



SOMMAIRE

-10-

Apéritifs et entrées

-62-

Poissons, crustacés
et coquillages

-112-

Volailles

-144-

Viandes

-204-

Accompagnements

-232-

Desserts
et gourmandises

-280-

Table des recettes



ÉCREVISSSES DU LAC À LA PISTACHE

Voici un plat alpin très raffiné.



- 2 kg d'écrevisses
- 200 g de pistaches ou graines de courge
- 1 kg de carottes
- 1 oignon

- Cuire le bouillon de légumes : éplucher les légumes et les tailler en gros dés, les mettre dans une casserole. Mouiller à hauteur et couvrir. Cuire pendant 1 h. Rectifier l'assaisonnement et passer au chinois. Réserver.
- Torrifier les pistaches (ou graines de courge) et laisser infuser.

- 1 bouquet garni
- 1/2 poireau
- 2 l de nage (court-bouillon)
- Huile de pistache

- Châtrer les écrevisses et les cuire dans la nage. Les rafraîchir, décortiquer les queues et les pinces.
- Hacher les pistaches (ou les graines de courge), en mettre sur les bords d'assiettes.
- Poser les écrevisses tièdes au fond des assiettes et verser le bouillon et quelques gouttes d'huile et un tour de moulin.

ENCHAUD CONFIT



Retrouvez les saveurs du Sud-Ouest
avec ce plat authentique et savoureux.

- 3 kg d'échine de porc sans os
 - Grasse de canard
 - Ail
 - Gros sel
 - Poivre
-
- Piquer la viande à l'ail et la celer.
 - Saler au gros sel, poivrer.
 - Mettre à confire dans la grasse jusqu'à cuisson atteinte.
 - Sortir de la grasse, égoutter et refroidir.
 - Servir froid ou chaud.







CROQUAUDE AUX PRALINES

Spécialité lyonnaise, la praline rose apporte une touche de couleur à ce gâteau aux saveurs méridionales.

- 75 g de beurre mou
- 250 g de sucre
- 3 œufs
- 2 cuillerées à soupe d'anis en grains

- 250 g de farine
- 150 g de pralines concassées
- Beurre pour le moule



- Tourner le beurre en mousse avec le sucre dans une jatte.
- Ajouter un à un les œufs en tournant longuement entre chaque pour bien les incorporer.
- Puis ajouter l'anis en grains et petit à petit la farine.

- Verser cette pâte dans un moule à manqué très largement beurré.
- Recouvrir de pralines concassées.
- Faire cuire 10 min dans le four préchauffé à 240 °C (th. 8) puis encore
- 20 min en réduisant la température du four à 180 °C (th. 6).
- Servir avec une crème à la vanille.

TERRINE DE PÊCHES DE VIGNE AU RATAFIA

Un rafraîchissant dessert bourguignon.

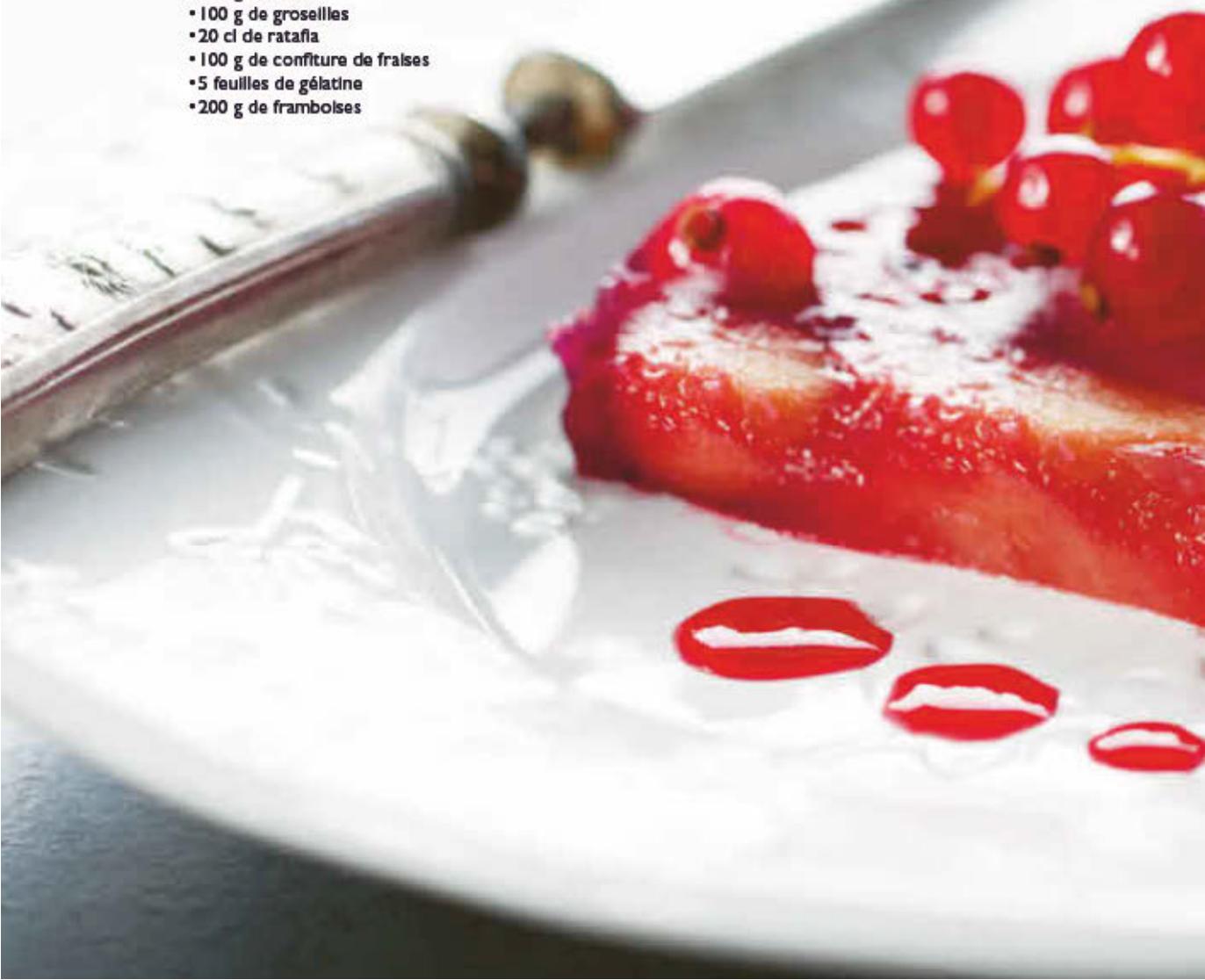


Terrine

- 400 g de sucre
- 60 cl d'eau
- Le jus d'une orange
- 8 pêches de vigne
- 2 poires
- 100 g de cassis
- 100 g de groselles
- 20 cl de ratafia
- 100 g de confiture de fraises
- 5 feuilles de gélatine
- 200 g de framboises

Coulis

- 300 g de fraises
- 10 cl de crème de pêche
- 1 jus de citron



La veille

- Dans une casserole, mettre le sucre, l'eau et le jus d'une orange. Porter à ébullition pour faire un sirop.
- Pocher les pêches pendant 10 min dans ce sirop puis les retirer. Les réserver.
- Mettre les poires coupées en quatre à cuire dans ce même sirop, puis les cassis et les groselles. Retirer les fruits cuits. Les réserver. Garder le sirop.
- Dans une autre casserole, mettre les poires cuites écrasées, le ratafia, la confiture de fraises et les cinq feuilles de gélatine (que vous aurez préalablement ramollies à l'eau tiède). Mélanger.
- Monter la terrine en alternant les pêches coupées en deux, les groselles, les cassis, les framboises et le mélange de poires et de ratafia.
- Mettre la terrine au réfrigérateur pendant environ 6 h.

Le jour même

- Broyer les fraises avec 10 cl de sirop de cuisson.
- Ajouter les 10 cl de crème de pêche et le jus de citron. Mélanger.
- Mettre au réfrigérateur.
- Pour servir, couper des tranches de terrine et napper de coulls. Servir très frais.

