éléments de la garniture :* *75 g de chou-fleur (sommités)75 g de brocoli (sommités)* *éléments de la liaison :* *2 dl de crème* *assaisonnement :* *gros sel de Guérande ou de Noirmoutier* *sel fin de Guérande ou de Noirmoutier*	- faire suer les blancs de poireaux taillés en paysanne SANS COLORATION - singer avec la farine - mouiller avec 2 litres d'eau (pour 8 personnes) - saler au gros sel - porter à ébullition rapidement - ajouter le chou-fleur et le brocoli et (facultatif) la carcasse de volaille - cuire 30 minutes environ - pocher les sommités de chou-fleur et brocoli à l'anglaise - retirer la carcasse de volaille et passer au moulin à légumes ou mixer avec la girafe puis passer au chinois - goûter et rectifier l'assaisonnement, crémer puis ajouter les sommités de chou-fleur et brocoli

TABLE DES MATIERES

velouté aux champignons	*pour le fond blanc :* *carcasse de volaille (éventuellement issue d'un découpage à cru)* *150 g de gros oignons* *150 de carottes* *150 g de poireaux* *2 gousses d'ail* *1 petit bouquet garni* *pour le potage :* *champignons de Paris* *beurre*	réaliser le fond blanc de volaille : - mettre les éléments de la carcasse dans une russe ou une marmite de taille appropriée - mouiller **à l'eau froide** à niveau - couvrir et porter à ébullition lentement - écumer, égoutter - remettre les morceaux de volaille dans la russe (ou la marmite) ajouter les éléments de la garniture aromatique - mouiller **à l'eau froide** à niveau - couvrir et porter à ébullition rapidement

	échalotes *farine*	- dès la prise d'ébullition, baisser l'intensité du feu et laisser cuire à frémissement à couvert durant 1 à 2 heures selon la qualité de la volaille - passer au chinois, - pour une utilisation ultérieure refroidir rapidement en cellule de refroidissement - pour une utilisation immédiate porter à ébullition réaliser la julienne de champignons : - tailler une julienne de champignons - faire suer, réserver réaliser le potage aux champignons : - faire suer les échalotes ciselées finement - singer - ajouter les champignons - bien mélanger puis mouiller au fond blanc, - laisser cuire une bonne dizaine de minutes puis passer à la girafe - crémer, goûter et rectifier l'assaisonnement - ajouter la julienne de champignons au départ
		TABLE DES MATIERES
velouté de cresson	*400 g de blanc de poireau* *40 g de beurre* *800 g de pommes de terre Bintje* *1 botte de cresson* *gros sel de Guérande* *200 g de crème fraîche* *sel fin de Guérande ou de Noirmoutier* *20 g de beurre*	- faire suer les blancs de poireaux taillés en paysanne - mouiller avec 2 litres d'eau - saler au gros sel de Guérande, - ajouter les pommes de terre coupées grossièrement - laver soigneusement le cresson, en conserver quelques belles feuilles - ajouter le cresson (avec les tiges) au potage - couvrir et porter à ébullition - cuire à petite ébullition durant 15 à 20 minutes - blanchir les feuilles conservées et rafraîchir dans une eau avec des glaçons (pour les conserver bien vertes) - mixer le potage en fin de cuisson - crémer et ajouter le beurre en parcelles, faire fondre le beurre en donnant des mouvements de rotation à la russe - ajouter les feuilles de cresson blanchies au moment de l'envoi
		TABLE DES MATIERES
velouté de moules au safran	*pour 8 personnes* *pour les moules :* *2 kg de moules de bouchot* *40 g de beurre* *40 g d'échalotes* *1 dl de vin blanc* *10 g de persil haché* *pour la soupe :* *100 g d'oignons* *40 g d'échalotes* *200 g de blanc de poireau* *1 dl d'huile d'olive* *40 g de farine* *(facultatif) 500 g de bulbe de fenouil*	- cuire les moules à la marinière : suer les échalotes ciselées dans le beurre fondu - ajouter les moules nettoyées, le vin blanc et le persil haché - décortiquer les moules - réaliser le potage : suer échalotes, oignons ciselés et poireaux émincés en paysanne dans l'huile d'olive - singer - mouiller avec la cuisson des moules et le fumet de poisson (ou à défaut de l'eau) - ajouter concentré et tomates, ail écrasé, bouquet garni et safran - porter à ébullition et cuire 20' - passer la soupe au chinois - ajouter la crème et le safran en pistils - tamponner éventuellement avec les 20 g de beurre

20 g de concentré de tomates
500 g de tomates mondées et concassées ou (hors saison) 1 boîte de tomate pelée
½ litre de cuisson des moules
1.5 litre de fumet de poisson
2 gousses d'ail
1 bouquet garni
1 g de safran

éléments de finition :
200 g de crème
1 g de pistils de safran

facultatif : 20 g de beurre

- disposer les moules décortiquées dans la soupière ou les bols avant de verser la soupe

TABLE DES MATIERES

vert-cuit terme culinaire

degré de cuisson concernant le canard au sang et le salmis (bleu-saignant)

TABLE DES MATIERES

visitandines petits fours

150g d'amandes en poudre
180 g de sucre
4 blancs d'œufs
75 g de farine
200g de beurre noisette
2 cs de sucre vanillé

- faire fondre le beurre couleur noisette, lasser refroidir
- mélanger la poudre d'amandes et le sucre
- incorporer à la spatule les blancs non fouettés
- battre 10' puis incorporer la faine puis le beurre noisette refroidi
- cuire en moules à four chaud (180°C) jusqu'à ce que les bords soient blonds foncés

TABLE DES MATIERES

vintage chocolate chip cookies

150g salted butter, softened
80g light brown muscovado sugar
80g granulated sugar
2 tsp vanilla extract
1 large egg
225g plain flour
½ tsp bicarbonate of soda
¼ tsp salt
200g plain chocolate chips or chunks

Method

- Heat the oven to 190C/fan170C/gas 5 and line two baking sheets with non-stick baking paper.
- Put 150g softened salted butter, 80g light brown muscovado sugar and 80g granulated sugar into a bowl and beat until creamy.
- Beat in 2 tsp vanilla extract and 1 large egg.
- Sift 225g plain flour, ½ tsp bicarbonate of soda and ¼ tsp salt into the bowl and mix it in with a wooden spoon.
- Add 200g plain chocolate chips or chunks and stir well.
- Use a teaspoon to make small scoops of the mixture, spacing them well apart on the baking trays. This mixture should make about 30 cookies.
- Bake for 8–10 mins until they are light brown on the edges and still slightly soft in the centre if you press them.
- Leave on the tray for a couple of mins to set and then lift onto a cooling rack.

TABLE DES MATIERES

p q r s t u v w X y z

p q r s t u v w x y z

TABLE DES MATIERES

yaourt glacé au gingembre et à la cardamome	*20g de gingembre confit* *5 pots de yaourts grecs* *4 pincées de cardamome en poudre* *pour le sirop :* *80g de sucre* *10cl (100g) d'eau* *le jus d'½ citron vert* *pour le décor* *quelques graines de cardamome*	- disposer les verrines au frais réaliser le sirop : - faire chauffer le sucre avec l'eau et le jus de citron vert - porter à ébullition **1 à 2 minutes** - laisser tiédir - râper ou hacher le gingembre confit - verser les yaourts dans une calotte et y incorporer le sirop tiédi en fouettant vivement - ajouter la cardamome et le gingembre râpé (ou haché) - fouetter quelques secondes - réserver au congélateur **30 à 45 minutes** - quand le yaourt commence à avoir une consistance onctueuse sans glacer, fouetter énergiquement et répartir dans les verrines

TABLE DES MATIERES

p q r s t u v w x y Z