

Les recettes de la famille

52 recettes partagées

vendredi 17 novembre 2023 22:46

(C) Famille BATTINI, 2023

Aligot

Agnès et Fabien
En souvenir du Tarn

4 personnes

4 novembre 2023



Préparation
30 minutes

Cuisson
30 minutes

Coût
économie

Difficulté
habituel

Saison
été

Service
plat

Ingrediénts

- 1,5 kg de pommes de terre
- 900 g de cantal
- 40 cl de crème fraîche (2 briquettes rouges)
- un peu de lait
- 1 gousse d'ail (en option)
- Sel (juste un peu, le cantal est, en général, salé), poivre

Instructions

1. Éplucher les pommes de terre, les faire cuire à la vapeur 20 mn.
2. Dans un fait-tout, à petit feu, les réduire en purée, avec un peu de lait pour fluidifier

3. Incorporer crème, épices, (l'ail pilé) et mélanger vigoureusement
4. ajouter le fromage coupé en lamelles ou rapé
5. Battre la masse avec une grande cuiller en bois, en formant des "huit" et en raclant le fond ... pendant un bon 1/4 d'heure ... jusqu'à obtenir une pâte qui se détache de la casserole et qui file
6. Répartir l'aligot dans chaque assiette en coupant au ciseau le ruban de pâte
7. Servir très chaud, par exemple avec des saucisses grillées.

Voir aussi: [Aligot](#)

Bastelle

Fabien
L'été au chaud

2 personnes

1 novembre 2022



Préparation
30 minutes

Cuisson
30 minutes

Coût
économie

Difficulté
facile

Saison
été

Service
entrée

Ingrediénts

Pâte :

- 300 g de pâte brisée
- 3 c-a-s d'huile d'olive

Garniture:

- 300 g d'oignons, blettes ou christophines... déjà cuits
- 100 g de bruccio, ou a défaut ricotta, fromage de chèvre
- Sel, poivre, épices

2. Étaler la pâte en 2 rectangles
3. Rajouter la garniture au milieu de chaque rectangle
4. Refermer en format "lettre de la poste"
5. Mettre au four à 180°C pendant 20mn
6. Servir bien chaud

Instructions

1. Faire une [pâte brisée](#) en y rajoutant :
 - o l'huile d'olive
 - o de la levure chimique
 - o des épices

Béchamel

Agnès

Une base classique

 8 personnes

 6 octobre 2022

Préparation
15 minutes

Cuisson
30 minutes

Coût
économie

Difficulté
facile

Saison
hiver

Service
plat

Proportions pour 1 litre de béchamel, 2-4 personnes

- 1 l de lait
- 1 œuf (facultatif)
- 100 g de farine
- 100 g de margarine
- 300 g de d'emmental rapé
- herbes de provence, muscade...
- sel, poivre

Instruments

- 1 grande casserole ou fait-tout
- 1 grande cuiller **en bois**

Instructions

1. Dans la casserole, faire chauffer à feu vif (13/14) la margarine jusqu'à ébullition, éventuellement avec un peu d'eau pour démarrer plus facilement

2. Rajouter la farine et tourner énergiquement pour bien mélanger
3. Baisser un peu pour que ça ne brûle pas (11-12/14)
4. Rajouter un peu de lait, bien mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène
5. Petit à petit, mettre tout le lait
6. Éventuellement, passer au mixer pour homogénéiser. Les avis sont partagés sur l'intérêt de cette étape.
7. Remettre le feu à pleine puissance, continuer à tourner, en raclant le fond pour éviter que cela n'accroche.
8. Continuer à cuire jusqu'à ce qu'il y ait des gros bouillons
9. Rajouter l'emmental, et éventuellement les épices, attendre qu'il y ait à nouveau des gros bouillons
10. Rectifier l'assaisonnement avec poivre (et sel)

Après refroidissement, la béchamel doit être plutôt solide. Si on la veut plus liquide, il faut mettre moins de farine.

Biscuits de T et T

Muriel

Pour Taïly et Tiago

 4 personnes

 5 octobre 2023

Préparation
5 minutes

Cuisson
5 minutes

Coût
économie

Difficulté
facile

Saison
été

Service
dessert

Ingédients

- Une pate feuillettée ou une pate brisée

3. Les disposer sur du papier sulfurisé
4. Saupoudrer de sucre ou de chocolat en poudre
5. Cuire 5 min à 180° (attention cela cuit très vite!)

Instructions

1. Étaler la pate
2. Faire des formes au couteau ou avec un emporte-pièce

Blanquette

Muriel et Fabien

Le veau tendre

 4 personnes



17 novembre 2023



Préparation
30 minutes



Cuisson
30 minutes



Coût
économie



Difficulté
habituel



Saison
automne



Service
plat

Ingédients

- 500 g de pommes de terre, ou de christophine
- 500 g de veau à blanquette, un peu plus s'il y a des os
- 100 g de champignons de Paris
- 3 carottes
- 1 oignon
- D'autres légumes suivant l'envie
- 50 g de farine
- 50 g de margarine
- Sel, poivre, thym etc

Instructions

1. Éplucher les légumes, les couper en morceaux de 3-4 cm de côté
2. Dans une cocotte-minute, faire dorer l'oignon coupé en petits bouts et la viande

3. Déglaçer le fond, rajouter les légumes, de l'eau à hauteur
4. Assaisonner selon le goût (sel, poivre, herbes, laurier, bois d'Inde, thym...)
5. Cuire à feu moyen pendant au moins 30 min

Une fois le mélange cuit, préparer la sauce blanche:

6. Dans une casserole faire bouillir le beurre puis ajouter la farine, tourner vivement
7. Rajouter le jus de cuisson (100 ml pour 10 g de farine)
8. Bien remuer, éventuellement mixer pour enlever les grumeaux, rectifier l'assaisonnement
9. Réserver le reste du jus de cuisson pour un bouillon
10. Servir la viande, les légumes napés de sauce blanche

Boeuf Wellington

Fabien

Wellington, mais pas Anglais du tout!

 4 personnes

 6 octobre 2022



Préparation
60 minutes



Cuisson
30 minutes



Coût
luxueux



Difficulté
expert



Saison
hiver



Service
plat

Ingédients

- 800 g de rôti de bœuf épais, par exemple de la tranche à fondue.
- 1 œuf
- 500 g de pâte brisée
- 800 g de champignons
- 500 g d'oignons
- herbes de provence, muscade...
- sel, poivre

Instructions

1. Préparer une duxelle avec les champignons et les oignons:
 - Hacher très fin oignons et champignons
 - Faire revenir les oignons à feu vif, jusqu'à ce qu'ils colorent
 - Rajouter les champignons
 - Lorsque les champignons ont coloré et commencent à rendre de l'eau, baisser le feu
 - Laisser cuire 20 mn
 - Enlever le jus (qui réservera)
 - Laisser refroidir

2. Préparer la pâte brisée.
 - en utilisant le jus de la duxelle à la place d'eau
 - en y incorporant 100 g de duxelle
 - épicer plus que la normale
 - éventuellement rajouter muscade, gingembre...
3. A feu vif, avec de l'huile, saisir la pièce de bœuf de tous côtés
4. Étaler la pâte au rouleau, 3 mm d'épaisseur au moins
5. Disposer le bœuf au milieu, l'entourer avec la duxelle
6. Refermer la pâte autour du mélange
7. Badigeonner au pinceau avec le jaune d'œuf
8. Enfourner à 180° pendant 45 mn

Bouillon de volaille

Fabien

Les restes d'une volaille au four

8 personnes



1 novembre 2023



Préparation
15 minutes



Cuisson
60 minutes



Coût
économie



Difficulté
facile



Saison
hiver



Service
soupe

Comment agrémenter la carcasse et les restes d'une volaille, par exemple cuite au four

Ingrédients

- Une carcasse et les restes d'une volaille cuisinée
- 3 l d'eau
- 2 tomates
- 3 poireaux
- 2 navets
- 2 christophines ou 3 pommes de terres
- 2 carottes
- 2 champignons
- Des fânes de carottes, panais, feuilles de blettes ...
- sel, poivre, épices

2. Faire cuire à petit bouillon pendant 1 bonne heure, à découvert
3. Retirer la carcasse et les os
4. Enlever les bouts de chair adhérant aux os et les remettre en petits bouts dans le bouillon
5. Servir très chaud

Instructions

1. Mettre dans un grand fait-tout, ou une cocotte-minute :
 - la carcasse
 - les restes de volaille, si possible avec les os
 - les légumes coupés en **gros** bouts
 - les épices

Bûche de Noël

Agnès

indispensable pour les fêtes

 8 personnes

 25 octobre 2023

Préparation
90 minutes

Cuisson
1 heures

Coût
économie

Difficulté
facile

Saison
hiver

Service
dessert

Ingédients pour 1 bûche, 1/3 chocolat 2/3 chantilly

Génoise, proportions pour un lèche-frites de grand four :

- 5 œufs
- 125 g de sucre
- 125 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique

Sauce chocolat :

- 350 g de chocolat
- 1/2 verre de lait

Chantilly :

- 500 g de crème fraîche entière (2 briquettes rouges)
- 100 g de sucre

500 g de fruits:

- kiwi, ananas, oranges, fruits au sirop...

Préparations

1. Préparer la génoise en suivant [la recette](#), sans oublier de:
 - Couler une forme rectangle sur une feuille de papier sulfurisé posée sur le lèche-frites
 - Démouler à chaud, enruler dans un torchon por réservé

2. Dans un gros bol au micro-ondes, faire fondre le chocolat + le lait, tourner vivement pour mélanger
3. Dans le bol **froid** du robot, et en 2 fois, monter la chantilly en utilisant un disque émulsionneur

Montage

1. Dérouler la pâte, qui forme donc un rectangle
2. Sur le 1er tier de la largeur, disposer
 - Sur une partie, 1/3 de la chantilly
 - Sur l'autre partie, 1/3 de la sauce chocolat
 - Puis les fruits coupés en morceaux de 1-2 cm
3. Rouler le tout, le fourrage se répand dans le reste de la bûche
4. Découper les 2 bouts, et les poser sur le dessus
5. Recouvrir une moitié de crème chocolat, l'autre de chantilly
6. Rajouter des "kikis", sinon la tradition n'est pas respectée

Cake banane chocolat

Aline

Un cake consistant, mais goûtu

 4 personnes

 22 octobre 2022

Préparation
10 minutes

Cuisson
50 minutes

Coût
raisonnable

Difficulté
facile

Saison
été

Service
dessert

Ingédients

- 4 bananes *bien mûres*
- 150g de farine
- 60 à 100g de sucre blond
- 40g d'huile végétale neutre (perso, l'huile d'olive dans ce cake, j'y crois pas trop)
- 2c à soupe de lait, ou d'eau, le cake est plus léger
- 1c à café de bicarbonate alimentaire
- 2 rangées de chocolat noir coupées en pépites

- Gingembre frais râpé (1-2 cm)
- 60g de sucre

Instructions

1. Écraser les bananes
2. Rajouter les autres ingrédients, finir par les pépites et le gingembre.
3. Huiler et fariner un moule à cake
4. Enfourner à 180°C pendant 45 à 55 minutes, on peut tester avec un couteau

Cake courgette et variantes

Agnès

Pour un apéro décontracté

 4 personnes

 22 octobre 2022

Préparation
10 minutes

Cuisson
50 minutes

Coût
raisonnable

Difficulté
facile

Saison
été

Service
dessert

Pour 2 cakes

Pâte :

- 7 œufs
- 400 g de farine
- 25 cl de lait
- 6 cl d'huile
- 1 sachet de levure artificielle
- 3 cc d'épices: herbes de provence ou curry... (au choix)

- Champignon + emmental + herbes de provence
- Tomates séchée + basilic + lardons
- Courgette + brocoli + menthe

Ingrédients :

Instructions

- 300 g de fromage de chèvre type "bûche"
- 300 g de courgette

1. Mélanger tous les ingrédients de la pâte
2. Découper la courgette et le fromage en petits cubes (1 cm)
3. Les rajouter à la pâte
4. Huiler et fariner un moule à cake
5. Enfourner à 180°C pendant 45 à 55 minutes, on peut tester avec un couteau

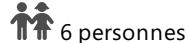
Variantes :

- Poivron + chorizo + épice rouge

Charlotte aux fraises

Agnès

Les petits adorent



6 personnes



17 novembre 2023


Préparation
10 minutes

Cuisson
30 minutes

Coût
économie

Difficulté
habituel

Saison
été

Service
dessert

Ingédients pour 1 gateau

- 1 boite de biscuits à la cuiller (ou boudoirs, mais c'est moins bon)
- 500 g de fraises
- 200 ml crème fraîche liquide entière
- Vanille, sucre
- 2 feuilles de gélatine

Instructions

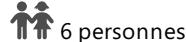
1. Couper une dizaine de fraises en lamelle
2. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 5 min
3. À la casserole, faire une compotée avec 200 g de fraises et la vanille, voire du sucre
4. Hors du feu, ajouter les feuilles de gélatine, bien mélanger, réserver

5. Monter la crème fraîche en chantilly, avec un peu de sucre
6. Dans un moule à charlotte ou dans un saladier haut, disposer les biscuits pour faire la bordure et le fond
7. Mettre un peu de Chantilly sur les biscuits pour assurer le maintien
8. Mélanger la moitié de la Chantilly avec la moitié de la compote
9. Garnir la charlotte en alternant:
 - 1 couche de compote + fraise + chantilly
 - 1 couche chantilly
 - 1 couche de fraises coupées en morceaux
10. Recouvrir de biscuit
11. laisser prendre au frigo pendant au moins 2h avec une assiette dessus pour bien tasser
12. Retourner la charlotte, servir frais

Charlotte aux pommes

Agnès

Les petits adorent



6 personnes



17 novembre 2023


Préparation
10 minutes

Cuisson
20 minutes

Coût
économie

Difficulté
facile

Saison
été

Service
dessert

Ingédients pour 1 gateau

- 1 boite de biscuits à la cuiller (ou boudoirs, mais c'est moins bon)
- 4 pommes ou poires, ou 500 g de fraises
- 200 ml crème fraîche liquide entière
- Vanille, sucre

Instructions

1. Éplucher les fruits
2. Faire une compotée avec les fruits et la vanille (à la casserole ou au micro onde), voire du sucre
3. Laisser refroidir plusieurs minutes
4. Monter la crème fraîche en chantilly, avec un peu de sucre

5. Dans un moule à charlotte ou dans un saladier haut, disposer les biscuits pour faire la bordure et le fond
6. Mettre un peu de Chantilly sur les biscuits pour assurer le maintien
7. Mélanger la moitié de la Chantilly avec la moitié de la compote
8. Garnir la charlotte en alternant:
 - 1 couche de compote chantilly
 - 1 couche chantilly
 - 1 couche de compote
 - Recouvrir de biscuit
9. laisser prendre au frigo pendant au moins 2h avec une assiette dessus pour bien tasser
10. Retourner la charlotte, servir frais

Clafoutis

Agnès

Le gateau de l'été

 6 personnes



1 novembre 2023



Préparation
20 minutes



Cuisson
35 minutes



Coût
économie



Difficulté
facile



Saison
été



Service
dessert

Ingédients pour 1 gateau

- 1/4 l de lait
- 100 g de farine
- 3 œufs
- 80 g de sucre
- 600 g de fruits (cerises, poires, prunes, mûres...)

NB : en ce qui concerne les cerises, il y a 2 religions :
avec/sans noyau

Instructions

1. Mettre tous les ingrédients dans un saladier, bien mélanger
2. Verser dans un moule beurré, rajouter les fruits coupés en morceaux +/- gros
3. Enfourner thermostat 6 (180°C) et laisser cuire 35 minutes

Couscous royal

Aline

Le plat emblématique du Maghreb, revisité

 4 personnes

 22 octobre 2022



Préparation
60 minutes



Cuisson
2 heures



Coût
raisonnable



Difficulté
habituel



Saison
été



Service
plat

Ingédients

- 4 cuisses de poulet entières
- 4 merguez
- 6 grosses carottes (pas de petites)
- 2 tomates fraîches
- 1 concentré de tomates 200g
- 2 oignons
- 1 courgette
- 2 ou 3 cotes de blettes
- 20 pruneaux avec noyaux
- 1 petite boîte de pois chiches
- Quelques navets
- Amandes entières
- Miel
- Raz-el-anout
- Semoule semi-complète
- Huile
- Piment
- Raisins secs

Instructions

1. éplucher les carottes et les oignons et les couper en gros morceaux
2. Saler les cuisses de poulet
3. Faire revenir les oignons et les carottes sans huile jusqu'à brunissement de la casserole
4. Déglaçer avec de l'eau, réservé l'eau de déglacage (bouillon)

5. Faire dorer les cuisses de poulet et les merguez à feu vif
6. Déglaçer à l'eau, frotter le brun au fond de la casserole,
7. Rajouter le bouillon, les oignons, carottes, blettes, tomates (coupées en quartier), pois chiches (rincés), courgette, navets.
8. Rajouter de l'eau jusqu'à 2 cm en-dessous des légumes.
9. Diluer le concentré de tomates dans la casserole
10. Ajouter du Raz-el-anout et du piment à la convenance
11. Couvrir, laisser mijoter avec des petites bulles jusqu'à mi-cuisson des légumes. Si besoin, rajouter de l'eau en anticipation (il faudra en prélever 1L)
12. Prélever une louche, la verser dans un bol avec les raisins secs pour les faire gonfler
13. Ajouter les pruneaux dans la casserole et le miel, rectifier l'assaisonnement
14. Poursuivre le mijotage jusqu'à cuisson fondante des carottes
15. Faire gonfler la semoule avec le bouillon du couscous (1 volume de liquide pour 1 volume de semoule)
16. Ajouter les raisins à la semoule
17. Dresser les assiettes avec un bol de semoule retourné, une feuille de menthe, viande et légumes.

Crème pâtissière

Agnès

Une base classique

 8 personnes

 6 octobre 2022

Préparation
15 minutes

Cuisson
30 minutes

Coût
économie

Difficulté
facile

Saison
hiver

Service
dessert

Proportions pour 1 litre de crème, 8 personnes

- 1 l de lait
- 6 jaunes d'œuf
- 150 g de sucre (ou un peu moins, suivant le goût)
- 80 g de farine
- Option discutée : 1 bâton de vanille

Certain.e.s remplacent une partie de la farine par de la maïzena.

2. Rajouter la vanille et laisser infuser
3. Mettre les jaunes d'œufs + le sucre dans un saladier, mélanger vigoureusement jusqu'à ce que le mélange blanchisse
4. Rajouter farine, bien mélanger
5. Rajouter le lait bouillant, enlever la vanille, bien mélanger
6. Mettre au micro-onde, cuire 2 ou 3 minutes

Normalement, la crème doit être plutôt solide. Si on la veut plus liquide, il faut mettre moins de farine.

Instructions

1. Faire chauffer le lait jusqu'à ébullition, dans une casserole ou au micro-onde

Crêpes et galettes

Julien

Le plaisir commence dès la pâte

 4 à 8 personnes

 5 octobre 2023

Préparation
15 minutes

Cuisson
20 minutes

Coût
économie

Difficulté
facile

Saison
été

Service
dessert

Ingédients

Crêpes :

- 500 g de farine
- 5 œufs
- 1 l de lait
- 1 ou 2 c-à-soupe d'huile
- un peu de sucre
- 1 ou 2 c-à-soupe de miel, pour donner une belle couleur

Galettes :

- 333 g de farine ed sarrasin aussi appelé "blé noir"
- 1 c-a-s de farine (pour le gluten)

- 3/4 l d'eau
- 1 oeuf
- 1 c-à-s de gros sel
- 1 c-à-s de miel

Garniture:

- c'est selon...

Instructions

Crêpes :

1. Mélanger la farine, les œufs, l'huile, la moitié du lait
2. Passer au mixeur
3. Rajouter le reste du lait

Galettes :

1. Tout passer au mixeur

Embrucciata

Mamie Thérèse
La tradition Corse

 4 à 8 personnes

 5 octobre 2023



 Préparation
15 minutes

 Cuisson
20 minutes

 Coût
économie

 Difficulté
facile

 Saison
été

 Service
dessert

Ingédients

Pâte :

- 125g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique, sel
- 5cl de lait
- 50g de sucre

Garniture:

- 250g de brocciu (ou de ricotta...)
- 125g de sucre
- 2 oeufs
- 1 zeste d'orange **bio**

Glaçage:

- 1 jaune d'oeuf

1. Pétrir rapidement tous les ingrédients de la pâte
2. Au rouleau, étaler la pâte, puis la disposer dans des moules à tartelette

Garniture:

3. Battre les oeufs avec le sucre
4. Ajouter le fromage, le zeste et mélanger longuement, jusqu'à obtenir une pâte homogène
5. Au pinceau, glacer le dessus avec le jaune d'oeuf battu avec un peu de sucre

Cuisson:

6. Enfourner à 180° et laisser cuire 45 mn

NB: Prononcer "Embrouchade", en n'appuyant *pas* sur la dernière syllabe

Instructions

Pâte:

Filet mignon en croute

Muriel

Une variation sur le thème du filet mignon

 4-6 personnes

 6 octobre 2022



 Préparation
15 minutes

 Cuisson
30-45 minutes

 Coût
raisonnable

 Difficulté
facile

 Saison
printemps

 Service
plat

Ingédients

- 1 ou 2 filets mignons de porc, suivant le nombre de convives
- 1 pâte feuilletée
- crème fraîche / moutarde/ épices...

3. Sur la viande (dessus + cotés) mettre :
 - o la garniture au choix : crème fraîche solide, moutarde, épinards, tomates
 - o les épices au choix : curry, sésame, roucou, herbes de Provence ...
4. Refermer la pâte autour de la viande
5. Beurrer le plat et y déposer la (les) préparation(s)
6. cuire au four 30-45 min à 200°C

Instructions

On peut, au choix, faire 1 plat pour tous, ou bien un plat individuel, ce qui permet de varier les accompagnements.

1. Couper la viande en tronçons de 1 à 4 cm d'épaisseur
2. Placer le filet mignon sur la pâte feuilletée déroulée de façon à pouvoir entourer entièrement la viande

Foie-gras filmé

Agnès

Indispensable en décembre!

 4 personnes



4 novembre 2023



 **Préparation**
30 minutes

 **Cuisson**
30 minutes

 **Coût**
luxueux

 **Difficulté**
habituel

 **Saison**
été

 **Service**
plat

Ingrédients

- 1 foie gras cru
- Sel, poivre, épices, alcool...

Instructions

1. Ouvrir le foie gras et enlever les nerfs, les vaisseaux sanguins. Ne pas hésiter à le mettre en pièces.
2. Poser le foie sur un film alimentaire
3. Rajouter les épices de façon homogène
4. Malaxer, et triturer pour bien répartir
5. Refermer le film, faire 1 ou 2 boudins de 4-5 cm d'épaisseur, 10 cm de long maximum
6. Entourer de 2 ou 3 autres couches de film alimentaire, pour assurer l'étanchéité.

7. Faire bouillir une grande casserole d'eau salée
8. Sortir du feu, attendre 10mn
9. Mettre les boudins dans l'eau chaude, poser dessus un objet (assiette...) pour les maintenir sous l'eau
10. Laisser reposer dans l'eau chaude.
 - Si le foie est très gras, la graisse va sortir de la chair et la surface du boudin sera colorée en jaune. Dans ce cas, arrêter la "cuisson" en plongeant le boudin dans de l'eau très froide pendant 10 mn
 - Sinon, on peut laisser jusqu'à ce que l'eau soit froide
11. Enlever le film au moment de servir, juste avant de découper en tranches

Framboisier

Agnès

Le gateau de fêtes

8 personnes



1 novembre 2023



Préparation
90 minutes



Cuisson
35 minutes



Coût
raisonnable



Difficulté
expert



Saison
été



Service
dessert

Ingrédients pour 1 gateau

- 1 grande génoise
- 1/2kg de framboises (surgelées ou pas)
- 600 ml de crème fraîche entière (3 briquettes rouges)
- 20 g de sucre
- 1 l de crème pâtissière

Instructions

1. Préparer la génoise ([voir la recette](#)) dans un moule rond
2. Préparer la crème pâtissière ([voir la recette](#)) et la laisser refroidir
3. Préparer la chantilly (vue la quantité, s'y prendre en 2 fois):
 - o mettre le bol du robot et la crème fraîche au réfrigérateur pendant 1/4 d'heure
 - o Dans le bol, mettre le disque émulsionneur, la crème fraîche, 1 c-a-s de sucre
 - o Faire tourner jusqu'à consistance ferme

4. Découper la génoise en 2 dans le sens de l'épaisseur
5. Sur la 1e moitié de génoise, disposer:
 - o 1/2 de la crème pâtissière
 - o 1/2 de la chantilly
 - o 1/2 des framboises
6. Poser dessus la 2e moitié de génoise
7. Napper entièrement de pâtissière, bien lisser les bords
8. Napper entièrement de chantilly
9. Disposer (artistiquement) le reste des framboises

Galette au sucre

Mamie Renée
La tradition Ardennaise

4 à 8 personnes

5 octobre 2023



Préparation
30 minutes

Cuisson
15 à 20 minutes

Coût
économe

Difficulté
habituel

Saison
hiver

Service
dessert

Ingédients pour 2 grosses galettes

- 20 g de levure de boulanger (un cube)
- 6 œufs
- 600 g de farine
- 110 g de beurre ou de margarine

Instructions

1. Delayer la levure dans un peu d'eau tiède, avec un peu de sucre et de farine, poser une soucoupe sur le récipient
2. Attendre 1h pour que le levain fasse des bulles
3. Faire fondre le beurre (ou la margarine)
4. Mélanger la farine + la levure
5. Incorporer les œufs, le sucre, le beurre et pétrir
6. Etaler sur 2 plaques avec du papier sulfurisé,
 - o en donnant une forme ronde et bombée
 - o prévoir que la pâte va s'étaler à la cuisson

7. Laisser reposer 2 heures,
 - o à l'abri des courants d'air
 - o si possible avec une température tiède (moins de 38°),
 - o par exemple dans le four
 8. Au pinceau, badigeonner de jaune d'œuf
 9. Recouvrir d'une fine couche de sucre
 10. Faire des trous dans la pâte, y mettre :
- 1 noisette de beurre (ou de la crème fraîche)
 - 1 morceau de sucre

11. Préchauffer le four à 180°, sole uniquement
12. Cuire 15 à 20 mn, jusqu'à ce que la galette soit dorée

Manger les galettes tièdes, ou froides.

Voir aussi

<https://www.charleville-sedan-tourisme.fr/preparez-votre-sejour/gastronomie/recettes/galette-a-suc/>

Noter le nom: "Galette à suc"

Gateau au yaourt

Agnès
Le premier gateau que les enfants cuisinent

4 à 8 personnes

25 octobre 2023



Préparation
10 minutes

Cuisson
35 minutes

Coût
économe

Difficulté
facile

Saison
printemps

Service
dessert

Ingédients pour 1 gateau

- 1 yaourt
- 1/2 pot d'huile
- 2 pots de sucre
- 3 pots de farine
- 3 œufs
- 1/2 sachet de levure artificielle

En bonus, si ça vous tente:

- Pépites de chocolat
- 1 banane coupée en rondelles

Instructions

1. Allumer le four thermostat 6 (180°C).
2. Mettre tous les ingrédients dans un saladier, bien mélanger
3. Verser dans un moule beurré
4. Enfourner et laisser cuire 35 minutes
5. Démouler à froid

Gateau mollet

Mamie Renée

La tradition de Charleville

 4 à 8 personnes

 5 octobre 2023



Préparation
20 minutes



Cuisson
25 minutes



Coût
économe



Difficulté
habituel



Saison
hiver



Service
dessert

Ingédients pour 1 gateau

- 300 g de farine
- 4 œufs
- 200 g de sucre
- 300 g de beurre ou de margarine
- 20 g de levure de boulanger (un cube)
- 20 cl de lait
- 1 pincée de sel

On utilise un moule haut, si possible un moule à mollet, en bronze.

Instructions

1. Delayer la levure dans le lait tiède, avec un peu de sucre et de farine, poser une soucoupe sur le récipient

2. Attendre 1h pour que le levain fasse des bulles
3. Ajouter la farine, la levure, les œufs et travailler la pâte pour la rendre homogène
4. Faire fondre le beurre et le rajouter à la pâte, travailler encore
5. Laisser reposer 1 à 6 heures

Puis :

6. Beurrer le moule, y verser la pâte
7. Enfourner
 - A four chaud thermostat 5-6 (150°-180°), 20 min
 - ou bien
 - A four froid, programmation 220°, 25 min
8. Démouler à froid

Gateau pépites

Agnès

Le préféré de Sabrina

 8 personnes

 25 octobre 2023



Préparation
10 minutes



Cuisson
35 minutes



Coût
économe



Difficulté
facile



Saison
printemps



Service
dessert

Ingédients pour 2 gateaux

- 1/2 l de lait
- 200 g de farine
- 6 œufs
- 150 g de sucre
- 100 g de chocolat

2. Verser dans un moule beurré, rajouter le chocolat coupé en pépites +/- grosses
3. Enfourner thermostat 6 (180°C) et laisser cuire 35 minutes

Instructions

1. Mettre tous les ingrédients (sauf le chocolat) dans un saladier, bien mélanger

Gaufres françaises

Agnès

Les gaufres d'ici

 6 personnes

 25 octobre 2023



Préparation
20 minutes



Cuisson
35 minutes



Coût
économie



Difficulté
facile



Saison
automne



Service
dessert

Ingédients pour 6 personnes goûter + dessert

- 1 kg de farine
- 1/2 l d'eau
- 6 œufs
- 200 g de beurre
- 1 l de lait
- 100 g de sucre
- 1 cube de levure de boulanger

2. Attendre 1h pour que la levure soit active
3. Dans un grand saladier, mélanger farine, eau, jaune, puis beurre fondu
4. Battre la pâte pendant 10 minutes
5. Rajouter lait + levain + un peu de sucre, puis blancs en neige
6. Laisser reposer au moins 1 h

Voir aussi [Gaufre — Wikipédia —](#)

Instructions

1. Préparer le levain dans un bol : levure + 1/4 de verre d'eau tiède + un peu de sucre + un peu de farine

Gaufres liégeoises

Aline

Les gaufres de là-bas

 6 personnes

 25 octobre 2023

Préparation
30 minutes

Cuisson
35 minutes

Coût
économie

Difficulté
facile

Saison
automne

Service
dessert

Ingédients pour 6 personnes goûter + dessert

Suivant l'atelier "les gaufres Belges" de l'université de Liège.

Ingrédient	Wallonie	Magdeleine
Farine	1 kg	1.250 kg
Levure	75 g	90 g
Lait entier	5 dl	1/2 l
Eau	5 dl	
Sucre fin		125 g
Sucre glace	50 g	
oeufs	2	5
Beurre		750 g
Miel	50 g	
Bicarbonate	3 g	6
Sel		10 g
Sucre perlé	600 g	800 g

Selon les Traditions Culinaires de Wallonie

1. Faire une pâte levain avec 800 g de farine, la levure, le lait et l'eau, le sucre glace et les oeufs
2. Laisser reposer pendant 165 minutes puis ajouter le beurre, le miel, le reste de farine, le sel et le bicarbonate
3. Pétrir le tot pour obtenir une pâte homogène

4. Laisser reposer pendant 10 minutes dans un endroit tempéré
5. Ajouter ensuite le sucre perlé et diviser en pâtons de 90 & 140g selon le gaufrier
6. Laisser reposer un peu
7. Cuire à feu doux pour les grosses gaufres et à bon feu pour les gaufriers à mailles peu profondes

Selon Magdeleine

Préparer la pâte dans une grande casserole ou dans un grand saladier car la pâte va lever.

1. Délayer la levure dans un peu de lait tiède. Ajouter un peu de sucre fin.
2. Peser la farine et la tamiser dans le grand récipient
3. Y ajouter le mélange lait, levure et sucre, Melange à la fourchette
4. Ajouter le reste de lait, la margarine ramollie (pas fondue). Bien mélanger
5. Ajouter les oeufs entiers, un par un, puis le sel et le reste de sucre fin. Bien mélanger.
6. Déposer un linge propre sur le pât et laisser lever environ 1/2 heure
7. Ajouter le sucre perlé et éventuellement de la cannelle. Bien mélanger.
8. Refermer ou recouvrir et laisser lever encore 1/2 heure
9. Cuire dans le gaufrier

Voir aussi [Gaufre — Wikipédia —](#)

Génoise

Agnès

Une base classique

 8 personnes

 6 octobre 2022



Préparation
15 minutes



Cuisson
30 minutes



Coût
économie



Difficulté
facile



Saison
hiver



Service
dessert

Proportions suivant la taille du moule

Ingédient Moule normal Moule vert Moule Rouge

	Moule normal	Moule vert	Moule Rouge
Farine	120 g	180 g	210 g
oeufs	4	6	7
sucré	120 g	180 g	210 g

- 1 sachet de levure chimique

Nb : On peut remplacer une partie de la farine par de la féculé de pomme de terre ou de la maïzena

Instructions

1. Mélanger jaune d'œufs + sucre, vigoureusement jusqu'à ce que le mélange blanchisse un peu
2. Rajouter farine + levure chimique
3. Rajouter les blancs en neige, mélanger délicatement
4. Mettre du papier sulfurisé pour démouler plus facilement
5. Enfourner à four chaud, 180°, sole uniquement.
6. Faire cuire 25 à 30 minutes. Un couteau enfoncé dans la pâte doit ressortir sec.
7. Démouler à chaud

Gratin de christophines

Fabien

Un nouveau classique

 4 personnes

 6 octobre 2022



Préparation
30 minutes



Cuisson
30 minutes



Coût
économie



Difficulté
facile



Saison
automne



Service
plat

Ingédients

- 1 l de béchamel
- 3 grosses christophines

Instructions

1. Faire un litre de béchamel (voir [la recette](#))
2. Couper les christophines suivant les creux de la peau
3. Enlever le noyau

4. Peler les christophines
5. Les recouper en gros bouts (2 cm x 2cm x 2cm?)
6. Mettre dans un plat
7. Rajouter la béchamel
8. Enfourner à four chaud, 200°
9. Laisser cuire 30 minutes minimum

Gratin de patates et bananes

Muriel

Douceur des îles

 4 personnes


4 novembre 2023


Préparation
30 minutes

Cuisson
30 minutes

Coût
économe

Difficulté
habituel

Saison
automne

Service
plat

Ingrediénts

- 3 patates douces, ou 2 énormes
- 6 grosses bananes, **bien mures** ([^1])
- 20 cl de crème fraîche à 20% (1 mini pack bleu)
- 80 cl de lait
- 4 œufs
- 100 g d'emmental rapé
- Muscade, gingembre, poivre

Instructions

1. Éplucher ou pas les patates douces ? telle est la question, et les avis sont partagés.

2. Faire cuire les patates douces à la vapeur 20mn. Elles doivent être molles à cœur
3. Dans un grand saladier, mélanger œufs, crème, lait, épices, et mélanger vigoureusement
4. Éplucher patates et bananes, les couper en rondelles
5. Dans un plat, disposer en couches et finir par l'emmental
6. Les recouper en gros bouts (2 cm x 2cm x 2cm?)
7. Enfourner à four chaud, 200°

[^1] : Si on utilise des bananes plantains, il faut les précuire 10 mn à la vapeur, si possible dans leur peau

Hachis Parmentier

Muriel

Pour tous les enfants

 6 personnes


5 octobre 2023


Préparation
60 minutes

Cuisson
30 minutes

Coût
économe

Difficulté
facile

Saison
été

Service
dessert

Ingrediénts

- 1 kg de pomme de terre, patate, papaye verte, christophine au choix
- 6 steaks hachés
- 1 pot de crème fraîche solide
- 200 g de fromage rapé
- Sel poivre, muscade
- Chapelure
- Options pour la purée : 1/2 l de lait, 1 œuf

Instructions

1. Éplucher les légumes
2. Cuire à la cocotte-minute (15 minutes pour les pommes de terre...)
3. Faire une purée en rajoutant le lait + les épices au fur et à mesure

4. Cuire rapidement les steaks hachés émiettés à la poêle avec sel + poivre
5. Étaler dans un plat, successivement :
 - o 1 couche fine de purée
 - o 1 couche de crème fraîche
 - o 1 couche de steak
 - o 1 couche de fromage
 - o 1 couche purée
6. Renouveler l'opération en fonction de la quantité restante
7. Finir par une couche de chapelure sur la purée
8. Cuire au four 30-45min selon le degré de cuisson initiale des steaks

Îles flottantes

Muriel

Un délice sucré

 6 personnes

 31 octobre 2023



Préparation
15 minutes



Cuisson
30 minutes



Coût
économie



Difficulté
facile



Saison
été



Service
dessert

Ingédients

- 6 œufs
- 100g sucre
- 50cl lait

Instructions

1. Mélanger les jaunes, le sucre, le lait
2. Cuire au micro onde pendant environ 5 min-7 min, en mélangeant régulièrement jusqu'à ce que la crème soit onctueuse
3. Monter les blancs en neige ferme en ajoutant un peu de sucre à la fin éventuellement

4. Faire des boules de blancs en neige
5. Les cuire au micro-ondes 1-2 minutes

Présenter dans un grand saladier ou dans des ramequins :

- la crème anglaise
- avec une île flottante
- éventuellement avec du caramel dessus

Lasagnes

Agnès et Fabien
On en redemande

 6 à 8 personnes



1 novembre 2023



Préparation
60 minutes



Cuisson
40 minutes



Coût
économie



Difficulté
habituel



Saison
hiver



Service
plat

Ingrediénts

Pâtes:

- 1 boite de pâtes à lasagnes, si possible pré-cuites

2kg de Sauce tomate:

- 1 kg de tomates pelées en boites (3 moyennes)
- 1 kg d'oignons
- 3 steaks hachés (surgelés)
- huile d'olive, sel, poivre, herbes de provence

2 l de béchamel:

- 2 l de lait
- 200 g de margarine
- 200 g de farine
- 500 g d'emmental rapé
- 1 œuf (facultatif)
- sel, poivre

Garniture:

- 1 botte de blettes

Instructions

1. Blanchir les blettes:

- Mettre à ébullition 1 grosse cocotte minute avec 3/4 d'eau, 1 c-a-s de bicarbonate de soude
- Enlever le blanc des blettes, qui pourra réservir ailleurs
- Nettoyer les blettes
- Les plonger dans l'eau bouillante
- Au bout de 1/4 d'heure, les sortir à l'écumoire
- Les poser dans une assiette et les presser pour enlever l'eau
- Les couper en petits bouts,
- réserver

2. Préparer la béchamel

- Voir la [béchamel](#)
- Réserver

3. Préparer la sauce tomate:

- Dans un grand fait-tout
- Faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient blonds
- Toujours sur le feu, rajouter les steaks hachés, congelés ou pas
- Rajouter les tomates, sel, poivre
- Quand les steaks sont décongelés, passer un petit coup de mixer pour homogénéiser et découper la viande
- Réserver

4. Monter les lasagnes dans 2 plats

- 1 plat avec blettes, un plat sans, parce que tout le monde n'aime pas
- béchamel au fond, puis sauce tomate, plaques de lasagne
- et on recommence
- béchamel en haut.

5. Mettre au four, 210°, 1 h

Moelleux chocolat

Agnès

Presque le gateau favori

 8 personnes

 6 octobre 2022

 Préparation
15 minutes

 Cuisson
30 minutes

 Coût
économie

 Difficulté
facile

 Saison
hiver

 Service
dessert

Proportions suivant la taille du moule

Ingédient Moule normal Moule vert Moule Rouge

	Chocolat	200 g	300 g	400 g
	Beurre	100 g	150 g	200 g
	Oeufs	5	7	10
	Sucre	150 g	225 g	300 g
	Farine	1 cuiller à café	1,5 cc	2 cc

Instructions

1. Mettre beurre + chocolat dans un grand saladier

2. Faire fondre au micro-onde
3. Ajouter jaunes + sucre + farine, mélanger
4. Ajouter les blancs en neige (ou pas en neige)
5. Beurrer le moule, éventuellement mettre une feuille de papier sulfurisé
6. Rajouter le mélange, on peut faire des dessins avec de la crème fraîche.
7. Enfourner à four **chaud**, 180°, sole uniquement.
8. Faire cuire 15 à 20 minutes. Certains préfèrent peu cuit (gluant), d'autres bien sec...
9. Démouler
10. Saupoudrer de sucre glace ?

Oreillettes

Mamie Thérèse

Une autre tradition Corse

 8 personnes

 5 octobre 2023

 Préparation
15 minutes

 Cuisson
20 minutes

 Coût
économie

 Difficulté
habituel

 Saison
été

 Service
dessert

Ingédients

- 500g de farine
- 1 sachet (30 g) de levure de boulanger,
- 125g de sucre
- 4 oeufs
- 1 dl d'huile ou 100 g de beurre
- 1/2 verre de lait
- 5 cl de liqueur de fleur d'oranger, ou zeste d'orange, de citron
- sel

Instructions

1. Préparer le levain dans un grand saladier : Levure + lait tiède + un peu de sucre
2. Laisser reposer 1/4 d'heure, le temps que la levure se réveille

3. Ajouter les autres ingrédients
4. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit ferme
5. Laisser reposer pendant 6 heures, à l'abri des courants d'air

Puis:

6. Étaler la pâte au rouleau, pour avoir 1/2 cm d'épaisseur
7. Découper en bandes, puis en losange
8. Faire frire à la friteuse, 4 à 5 min par série
9. Égoutter sur un Sopalin pour retirer un peu d'huile..
10. Saupoudrer de sucre glace

Pâte à choux

Agnès

Une base classique

 8 personnes

 6 octobre 2022

Préparation
15 minutes

Cuisson
--- minutes

Coût
économie

Difficulté
facile

Saison
automne

Service
dessert

Ingédients pour 20 choux

- 250 ml d'eau
- 5 g de sel
- 100 g de beurre
- 200 g de farine
- 20 g de sucre, si c'est pour faire des choux sucrés
- 4 œufs

Instructions

1. Mettre eau, sel, sucre et beurre dans une casserole
2. Porter à ébullition
3. Retirer du feu, ajouter la farine, bien mélanger
4. Remettre à feu doux en tournant, jusqu'à ce que la pâte se détache des parois
5. Retirer du feu et verser dans un saladier

6. Mettre les œufs 1 par 1,
 - à 4 minutes d'intervalle
 - Entre chaque œuf, travailler fortement la pâte à la spatule en bois

Attention, la pâte à choux une fois prête ne se conserve pas. Elle doit être dressée, puis cuite sans tarder !

7. Sur une plaque avec papier sulfurisé, dresser des petites boules de pâte à l'aide de 2 cuillers à soupe
8. Enfourner à four chaud (200°) pendant 15 à 20 minutes et enfin 10 minutes à 150° pour sécher les choux.

Le four ne doit absolument pas être ouvert pendant la cuisson.

Voir aussi [Pâte à choux — Wikipédia](#) —

Pâte brisée

Agnès

Une base classique

 8 personnes

 6 octobre 2022

Préparation
15 minutes

Cuisson
--- minutes

Coût
économie

Difficulté
facile

Saison
automne

Service
dessert

Proportions suivant le nombre de tartes

(Bien sûr, nous savons faire une multiplication, mais c'est plus simple de lire les proportions...)

Ingédient	1 tarte	2 tartes	3 tartes	4 tartes
Farine	200 g	400 g	600 g	800 g
Margarine	70 g	140 g	210 g	280 g
Lait + eau	10 cl	20 cl	30 cl	40 cl
Levure chimique	1/2 sachet	1/2 sachet	1 sachet	1 sachet

On peut rajouter un peu de sucre, un peu de sel pour donner du goût à la pâte, voire des épices.

Instructions

1. Mélanger farine et margarine à la main, pas trop. Il peut rester des grumeaux de margarine
2. Rajouter un peu d'eau et continuer à mélanger
3. Dans le doute, il vaut mieux mettre moins d'eau, et mélanger moins, plutôt que l'inverse
4. S'arrêter dès que le mélange est prêt. C'est l'expérience qui dit...

Pâté de volaille

Fabien

A l'occasion de la cuisson d'une volaille

 8 personnes

 22 octobre 2022



Préparation
30 minutes



Cuisson
60 minutes



Coût
économie



Difficulté
facile



Saison
hiver



Service
plat

Ingédients

- La graisse, le foie, le gésier etc des volailles que l'on prépare par ailleurs
- 2 oignons
- 1 steak haché surgelé
- Des restes de pain sec
- Un peu de lait
- 2 oeufs
- 4-5 champignons
- Des légumes : pomme, christophine, poivron, châtaignes en boite...
- épices: sel, poivre, quatre épices, gingembre...

Préparation

- Décongeler le steak haché
- Préparer une pâte brisée
- Avec un couteau très aiguisé, enlever la partie intérieure des gésiers (la peau épaisse et dure)

- Séparément, découper les ingrédients (pain, foie, steak, oignons, légumes...) en petits bouts (1mm)
- Les faire tremper le pain dans une solution lait + épices
- Dans une poêle, faire revenir les oignons dans de l'huile
- Quand ils sont dorés, rajouter les champignons, puis la viande, puis les légumes
- Laisser cuire 15-20 mn
- Hors du feu, rajouter le pain, puis les œufs battus dans un peu de lait, les épices
- Incorporer dans la pâte brisée le jus de cuisson, des épices, et la mélanger à nouveau
- Huiler un moule haut, y déposer la pâte qui doit déborder sur le haut,
- puis mettre la farce, et refermer
- cuire au four 200°, pendant 45 mn
- Démouler à chaud

Pizza

Fabien

L'Italie

 3 personnes

 6 octobre 2022

 **Préparation**
15 minutes

 **Cuisson**
15 minutes

 **Coût**
économe

 **Difficulté**
facile

 **Saison**
été

 **Service**
plat

Pour une grosse pizza

- 1 cube de levure de boulanger
- 250 g de farine
- 5 c-à-soupe d'huile d'olive
- 1 boîte de purée de tomates, ou 100g de crème fraîche
- sel, poivre

Ingrédients selon l'humeur :

- champignons + oignons + olives + fromage rapé
- poivrons + fromage de chèvre
- oignons crus + lardons + crème fraîche

Instructions

1. Préparer le levain en délayant la levure dans un peu d'eau tiède et de sucre, attendre 5 mn

2. Mettre la farine dans un saladier
3. Y verser le levain, un peu de sel, de poivre, l'huile d'olive, un peu d'eau tiède
4. Pétrir rapidement
5. Étaler la pâte au rouleau
6. La déposer sur une feuille de papier sulfurisé
7. Mettre à four **tiède** (pas plus de 37°C) pendant 3 h
8. Sortir du four et garnir avec la base et les ingrédients
9. Enfourner à four chaud (180°C)

Poêlée de christophines et crevettes

Fabien

Un nouveau classique

 4 personnes

 6 octobre 2022

 **Préparation**
30 minutes

 **Cuisson**
30 minutes

 **Coût**
économe

 **Difficulté**
facile

 **Saison**
automne

 **Service**
plat

Ingrediénts

- 6 grosses christophines
- 800 g de crevettes cuites et décortiquées
- 200 g de riz
- 2 oignons
- 1 briquette de crème de coco
- huile, sel, poivre, gingembre, curcuma

2. Peler les christophines
3. Les recouper en petits bouts (1 cm d'épaisseur max)
4. Dans une poêle, faire blondir les oignons coupés en lamelles
5. Rajouter les christophines, leur faire prendre de la couleur
6. Rajouter 1/2 verre d'eau, les épices, laisser cuire 30 mn
7. Pendant ce temps, faire cuire le riz
8. Au dernier moment, rajouter les crevettes, les laisser réchauffer 5 mn
9. Servir avec le riz, rajouter la crème de coco dans l'assiette

Instructions

1. Couper les christophines suivant les creux de la peau, enlever le noyau,

Rabottes

Agnès

Retour en enfance

 6 personnes

 5 octobre 2023

Préparation
15 minutes

Cuisson
45 minutes

Coût
économie

Difficulté
facile

Saison
automne

Service
dessert

Ingrediénts

- 12 pommes
- 500 g de pâte brisée ou 3 pâtes feuilletée
- beurre, sucre
- cannelle ?
- 1 œuf
- glace vanille

3. Disposer la pomme sur 1/4 de pâte feuilletée
4. Remplir le trou central avec morceau de beurre + du sucre
5. Recouvrir de pate
6. Avec un pinceau, recouvrir d'un mélange jaune d'œuf + sucre + beurre
7. Déposer dans un plat avec un peu d'eau au fond
8. Cuire à 200°C pendant 45-60 min
9. Servir avec une boule de glace vanille

Instructions

1. Éplucher les pommes
2. Enlever le trognon sans découper la pomme, par exemple avec un enlève-trognon

Ramen

Aline

Une soupe Japonaise revisitée!

 2 personnes

 7 novembre 2023

Préparation
15 minutes

Cuisson
15 minutes

Coût
raisonnable

Difficulté
habituel

Saison
automne

Service
soupe

Pour une soupe en plat principal

- 2 oignons ou 4 échalotes
- 2 carottes coupées en bâtonnets fins
- 1 os à moelle
- 1 chou pak-choi
- 125 g de lardons (ou mieux, du rôti de porc découpé en lamelles)
- 2 œufs
- D'autres fonds de frigo, selon l'humeur du moment
- 200 g de ramen ou soba (pates de blé)
- épices asiatiques : ail, gingembre, badiane, citronnelle, sauce soja, sauce poisson, piment...

2. laisser mijoter mini 1h
3. Faire dorer des lardons à la poêle
4. Faire des œufs mollets (6 minutes de cuisson, à eau salée frémissant)
5. Ajouter 1/2 chou pak-choi par convive (coupé dans le sens de la longueur) dans le bouillon pour le faire cuire quelques minutes
6. En parallèle, faire cuire à part les ramen ou soba (5 minutes)
7. Dresser les bols avec le bouillon, les œufs mollets coupés en 2, les 1/2 choux, les ramen

Instructions

1. Faire un bouillon avec les ingrédients

Soufflé au fromage

Agnès

Un délice brulant

 8 personnes

 6 octobre 2022



Préparation
15 minutes



Cuisson
30 minutes



Coût
économie



Difficulté
expert



Saison
hiver



Service
plat

Proportions pour 1 gros soufflé, 4 personnes

- 75 cl de lait
- 75 g de farine
- 75 g de beurre (ou margarine)
- 4 œufs
- 150 g de gruyère, emmental ou autre fromage **rapé** qui fond bien
- sel, poivre

Instructions

Commencer par faire une béchamel:

1. Dans la casserole, faire chauffer à feu vif (13/14) la margarine jusqu'à ébullition, éventuellement avec un peu d'eau pour démarrer plus facilement
2. Rajouter la farine et tourner énergiquement pour bien mélanger
3. Baisser un peu pour que ça ne brûle pas (11-12/14)
4. Rajouter un peu de lait, bien mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène
5. Petit à petit, mettre tout le lait
6. Éventuellement, passer au mixer pour homogénéiser. Les avis sont partagés sur l'intérêt de cette étape.

7. Remettre le feu à pleine puissance, continuer à tourner, en raclant le fond pour éviter que cela n'accroche.
8. Continuer à cuire jusqu'à ce qu'il y ait des gros bouillons
9. Rajouter l'emmental, et éventuellement les épices, attendre qu'il y ait à nouveau des gros bouillons
10. Rectifier l'assaisonnement avec poivre (et sel)

Rajouter les œufs:

11. Hors du feu, rajouter les jaunes d'œufs 1 à 1, tout en mélangeant bien
12. Monter les blancs en neige et les rajouter, bien mélanger

Faire cuire:

13. Mettre dans un moule huilé
14. Enfourner à four moyen (190°), cuisson 15-20 mn
15. Puis 10 mn à four chaud (210°) pour bien dorer
16. Servir immédiatement

Voir aussi, pour de nombreux compléments : [Soufflé au fromage — Wikipédia](#) —

Soupe au Pistou

Mamie Thérèse

Les saveurs de l'enfance

 4 personnes

 28 février 2023



 Préparation
30 minutes

 Cuisson
2 heures

 Coût
raisonnable

 Difficulté
habituel

 Saison
été

 Service
soupe

Ingédients

Pour 4 personnes :

- 250 g de haricots verts écheleurs (haricots plats)
- 250g haricots à égrener rouges
- 250g haricots à égrener blancs
- 250 g de pommes de terre
- 2 poignées de basilic
- 1 demi verre d'huile d'olive
- 250 g de courgettes
- 1 tomate mûre
- 3 poignées de spaghetti coupés
- 1l d'eau
- 2 gousses d'ail ,sel, poivre
- 1 tranche de petit salé (facultatif)

2. Ajouter tous les légumes lavés et coupés sauf le basilic puis sel, poivre
3. Laisser mijoter 2h.
 - On peut aussi mettre à la cocotte-minute (30 minutes), c'est un peu moins savoureux.
4. Ajouter les spaghetti et laisser mijoter 1/4 d'heure.
5. Dans un mortier mettre le basilic et l'ail et réduire en pommade à l'aide d'un pilon.
 - On peut aussi passer au mixer ou tout autre engin broyeur, mais le goût est différent
 - ATTENTION : le pistou ne doit pas bouillir !
6. Ajouter une pomme de terre, écraser et bien mélanger.
7. Ajouter ce mélange dans l'assiette.
8. Servir avec du gruyère ou mieux, du parmesan.

Instructions

1. Dans une marmite mettre eau et petit salé, porter à ébullition.

Soupe Pho

Aline

Une soupe viet qui a du goût!

 4 personnes

 22 octobre 2022



Préparation
60 minutes



Cuisson
4 heures



Coût
luxueux



Difficulté
expert



Saison
été



Service
soupe

Pour une soupe en plat principal

- 125 g de filets de bœuf
- 400 g de bœuf en morceaux
- 1 kg d'os de boeuf
- 175 g de nouilles de riz sèches (plates de préférence)
- piment en poudre
- Coriandre
- Citron vert
- 3 c. à s. de nuoc-mâm
- 3 clous de girofle (hou la la!)
- 2 anis étoilé (c'est à dire Badiane) ATTENTION! tout le monde n'aime pas la badiane.
- 1 bâton de cannelle
- 50 g de gingembre frais (à défaut, en poudre)
- Oignon
- Un peu de sel
- Poivre

Instructions

1. Le bouillon.

- Épluchez et coupez l'oignon en gros morceaux puis faites le revenir dans un peu d'huile d'arachide jusqu'à ce qu'il soit bien doré.
- Ajoutez-y alors la viande de bœuf et les os.
- Faites saisir le tout quelques minutes à feu moyen afin de dorer les morceaux de viande.
- Coupez le gingembre en gros morceaux et ajoutez-le avec le bâton de cannelle, l'anis étoilé, les clous de girofle et le nuoc-mâm à la préparation précédente.
- Mélangez l'ensemble et recouvrez avec 3 litres d'eau.
- Laissez mijoter 2 heures
- Retirez les morceaux de viande et réservez-les.
- Prolongez la cuisson du bouillon pendant encore 1h30
- Filtrez le mélange à l'aide d'un chinois ou d'une fine passoire.
- Rectifiez l'assaisonnement et réservez au chaud.

2. Les nouilles

- Juste avant le service, plongez vos nouilles de riz 15 minutes dans de l'eau chaude,
- coupez le filet de bœuf en tranches très fines,
- émincez les oignons, la ciboulette et la coriandre

3. Déposez dans chaque bol

- un peu de nouilles de riz, d
- des morceaux de bœuf cuit
- des fines tranches de bœuf cru
- de l'oignon émincé, de la ciboulette, de la coriandre
- quelques rondelles de piment séché.

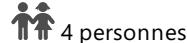
4. Dressage final

- Arrosez le tout avec le bouillon bien chaud
- servez de suite le Pho Bo accompagné des condiments (citron vert, coriandre et ciboulette ciselées, oignons).

Tarte à la myrtille

Muriel

Pour Taïly et Tiago



4 personnes



5 octobre 2023


Préparation
15 minutes

Cuisson
30 minutes

Coût
économie

Difficulté
facile

Saison
été

Service
dessert

Ingrediénts

- 800g de myrtilles
- 1 pate feuilletée ou brisée
- 150 g de crème fraiche solide (ou 20cl de crème fraiche liquide)
- 80g de sucre
- 2 oeufs

Instructions

1. Mélanger les oeufs, la crème, le sucre
2. Étaler la pâte et verser la préparation
3. Recouvrir de myrtilles
4. Cuire 30 min à 180-200

Tarte poires chocolat

Agnès

Un délice sucré-sucré



6 personnes



6 octobre 2022


Préparation
15 minutes

Cuisson
30 minutes

Coût
économie

Difficulté
facile

Saison
automne

Service
dessert

Ingrediénts pour 6 personnes

- 1 pâte brisée
- 250 g de chocolat
- 3 grosses poires
- 20 cl de crème liquide ou de lait
- 2 oeufs

4. Peler et épépiner les poires, les couper en petits morceaux (3 mm d'épaisseur max)
5. Disposer sur la pâte les poires, le chocolat.
6. Battre les oeufs, le lait et les disposer dessus
7. Enfourner et laisser cuire 35 min environ.

Préparation

1. Faire 1 [pâte brisée](#)
2. Préchauffer le four th.7 (210°C).
3. La disposer sur un moule beurré

Le bon accord

- Une tarte poire-gorgonzola en entrée

Tarte poires et gorgonzola

Agnès

Un délice sucré-salé

 6 personnes

 6 octobre 2022

Préparation
15 minutes

Cuisson
30 minutes

Coût
économique

Difficulté
facile

Saison
automne

Service
entrée

Ingédients pour 6 personnes

- 1 pâte brisée
- 250 g de gorgonzola, ou de fourme d'Ambert
- 3 grosses poires
- 20 cl de crème liquide ou de lait
- 2 oeufs

Préparation

1. Faire 1 [pâte brisée](#)
2. Préchauffer le four th.7 (210°C).
3. La disposer sur un moule beurré

4. Peler et épépiner les poires, les couper en petits morceaux (3 mm d'épaisseur max)
5. Disposer sur la pâte une couche de poire, le fromage, recouvrir de poire.
6. Battre les oeufs, le lait et les disposer dessus
7. Enfourner et laisser cuire 35 min environ.
8. Servir dès la sortie du four.

Le bon accord

- Un Saint-Véran (Blanc, Bourgogne)
- Une salade verte

Tarte pomme-camembert

Laurent de Aline

la crème de la Normandie

 8 personnes

 13 novembre 2023

Préparation
15 minutes

Cuisson
8 minutes

Coût
économique

Difficulté
habituel

Saison
automne

Service
entrée

Ingédients

- 1 pâte brisée
- 4 oignons
- 1 camembert
- 5 pommes
- 1 branche de romarin

Pour les pommes, il faut choisir une variété qui se tient à la cuisson (pas des pommes à compote).

Pour les âmes sensibles, un camembert pas trop fait.

Instructions

- faire une pâte brisée ([recette](#)) et l'étaler dans le moule à tarte
- Facultatif : Mettre un peu de moutarde à l'ancienne au fond

- Recouvrir le fond avec des oignons légèrement caramélisé.
- Depuis l'extérieur vers l'intérieur, faire une rosace en alternant 2 cercles de pommes tranchées finement et un cercle de camembert tranché finement aussi. C'est joli quand on garde la peau des pommes.
 - il faut mettre les tranches à la verticale et bien serrer les rangs.
- Décorer avec du romarin en branche (ça sera à retirer pour le service)
- mettre à cuir au four à 180°C pendant 30-40 mn, jusqu'à ce que ça ait une bonne tête, quoi.

Tarte soleil

Muriel

La traditionnelle de Muriel

 6 personnes

 5 octobre 2023

 Préparation
30 minutes

 Cuisson
15 à 20 minutes

 Coût
économie

 Difficulté
facile

 Saison
été

 Service
entrée

Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- sauce tomate
- épices
- fromage râpé
- lardons
- autre garniture au choix : sauce pesto, crème fraîche ...

Instructions

1. étaler sur une 1ere pâte feuilletée : sauce tomate, fromage râpé, lardons , épices
 - attention ne pas mettre une trop grosse quantité de garniture sinon cela va déborder
2. recouvrir avec la 2e pâte feuilletée, aplatiser les bords du cercle pour souder les 2 pâtes

3. couper la tarte en plusieurs parts selon le nombre souhaité, en s'arrêtant avant le milieu
 - on peut s'aider avec un verre placé au milieu de la tarte
4. tourner délicatement les parts plusieurs fois sur elles-mêmes pour faire des tourbillons
 - attention à la garniture qui peut couler!
5. Préchauffer le four à 200°
6. Cuire 20-30 min
7. Manger les tartes tièdes, ou froides.

Tartiflette

Muriel

Du costaud

 4 personnes

 13 novembre 2023

 Préparation
15 minutes

 Cuisson
30 minutes

 Coût
raisonnable

 Difficulté
habituel

 Saison
hiver

 Service
plat

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 4 oignons
- 2 reblochons au lait cru (ou de fromage à tartiflette, mais c'est moins bon)
- 4 oignons
- 200 g de lardons

4. Étaler les pommes de terre dans un plat
 - on peut aussi rajouter une couche d'épinards cuits
5. Répartir dessus les lardons + oignons
6. Bien poivrer, rajouter +/- d'herbes diverses
7. Couper les fromages en 2 dans l'épaisseur et les répartir
8. Cuire au four 30 min 200°, les fromages doivent couler, mais pas bouillir

Instructions

1. Éplucher les pommes de terre, les couper en lamelles de 1 cm d'épaisseur
2. Les faire cuire 10 min en cocotte-minute
3. Faire doré les oignons, puis les lardons

Servir avec de la salade, et un vin blanc sec

Veau orloff

Agnès

Variations sur un thème

 8 personnes

 6 octobre 2022

 **Préparation**
15 minutes

 **Cuisson**
30-45 minutes

 **Coût**
économie

 **Difficulté**
facile

 **Saison**
hiver

 **Service**
plat

Ingédients

- 1 rôti de veau ou 2 filets mignons de porc
- 1 kg de potiron ou giromon ou papaye verte pour plus d'exotisme...
- bacon ou jambon cru ou pancetta ...
- mimolette
- poivre
- herbes de provence

Instructions

1. Couper la viande et le potiron en tranches de 1 cm d'épaisseur
2. Couper la mimolette en tranches de 2 mm d'épaisseur

3. Beurrer le plat
4. Dans le plat, placer en alternant :
 - 1 tranche de viande
 - 1 tranche de potiron
 - 1 tranche de bacon
 - 1 tranche de mimolette
5. assaisonner selon le gout (poivre, herbes de provence, thym ...)
6. Mettre un peu d'eau au fond du plat pour éviter que les ingrédients ne dessèchent
7. cuire au four 30-45 min à 200°C

Yaourt maison

Muriel

.. en yaourtière

 12 personnes

 16 novembre 2022

 **Préparation**
15 minutes

 **Cuisson**
30 minutes

 **Coût**
économie

 **Difficulté**
facile

 **Saison**
hiver

 **Service**
plat

Proportions 12 yaourts

- 2 l de lait entier (ou demi-écrémé)
- 1 yaourt (ou un sachet de ferment lactique)

Pour un yaourt plus ferme :

- +/- 12 cuillers à soupe de lait concentré ou 1 verre de lait entier en poudre

Instructions

1. Mélanger tous les ingrédients
2. Verser dans les pots à yaourtière
3. Faire prendre 6h à 8h pour le lait entier et 10 à 12 h pour le lait demi-écrémé

Recettes classées par service



Entrée

Tarte pomme-camembert	33
Tarte soleil	34
Bastelle	2
Tarte poires et gorgonzola	33



Soupe

Ramen	28
Bouillon de volaille	6
Soupe au Pistou	30
Soupe Pho	31



Plat

Blanquette	4
Tartiflette	34
Aligot	2
Foie-gras filmé	14
Gratin de patates et bananes	21
Lasagnes	23
Yaourt maison	35
Couscous royal	11
Pâté de volaille	26
Béchamel	3
Boeuf Wellington	5
Filet mignon en croute	13
Gratin de christophines	20
Pizza	27
Poêlée de christophines et crevettes	27
Soufflé au fromage	29
Veau orloff	35



Dessert

Charlotte aux fraises	9
Charlotte aux pommes	9
Clafoutis	10
Framboisier	15
Îles flottantes	22
Bûche de Noël	7
Gateau au yaourt	16
Gateau pépites	17
Gaufres françaises	18
Gaufres liégeoises	19
Biscuits de T et T	3
Crêpes et galettes	12
Embrucciata	13

Galette au sucre	16
Gateau mollet	17
Hachis Parmentier	21
Oreillettes	24
Rabottes	28
Tarte à la myrtille	32
Cake banane chocolat	8
Cake courgette et variantes	8
Crème pâtissière	12
Génoise	20
Moelleux chocolat	24
Pâte à choux	25
Pâte brisée	25
Tarte poires chocolat	32

Recettes classées par saison

Été

Charlotte aux fraises	9
Charlotte aux pommes	9
Aligot	2
Foie-gras filmé	14
Clafoutis	10
Framboisier	15
Iles flottantes	22
Biscuits de T et T	3
Crêpes et galettes	12
Embrucciata	13
Hachis Parmentier	21
Oreillettes	24
Tarte à la myrtille	32
Tarte soleil	34
Soupe au Pistou	30
Bastelle	2
Cake banane chocolat	8
Cake courgette et variantes	8
Couscous royal	11
Soupe Pho	31
Pizza	27

Automne

Blanquette	4
Tarte pomme-camembert	33
Ramen	28
Gratin de patates et bananes	21
Gaufres françaises	18
Gaufres liégeoises	19
Rabottes	28
Gratin de christophines	20
Pâte à choux	25
Pâte brisée	25
Poêlée de christophines et crevettes	27
Tarte poires chocolat	32
Tarte poires et gorgonzola	33

Hiver

Tartiflette	34
Bouillon de volaille	6
Lasagnes	23
Bûche de Noël	7
Galette au sucre	16
Gateau mollet	17
Yaourt maison	35

Pâté de volaille	26
Béchamel	3
Boeuf Wellington	5
Crème pâtissière	12
Génoise	20
Moelleux chocolat	24
Soufflé au fromage	29
Veau orloff	35



Printemps

Gateau au yaourt	16
Gateau pépites	17
Filet mignon en croute	13

Recettes classées par prix



Économie

Blanquette	4
Charlotte aux fraises	9
Charlotte aux pommes	9
Tarte pomme-camembert	33
Aligot	2
Gratin de patates et bananes	21
Bouillon de volaille	6
Clafoutis	10
Lasagnes	23
Îles flottantes	22
Bûche de Noël	7
Gateau au yaourt	16
Gateau pépites	17
Gaufres françaises	18
Gaufres liégeoises	19
Biscuits de T et T	3
Crêpes et galettes	12
Embrucciata	13
Galette au sucre	16
Gateau mollet	17
Hachis Parmentier	21
Oreillettes	24
Rabottes	28
Tarte à la myrtille	32
Tarte soleil	34
Yaourt maison	35
Bastelle	2
Pâté de volaille	26
Béchamel	3
Crème pâtissière	12
Génoise	20
Gratin de christophines	20
Moelleux chocolat	24
Pâte à choux	25
Pâte brisée	25
Pizza	27
Poêlée de christophines et crevettes	27
Soufflé au fromage	29
Tarte poires chocolat	32
Tarte poires et gorgonzola	33
Veau orloff	35



Raisonnables

Tartiflette	34
Ramen	28

Framboisier	15
Soupe au Pistou	30
Cake banane chocolat	8
Cake courgette et variantes	8
Couscous royal	11
Filet mignon en croute	13



Luxueux

Foie-gras filmé	14
Soupe Pho	31
Boeuf Wellington	5

Recettes classées par difficulté



Facile

Charlotte aux pommes	9
Bouillon de volaille	6
Clafoutis	10
Iles flottantes	22
Bûche de Noël	7
Gateau au yaourt	16
Gateau pépites	17
Gaufres françaises	18
Gaufres liégeoises	19
Biscuits de T et T	3
Crêpes et galettes	12
Embrucciata	13
Hachis Parmentier	21
Rabottes	28
Tarte à la myrtille	32
Tarte soleil	34
Yaourt maison	35
Bastelle	2
Cake banane chocolat	8
Cake courgette et variantes	8
Pâté de volaille	26
Béchamel	3
Crème pâtissière	12
Filet mignon en croute	13
Génoise	20
Gratin de christophines	20
Moelleux chocolat	24
Pâte à choux	25
Pâte brisée	25
Pizza	27
Poêlée de christophines et crevettes	27
Tarte poires chocolat	32
Tarte poires et gorgonzola	33
Veau orloff	35



Habituel

Blanquette	4
Charlotte aux fraises	9
Tarte pomme-camembert	33
Tartiflette	34
Ramen	28
Aligot	2
Foie-gras filmé	14
Gratin de patates et bananes	21
Lasagnes	23

Galette au sucre	16
Gateau mollet	17
Oreillettes	24
Soupe au Pistou	30
Couscous royal	11

**Expert**

Framboisier	15
Soupe Pho	31
Boeuf Wellington	5
Soufflé au fromage	29

Recettes A-Z

Aligot	2
Bastelle	2
Béchamel	3
Biscuits de T et T	3
Blanquette	4
Boeuf Wellington	5
Bouillon de volaille	6
Bûche de Noël	7
Cake banane chocolat	8
Cake courgette et variantes	8
Charlotte aux fraises	9
Charlotte aux pommes	9
Clafoutis	10
Couscous royal	11
Crème pâtissière	12
Crêpes et galettes	12
Embrucciata	13
Filet mignon en croute	13
Foie-gras filmé	14
Framboisier	15
Galette au sucre	16
Gateau au yaourt	16
Gateau mollet	17
Gateau pépites	17
Gaufres françaises	18
Gaufres liégeoises	19
Génoise	20
Gratin de christophines	20
Gratin de patates et bananes	21
Hachis Parmentier	21
Iles flottantes	22
Lasagnes	23
Moelleux chocolat	24
Oreillettes	24
Pâte à choux	25
Pâte brisée	25
Pâté de volaille	26
Pizza	27
Poêlée de christophines et crevettes	27
Rabottes	28
Ramen	28
Soufflé au fromage	29
Soupe Pho	31
Soupe au Pistou	30
Tarte à la myrtille	32
Tarte poires chocolat	32
Tarte poires et gorgonzola	33

Tarte pomme-camembert	33
Tarte soleil	34
Tartiflette	34
Veau orloff	35
Yaourt maison	35