

Recueil des Recettes de Maman  
Année 2007

Luc GIRAUD

Version 1, 28/06/2007

# Table des matières

<b>1</b>	<b>Préambule</b>	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>Les apéritifs</b>	<b>1</b>
2.1	Guignolet maison . . . . .	1
<b>3</b>	<b>Les entrées</b>	<b>1</b>
<b>4</b>	<b>Les plats uniques</b>	<b>1</b>
4.1	Fondue savoyarde . . . . .	1
<b>5</b>	<b>Le gibier</b>	<b>1</b>
5.1	Pâté de lièvre 1 . . . . .	1
5.2	Pâté de lièvre 2 . . . . .	2
5.3	Croûtons de bécasse . . . . .	2
<b>6</b>	<b>Les desserts</b>	<b>2</b>
6.1	Sorbet aux poires . . . . .	2
6.2	Lait à la pêche et aux fraises . . . . .	3
6.3	Marquise au chocolat . . . . .	3
6.4	Crème au beurre (bûche) . . . . .	3
6.5	Clafoutis . . . . .	4
6.6	Gâteau au yaourt . . . . .	4
6.7	Les roses des sables . . . . .	4
6.8	Le pain d'épices . . . . .	5
6.9	Soufflé de cacao . . . . .	5
6.10	Crêpes . . . . .	5
6.11	Gâteau aux noix(de Mme Reynaud) (12 à 15 personnes) . . .	6
6.12	Gâteau marbré . . . . .	6
6.13	Cake . . . . .	6
6.14	Cake (une autre recette) . . . . .	7
6.15	Crème Chantilly . . . . .	8
6.16	Choux à la crème . . . . .	8
6.17	Crème renversée au caramel . . . . .	8
6.18	Gateau Moelleux . . . . .	9
6.19	Gateau Normand . . . . .	9
6.20	Langues de chats . . . . .	10
6.21	Biscuit Simple aux fruits . . . . .	10
6.22	Far Breton . . . . .	11
6.23	Rosette en Chocolat . . . . .	11

<b>7 Les digestifs</b>	<b>12</b>
7.1 Liqueur de framboise . . . . .	12

# 1 Préambule

Ce recueil a été fait à partir du cahier de recettes se trouvant au Pré. Les recettes ont été saisies par Blandine et Rémi. Luc, quant à lui, s'est occupé de la mise en page.

## 2 Les apéritifs

### 2.1 Guignolet maison

1 litre de vie ordinaire 1/2 litre de kirsch 2 verre de sirop de grenadine  
Et c'est tout!...

## 3 Les entrées

## 4 Les plats uniques

### 4.1 Fondue savoyarde

♡ 150 grammes de fromage (2 sortes différentes)

♡ + 150 grammes de fromage par personne.

♡ 10cl (un verre) de vin blanc par personne.

Faire fondre dans une casserole une noix de beurre et un peu d'ail haché très fin. Faire chauffer le vin blanc jusqu'à ce qu'il blanchisse mais ne pas le faire bouillir. Mettre le fromage en tranches très fines, faire fondre et remuer très doucement. Un peu de moutarde, du sel et du poivre. Plonger des petits cubes de pain (rassis si possible)

Bon appétit !

## 5 Le gibier

### 5.1 Pâté de lièvre 1

Désosser le lièvre cru (rable-cuisse-épaule) hacher avec autant de lard entrelardé que de viande nette de lièvre.

Ajouter sel-poivre-épices-noix de muscade-thym selon goût personnel -

2 ou 3 verres de vin blanc-

3 ou 4 oeufs entiers.

Bien pétrir le tout.

Cuire à four chaud 1 heure et demie à 2 heures et ensuite mettre en bocaux et stériliser 30 minutes. 15g de sel et 2g de poivre au kg.

## 5.2 Pâté de lièvre 2

15 grammes de sel et 2 grammes de poivre au kg.

1/3 de lièvre, 1/3 de lard gras, 1/3 de lard maigre,

1 oeuf par kg de viande hachée,

1 cuillère de farine,

noix, muscade, thym, laurier,

cognac, 4 épices, foie du lièvre.

Faire cuire 3heures.

## 5.3 Croûtons de bécasse

Plumer la bécasse, couper la tête et les pates, flamber.

Mettre 2 bardes de lard, un peu de beurre dans une cocotte en fonte, laisser dorer quelques minutes.

Mettre 1/3 de verre d'eau, saler poivrer, laisser cuire 3/4 d'heure à feu très doux.

Rajouter de l'eau pour ne pas laisser sécher, laisser refroidir et désosser la bête et retirer le gosier.

Passer au mixer même les lardons jusqu'à consistance d'une pâte.

Mettre deux cuillères à café de moutarde très forte, une vingtaine de tour de poivre, ne pas ressaler, une petite boîte de crème de fois gras ( du Rocher).

Bien malaxer à la fourchette. Faire une douzaine de croustons au beurre et garnier. Le jus restant dans la cocotte sert à arroser chaque croustons.

Les dresser sur un plat de service allant au four, les passer à four chaud très rapidement.

*Facultatif* : au moment où ils sortent du four, les arroser de quelques gouttes de cognac et flamber.

# 6 Les desserts

## 6.1 Sorbet aux poires

♡ 4 à 6 poires

♡ 2 dL d'eau

- ♡ 4 jus de citron
- ♡ 1 sachet de sucre vanillé
- ♡ 360 g de sucre

Passer au moulin les poires avec les jus de citron, ajouter les sucres. Faire congeler.

## 6.2 Lait à la pêche et aux fraises

Pour cela il vous faut :

- ♡ 1 pêche et demi (mûre),
- ♡ une douzaine de petites fraises,
- ♡ 1 verre et demi de lait,
- ♡ 1 cuillère à café de sucre vanillé,
- ♡ 2 cuillères 1/2 à soupe de sucre.

Eplucher les pêches et coupez les en petits morceaux.  
Ajouter 1 cuillère de sucre et écrase avec une fourchette.  
Ajouter ensuite les fraises après les avoir lavées et ajouter le reste du sucre vanillé.

Quand vous obtenez une crème un peu épaisse, versez le lait petit à petit en fouettant avec un fouet à sauce ou un fouet mécanique, jusqu'à ce que vous obteniez un mélange un peu mousseux.

Versez alors dans les verres, ajoutez un glaçon et... c'est prêt!!

***BON APETIT!***

## 6.3 Marquise au chocolat

La préparation de cette marquise est rapide. Faire ramollir au bain-marie 400 grammes de chocolat à cuire. Lorsqu'il est bien ramolli, ajouter 4 cuillerées de sucre en poudre, 4 jaunes d'oeuf et 100 grammes de beurre. Travailler le tout à la spatule de façon à ce que le mélange soit bien homogène et mousseux. Ajouter ensuite les blancs battus en neige très ferme avec une pincée de sel. Verser dans un moule avec les bords bien huilés. Mettre au frais pendant 12 heures.

## 6.4 Crème au beurre (bûche)

Deux oeufs, 100 grammes de sucre, 200 grammes de beurre. Travailler ensemble les oeufs entiers et le sucre au fouet, afin d'obtenir une pâte lisse.

Faire ramollir le beurre sous forme de pâte, incorporer petit à petit en remuant constamment pour obtenir la crème. Parfumer au chocolat et garnir le gâteau.

## 6.5 Clafoutis

- ♡ 300 grammes de farine,
- ♡ 200 grammes de sucre,
- ♡ 2 oeufs entiers,
- ♡ 4 cuillérées d'huile,
- ♡ 1/2 verre d'eau tiède,
- ♡ 1/2 paquet de levure

et mélanger avec les fruits de son choix ou laisser nature. Four : thermostat 5 pendant 20 minutes.

## 6.6 Gâteau au yaourt

- ♡ Un yaourt,
- ♡ 2 pots (de yaourt) de sucre en poudre,
- ♡ 2 pots de farine,
- ♡ 2 oeufs,
- ♡ 1 /2 pot d'huile,
- ♡ zeste de citron,
- ♡ 1/2 paquet de levure.

Four : thermostat 4 pendant 50 minutes.

Doubler les proportions pour un dessert plus gros!!

## 6.7 Les roses des sables

- ♡ 170 grammes de corn flakes
- ♡ 300 grammes de chocolat au lait
- ♡ 250 grammes de sucre glace
- ♡ 200 grammes de végétaline
- ♡ 3 cuillères à soupe de cacao non sucré

Faire fondre la végétaline au bain marie, y ajouter le chocolat au lait coupé en morceau ( dès que la végétaline est fondue). Quand le tout est bien fondu, l'oter du feu ; y ajouter le sucre et le cacao. Bien mélanger afin d'obenir un liquide bien lisse. Y ajouter les corn flakes, remuer le tout pour que les corn flakes soient bien imprégnées de chocolat. Faire ensuite des petits tas avec une cuillère à soupe et mettre le tout au frais.

## 6.8 Le pain d'épices

- ♡ 250 grammes de farine
- ♡ 125 grammes de sucre
- ♡ 125 grammes de miel
- ♡ 2 dL de liat tiède
- ♡ 1 cuillère à café d'anis moulu
- ♡ 1 cuillère à café de bicarbonate de soude

Tamiser votre fariine au dessus d'une terrine, faites une fontaine, dans laquelle vous placerez le sucre et la poudre d'anis. Puis dans une casserole faites tiédir le lait, faites y fondre le miel, délayer avec ce liquide le mélange de farine.

## 6.9 Soufflé de cacao

Faites dissoudre 20 grammes de cacao dans 2 dL de lait. Mélangez sur feu doux 25 grammes de beurre et 40 grammes de farine. Ajoutez le cacao délayé puis 100 grammes de sucre en poudre. Mettez sur le feu, faites bouillir en remuant et retirez au premier bouillon. Incorporez 4 jaunes d'oeufs. Fouettez les blancs en neige et ajoutez les. Versez l'appareil dans une timballe beurrée et sucrée et faites cuire au four pendant 20 à 25 minutes.

## 6.10 Crêpes

Pour 12 crêpes environ :

- ♡ 250 grammes de farine
- ♡ 2 oeufs
- ♡ 2 verre et demi de lait
- ♡ 4 cuillères d'huile

Faire un puit dans la farine. Mettre les oeufs puis le lait petit à petit.



## 6.11 Gâteau aux noix(de Mme Reynaud) (12 à 15 personnes)

- ♡ 350 g sucre
- ♡ 5 oeufs
- ♡ 250 g farine
- ♡ 1 paquet de levure
- ♡ noix

Remuer sucre et oeufs. Ajouter farine. Recouvrir de pommes en tranches. Cuire 25 minutes. Sortir du four et mettre : 2 oeufs battus 2 cuillerées à soupe sucre, noix et un peu de beurre. Remettre au four 5 minutes

## 6.12 Gâteau marbré

composition :

-3oeufs entiers entiers (blanc et jaune) -250 grammes de farine -150 grammes de sucre en poudre -1 verre à moutarde d'huile -1 sachet de levure (alsacienne) - 1 demi verre de lait ou d'eau

Au choix (les deux sont possibles) : -Rapper la pelure d'un citron ou d'une orange mettre 2 cuillères à soupe de cacao

Instructions : Préchauffer le four. Casser les oeufs dans un saladier, ajouter le sucre. Bien mélanger puis y ajouter l'huile et la farine en pluie. Enfin ajouter le lait ou l'eau et bien mélanger. La pâte doit devenir bien battu. Après cela mettre la levure et de nouveau, bien mélanger. Après cette opération, partager la pâte en deux. Dans l'une des deux moitié raper le citron ou l'orange et dans l'autre ajouter deux cuillères de cacao. Chaque moitié doit être dans un saladier. Attention : Si la pâte qui contient le cacao est trop épaisse, ajouter deux cuillères à soupe de lait. Le final : Bien beurrer le moule, c'est très important et verser la pâte dans le moule en mélangeant la pâte contenant le citron ou l'orange avec celle du cacao. Mettre au four pendant environ 20 minutes.

## 6.13 Cake

(pour 4 personnes)

Ingrédients :

- ♡ 125g de beurre
- ♡ 125g de sucre

- ♡ 2 œufs
- ♡ 150g de farine
- ♡ 1/4 de raisins de Corinthe et de Malagua
- ♡ Un peu d'écorce de citron
- ♡ une cuillère de Rhum

*Préparation :* Faire fondre le beurre en lait. Ajouter le sucre, puis le oeufs battus et mêler bien.

Incorporer alors peu à peu la farine et tourner la pâte pour qu'elle soit bien lisse.

Mettre ensuite le rhum, les raisins épluchés et lavés, le citron. Prendre un moule rond ou rectangulaire. Garnir l'intérieur, côtés et fond d'un papier beurré.

Ajouter à la pâte une bonne pincée de bicarbonate de soude et verser-la aussitôt dans le moule. Faire cuire à four chaud environ 1h.

## 6.14 Cake (une autre recette)

Ingrédients :

- ♡ 125g de sucre en poudre
- ♡ 80g de beurre
- ♡ 250g de farine
- ♡ 3œufs
- ♡ 100g de raisins secs
- ♡ 100g de raisins secs
- ♡ 1 pincée de sel
- ♡ 1 cuillère de rhum
- ♡ 1 sachet de levure.

*Préparation :*

Travailler le beurre ramolli avec le sucre. Lorsque le mélange est crémeux, ajouter un à un les 3 oeufs. Puis ajouter : farine, levure, 1 pincée de sel, rhum, raisins secs et fruits confits.

Cuire à four chaud dans un moule beurré. Après 20min de cuisson à four chaud, laisser 1h à feu doux.

## 6.15 Crème Chantilly

Pour obtenir une crème chantilly, qui monte, qui monte et qui tienne! Mettez la crème fraîche dans le réfrigérateur au moins une heure avant de la battre, sur la clayette la plus haute (donc la plus froide), dans le bol où vous la battez. Sucrez la crème fraîche juste avant de la battre dans la proportion d'une cuillère à café de sucre pour 100g de crème.

## 6.16 Choux à la crème

Ingrédients :

♡ 1/4 de litre d'eau

♡ 80g de beurre

♡ 1 pincée de sel

*Préparation* : Faire fondre le tout dans une casserole, sans faire bouillir. Retirer du feu et jeter 150g de farine. Bien remuer et remettre sur feu doux en tournant avec une cuillère en bois pour faire une boule qui se détache de la casserole.

Retirer du feu, casser deux oeufs, et bien les incorporer, casser deux autres oeufs et les mettre.

Laisser la pâte au frigo, refroidir. Faire chauffer le four et faire des petits tas sur la plaque du four et laisser 30min à four chaud.

Eteindre le four et laisser encore 1/4h avant d'y sortir.

## 6.17 Crème renversée au caramel

Ingrédients :

♡ 1/2L de lait

♡ 1 gousse de vanille

♡ 5 à 6 oeufs

♡ 150g de sucre en poudre caramel

*Préparation* :

1. Verser le lait dans une casserole. Ajouter la gousse de vanille fendue en deux. Porter à frémissement sur feux doux. Retirer aussotôt du feu, couvrez.
2. Casser les oeufs entiers dans une terrine. Ajouter le sucre en poudre. Travailler au fouet à main jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Delayer le peu à peu avec le lait tiédi (après en avoir retiré la vanille).

3. Préparer le caramel (avec un peu de citron)
4. Verser le caramel brûlant dans un moule a charlotte et, en tenant soigneusement le moule avec un torchon, faites couler le caramel dans tous les sens pour qu'il recouvre entièrement l'intérieur.
5. Verser le crème aux oeufs dans le moule caramélisé. Mettre le moule (pour une cuisson au bain-marie) dans la plaque creuse du four remplie d'eau chaude.
6. Enfourner 45min à 1h à four moyen (thermostat 5/6, 180°).

La crème est cuite lorsqu'une croûte dorée s'est formée à la surface et qu'elle se décolle de la paroi en masse compacte quand on agite le moule, ou quand elle resiste à la pression du doigt. Puis le laisser refroidir et le servir très frais dans un plat creux.

## 6.18 Gateau Moelleux

Ingrédients :

- ♡ 125g de chocolat à croquer
- ♡ 125g de beurre
- ♡ 125g de farine
- ♡ 250g de sucre en poudre
- ♡ 5 oeufs 4cuillères d'eau
- ♡ 50g d'amandes, noisettes ou noix hachées grossièrement

*Préparation :*

-Faire fondre le chocolat dans l'eau, ajouter le beurre en crème, les jaunes d'oeufs, le sucre, la farine et les blancs battus en neige ferme. -Beurrer un moule à bords, un peu hauts, saupoudrer avec les noix ou autres, verser la pâte, cuire au four doux (th5/6) pendant 45min.

## 6.19 Gateau Normand

1. En 4min : Couper 3 belles pommes pelées en lamelles. Faites les revenir dan En 6min : Mélanger dans une terrine : 100g de sucre et 3 jaunes d'oeufs, puis 100g de farine, 50g de maïzena, 1 sachet de levure, et 200g de crème fraiche. Ajouter délicatement les blancs battus en neige ferme.
2. En 60min : Verser dans un moule à manqué rond, beurré et faites cuire à four moyen(th5) 60min. Servez tiède.

## 6.20 Langues de chats

Ingrédients :

- ♡ 30g de sucre par blanc d'œuf.
- ♡ 30g de farine
- ♡ 30g de beurre mou non battus

Préparation : Bien travailler le beurre en pâte, ajouter le sucre, puis les blancs ; un par un sans cesser de travailler ; finir par la farine mise en pluie en 2 ou 3 fois.

Quand le tout est bien homogène, mettre en petits tas assez espacés (1 petite cuillère à café) sur une tôle bien beurrée.

Cuire à four chaud (th7) environ 10min. On voit quand le bord des gâteaux est brun clair. Le milieu reste juste doré.

Les mettre sur une grille quand ils sont cuits puis quand ils sont froids, les mettre dans une boîte en fer où ils se conservent très bien plusieurs jours.

## 6.21 Biscuit Simple aux fruits

Pour 5 à 6 personnes :

- ♡ 6 cuillères à soupe rases de farine
- ♡ 6 cuillères à soupe rases de maïzena
- ♡ 6 cuillères à soupe rases de sucre en poudre
- ♡ 6 cuillères à café de levure Alsa
- ♡ 2 œufs
- ♡ 2 cuillères à soupe de rhum
- ♡ 2 cuillères à soupe de lait
- ♡ 500g de fruits frais (pommes, poires, abricots)
- ♡ 1 pincée de sel fin

Préparation :

1. Mélanger dans une terrine : farine, Maïzena, sucre levure, sel. Creusez le mélange. Mettre au milieu les oeufs battus, amalgaùer à la spatule de bois puis ajouter le rhum et le lait frais.
2. La pâte étant bien lisse, incorporer les fruits épluchés et émincés.
3. Beurrer un moule à manquer, verser le mélange. Faire cuire pendant 40min (th5). Démouler tiède, saupoudrer de sucre fin. Servir froid.

## 6.22 Far Breton

Ingrédients :

- ♡ 5 œufs
- ♡ 150g de sucre en poudre
- ♡ 150g de farine
- ♡ 1/2L de lait
- ♡ 1 pincée de sel fin
- ♡ 1/2 baton de vanille
- ♡ 1 bol de pruneaux coupés en morceaux
- ♡ 1poigné de raisins secs macérés dans deux cuillères à soupe de rhum

*Préparation :* Dans un saladier, battre les 5 oeufs entiers avec 150g de sucre au fouet assez longtemps (il faut que ça monte dans le saladier et plus on bat, plus le flan est léger).

Ajouter la farine doucement en soulevant la pâte, en plusieurs fois.

Pendant ce temps, mettre chauffer le lait avec la vanille et le sel. Le faire refroidir presque en plein et le verser très doucement dans la pâte.

Dans un plat de 20 sur 30cm bien beurré, étaler les pruneaux et raisins.

Verser le pâte (liquide) dessus et mettre au four (th7) 10min, puis th5 45min et même plus en mettant un papier aluminium dessus.

Taler le dessus au milieu pour voir s'il n'est plus liquide, alors il est cuit. Laisser dans le plat et couper.

## 6.23 Rosette en Chocolat

Pour 4 à 5 personnes :

- ♡ 1 paquet de biscuit Champagne Lu
- ♡ 100g de chocolat en morceaux
- ♡ 50g de chocolat en poudre
- ♡ 100g de beurre
- ♡ 50g de praline
- ♡ 1 petit verre de rhum
- ♡ sucre glace

La Préparation

-Emietter les biscuits

-Faire fondre le chocolat au bain-marie.

-Dans une casserole, déposer le beurre, le faire fondre à feu très doux.

- Verser les biscuits dans un plan creux.
- Ajouter le chocolat et le beurre fondu, la praline et le rhum. Remuer et verser le chocolat en poudre pour obtenir une pâte ferme. Former une boule avec la pâte.
- Saupoudrer une feuille d'aluminium de sucre glace, y déposer la boule de pâte et avec les mains, la rouler pour former un saucisson.
- Rouler le saucisson dans la feuille d'aluminium, et le déposer au freezer pendant 1h, puis au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

## **7 Les digestifs**

### **7.1 Liqueur de framboise**

Laisser fermenter dans une grande bassine émaillée, trois kilogrammes de framboises écrasées avec une bouteille de bon vin.

Quarante-huit heures de fermentation suffisent et cela va plus vite dans une pièce chaude.

Ensuite placer la bassine sur le feu mais en ne laissant faire qu'un ou deux bouillons.

Passer ensuite cela au tamis ou quelques fois faire couler le jus, en tordant un linge fin, dans lequel on a versé le contenu de la bassine.

Peser le jus et ajouter un poids égal de sucre. Remettre sur le feu, jusqu'à ébullition, faire bouillir 10 min.

Laisser refroidir, ajouter de l'alcool, un demi-litre.