

RECETTES

L: N 4

tartelettes de Noël

Lasagnes ou tagliatelles aux poissons

Gâteau aux dattes et noix

Le filet de cabillaud aux amandes effilées

Tajine d'agneau aux poires caramélisées et aux pistaches

Méli mélo de carottes râpées, mimolette, pignons et raisins secs

Sauté de porc aux épices et au lait

Jambon à l'ananas

Soupe de pois cassés

BRANDADE DE MORUE

Recettes :

tartelettes de Noël

Faire blondir des oignons
Y ajouter des abricots secs coupés en petits morceaux
Mettre les oignons et les abricots dans un petit moule tartelette beurré
Ajouter dessus un couvercle de pâte feuilletée
Faire cuire comme une tarte tatin
Démouler plutôt tiède
Couper des fines lamelles de foie gras, froides, servir de suite
Faire réchauffer les tartelettes si elles ont été préparées à l'avance
Servir chaud



Lasagnes ou tagliatelles aux poissons

Pour 4 personnes

-Larges lasagnes ou tagliatelles fraîches
-1 filet de dos de cabillaud ou de dos lieu noir ou de saumon rose (prendre du poisson épais pour faire des cubes)
-12 grosses crevettes, 12 moules,
-8 noix de Coquilles saint jacques (facultatif)
-50 cl Crème fraîche
-Baies roses
-Sel poivre
-Persil citron
-Un sachet de fumet poisson,-beurre,citron,vin blanc pour sauce:
-1 verre de vin blanc sec + vin blanc pour sauce beurre/citron
- des échalotes

La sauce

-Faire fondre des échalotes dans du beurre, ajouter un verre de vin blanc sec, laisser réduire ;
-passer ce jus au chinois, mettre 50 cl de crème fraîche, sel, poivre, écraser quelques baies roses

-Faire sauce beurre/citron/vin blanc OU ajouter 1 sachet de sauce beurre/citron/au vin blanc

Le poisson

-D'autre part, faire revenir dans une autre poêle des gros dés de poissons, (dos de lieu, ou de cabillaud, des grosses crevettes, mettre un peu de chili, laisser au chaud

Faire cuire les lasagnes ou tagliatelles dans l'eau bouillante avec une cuillère d'huile
En même temps dans une autre poêle cuire les coquilles saint jacques

Mettre le poisson dans 2 larges lasagnes pour faire un chausson, recouvrir de la sauce avec du persil

Si c'est des tagliatelles, mettre les tagliatelles, les poissons au centre, recouvrir de sauce
Garniture persil et citron baies roses



Lasagnes ou tagliatelles aux poissons

Pour 4 personnes

Il faut :

- ☉ Larges lasagnes ou tagliatelles fraîches
- ☉ 2 sortes de poisson : 1 filet de dos de cabillaud ou de dos lieu noir ou de saumon rose (prendre du poisson épais pour faire des cubes) selon le prix !!
- ☉ 12 grosses crevettes, 12 moules,
- ☉ 8 noix de Coquilles saint jacques (facultatif)
- ☉ 50 cl Crème fraîche
- ☉ Baies roses
- ☉ Sel poivre
- ☉ Persil citron
- ☉ Un sachet de fumet poisson, -beurre, citron, vin blanc pour sauce:
- ☉ 1 verre de vin blanc sec + vin blanc pour sauce beurre/citron
- ☉ des échalotes

La sauce

- Faire fondre des échalotes dans du beurre, ajouter un verre de vin blanc sec, laisser réduire ;

- Passer ce jus au chinois, mettre 50 cl de crème fraîche, sel, poivre, écraser quelques baies roses

- Faire sauce beurre/citron/vin blanc **OU** ajouter 1 sachet de sauce beurre/citron/au vin blanc

Le poisson

- D'autre part, faire revenir dans une autre poêle des gros dés de poissons, (dos de lieu, ou de cabillaud,) des grosses crevettes, mettre un peu de chili, laisser au chaud

Faire cuire les lasagnes ou tagliatelles dans l'eau bouillante avec une cuillère d'huile
En même temps dans une autre poêle cuire les coquilles saint jacques

Mettre le poisson dans 2 larges lasagnes pour faire un chausson, recouvrir de la sauce avec du persil

Si c'est des tagliatelles, mettre les tagliatelles, les poissons au centre, recouvrir de sauce

Garniture persil et citron baies roses



Gâteau aux dattes et noix

Ingrédients :

200g farine
3 œufs
150g cerneaux de noix
250g dattes
80g beurre
200g miel
1 sachet de levure

Préparation :

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes

Hachez les noix sur la planche et les torréfier dans une poêle sans matière grasse.

Dénoyautez les dattes si besoin, les coupez en 2.

Dans un saladier mélangez la farine, la levure.

Ajoutez les œufs, le beurre fondu et le miel tiède.

Incorporez les noix torrésiées et les dattes.

Beurrez et farinez un moule à manquer.

Enfournez 25 minutes à 180°C.

Le filet de cabillaud aux amandes effilées

4 filets de cabillaud
Amandes effilées
Tomates cerise en grappe
Poudre d'amande
Farine
Œufs
Sel
Poivre



Préparation :

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 8 minutes pour le poisson plus 20 minutes pour les tomates

Dans une poêlée sans matière grasse, torréfiez les amandes effilées.

Dans un plat disposez les grappes de tomates cerises et des quartiers de citron.

Arrosez d'huile d'olive, salez, poivrez et enfournez à 180°C pendant 20 minutes.

Bien éponger les filets de poisson.

Les passer dans la farine, dans le jaune d'œuf assaisonné et dans la poudre d'amande.

Le poêlez dans une poêle avec du beurre.

Dressez le poisson en le recouvrant des amandes effilées avec les branches de tomates.

Tajine d'agneau aux poires caramélisées et aux pistaches

Ingrédients :

800g d'épaule d'agneau
4 poires fermes
2 oignons
1 citron
1 bâton de cannelle
1 cuillère à café de gingembre
1 cuillère à café de curcuma
1 cuillère à soupe de miel
Huile d'olive
Beurre
100g de pistache
Sel, poivre

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Préparation :

Coupez les oignons en rondelles.

Les faire revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive.

Salez.

Ajoutez la viande.

Salez et poivrez.

Ajoutez le gingembre et le curcuma.

Déglacez avec un peu d'eau.

Débarrassez dans un plat à tajine.

Ajoutez le bâton de cannelle.

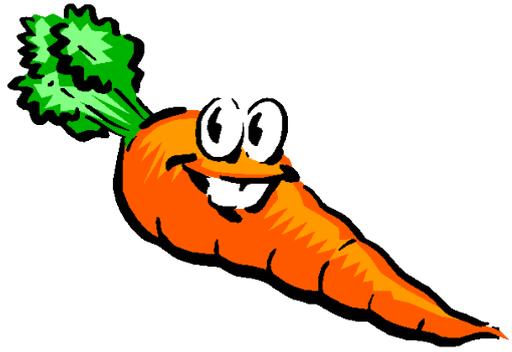
Mouillez à mi hauteur, couvrez et laissez cuire 1 heure à feu moyen.

Epluchez les poires. Les couper en quartiers, les épépiner et les citronner (si vous ne les poêler pas tout de suite).

Faites chauffer le beurre dans une poêle, ajoutez les poires et le miel. Une fois dorées les retourner et ajoutez les pistaches.

Quand la viande est cuite, la rassembler au centre du tajine et disposez les poires tout autour avec les pistaches.





Méli mélo de carottes râpées, mimolette, pignons et raisins secs

Temps de préparation : 8 minutes

Ingrédients :

4 Carottes
200g Mimolette
Pignons
Raisins secs
Jus d'orange
Huile olive
Sel, poivre

Préparation :

Mettez vos raisins à tremper dans le jus d'orange.

Râpez les carottes puis la mimolette.

Torréfiez les pignons de pin dans une poêle sans matière grasse.

Faites la sauce avec le jus d'orange, qui a servi à faire gonfler les raisins, et l'huile d'olive.

Salez, poivrez.

Mélangez les carottes, mimolette, raisins égouttés et les pignons torréfiés.

Ajoutez l'assaisonnement et dressez.



Sauté de porc aux épices et au lait

Pour une viande plus tendre et plus savoureuse, pensez à la marinade au lait...

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 min

Ingrédients :

- 500 g de longe de porc
- 40 cl de lait
- 1 oignon
- 2 cuillères à café de concentré de tomate
- 1 courgette
- 300g de champignons de Paris
- 1 pointe de cumin
- 1 cuillère à soupe de curry en poudre
- 1 pointe de « 4 épices »
- 1 feuille de laurier
- 1 pointe de gingembre
- sel, poivre

Préparation :

Coupez la longe en gros morceaux et saupoudrez d'épices.

Versez le lait qui doit recouvrir totalement la viande. Laissez mariner 3 heures au frais

Ensuite, faire revenir l'oignon émincé dans une cocotte. Bien égoutter la viande marinée, et la saisir

Coupez une courgette en gros dés et l'ajouter.

Ajoutez le concentré de tomate. Bien mélanger.

Déglacez la cocotte avec la marinade sans oublier le laurier.

10 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les champignons de Paris et servez.



Jambon à l'ananas

8 à 10 personnes - préparation 20' - cuisson 1h à 1h1/2 + four 20 minutes

Ingrédients :

- 1 jambon cuit fumé de + de 2Kg
- 75 cl de vin blanc,
- 20cl rhum,
- 4 carottes,
- 1 oignon piqué de 3 clous de girofles,
- 1/2 c à c de gingembre
- thym, laurier,
- 1 cuillère de sucre de canne
- miel
- 1 ananas
- 15 cl jus d'ananas
- beurre, Sel

Préparation :

1. Mettre dans une grande marmite le jambon.
2. Ajoutez le vin blanc, le rhum, les carottes en morceaux, l'oignon piqué, le thym, le laurier
3. Couvrir et faire cuire à petits bouillons pendant 1h1/2.
4. Retirez le plus possible de couenne.
5. Mélangez 15cl jus d'ananas avec du miel et du gingembre ajoutez une pincée de sel. Badigeonnez le dessus du jambon avec ce mélange. Saupoudrez d'une cuillère de sucre de canne.
6. Enfourez 20 minutes à 200°C pour que le jambon soit bien doré (Pendant la cuisson, arroser plusieurs fois avec le jus de fruit.)
7. Épluchez l'ananas, le trancher. Le caraméliser dans une poêle avec du beurre.
8. Coupez les rondelles en 2 et décorer le jambon.



Soupe de pois cassés

Temps de préparation : 15 minutes Temps de cuisson : 1H30

Ingrédients :

250g de pois cassés
100g de lard
10g de beurre
2 carottes
1 blanc de poireau
1 oignon
1 gousse d 'ail
1 bouquet garni

Préparation :

Faites tremper les pois une nuit dans l'eau froide.

Le lendemain, mettre les pois dans une casserole avec de l'eau froide et portez à ébullition.

Enlevez l'écume qui se crée à la surface.

Épluchez et coupez la carotte, le poireau, l'oignon, l'ail.

Enlevez la couenne du lard, la couper en gros lardons.

Dans une cocotte, faites fondre un peu de beurre, ajoutez le lard et les carottes, poireau, oignon, ail.

Bien faire revenir le tout, déglacez avec de l'eau.

Ajoutez les pois cassés, le bouquet garni.

Laissez cuire 1H30 au moins.

Mixez, rectifiez l'assaisonnement et servez avec des bâton-

BRANDADE DE MORUE



Préparation : 1 heure

Cuisson : 20 mn

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 800 g de morue salée
- une tasse d'huile d'olive fruitée - ou plus
- un grand bol de lait bouilli - ou moins
- une ou deux pommes de terre à purée, soit 300 g environ
- 3 gousses d'ail et 4 feuilles de laurier ou de romarin
- un jus de citron si l'on veut
- ni crème, ni beurre, ni poivre, ni persil, ni muscade

Préparation :

I) Dessaler complètement la morue, puis la faire cuire de la façon suivante :

La mettre à l'eau froide salée avec les pommes de terre entières et pelées, et le laurier. Porter rapidement à ébullition et aussitôt après, baisser le feu et laisser frémir doucement jusqu'à ce que la pomme de terre s'effondre au contact de la fourchette. Alors seulement la morue est cuite à point. Le cuire plus la durcirait.

L'égoutter, enlever les arêtes, et, avec les pommes de terre et l'ail écrasé, bien la pilonner tiède encore dans un mortier, jusqu'à l'anéantissement de la fibre du poisson. Compter pour ce travail 10 minutes.

II) Incorporer alors peu à peu et toujours au pilon la tasse d'huile, chauffée de préférence ; cela prend encore cinq minutes.

III) Ajouter enfin peu à peu, en tournant à la mouvette cette fois, un grand bol de lait bouilli chaud jusqu'à ce que la brandade soit souple, légère, crémeuse.

Finir éventuellement avec le jus de citron.

Si l'on doit réchauffer la brandade, la faire à feu doux ou au bain-marie en évitant absolument qu'elle ne bouille : elle se décomposerait. Par contre, on peut la gratiner avec du fromage.