



Libérez vous de la cuisine !

- Recette -

Œufs farcis Chimay



Ingrédients

30mn

4 pers.

- 6 œufs

Pour la duxelles sèche

- 20g d'échalotes
- 200g de champignons de paris
- 1 càc de jus de citron
- 20g beurre
- 20g Persil

Pour la sauce Mornay

- 35g farine
- 35g beurre
- 500ml lait
- 1 jaune d'œuf
- 40g de gruyère râpé

Pour la finition

- 40g de gruyère râpé
- 10g de beurre

Préparation

Cuire les œufs une dizaine de minutes à partir de la reprise de l'ébullition.

Les laisser refroidir quand ils sont prêts

Eplucher, laver, ciseler les échalotes

Eplucher, laver, hacher les champignons

Les citronner si besoin

Faire revenir les échalotes dans du beurre.

Quand elles sont translucides, ajouter les champignons hachés. Sel, poivre.

Cuire rapidement les champignons jusqu'à évaporation complète de l'eau.

Confectionner la béchamel.

Ecaler, rincer les œufs

Les couper en deux.

Extraire les jaunes et les passer au tamis.

Réserver les blancs

Lier la Duxelles sèche avec un peu de béchamel.

Ajouter le persil et les jaunes d'œufs tamisés.

Mélanger soigneusement et vérifier l'assaisonnement.

Terminer la sauce Mornay

Hors du feu ajouter, les jaunes d'œufs à la béchamel et reporter à ébullition quelques secondes.

Incorporer délicatement la première moitié du fromage tamisé.

Vérifier l'assaisonnement.

Farcir les œufs à l'aide d'une poche munie d'une grosse douille cannulée.

Beurrer le fond d'un plat à gratin.

Napper le fond du plat avec un peu de sauce Mornay.

Dresser les œufs farcis dans un plat à raison de 3 moitiés par personne.

Napper uniformément avec le reste de la sauce.

Saupoudrer avec le reste de la sauce.

Chauffer au four à 200° quelques instants et terminer le gratin sous la salamandre.



Libérez vous de la cuisine !

- Recette -

Soupe de fraises au vin rosé



Ingrédients

20mn

4 pers.

- 600g de fraise
- 150g de sucre en poudre
- 50cl de vin rosé
- 10 graines de cardamome
- 1 pincée de cannelle
- 5 clous de girofle
- 1 gousse de vanille

Préparation

- Laver et couper les fraises dans un saladier.
- Ajouter 75g de sucre.
- Dans une casserole, mettre le reste du sucre, le vin et les épices.
- Faire chauffer le mélange 10mns. Il faut qu'il soit bien parfumé et légèrement réduit.
- A ébullition, flamber.
- Cuire encore 2mns.
- Verser le sirop sur les fraises.
- Servir froid.



Libérez vous de la cuisine !

- Recette -

Le navarin d'agneau



Ingrédients

60mn

4 pers.

- 900g d'épaule d'agneau désossée ou 1.6kg d'épaule avec os
- 1kg de pomme de terre
- 2 petites carottes
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 20g de concentré de tomate
- 1 bouquet garni
- 2 càs de farine
- Persil
- 1l d'eau

Préparation

- Eplucher, laver et découper en petits cubes les carottes et l'oignon.
- Eplucher, dégermer et écraser les gousses d'ail.
- Nettoyer le persil.
- Eplucher les pommes de terre et les garder dans l'eau froide
- Désosser et/ou dégraisser la viande et la couper en cube de 4cm x 4cm
- Dans une cocotte qui va au four, couvercle compris, mettre un peu d'huile et faire rissoler la viande à feu vif
- Ajouter les carottes et l'oignon et faire suer quelques minutes sans coloration.
- Ajouter le concentré de tomate et mélanger
- Mouiller avec l'eau froide et porter à ébullition.
- Ajouter le bouquet garni et l'ail.
- Saler, poivrer et ajouter un peu de piment de cayenne selon votre goût.
- Couvrir et mettre au four 20mn à 200°
- Au bout des 20mn, ajouter les pommes de terre dans la cocotte et cuire 25mn au four à couvert.
- Décorer avec le persil haché au moment de servir



Libérez vous de la cuisine !

- Recette -

La crème brûlée



Ingrédients

30mn

6 pers.

- 37.5 cl de lait
- 37.5 cl de crème fraîche liquide
- 7 œufs
- 112 g de sucre
- Extrait de vanille
- Cassonade

Préparation

- Faire bouillir le lait et la crème dans une casserole.
- Ajouter l'extrait de vanille
- Laisser le mélange refroidir entre 70 et 75°
- Préchauffer le four à 120°
- Faire chauffer une petite casserole d'eau pour le bain-marie.
- Séparer les jaunes d'œufs des blancs.
- Mélanger les jaunes au sucre afin d'obtenir une crème blanchie.
- Verser l'appareil lait/crème sur l'appareil jaunes d'œufs/sucre et mélanger.
- Passer au chinois pour enlever d'éventuelles impuretés.
- Remplir les plats à crème brûlée.
- Les déposer dans une plaque à four, la remplir d'eau chaude.
- Cuire en fonction de votre four 30mn à 120° et ajouter éventuellement 15mn à 150°.
- Une fois les crèmes refroidies, saupoudrer les de cassonade.
- Caraméliser à la salamandre ou au chalumeau.



Libérez vous de la cuisine !

- Recette -

Tarte aux pommes Normande



Ingrédients

50mn

8 pers.

Pâte sucrée

- 250g de farine
- 25g de sucre
- 125g de beurre à température
- 1 jaune d'œuf
- 5ml d'eau
- 1 pincée de sel

Garniture

- 1 kg de pommes
- 1/2 citron

Crème

- 1 jaune d'œuf
- 2 œufs entiers
- 50g de sucre
- 20cl de lait
- 10 cl de crème
- Extrait de vanille

Préparation

Pâte sucrée

- Mettre la farine dans un cul de poule
- Faire une fontaine et y ajouter sel, sucre, jaune d'œuf, eau et beurre coupé en morceaux.
- Mélanger ces éléments pour obtenir une pâte. Ne pas trop la travailler
- La mettre au réfrigérateur 1/2h

Garniture

- Éplucher et citronner les pommes
- Les couper en gros quartiers ou en 8
- Beurrer le plat à tarte
- Abaisser la pâte et foncer le moule

Crème

- Dans un saladier, mettre les œufs entier, le jaune, le sucre, le lait, la crème et quelques gouttes de vanille et mélanger pour obtenir une crème
- Garnir la tarte avec les pommes
- Remplir la tarte avec la crème
- Cuire 30mn à 200°



Libérez vous de la cuisine !

- Recette -

Escalopes de veau « Cordons bleus »



Ingrédients

30mn

4 pers.

- 4 escalopes de veau
- 4 petites tranches de jambon fumé
- 4 tranches fines de gruyère
- 2 œufs entiers
- 4cl d'huile d'arachide
- 150g de chapelure
- 150g de farine

Préparation

- Disposer les escalopes entre 2 feuilles de papier sulfurisé et les battre pour les affiner et obtenir une épaisseur régulière.
- Battre 1 œuf, en badigeonner la face visible de l'escalope et assaisonner.
- Déposer dessus une tranche de jambon fumé puis une de fromage. Elles ne doivent pas dépasser de l'escalope.
- Badigeonner avec l'œuf battu.
- Replier l'escalope en deux et bien appuyer que les bords pour les souder.
- Paner les escalopes à l'anglaise.
- Pour se faire, battre le 2ème œuf et y ajouter l'huile.
- Déposer dans 3 assiettes différentes, la farine, l'œuf battu mélangé à l'huile puis la chapelure.
- Passer successivement chaque escalope dans ses trois ingrédients et les cuire à la poêle dans un mélange beurre/huile jusqu'à obtention d'une couleur dorée et finir la cuisson à feu modéré.



Libérez vous de la cuisine !

- Recette -

Petits farcis Provençaux



Ingrédients

30mn

4 pers.

- 500g de viande de bœuf hachée
- 250g de jambon blanc haché
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 4 pomme de terre
- 4 tomates
- 2 courgettes
- 2 poivrons rouges
- Herbes de Provence
- Persil haché

Vous pouvez ajouter un œuf entier à la farce ou de la mie de pain trempée dans du lait pour obtenir une farce plus souple.

Vous pouvez aussi farcir des oignons, des aubergines, des pâtissons...

Préparation

- Éplucher, laver et évider les légumes.
- Garder le jus des tomates passé au chinois pour enlever les pépins.
- Garder le chapeau de chaque légume.
- Passer au mixeur la chair des légumes évidés et la mettre dans le plat de cuisson ainsi que le jus des tomates.
- Mixer le jambon.
- Émincer finement l'oignon et l'ail.
- Bien mélanger la viande hachée, le jambon haché, l'oignon, l'ail écrasé, le persil, sel et poivre.
- Remplir chaque légume de cette farce en finissant par les poivrons auxquels vous pouvez ajouter une cuillère à soupe de riz dans la farce.
- Arroser les légumes d'un trait d'huile d'olive.
- Cuire à 200° pendant 1 heure, couvrir d'une feuille d'aluminium si les légumes prennent trop de couleur.
- Vérifier la cuisson avec une lame de couteau.



Libérez vous de la cuisine !

- Recette -

Crème du Barry



Ingrédients

30mn

4 pers.

- 50g de beurre
- 80g de poireaux
- 50g de farine
- 1l d'eau ou de fond blanc de veau
- 500g de chou-fleur
- 100g de crème fraîche épaisse
- 10g de beurre
- Cerfeuil
- Sel, poivre
- Quelques petites sommités pour la décoration

Préparation

- Éplucher, laver et émincer les poireaux.
- Nettoyer le chou-fleur et prélever les sommités.
- Faire suer au beurre les blancs de poireaux.
- Les saupoudrer d'un peu de farine et cuire quelques minutes.
- Verser l'eau ou le fond blanc de veau et remuer jusqu'à ébullition.
- Ajouter le chou-fleur et saler.
- Cuire avec un couvercle pendant 1h.
- Pendant ce temps, cuire à l'eau quelques minutes les sommités de chou-fleur pour la décoration. Les rafraîchir.
- Mixer le potage.
- Crémier ou beurrer selon votre goût.
- Dresser le potage et le décorer avec les sommités cuites et quelques brins de cerfeuil.