



Escalopes et semoule à la mode de la grand-mère Angèle (Milan)



1) Escalopes de veau ou de volaille panées (Ras)

2) Semoule :

Pour un litre de lait chaud, verser 100 g de sucre, 250g de semoule moyenne (mieux, celle que vous avez goûté était fine), le zeste râpé d'un citron (important), du sel. On peut ajouter de la cardamome. Laisser cuire jusqu'à l'obtention de bulles. Verser dans un plat rectangulaire et laisser refroidir au frigo (la veille). Découper des triangles et paner en même temps que la viande découpée en triangles. Peut se faire réchauffer au four au dernier moment.

Tiramisu bien connu, facile, mais qui séduit toujours.

Mélanger le contenu de 2 boîtes de mascarpone avec le jaune de 4 œufs et 100g de sucre. Alternier 3 couches de boudoirs trempés dans du café borb (un bol) arrosé de 1 verre à Porto de liqueur d'Amaretto (amandes amères) ou Marsala.

Placer au frigo une journée.

Recouvrir d'une couche de cacao amer avant de servir.

Certain mettent les blancs en neige mais c'est un peu plus mou.

On peut remplacer café et chocolat par fruits de saisons sirop alcoolisé. C'est super aussi.

Gâteau cocotte (fermée et au four) de tante Marie.

225g de sucre, 250 g de farine, 5 œufs, 175g de beurre, 1 levure, eau de fleur d'oranger ou autre parfum.

Mélanger au fouet dans l'ordre habituel.

C'est la cuisson à l'étouffée qui fait la différence.

Fouasse de mémé Berthe (Auvergne)

Faire tremper les fruits confits dans du rhum ou autre.

Délayer 1 sachet de levure de boulanger sèche dans de l'eau tiède.

Mélanger 500g de farine avec la levure 3 œufs 100g de beurre fondu, du sucre (à volonté) afin d'obtenir une pâte bien lisse.

Incorporer les fruits et le parfum.

Beurrer un moule (couronne ou ...) et verser.

Laisser gonfler sous un torchon un certain temps (fonction du climat).

Dorer à l'œuf et cuire à four moyen 24mn.



La Teurgoule d'Erika

2 l de lait entier qu'on fait bouillir.

Dans une terrine, mélanger 180g de riz rond, 200g de sucre ou miel, 2 CS de cannelle et une pincée de sel.

Verser le lait bouilli dessus.

Enfourner entre 3 et 5 heures, entre 120 et 150 degrés ou thermostat 4 ou 5.

Il doit y avoir une croûte marron dessus, une couche coulante dessous, puis le riz cuit juste ce qu'il faut.

Rillettes de maquereaux d'Erika

Pour 8 maquereaux, 50 cl de crème fraîche, 2 CS de moutarde, sel, poivre, poivre vert en grains, ciboulette, persil, thym.

Faire cuire les maquereaux au court-bouillon 10 minutes.

Les éplucher, les hacher et les ajouter au mélange moutarde, crème et assaisonnement.

Faire cuire le tout au bain-marie pendant 1 heure ou stériliser 15 minutes à 100 degrés.

Petit bonus d'Erika : Le gâteau aux carottes de ma copine Marine.

1 bol de carottes finement râpées

1 bol de farine

1 sachet de levure

1 bol de sucre roux

2 oeufs

100 g de beurre fondu

Mélanger le tout et cuire au four entre 200 et 220 degrés pendant 40 à 45 minutes.

Le pâté de Chantal



Pour 500 g de chair à saucisse (on peut aussi hacher sa viande de porc)

1 cuillère à café bombée de sel

poivre fraîchement moulu

1 cuillère à soupe de gnole (ou autre alcool)

Mélanger et ajouter suivant votre convenance :

- du gingembre haché finement
- du thym et du laurier finement coupés
- du foie de volaille finement coupé
- le must : du lièvre coupé en petits morceaux...

... suivant votre inspiration, puis :

recette de Monique : emplir les verrines, mettre le caoutchouc et faire cuire au four au bain-marie 90 min.

recette de Chantal : emplir les verrines, faire cuire au four 90 min, ajouter le caoutchouc et stériliser 10 min à la cocotte minute

Les rillons de Chantal

Couper en morceaux 1 kg de poitrine de porc (la choisir assez maigre)

Mettre dans la cocotte-minute avec :

- 1 verre ½ de vin blanc (ou rosé)
- 1/3 de petit flacon d'arôme Patrelle
- 1 cuillère à soupe bombée de gros sel
- 1 feuille de laurier

Bien mélanger le tout, et laisser cuire ½ heure à partir de la rotation de la soupape.

La recette du chef

Sur une pâte brisée (mais pas trop), étaler le doux mélange rehaussé en sel de 3 oeufs battus ensemble, la menthe trouvée au bord du ruisseau ou dans le jardin



d'à côté (bien meilleure que chez vous) que vous avez délicatement ciselée au

préalable ou avec un ciseau...et de 500g de faisselle égouttée.

Sur le dessus, disposer 11 rondelles de chèvre si vous avez 12 convives ou 5 si

vous en avez 6 parce qu'il y en a toujours 1(e) qui n'aime pas le chèvre. Je ne

cite pas de nom, cela ne serait pas gentil de ma part...Et puis

Monique ne sera

pas forcément chez vous le jour où vous ferez la dite tarte.

Hop au four th 6 à 7 (=180° à 210°) ça dépend 4 ou 6 h selon (ah non, ça c'est pour la teurgoule!) euh 30 à 35 min (vous commencez à 2h du matin par exemple et

vous mettez votre réveil 1/2 h plus tard, et il n'est que 2h 1/2 !) Et les

épicuriens (e) que vous êtes d'aller se recoucher....Heureux (e) d'avoir

quelques bonnes heures d'insomnie devant eux.... Bonne insomnie euh, bon

appétit!

Brigitte

La tartiflette de Monique

Cuire 900g de pommes de terre coupées en gros dés.

Pendant ce temps, faire revenir les lardons et ajouter 2 oignons émincés.

Faire revenir dans une poêle le mélange de pommes de terre égouttées, les lardons, les oignons avec du sel et du poivre.

Verser dans un plat à four.

Rajouter ½ à 1 verre de lait (des vaches de Marie-Thérèse), & ½ brique de crème fraîche liquide.

Poser dessus le reblochon coupé dans le sens de l'épaisseur (avec sa croûte)

Cuire à four moyen (180 ° pendant ½ heure environ).

Ajout de Chantal : Pour rajouter un petit plus, choisir un plat un peu juste, afin que le fromage fondu déborde un peu, et se transforme en chips sur la plaque du four. C'est délicieux.

Tajine Pruneaux – Amandes d'Odile.

Si première utilisation du plat :

L'immerger complètement dans l'eau chaude et laisser tremper quelques heures.

Puis, verser au fond du plat, de l'eau et de l'huile, faire bouillir quelques minutes, puis le sécher.



Pour 6 personnes :

6 à 8 morceaux de collier d'agneau ou jarret de veau

500g de pruneaux

250 g d'amandes entières pelées

2 gros oignons coupés en petit dès ou fines lamelles

2 gousses d'ail

1 bouquet de persil (plat)

1 bouquet de coriandre frais

1 cuillère à café de safran et safran en paillettes

1 cuillère à café de gingembre

1 cuillère à café de cannelle

1 verre d'eau

Sel et poivre

Mettre les pruneaux dans une casserole, les recouvrir d'eau froide, et faire bouillir.

Ajouter 1 cuillère à café de cannelle, un peu de sucre en poudre, et 1 bouchon de fleur d'oranger

Laisser cuire doucement 15 minutes environ.... Il doit rester du jus.

Recouvrir le fond du plat d'huile d'olive

Ajouter, oignons, ail persil, coriandre, et les épices, puis un verre d'eau

Mélanger le tout et ajouter les morceaux de viande.

Bien les imprégner du mélange et mettre le feu vis au départ, puis doux pendant environs 1h50.

En cours de cuisson, rectifier l'assaisonnement si besoin.

Faire griller les amandes

Avant la fin de la cuisson, ajouter les pruneaux avec le jus de cuisson, et les amandes grillées