BOISSONS

Cocktail sympa

150ml de Cointreau, 150ml de jus de citrons frais, 150ml de sirop de canne, 1 bouteille de blanquette ou kriter brut

T.N.T ou apéritif qui tue!!!

1/5 de grand Marnier ,1/5de curaçao bleu 1/5 de rhum blanc 1/5 de Cointreau 1/5 de jus de fruit. Ce cocktail se boit très très bien et met une super ambiance

Le Crémât

1L de rhum brun / 1 peau d'orange pelée / 1 Cuil. à soupe de grains entiers de café /1 Bâton de cannelle / 1 gousse de vanille.

RECETTE :

-Laver et Peler l'orange. Découper la peau en lanières.

-Mettre le rhum à chauffer dans une casserole, à feu doux

-Y ajouter l'orange, les grains de café, le bâton de cannelle et la vanille coupée en deux.

-Flamber le liquide, en remuant à l'aide d'une louche, une dizaine de minutes

-Couvrir la casserole pour éteindre les flammes.

-Servir.

Daïquiri

Dans 4 mesures de rhum blanc, mettre 1 mesure de sirop de sucre de canne, 1 mesure de jus de citron, 2 glaçon par verre.

Cocktail rose

Dans 3 mesures de rhum blanc, mettre 1 mesure de sirop de grenadine, 2 mesures de jus de citron, 1/2 mesure de sirop de canne, 1 tranche d'ananas coupée en dés et 4 cerises confites.

Ti punch

Dans 3 mesures de rhum blanc, mettre 1 mesure de sirop de sucre de canne, 1/2 citron pressé et des glaçons.

Les fruits comme cela à votre guise...

PLATS

ACHARDS DE LEGUMES (pour 4 personnes)

Pelez les carottes et coupez-les en lamelles de 8 cm de long.

Hachez le chou finement. Equeutez les haricots et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. (Puis faire blanchir 3 mn ces légumes)

Dans l’huile d’olive faites blondir l’oignon en lamelles, faites revenir les légumes égouttés. Salez et mélangez bien.

Chauffez l'huile dans une marmite, faites revenir le poivron finement émincé, le gingembre, le curcuma en tournant le tout. Ajoutez les légumes et mélangez le tout pendant 2 mn. Le tout doit rester craquant ; ajoutez du vinaigre de vin 3 ou 4 cuillers à soupe. Laissez macérer le tout hors du feu dans un saladier en les mélangeant de temps en temps. Ce plat se mange froid. On peut relever le plat avec une purée de piment

FOIE GRAS

Préparation

• 1 Garder le foie intact (ne pas le dégorger, ni le « déveiner »). Enlever simplement à l'aide de la pointe d'un petit couteau les traces vertes de fiel qui pourraient être restées entre les 2 lobes du foie. L'assaisonner du sel et du poivre et le laisser mariner sur une assiette, toute une nuit, à température ambiante à peine fraîche (éviter le réfrigérateur).

• 2 Dans une casserole qui fera juste le volume du foie, faire chauffer la graisse en la portant à 90° C (vérifier avec sonde ou thermomètre). Y déposer doucement le foie préalablement « dégourdi » à la température de la cuisine (soit 20° C à 25° C pour éviter le choc thermique avec la graisse). Le laisser cuire 10 mn. de chaque côté, s'il pèse 600 g et 15 minutes, s'il pèse 800 g.

• 3 Le retirer délicatement du bain de graisse à l'aide d'une écumoire et le poser sur une assiette plate. Le laisser s'égoutter et refroidir complètement. L'envelopper alors d'un papier film plastique alimentaire. Le déposer dans une terrine ou tout autre récipient ovale en le recouvrant de la graisse refroidie mais encore liquide.

• 4 Mettre la terrine garnie au réfrigérateur et attendre que le Foie Gras « mûrisse » pendant 1 à 2, voire 3 semaines. Cela permettra ainsi aux petits vaisseaux internes de pratiquement disparaître.

• 5 Pour le servir, ôter le film plastique, enlever délicatement la graisse et la conserver dans un bocal (elle servira à une autre cuisson).

6 Couper le foie en belles tranches d'un à deux centimètres d'épaisseur. Les dresser sur un plat préalablement refroidi au réfrigérateur. Les saupoudrer de quelques grains de fleur et de poivre du moulin.

POISSON A LA VANILLE DE SAINT PHILIPPE (pour 4 personnes)

Faites mariner le poisson dans de l'huile d'olive avec des herbes de Provence, du sel et du poivre. Hachez l'ail.

Faites chauffer la poêle avec un morceau de beurre. Disposez le poisson dans la poêle.

Faites griller le poisson de chaque côté jusqu'à ce qu'il soit cuit. Puis réservez-le dans une assiette

Jetez l'ail dans la poêle puis, déglacez avec la crème fraîche, le vin blanc sec et le lait de coco

Enfin, jetez la vanille fendue dans la poêle. Remuez pour faire réduire en écrasant la vanille avec une fourchette. Quand la sauce a épaissi versez-la sur le poisson.

Accompagnez avec du riz, des pommes sautées ou des tomates provençales.

L’Ouillade (6 personnes)

- 1 Jarret de cochon frais ou demi-sel

- 1 talon de jambon sec

- 1 bon morceau de couenne

- 1 boudin noir (boutifare)

- un morceau de lard rance « sagi »

- 2 carottes- 2 navets- 2 poireaux- 1 oignon- 1 branche de céleri- 1 chou vert frisé bien pommé

- 200g de haricots secs- 500g de pommes de terre- sel- poivre- Cayenne.

Faire tremper les haricots secs dans de l’eau fraiche, 2 heures avant.

Puis les égoutter et les cuire à part, à feu doux, avec la branche de sarriette, un oignon et une couenne de jambon.

Couvrir les jarrets, la couenne ou autres viandes d’eau froide dans une grande marmite et porter à frémissement pendant 30 mn.

Pendant ce temps, épluchez et lavez les légumes, coupez-les en morceaux et le chou en quatre.

Réservez les pommes de terre qui rejoindront la soupe 25 mn avant la fin de la cuisson.

Ajoutez tous les morceaux de légumes, les haricots égouttés, et le sagi « ne pas trop en mettre pour ne pas gâcher le gout »

Couvrez et laissez cuire environ 30mn ou plus en fonction du poids des jarrets, avant d’y ajouter les pommes de terre, ajouter éventuellement du sel,

Cuire 1h30 à 2 heures, et ajouter 15 mn avant la fin de la cuisson la boutifare.

Parmi les viandes que l’on peut aussi mettre, ventrêche, rouelle, queue de porc, pieds et autres…..

DESSERTS

Gâteau au chocolat et baux marrons nommé aussi le gâteau qui tue!!!

Faire fondre 250g de chocolat noir et 200g de beurre. Hors du feu ajouter 1 jaune d'œuf, un sachet de sucre vanillé, 250g de crème de marron, 2 cuillères à soupe de rhum.

Bien mélanger.

Mettre dans un moule huilé plusieurs heures au frigo.

Cela tient au corps pour les super randos du lendemain.

Gâteau au chocolat

Faire fondre 125grs de chocolat noir avec 60grs de beurre à feu doux. Ajouter 125grs de sucre. Mélanger. Rajouter 75grs de farine tamisée, 4 jaunes d'œufs , un zeste d'orange.

Battre les blancs d'œufs très fermes et les incorporer délicatement au mélange.

Verser le tout dans un moule beurré.

Cuire 20-25 ou 30 mn (en fonction du four) à 160°.

GATEAU A LA PATATE

Mettre à macérer les raisins secs ou mangue séchée (on trouve en supermarché) dans le rhum de Bois Rouge !!!

Faire cuire à la vapeur 10 mn les patates épluchées ; les écraser à la fourchette ; fouetter les œufs et le sucre vanillé (vanille de Saint Philippe) ; faire mousser jusqu’à blanchissement ; ajouter les patates écrasées et les fruits macérés, le beurre ramolli et le rhum, bien sûr !! Mélanger au mixeur, à vitesse moyenne.

Placer un papier cuisson au fond du moule et verser la préparation. Mettre dans le four chaud. La cuisson sera pendant 1 h à 120°C puis 180°C pendant 30mn.

Pour vérifier la cuisson, planter la lame du couteau au centre du gâteau, elle ressort nette. La gâteau est prêt. Démouler et le placer dans une assiette. On pourra accompagner d’une crème anglaise vanillée bien entendu.

GALETTE DES ROIS

INGREDIENTS

2 pâtes feuilletées

100 grammes beurre mou

100 grammes sucre en poudre

1 oeuf +1 jaune d'œuf

2 cuillères à café de kirsch ou eau de vie (facultatif)

100 grammes de poudre d'amande

15 grammes de farine

Mélangez le beurre mou avec le sucre 5mn environ, puis ajoutez les œufs mélangez l'alcool la poudre d'amande puis la farine.

Etalez la pâte, mettre la crème au centre étalez cette crème en laissant 2cm sur le pourtour de la pâte, rajoutez la deuxième pâte par-dessus, serrez bien les bords en pinçant.

Passez au four 30mn thermostat 7

CANELES BORDELAIS

Ingrédients : (pour 16 gros cannelés)

50 cl de lait

25 g de beurre

125 g de farine

250 g de sucre

2 œufs + 2j aunes d'œufs

Parfum : rhum, vanille (gousse)

Matériel : moules à cannelés en silicone

Haut de page

Faire bouillir le lait avec la vanille et le beurre.

Pendant ce temps, mélanger dans un saladier assez haut la farine et le sucre. Ajouter les œufs en fouettant pour obtenir une pâte épaisse. Quand le mélange est homogène ajoutez le lait en remuant (pas trop fort) pour éviter les grumeaux. La pâte a une consistance de pâte à crêpes.

Laisser la pâte refroidir à température ambiante, le saladier recouvert d'un linge. Quand la pâte est froide, ajouter le rhum.

Laisser reposer au réfrigérateur pendant 24h, le saladier toujours recouvert d'un linge (en fait, le repos minimum est de 1h, mais plus elle repose mieux c'est).

Faire chauffer le four thermostat maximum (environ 300 °C). Verser la pâte du four jusqu'à 1cm du bord (ou 0,5 cm pour les petits moules). Les faire cuire à four chaud pendant 10 min.

Puis baisser le thermostat (180-200°C) et laisser cuire entre 35 et 50 min (ça dépend du four).

Les cannelés sont cuits lorsque le fond est brun et cerclé de noir.

Sortir les cannelés du four et attendre leur refroidissement avant de démouler et déguster...

GATEAUX AU VIN BLANC

Ingrédients: 280 ml huile, 180 ml de vin blanc sec, 160 g sucre en poudre, 2 paquets de sucre vanillé, 1 paquet ½ de levure, 700g farine type 45, Sucre cristallisé

Dans un grand saladier, mélanger l'huile et le vin blanc. Puis ajouter le sucre et le sucre vanillé.

Ajouter ensuite la levure et la farine (pâte épaisse, finir avec les doigts).

Faire des petits croissants et tremper un coté dans le sucre cristallisé.

Poser sur le papier sulfurisé sur la plaque du four, sucre cristallisé vers le haut.

Faire cuire 20 min ou plus, four à 150 °C.

Pain d'épices (façon Réunionnaise)

Mélanger 120 g de sucre et 1 jaune d'œufs

Ajouter 250 g de farine

1 verre de lait tiède

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

1 cuillère à café d'épices "spécial pain d'épices"

3 cuillères à soupe de miel liquide

Monter le blanc en neige ferme et l'incorporer

Verser dans un moule chemise

Cuire 60 mn, four thermostat 5

Fondant au chocolat et son coulis

INGREDIENTS:

- 3 œufs

- 135 g de sucre

- 45 g de farine

- 100 g de beurre

- 100 g de chocolat

- 250 g de framboise

- 100 g de sucre

- 1 jus de citron

Haut de page

Battre au mixer les œufs entiers avec la farine et le sucre pendant 10 minutes. Puis dans une casserole à fond épais, faire fondre le chocolat dans le beurre à feu très doux, sans cesser de remuer.

Ajouter cette crème au mélange précédant. Verser dans un moule a soufflé de 22 cm de diamètre bien beurré. Cuire 35 mn. À four moyen (Th.6, 180 °). Mixer les framboises, le sucre et le jus de citron. Passer au chinois. Napper de ce coulis le fond du plat et y disposer le gâteau en part. Saupoudrer de sucre glace et décorer de zestes d'orange.

Mousse de citron

INGREDIENTS: 150 à 200 grs de sucre c'est selon, 2 œufs entiers et 1 ou 2 blanc c'est selon, 2 cuillères à soupe rase de maïzena, 1 zeste de 1 citron et son jus, 1/4 d'un litre d'eau

Mélanger (dans une casserole plus pratique pour la suite) les œufs et le sucre jusqu'à obtenir une onctuosité puis la maïzena, le zeste et le jus en remuant tout le temps et enfin l'eau. mettre sur le feu pour obtenir une crème ensuite laisser refroidir tout en continuant de remuer de temps en temps, quand c'est froid incorporer délicatement le ou les blancs et servir bien froid .

Cake à la châtaigne

Ingrédients:- 3 pots de farine de châtaigne- 1 pot d’huile- 1 pot de crème fraiche- 1 pot de sucre- 1 sachet de levure- 3 œufs

Important: utiliser un pot de yaourt vide, comme mesure.

Mélanger tous les ingrédients et les œufs en dernier. Faire cuire, thermostat 6 (180°) pendant 30 à 35 minutes, dans un four préalablement préchauffé

Les Zezettes de Sète

Ingrédients:- 1 verre de muscat ( ou de vin blanc ) - 1 verre d'huile de tournesol ( que vous pouvez couper avec un peu d'huile d'olive... 1/3 )- 1 verre de sucre + 2 paquets de sucre vanillé- 1 C a S de pastis- 1 sachet de levure- 1pincée de sel- 700 gr de farine. Préchauffer le four à 180°

Dans un saladier, on mélange dans l'ordre les ingrédients, le muscat, l'huile, le sucre et le pastis

On mélange la levure, le sel, avec la farine et on incorpore en pluie l'ensemble au mélange on pétrie bien pour obtenir une pâte homogène

Mettre 20 minutes au frigo

On prélève un petit morceau de pâte qu'on va rouler pour allonger et donner une forme pointue aux deux extrémités

Dans une assiette mettez du sucre cristallisé et roulez dedans les zezettes que vous venez de façonner. Avec un couteau, inciser les dans le sens de la longueur.

Ensuite disposez-les sur une plaque avec du papier sulfurisé

Faites les cuire 10 à 15 minutes à 180°.

Surveillez-les d'une manière générale, il faut que les extrémités soit brunes et le milieu à peine coloré