

Quel est ce plat ?



INGRÉDIENTS

- 1,2 KG DE BŒUF (GÎTE OU MACREUSE)
- 6 NAVETS
- 6 POMMES DE TERRE
- 1 BOTTE DE CAROTTE
- 2 OIGNONS
- 3 BRINS DE THYM
- 3 TIGES DE ROMARIN
- 1 BOUTEILLE DE BOURGOGNE ROUGE
- 3 C. À SOUPE D'HUILE
- 1 C. À SOUPE DE CONCENTRÉ DE TOMATE
- SE ET POIVRE



NOTER CETTE RECETTE



INFORMATIONS GÉNÉRALES

- TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MINUTES
- TEMPS DE CUISSON : 2 HEURES
- RECETTE POUR : PERSONNES



PRÉPARATION

1. Coupez la viande en gros cubes. Pelez et émincez les oignons. Épluchez les carottes et les navets.
2. Chauffez l'huile dans une cocotte. Faites-y dorer les oignons. Ajoutez les morceaux de viande et laissez-les dorer à leur tour. Arrosez de vin rouge, incorporez le concentré de tomate, les carottes et les navets. Salez, poivrez et mélangez. Couvrez et faites mijoter 2 heures à feu doux.
3. Pelez et réservez les pommes de terre dans de l'eau. Mettez-les dans la cocotte 30 minutes avant la fin de la cuisson.
4. Rincez et séchez le thym, et émiettez le romarin. Servez dès la fin de la cuisson, parsemé de thym et de romarin.

Quel est ce plat ?



INGRÉDIENTS

- 1 KG DE POMMES DE TERRE BINTJE CHARLOTTE OU BELLE DE FONTENAY
- 1 GOUSSE D'AIL
- 60 G DE BEURRE DEMI-SEL
- 25 CL DE CRÈME FLEURETTE
- 15 CL DE LAIT
- 1 PINCÉE DE NOIX MUSCADE RÂPÉE
- SEL ET POIVRE DU MOULIN



NOTER CETTE RECETTE



INFORMATIONS GÉNÉRALES

- TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MINUTES
- TEMPS DE CUISSON : 1 H 30
- RECETTE POUR : PERSONNES



PRÉPARATION

1. Dans une petite casserole, chauffez à la limite de l'ébullition le lait additionné de **la noix muscade**, puis laissez tiédir à couvert.
2. Pelez, rincez et séchez les **pommes de terre**. Puis émincez-les en rondelles de 3 ou 4 mm d'épaisseur. Pelez l'ail et frottez-en un plat à gratin avant de le beurrer.
3. Préchauffez le four à th. 5/6 - 160 °C. Répartissez les pommes de terre en une fine couche au fond du plat, versez une petite quantité de crème, salez et poivrez. Montez ainsi le gratin en renouvelant l'opération. Versez le lait puis le reste de crème sur **la dernière couche de pomme de terre**. Répartissez le beurre en parcelles et enfournez pour 1 heure.
4. Ce temps passé, augmentez la température du four à th. 6 - 180 °C et prolongez la cuisson environ 30 minutes. Servez à même le **plat** dès la sortie du four.

Quel est ce plat ?



INGRÉDIENTS

- 250 G DE LARDONS
- 3 ŒUFS + 2 JAUNES
- 130 G DE BEURRE
- 125 G DE GRUYÈRE RÂPÉ
- 25 CL DE LAIT
- 25 CL DE CRÈME LIQUIDE
- 250 G DE FARINE
- 5 G DE SEL
- POIVRE



NOTER CETTE RECETTE



INFORMATIONS GÉNÉRALES

- TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MINUTES
- TEMPS DE CUISSON : 25 MINUTES
- TEMPS DE REPOS : 30 MINUTES
- RECETTE POUR : PERSONNES



PRÉPARATION

1. Mettez la farine dans un saladier, creusez une fontaine et ajoutez le sel. Coupez 100 g de beurre en parcelles, incorporez-le à la farine et mélangez du bout des doigts, ramenez la farine au centre progressivement et versez peu à peu 5 cl d'eau froide en malaxant. Formez une boule de pâte brisée, rajoutez un peu de farine si elle reste collante et réservez-la au frais 30 minutes emballée dans un linge.
2. Préchauffez le four à th. 7 - 210 °C. Beurrez 6 moules à tartelette, étalez la pâte au rouleau et **découpez 6 cercles** un peu plus grands que les moules.
3. Battez les œufs entiers puis les jaunes dans un saladier avec le lait, la crème fraîche, poivrez et mélangez bien. Répartissez les lardons dans le fond des moules, versez la préparation par-dessus et parsemez-les de gruyère râpé.
4. Enfournez pour 25 minutes et servez les quiches individuelles dès la fin de la cuisson.

Quel est ce dessert ?

Ingrédients

Nombre de personnes - 6 +



100 g de sucre



50 g de beurre



1 kg de pomme



1 pâte brisée

 AJOUTE À MA LISTE DE COURSES

Ustensiles



1 moule à tarte tatin



1 casserole



1 cuillère en bois



1 couvercle



1 four

Préparation

imprimer 

TEMPS TOTAL : 40 MIN

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

Etape 1

Préparer le caramel :

Etape 2

Déposer le beurre en dés dans une casserole, puis verser par dessus le sucre. Laisser cuire à feu doux pendant 5 min sans mélanger, le caramel se fait tout seul.

Etape 3

Déposer la caramel sur le fond d'un plat à tarte.

Etape 4

Ajouter les pommes coupés en gros dés, puis recouvrir de la pâte brisée.

Etape 5

Enfourner pendant 25 min au four à 210°C (thermostat 7).

Etape 6

Servir tiède avec une boule de glace vanille.

Quel est ce plat ?



INGRÉDIENTS

- 1 KG DE POMMES DE TERRE À CHAIR FERME
- 300 G DE LARDONS
- 500 G DE REBLOCHON
- 20 G DE BEURRE
- *POIVRE*



NOTER CETTE RECETTE



INFORMATIONS GÉNÉRALES

- TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MINUTES
- TEMPS DE CUISSON : 55 MINUTES
- RECETTE POUR : PERSONNES



PRÉPARATION

1. Lavez les pommes de terre, mettez-les dans de l'eau froide salée et laissez-les cuire 20 minutes après la reprise de l'ébullition. Préchauffez le four à th. 7 - 210 °C.
2. Faites revenir les lardons dans une poêle antiadhésive chaude et égouttez-les. Coupez le fromage en lamelles.
3. Pelez les pommes de terre, coupez-les en grosses rondelles et disposez-les dans un plat à gratin préalablement beurré. Recouvrez avec les lardons et les lamelles de fromage. Poivrez et enfournez pour 20 minutes environ : le fromage doit être bien gratiné. Servez chaud.

Quel est ce plat ?



INGRÉDIENTS

POUR LA PÂTE :

- 4 ŒUFS
- 500 G DE FARINE DE BLÉ NOIR
- 50 G DE FARINE DE FROMENT
- 2 C. À SOUPE D'HUILE D'OLIVE
- SEL ET POIVRE

POUR LA GARNITURE :

- 200 G DE JAMBON BLANC
- 50 G DE BEURRE
- 30 G DE FROMAGE RÂPÉ
- 6 ŒUFS
- 200 G DE PETITS CHAMPIGNONS DE PARIS
- 1 OIGNON
- 2 C. À SOUPE D'HUILE
- SEL ET POIVRE



NOTER CETTE RECETTE



INFORMATIONS GÉNÉRALES

- TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MINUTES
- TEMPS DE CUISSON : 30 MINUTES
- TEMPS DE REPOS : 1 HEURE
- RECETTE POUR : PERSONNES

1. Versez les deux farines dans un saladier. Creusez une fontaine au centre, ajoutez 1 pincée de sel et les œufs. Mélangez, en incorporant la farine au fur et à mesure. Ajoutez de l'eau petit à petit, sans cesser de mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse, coulante et épaisse. Laissez reposer 1 heure.
2. Pelez et **émincez l'oignon**. Rincez et émincez les champignons. Coupez le jambon en lanières. Chauffez l'huile dans une poêle. Faites-y sauter les champignons en remuant, pendant 10 minutes environ. Salez et poivrez.
3. Huilez une poêle. Versez une petite louche de pâte et tournez la poêle dans tous les sens pour bien répartir la pâte. Faites cuire 2 minutes, puis retournez la galette et poursuivez la cuisson 1 minute. Pliez-la crêpe en carré. Réservez-la au four à 150 °C (th. 5) recouverte de papier d'aluminium. Recommencez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
4. **Faites fondre le beurre** dans une seconde poêle à feu moyen, cassez-y les œufs délicatement, salez et poivrez. Faites cuire 3 minutes. Dès que les œufs sont cuits, posez-les sur les crêpes. Parsemez d'oignon, de champignons, de jambon et de fromage râpé. Servez avec une salade verte.

Quel est ce plat ?



INGRÉDIENTS

- 900 G DE PALETTE DE PORC DEMI-SEL
- 600 G DE POITRINE FUMÉE
- 1 SAUCISSE DE MORTEAU
- 1,2 KG DE CHOUCROUTE CRUE
- 6 POMMES DE TERRE
- 2 OIGNONS
- 50 G DE SAINDOUX
- 1 BOUTEILLE DE VIN BLANC D'ALSACE
- 3 FEUILLES DE LAURIER
- 2 CLOUS DE GIROFLE
- 1 C. À SOUPE D'HUILE
- 1 C. À CAFÉ DE BAIES DE GENIÈVRE
- SEL ET POIVRE



NOTER CETTE RECETTE



INFORMATIONS GÉNÉRALES

- TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MINUTES 5+TREMPAGE 2 HEURES°
- TEMPS DE CUISSON : 2 H 05
- RECETTE POUR : 6 à 8 PERSONNES



PRÉPARATION

1. Faites tremper la palette dans de l'eau froide pendant 2 heures. Rincez-la et égouttez-la.
2. Pelez et émincez un oignon. Faites chauffer l'huile dans une cocotte et faites dorer l'oignon avec le laurier et les baies de genièvre. Retirez-les de la cocotte avec une écumoire, déposez-les dans une mousseline et nouez-la.
3. Rincez la choucroute à grande eau. Égouttez-la et pressez-la soigneusement. Faites fondre le saindoux dans une grande cocotte et faites revenir la choucroute pendant 1 minute. Ajoutez la mousseline. Mouillez avec le vin blanc. Pelez l'oignon restant et piquez-le de clous de girofle. Ajoutez la palette, la poitrine fumée, la saucisse de Morteau et l'oignon dans la cocotte, salez et poivrez. Couvrez et faites cuire 1 h 30 à feu doux.
4. Pelez et lavez les pommes de terre, puis coupez-les en deux. Versez-les dans la cocotte et poursuivez la cuisson 30 minutes.
5. Disposez la choucroute dans un plat avec les viandes, la saucisse et les pommes de terre. Servez sans attendre.

Quel est ce plat ?



INGRÉDIENTS

- 4 TOMATES
- 2 COURGETTES
- 1 AUBERGINE
- OLIVES VERTES
- BASILIC
- PARMESAN
- 4 C. À SOUPE D'HUILE D'OLIVE
- 2 C. À SOUPE DE VINAIGRE BALSAMIQUE
- 2 C. À SOUPE DE JUS DE CITRON
- HERBES DU MAQUIS, SEL ET POIVRE



NOTER CETTE RECETTE



INFORMATIONS GÉNÉRALES

- TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MINUTES
- TEMPS DE CUISSON : 20 MINUTES (+ATTENTE 30 MINUTES)
- RECETTE POUR : PERSONNES



PRÉPARATION

1. Lavez et coupez les tomates en rondelles fines et faites-les dégorger 30 minutes dans une passoire après les avoir salées. Préchauffez alors le four à th. 7 - 210° C.
2. Lavez et **coupez les courgettes** et l'aubergine en rondelles très fines. Dans un plat à gratin, disposez successivement des couches de chacun de ces 3 légumes. Saupoudrez d'herbes du maquis, d'olives vertes dénoyautées émincées et de parmesan râpé. Versez maintenant l'huile d'olive, **le vinaigre balsamique** et **le jus de citron**. Poivrez.
3. Recouvrez d'une feuille d'aluminium et mettez au four pendant 10 minutes. Après ce temps, retirez l'aluminium et poursuivez la cuisson 10 minutes. Servez recouvert de feuilles **de basilic frais**.

Quel est ce plat ?



INGRÉDIENTS

- 1 COQ DE 1,6 KG EN MORCEAUX
- 200 G DE LARDONS FUMÉS
- 4 TIGES DE CÉLERI
- 175 G DE CHAMPIGNONS DE PARIS
- 2 OIGNONS
- 2 GOUSSES D'AIL
- 3 C. À SOUPE D'HUILE
- 60 CL DE VIN BLANC SEC
- 10 CL DE BOUILLON DE VOLAILLE
- 2 C. À SOUPE DE FARINE
- TABASCO
- SEL ET POIVRE



NOTER CETTE RECETTE



INFORMATIONS GÉNÉRALES

- TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MINUTES
- TEMPS DE CUISSON : 2 HEURES (+MARINADE 1 HEURE)
- RECETTE POUR : PERSONNES



PRÉPARATION

1. Versez le vin dans un plat. Ajoutez-y les morceaux de coq, 1 oignon émincé et **les tiges de céleri** coupées en tronçons. Laissez mariner 1 heure.
2. Égouttez les morceaux de coq et roulez-les dans la farine. Faites-les dorer dans une poêle avec l'huile chaude puis ajoutez 1 oignon et l'ail émincés. Transférez tout dans une cocotte. Poivrez et salez légèrement. Versez la marinade et le bouillon puis faites bouillir. Réduisez le feu et laissez mijoter 1 heure à couvert.
3. Faites revenir les champignons émincés dans une poêle puis ajoutez-les au coq **avec les lardons**. Versez quelques gouttes de Tabasco et laissez mijoter encore 1 heure à moitié couvert. En fin de cuisson, délayez la farine avec un peu d'eau dans une tasse, ajoutez-la au plat, laissez épaissir la sauce. Servez avec une purée maison.

LA TARTE TATIN

LA TARTIFLETTE

LE TIAN PROVENCAL

LA CHOUCROUTE

LE COQ AU VIN

LA QUICHE LORRAINE

LA GALETTE BRETONNE

LE GRATIN DAUPHINOIS

LE BŒUF BOURGUIGNON