

# RECETTES

L: N 1

BAKEWELL TART

Bûche aux marrons

**Quatre-quarts à l'orange**

CAMEMBERT FEUILLETE

**CANELLONIS D' ASPERGES ET JAMBON**

CHORBA

**Confiture de Noël**

*Quiche et*

*mousse au chocolat*

FILET MIGNON EN CROUTE ET  
REBLOCHON

FONDANT CAROTTES AMANDES



BAKEWELL TART présentée par **Carol** Pour 6 personnes.

**Ingrédients** : 1 paquet de pâte brisée. 125g beurre .125G sucre semoule. 1 gros œuf.1 cuillère à café d'essence d'amande. 125g d'amandes en poudre. 2 cuillères à soupe de confiture de framboises. 50 g d'amandes effilées.

**Matériel** : 1 moule à tarte de 20 cm de diamètre. 1 casserole.

**Recette** :

Préchauffer le four : 180° chaleur tournante/200°, gaz 6.

Peser tous les ingrédients.

Etaler la pâte dans le moule. Tartiner le fond avec la confiture.

Faire fondre le beurre dans la casserole. Retirer du feu et verser le sucre en remuant.

Ajouter les amandes en poudre , l'œuf et l'essence d'amande.

Verser dans le moule. Répartir les amandes effilées sur le dessus.

Enfourner pour 30 à 40 minutes.



### **Pour cette recette nous avons besoin :**

Petits saladiers, saladiers, fouet ou batteur, plaque à pâtisserie, un torchon, une spatule.

## **BÛCHE** *aux marrons*

**POUR 4 A 6 PERSONNES**  
**PRÉPARATION : 45 MIN**  
**CUISSON : 8 A 10 MIN**  
**RÉFRIGÉRATION : 4 H 30**

125 g de crème de marrons  
60 g de mascarpone froid  
7 cl de crème fleurette froide

**Génoise au chocolat :**  
20 g de cacao en poudre  
80 g de farine tamisée  
50 g de Maïzena®  
5 gros œufs  
160 g de sucre semoule  
+ 1 cuillerée à soupe

**Sirop :**  
5 cuillerées à soupe  
de rhum brun  
40 g de sucre semoule

**Ganache :**  
180 g de chocolat blanc  
à pâtisser râpé  
12 cl de crème fleurette

**Décoration :**  
4 Rochers Suchard®  
3 marrons glacés

1. Préparez la ganache : faites fondre le chocolat à feu doux. Versez la crème fleurette et mélangez en fouettant : Versez dans un bol et placez 30 minutes au réfrigérateur.
2. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Préparez la génoise : séparez les blancs d'œufs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la farine, le cacao et la Maïzena®.
3. Montez les blancs en neige avec 1 cuillerée à soupe de sucre puis incorporez-les à la préparation. Étalez la pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
4. Enfournez et faites cuire 8 à 10 minutes. Déposez la génoise à l'envers sur un torchon humide et enrroulez délicatement. Laissez tiédir.
5. Préparez le sirop : dans une casserole, portez à ébullition 15 cl d'eau avec le sucre. Hors du feu, ajoutez le rhum.
6. Déroulez la génoise et imbibe-la de sirop. Fouettez le mascarpone avec la crème fleurette et la crème de marrons. Badigeonnez la génoise de crème aux marrons. Roulez-la sur elle-même (sans le torchon) en serrant bien. Nappez toute la bûche de ganache. Filmez et placez 4 heures au réfrigérateur.
7. Décorez la bûche de Rochers Suchard® et de marrons glacés.

# Quatre-quarts à l'orange

PREPARATION/ 20 MN

CUISSON/ 50MN

POUR 6 PERSONNES :

4 œufs  
200g beurre =20 G POUR LE MOULE  
350 g sucre  
200g farine  
1/2 sachet DE LEVURE CHIMIQUE  
Le jus d'une orange+UNE ORANGE non traitée  
1CC de pistaches crues

**MATERIEL**

1 moule à cake  
1 batteur électrique  
2 saladiers  
1 presse-agrumes  
1 casserole  
1 grille et un plat creux pour le démoulage  
Papier sulfurisé  
1 brosse (facultatif)



## Recette :

- 1-Préchauffer le four 6/7/200°, beurrer un moule et le tapisser avec le papier sulfurisé.
- 2-Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- 3-Fouetter les jaunes avec 200g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 4-Faites fondre le beurre .  
Ajouter le jus d'orange, le beurre fondu, la farine et la levure et mélanger bien.
- 5-Monter les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement à la préparation.
- 6-Verser la pâte dans le moule, enfourner. Au bout de 15 minutes, réduire la température à 5-6 : 170° et poursuivre la cuisson 35 minutes.
- 7-Glaçage : brosser l'orange non traitée sous l'eau. L'essuyer, la couper en tranches fines, les déposer dans une casserole avec 150 g de sucre et 15 cl d'eau. Amener à ébullition, laisser cuire à feu doux 15 mns.
- 8-Ajouter les pistaches dans le sirop juste pour les enrober.
- 9-Démouler le gâteau sur une grille posée sur un plat creux, arroser aussitôt de sirop à l'orange, récupérer le sirop qui s'écoule pour arroser encore. Déposer les tranches d'orange confite sur le dessus avec quelques pistaches.



## CAMEMBERT FEUILLETE

POUR personnes.  
1 camembert  
1 pâte feuilletée ronde  
1 pomme de terre  
1 oignon  
Lardons  
1 Jaune d'œuf  
Graines de pavot

Allumer four 180°

Eplucher pomme de terre et la faire cuire dans de l'eau salée. **CASSEROLE**  
Emincer oignon en petits dés.

Faire frire oignon et lardons dans **une poêle**.

Trancher sur toute la longueur un camembert en 2 parties égales.

Poser la pâte feuilletée **sur un plat allant au four ou une plaque ou un moule**,

Déposer la partie base du camembert au centre de la pâte feuilletée.

Trancher la pomme de terre cuite en fines rondelles.

Déposer une belle couche d'oignons et lardons frits sur la base du camembert.

Placer quelques rondelles de pomme de terre par-dessus.

Refermer le camembert avec l'autre partie du camembert.

A l'aide de la pointe **d'un couteau** , couper la pâte feuilletée en 8 en partant du bord du camembert.

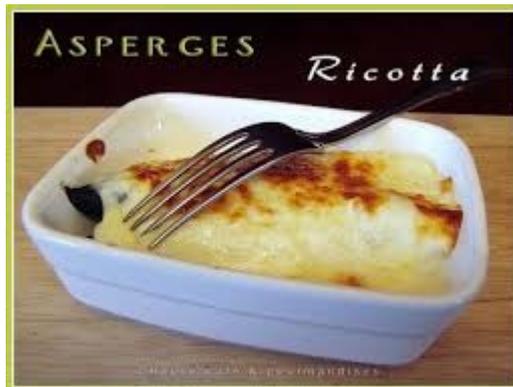
A l'aide **d'un mug retourné et du couteau** , arrondir les bords de la pâte feuilletée, pour former une fleur.

Replier les 8 pétales obtenus sur le fromage.

Battre le jaune d'œuf et badigeonner avec **un pinceau**.

Parsemer de graines de pavot.

Enfourner pendant 25 minutes.



# CANELLONIS D' ASPERGES ET JAMBON

## **Ingrédients pour 4 personnes :** (soit 2 lasagnes par personne)

250g d'asperges blanches, 250g d'asperges vertes

½ citron, 8 feuilles de lasagnes, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 4 tranches de jambon fumé, 25 cl de crème liquide, 100g de beaufort, sel, poivre.

Nettoyez les asperges et coupez un tout petit peu de la tige.

Dans **une casserole**, portez eau salée et citronnée à ébullition.

Mettez les asperges et laissez cuire 15 à 20 minutes.

Retirez les et taillez les en moitiés et réservez les pieds.

Plongez les lasagnes dans l'eau chaude des asperges et cuire pendant 4 minutes.

Badigeonnez **un plat** d'huile d'olive.

Retirez les lasagnes délicatement, laissez refroidir puis disposez dans le plat .

Emincez le jambon fumé.

Sur une feuille de lasagne, disposez des pointes d'asperges, puis le jambon émincé et enroulez sous forme de cannellonis.

Disposez dans **un plat à gratin**. Portez la crème à ébullition dans une **casserole** ,

ajoutez les pieds émincés des asperges et **mixez**.

Salez, poivrez. Nappez les cannellonis de cette sauce. Grattez du beaufort et enfournez dans le four position GRIL pendant 10 minutes.

# CHORBA



## INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

250 G de collier d'agneau ( couper chaque morceau en 3)

Concentré de tomates

2 carottes

1 courgette

1 navet

2 oignons

2 branches de céleri

1 petite boîte de pois chiches

Vermicelle

Huile d'olive

1 c à c de curcuma

1 c à c de paprika

1 c à c de ras el hanout

Sel, poivre, piment de cayenne en poudre

1 bouquet de coriandre.

Facultatif : 1 cube de bouillon.

1 Grande cocotte

Epluchez les légumes et les coupez en petits morceaux. Possibilité de les râper mais c'es plus long !! emincez les oignons.

Dans une grande cocotte, faites chauffer l'huile d'olive et faire dorer la viande quelques minutes de chaque côté.

Ajoutez les légumes + les oignons à la viande et laissez revenir 5 minutes en remuant .

Ajoutez les épices + 2 bonnes cuillères à soupe de concentré de tomates , salez et poivrez.

Ciselez la coriandre , mettez en les  $\frac{3}{4}$  dans la cocotte.

Ajoutez 1 litre et demi d'eau et les pois chiches et laissez mijoter 30 à 45 minutes.

Gôtez, vérifiez l'assaisonnement.

Quelques minutes avant de servir, ajouter le vermicelle et au dernier moment parsemez de coriandre fraîche hâchée.

# Confiture de Noël



Claudine

## INGREDIENTS pour 6 à 8 pots

500 grammes de pommes  
1kg de poires mûres à point  
2 3 coings  
200 grammes de poires sèches  
100 grammes de pruneaux dénoyautés  
100 grammes de dattes  
200 grammes de figues sèches  
200 grammes d'abricots secs  
150 grammes de cerneaux de noix  
150 grammes d'amandes mondées  
100 grammes de raisins secs  
1 citron  
2 oranges  
1 pincée de cannelle  
1 kg de sucre cristallisé

RECETTE	matériel
Râper le zeste des agrumes et presser le jus	Râpe + presse agrumes
Concasser noix et amandes.	Couteaux ou hachoir.
Dans une grande casserole, mettre pommes poires et coings coupés en petits dés avec 25 cl d'eau. Laisser cuire à feu doux et à couvert, 20 minutes à peu près jusqu'à ce que les fruits soient cuits à point.	Grande casserole, couteaux Verre mesureur
Ajouter à ces fruits les jus et zestes des agrumes puis les fruits secs coupés en petits dés SAUF les noix et amandes. Ajouter sucre et cannelle et laisser reposer 12 heures. En remuant de temps en temps.	
Après ce temps, mettre le tout dans une large bassine et cuire 10 minutes à ébullition puis ajouter noix et amandes concassées.	Bassine ou faitout.
Prolonger encore la cuisson 5 à 10 minutes jusqu'à consistance nappante. Ecumer s'il y a lieu et mettre en pots.	Ecumoire. Pots à confitures.

les recettes de ce jour :

**Pour une quiche de 10 personnes**

Quiche poireaux saumon fromage

Où

Quiche lardons fromage



Pâte :Farine. 500 g ,Beurre. 250g ,Sel. 10 g, Œuf. 2 ,Eau. 50 g

Garniture :

4 œufs

100 / 150g de saumon fumé (4 ou 5 tranches) ou lardons 100/150g

Ou saumon frais

1 poignée de tronçons de poireaux frais ou congelés (les blancs de préférence)

1 litre de crème fraîche liquide

¼ l lait (si on veut plus léger, ne pas mettre de lait, battre 8blancs d'œufs)

Th. 6/7

Cuisson 20/25 mN

**La pâte**

Graisser le moule à tarte,

Mettre la farine dans une jatte, couper le beurre en morceaux, le sel, mélanger pour obtenir une pâte sablée, avec les doigts frotter dans les mains longuement.

Casser 2 œufs entiers, mélanger le tout sans pétrir, mettre 50g d'eau

Faire 1 boule et mettre au frigo ½ heure

**La garniture**

Casser 4 oeufs entiers, ajouter le ½ l de crème liquide, et le ¼ l de lait

Battre le tout

Fariner la table de travail, étaler la pâte au rouleau, mettre dans le moule à tarte graissé, piquer à la fourchette, passer le rouleau sur les bords.

Y ajouter, les poireaux, les tranches de saumon fumé ou frais, et du gruyère en abondance

Mettre la sauce dessus juste au moment d'enfourner

Pour la quiche aux lardons, mettre lardons, gruyère, sauce

**FONDANT CHOCOLAT**

10 ramequins,350 g de chocolat noir,7 œufs,200g de sucre,125 g de beurre,5 c de farine (soit 60 g)

Faire fondre 250g de chocolat noir au bain marie

Dans un plat :

Casser 7 œufs

200g de sucre

Battre au batteur pour que ça blanchisse

Ajouter 2,5c de farine (soit 30 g) dans ces œufs battus

Ajouter le beurre au chocolat fondu du bain marie, battre le tout

Verser l'appareil œufs battu dans le bol chocolat fondu

Mettre un peu de cette préparation dans les ramequins

½ morceau de chocolat, et remplir de nouveau

Faire cuire au bain marie

Four th 200 20 minutes (à surveiller)

Si on n'enfourne pas de suite, attendre pour mettre le morceau de chocolat

**Recette rapide de la mousse au chocolat**

1l de crème fraîche

400g ou 600 g de chocolat noir

Monter la crème fraîche au batteur

Faire fondre le chocolat au bain marie

Mélanger les deux appareils



## FILET MIGNON EN CROUTE ET REBLOCHON

### Pour 4 :

1 filet mignon  
1 oignon  
1 pâte feuilletée  
1 c.soupe moutarde  
8 fines tranches de poitrine fumée  
200g de reblochon  
1 jaune d'œuf  
Huile d'olive, sel, poivre

Préchauffer le four à 200°

Dans une cocotte/sauteuse huilée, faire dorer le filet mignon sur toutes les faces.

Saler poivrer ;retirer de la sauteuse et laisser refroidir.

Peler et émincer l'oignon, retirer la croûte de reblochon et le couper en lamelles.

Faire blondir l'oignon dans la sauteuse en rajoutant de l'huile si besoin.

Etaler la pâte feuilletée, poser dessus les tranches de poitrine, les oignons et une partie du fromage .Poivrer.

Poser le filet au centre de la pâte , badigeonner le de moutarde. Ajouter le reste de reblochon et rabattre la pâte par-dessus. Souder les bords en badigeonnant la pâte avec du jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau.

Enfourner 35 minutes environ.



### FONDANT CAROTTES AMANDES

#### **POUR 6**

250 G CAROTTES

2 ŒUFS

(50 G FARINE°°

100G SUCRE EN POUDRE OU SUCRE BRUN

10 G LEVURE CHIMIQUE

60 G NOISETTES EN POUDRE ( FACULTATIF)

70 G AMANDES EN POUDRE

2 . 5 CL HUILE

50G RAISINS SECS ( POSSIBILITE DE LES FAIRE MARINER DANS DU RHUM)

10G BEURRE

1 PINCEE DE SEL

#### **GLACE ROYALE**

225 G SUCRE GLACE

1 BLANC D OEUF

½ CITRON

PELER LES CAROTTES ET LES RINCER. P

PRECHAUFFER LE FOUR A 180°( THERMOSTAT 6)

FOUETTER ŒUFS + SUCRE

TAMISER FARINE LEVURE + POUDRE DE NOISETTES ET AMANDES

AJOUTER PEU A PEU LES ŒUFS BATTUS PUIS L' HUILE, LES RAISINS SECS

ET LES CAROTTES.

BIEN MELANGER.

VERSER DANS UN MOULE BEURRE ( POUR MA PART J' UTILISE UN MOULE A CAKE MAIS N' IMPORTE QUEL MOULE FERA L' AFFAIRE ) ET FAIRE CUIRE 40 MINUTES

**GLACE ROYALE** VERSER LE SUCRE GLACE DANS UN BOL AJOUTER LE BLANC D ŒUF ET QUELQUES GOUTTES DE JUS DE CITRON.

BATTRE JUSQU' A CE QUE LE MELANGE BLANCHISSE ET SOIT BIEN LISSE.

ETALER LE GLACAGE SUR LE GATEAU TIEDE ET LAISSER SECHER.