

Recettes de la famille MATHIOT (copiées, inventées ou adaptées)

Version du 8 janvier 2013

Recettes à base de fromage	1
Tartiflette	1
Berthoud	2
Raclette	2
Fondue savoyarde	2
Desserts	3
Tarte aux poires amandine	3
Mousse au chocolat	3
Gâteau fondant au chocolat	4
Petites tartes chaudes au chocolat	4
Charlotte aux amandes de Magdaleine	4
Gâteau aux noix de Magdaleine (recette des biscuits Brun)	5
Gâteau danois aux cerises	5
Le Plum-cake de grand-mère, de Françoise, revu et corrigé par Edwige	5
Gâteau basque (à partir de plusieurs recettes internet)	6
Kougelhof	7
Légumes	8
Gratin dauphinois	8
Tarte aux poivrons « claudette »	8
Pâtes à l'ail	8
Gnocchis aux trois fromages	9
Confitures	10
Confiture d'agrumes	10
Confiture d'abricots	10
Confiture de figues, noix	11
Confiture de fraises, kumquat	11
Confiture de figues, agrumes	11
Figues - citron vert	11
Figues - oranges	12
Figues – kumquat	12
Figues, groseilles	12
Gelée de coing groseilles	13
Confiture de coing poires	13
Confiserie	15
Pâte de coings	15
Coulis de figues	15
Marrons glacés	15
Pralines	16
Macarons	16
Objet: NOEL	19

Recettes à base de fromage

Tartiflette

Pour 6 personnes

1,400 kg de pommes de terre

1 reblochon fermier

30 g de beurre, sel, poivre

Pelez, lavez et séchez les pommes de terre ; coupez les en fines rondelles et faites les revenir dans le beurre à la poêle. Quand elles sont cuites, beurrez un plat rond à gratin.

Disposez dans le plat la moitié des pommes de terre, salez et poivrez. Ouvrez le reblochon dans le sens de l'épaisseur. Grattez un peu la croûte pour le nettoyer. Posez la moitié du reblochon sur les pommes de terre. Puis ajoutez les pommes de terre restantes. Couvrez avec l'autre moitié du reblochon, croûte nettoyée en dessus. Mettez à four très chaud (280°, thermostat 9). Servir avec une salade à l'ail et éventuellement des lardons frits et des oignons revenus.

Berthoud

Fromage d'Abondance, ail, poivre

Madère ou vin blanc de Savoie, pain, pommes de terre

Dans une assiette à feu ou des petits ramequins, préalablement frottés à l'ail, coupez le fromage d'Abondance en fines lamelles. Puis arrosez le tout de Madère ou vin blanc de Savoie et poivrez. Faites gratiner au four 5 à 10 minutes. Ce plat typiquement chablaisien se consomme avec du pain et des pommes de terre

Raclette

200 g de raclette au lait cru par personne

Choisissez un bon fromage de Raclette. Accompagnement : pommes de terre cuites à l'eau, jambon de Savoie sec ou fumé, saucisson, viande des Grisons, cornichons, petits oignons.

Faites fondre le fromage à l'aide d'un appareil à raclette ou à la rampe chauffante. On étale le fromage très chaud et coulant sur les pommes de terre. A savourer avec un vin blanc de Savoie.

Fondue savoyarde

1 bol de pain rassi coupé en petits morceaux carrés

150 à 200 g d'un mélange de Beaufort, Comté et Emmental et un verre de vin blanc sec de Savoie par personne.

1 gousse d'ail, poivre, 2 cuillers à café de Kirsch

Râpez les fromages. Frottez un caquelon avec la gousse d'ail. Versez le vin et portez le à ébullition. Ajoutez le fromage par poignées en tournant lentement avec une spatule en bois ; ne pas arrêter de tourner jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Mettez le caquelon sur le réchaud à fondue tout en remuant ; poivrez et ajoutez le Kirsch. A déguster en trempant des morceaux de pains dans le mélange au bout d'une longue fourchette. Attention de ne pas laisser le pain tomber dans le caquelon !

Desserts

Tarte aux poires amandine

Revue le 22/10/2011

Pâte à tarte sucrée:

200g de farine
60g de beurre
60g de sucre (glace)
1 œuf
1 pincée de sel

Mélanger sucre, beurre (coupé en dés), œuf dans le mixer puis rajouter la farine, pendant 1 minute. Sortir et laisser reposer. Etaler dans le plat à tarte beurré.

Garniture :

125g d'amandes en poudre
100g de sucre glace
50g de beurre
50g de crème
30g de farine
2 œufs
1 cuiller à café de levure chimique, éventuellement 2 cuillers à café de kirsch
3 ou 4 poires coupées en quartiers, suivant taille, pour couvrir l'ensemble du plat

Mélanger tous les éléments de la garniture dans le mixer pendant 1 minute, puis verser sur la pâte à tarte.

Mettre dessus les quartiers de poire.

Faire cuire à four chaud (thermostat 6, 160°C chaleur tournante) 40 minutes (la tarte doit être dorée). Attention ça gonfle !

Mousse au chocolat

Pour 6 personnes :

200g de chocolat noir
60g de beurre
80g de sucre en poudre (jusqu'à 100g)
5 œufs (ou 4 si on veut une mousse plus foncée)
1 cuiller à café de jus de citron
éventuellement 2 cuillers à café de rhum

1. Battre les 5 blancs en neige avec le jus de citron et 40 à 50g de sucre (blancs plus durs, à l'italienne), puis mettre les blancs battus dans le récipient final.
2. Faire fondre le chocolat avec le beurre, jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
3. Dans le mixer mélanger le chocolat fondu, les jaunes d'œufs et le reste du sucre(+ le rhum si nécessaire). Une fois le mélange homogène, rajouter un peu de blancs battus et mixer quelques secondes, pour obtenir un mélange plus coulant.
4. Mélanger progressivement cette mixture avec les blancs battus pour obtenir une mousse bien homogène. Lisser et nettoyer le bord du récipient.
5. Faire refroidir 1 à 2 heures au réfrigérateur (1/2 heure au congélateur).
Ne pas oublier de faire la vaisselle...

Gâteau fondant au chocolat

250g de sucre
250g de beurre
250g de chocolat
2 bonnes cuillerées de farine
5 œufs

Mélanger le sucre et les jaunes.

Faire fondre le beurre avec le chocolat et verser le tout dans le mélange précédent. Y incorporer petit à petit la farine.

Battre les blancs en neige et mélanger le tout.

Faire cuire au four (thermostat 6 à 7), **AU BAIN MARIE**, pendant 30 à 40 minutes.

Petites tartes chaudes au chocolat

250 gr de chocolat
+ 50 gr en 4 petits morceaux
100 gr de beurre
70 gr de farine
4 œufs
130 gr de sucre fin
2 cuillères à soupe de lait

1- Faire fondre le chocolat et le lait. Laisser tiédir.

2- Ajouter les œufs 1 par 1. Remuer. Ajouter le sucre et la farine

3- Préchauffer le four. Beurrer des petits moules ; Remplir de moitié les moules avec la préparation. Ajouter au centre des carrés de chocolat, puis recouvrir du reste de la préparation.

4- Mettre au four 12 à 15 minutes.

5- Servir avec des yaourts ou de la glace.

Recette communiquée par Clotilde Barriquand

Charlotte aux amandes de Magdaleine

1 moule à Charlotte
Biscuits à la cuiller
150 gr d'amandes en poudre
150 gr de sucre en poudre
150 gr de beurre
1 petit verre de kirsch (facultatif)
150 gr de crème fouettée

1- Revêtir l'intérieur du moule d'un tissu fin et légèrement humide (facilite le démoulage)

2- Faire tremper les biscuits à la cuiller dans du sirop de grenadine et en tapisser le moule (fond et côtés)

3- Mélanger amandes, sucre, beurre (légèrement fondu) et crème + éventuellement le kirsch

4- Mettre le mélange dans le moule. Refermer avec des biscuits à la cuiller et le tissu ; tasser légèrement.

5- Mettre au congélateur (minimum ½ heure)

6- Démouler et recouvrir d'une crème anglaise avant de servir (la crème anglaise peut s'acheter en brick).

Gâteau aux noix de Magdaleine (recette des biscuits Brun)

Il faut le même poids (100 gr pour 6 : c'est très nourrissant...) de

- Noix
- Biscuits « Thé Brun »
- Beurre
- Sucre en poudre

- 1- Piler les biscuits, râper les noix, faire ramollir le beurre
- 2- Mélanger le tout (on obtient une pâte épaisse)
- 3- Un bol peut servir de moule ; le revêtir intérieurement de papier d'aluminium (facilite le démoulage)
- 3- Mettre le mélange dans le moule, puis le faire refroidir au réfrigérateur (au moins 1 heure).
- 4- Démouler et servir.

Gâteau danois aux cerises

Pour 6 à 8 personnes :

Pâte	Crème	Garniture
500g de farine	125g de beurre	500g de cerises
150g de sucre	100g de sucre	
200g de beurre	100g de poudre d'amandes	
2 œufs	1cm3 de farine	
Sel	2 œufs	

Pâte : disposer la farine en fontaine dans un saladier, y casser les œufs entiers et ajouter le sucre et le beurre fondu. Travailler la pâte pour obtenir un mélange homogène

A la main garnir un moule à gâteaux avec cette pâte, sans oublier de le graisser.

Disposer dessus les cerises dénoyautées.

Crème : travailler le beurre + le sucre + la poudre d'amandes + la farine + les œufs entiers.

Recouvrir les cerises avec cette crème

Remarque : l'étape suivante n'est pas nécessaire, le gâteau est très bon sans « couvercle ».

Etaler la pâte restante pour former un couvercle, recouvrir la préparation et souder les bords (faire 3 petits trous). Dorer (pour dorer : crème ou lait ou jaune d'œuf ou lait concentré).

Enfourner (1heure, thermostat 6)

26 juin 2009

Le Plum-cake de grand-mère, de Françoise, revu et corrigé par Edwige

Pour 1 cake :

- 2 œufs
- 250 gr de farine
- 125 gr de sucre
- 125 gr de beurre
- 1/4 de tasse de lait frais (le sortir un peu avant du frigo)
- 1/4 de tasse de lait tiède
- 1 càc de levure Royal Baker (normalement ça marche aussi avec de la levure alsacienne)
- 50 gr de fruits confits

50 gr de raisins secs blancs
150 gr de raisins secs noirs
quelques gouttes de rhum

Mettre le four à préchauffer à 180° C.

1. Faire fondre le beurre.
2. Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre et le rhum : faire blanchir la préparation.
3. Mettre la levure dans le quart de lait tiède (ne pas mélanger). Recouvrir et laisser reposer.
4. Incorporer petit à petit la farine, le beurre et le lait frais (pas celui avec la levure) en les alternant, dans le mélange œufs/ sucre.
5. Ajouter la préparation lait tiède/ levure dans la pâte obtenue.
6. Incorporer les fruits confits et raisins secs dans la pâte.
7. Battre les blancs en neige bien ferme.
8. Incorporer délicatement les blancs en neige dans la pâte.
9. Fariner le moule. Mettre au four pendant 1h puis vérifier la cuisson en plantant un couteau dedans.

C'est prêt !!!

Gâteau basque (à partir de plusieurs recettes internet)

Pour 1 gâteau de diamètre environ 20 cms :

Pâte :

œufs : 2 jaunes + 1 œuf entier
farine : 200 g
sucre : 100 g
beurre : 100 g
sel : 1 pincée (2 g)
levure chimique : ½ sachet (5 g)

Crème :

lait entier : 0,25 l (ajouter 1 cuiller à soupe de crème si lait ½ écrémé)
œufs : 1 jaune + 1 œuf entier
sucre : 60 g
farine : 30 à 40 g
vanille : ½ gousse
rhum : 1 cuiller à soupe
option : amandes en poudre 50 g

Fabrication de la pâte :

1. travailler dans un récipient le beurre (ramolli) avec le sucre et le sel
2. incorporer les œufs et mélanger pour obtenir une pâte lisse
3. incorporer la farine petit à petit et la levure pour obtenir une pâte bien homogène
4. mettre au frigo environ 2 heures pour faire prendre la pâte

Fabrication de la crème :

1. dans une casserole porter le lait (avec la crème si besoin) à ébullition avec les 2/3 du sucre et la vanille en mélangeant sans arrêt, puis ajouter le rhum
2. dans un saladier battre les œufs avec 1/3 du sucre et la farine
3. verser petit à petit le lait bouillant dans ce mélange sans arrêter de battre
4. remettre la préparation dans la casserole, ajouter les amandes éventuellement, à feu très doux et faire épaissir en battant toujours (2 à 3 minutes, sans bouillir)
5. verser dans un saladier et laisser refroidir

Montage et cuisson :

Préchauffer le four à 180°C (ou 190°)

Séparer la pâte en 2/3 1/3 et étaler la plus grosse partie dans le moule préalablement beurré et fariné, de manière à ce que la pâte remonte un peu le long des parois du moule. Verser la crème dans ce récipient puis fermer avec le reste de la pâte et souder sur les bords. Passer au pinceau un peu de jaune d'œuf dilué dans du lait (ou de lait concentré) pour la dorure, et dessiner éventuellement des motifs à la fourchette. Enfourner pendant 35 minutes.

4 mars 2011

Kougelhof

13/05/2009

Recette de tradition orale dans la famille de ma grand-mère maternelle, du côté d'Epfig-Dambach la Ville, Bas-Rhinois.

Pour faire du kougelhof (la quantité correspond à mon gros moule diamètre 25 cm hauteur 15 cm)

500 g farine

100 g sucre

125 g beurre/margarine/huile

1 œuf (contrairement à ce que pensent beaucoup de boulangers, ce n'est pas une brioche!)

lait tiède (environ 1 verre, à adapter en fonction de la consistance)

levure de boulanger

raisin secs, amandes qsp.

saindoux pour le moule (un moule en terre cuite vernissée à l'intérieur, mais pas à l'extérieur, les moules décorés, c'est pour les touristes... Ne jamais laver le moule, l'essuyer éventuellement. Les 2 ou 3 premiers kougelhof seront impossibles à démouler correctement, fait s'y faire.)

Délayer la levure dans le lait tiédi, jusqu'aux premières bulles. Dans une grande terrine, mélanger farine et sucre, ajouter l'œuf et la matière grasse, le lait + levure. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte onctueuse et collante (très important, sinon ça ne montera pas), ajuster la quantité de lait pour qu'elle soit bien souple. Laisser lever (environ 3-6 heures, suivant la température. En hiver, mettre près d'un radiateur. Eviter les courants d'air).

Ajouter les raisins, mettre dans le moule graissé et amandé (la pâte ne doit pas dépasser environ 1/3 de la hauteur du moule, sinon, gare aux débordements dans la phase ultérieure), refaire lever, jusqu'à remplir le moule. Enfourner à four 5 et cuire 45/50 min. Démouler immédiatement, et laisser refroidir sur une volette.

Ne se mange pas trop frais. Ce que mes enfants préfèrent : on (je) fait la pâte le Samedi matin, on met dans le moule en début d'après-midi, on cuit le soir, et c'est prêt pour le petit déjeuner du Dimanche.

Merci Papa...

Variante : sans sucre (mais avec un peu de sel), remplacer les raisins secs par des lardons très fumés, et les amandes par des cerneaux de noix. Avec un petit blanc...

Recette communiquée par Yves Egels

Légumes

Gratin dauphinois

Pour 10 personnes :

2kg de pommes de terre grosses et vieilles

1,5 l de crème fraîche (épaisse de préférence)

sel, poivre

1 gousse d'ail

Couper les pommes de terre en fines rondelles et les mettre à cuire dans une cocotte en fonte avec la crème sel et poivre (au moins 1l : la crème doit affleurer les pommes de terre). Cuire à feu très doux après avoir porté à ébullition (on peut interposer une plaque à mijoter) pendant au moins 1h30 (jusqu'à 2h30), en veillant à ce que les pommes de terre n'attachent pas trop. Il faut remuer avec une spatule en bois toutes les 10 minutes environ en grattant le fond. Les pommes de terre se désagrègent progressivement. Ceci peut être fait à l'avance (la veille par exemple).

Frotter un grand plat à gratin avec la gousse d'ail, puis y verser les pommes de terre.

Rajouter de la crème (environ 25 à 50 cl) qu'on incorpore au mélange. Passer au four très chaud (thermostat 9) pendant 20 minutes environ. Le dessus doit gratiner.

Tarte aux poivrons « claudette »

Pâte brisée

3 poivrons (rouge ou vert ou mélangés)

3 oignons

150g de lard fumé en dés

3oeufs

20 cl de crème

150g de gruyère râpé

Faire revenir les oignons hachés, ajouter les poivrons et laisser fondre ½ h pour que le tout soit très cuit, saler, poivrer.

Battre les œufs avec la crème, ajouter le gruyère râpé.

Faire rissoler les dés de lard et ajouter dans le premier mélange, ajouter également les œufs battus.

Foncer un moule à tarte avec une pâte brisée. Ajouter la préparation aux poivrons ; cuire 30 à 40 minutes à four chaud.

Claudette Morel

Pâtes à l'ail

Pour 4 personnes

400g de pâtes (spaghetti, tagliatelles, ...)

4 gousses d'ail

150 g de fromage (comté, emmental, tomme)

huile d'arachide ou d'olive

Faire cuire les pâtes « al dente » et les égoutter

Pendant ce temps faire blondir l'ail haché dans 2 à 3 cuiller à soupe d'huile

Mélanger les pâtes avec l'ail et l'huile

Dans un plat à gratin étaler une couche de pâtes et recouvrir de fromage râpé, saler et poivrez et ainsi de suite en terminant par une couche de fromage. Passer 10 minutes à four chaud.

Extrait des « recettes de l'Ubaye » par Isabelle Chayet

Gnocchis aux trois fromages

Pour 6 personnes :

1 kg de pommes de terre

100 g de beurre

1 œuf

300 g de farine

garniture

100 g de crème

roquefort (50 à 80 g)

parmesan (30 à 50 g)

comté (env. 50 g râpé pour gratiner)

Faire cuire les pommes de terre sans les éplucher et sans contact avec l'eau (cocotte minute ou four). Les éplucher et en faire une purée ; rajouter le beurre, l'œuf et la farine et pétrir le tout pour obtenir une pâte de la consistance d'une pâte à pain.

Rouler la pâte par petites quantités sur une planche farinée pour obtenir un cylindre du diamètre du pouce ; découper ce cylindre en longueurs de 2 cm environ ; mettre en forme les gnocchis sur le dos d'une fourchette en écrasant la pâte avec le pouce et en l'enroulant en forme de coque (attention c'est assez long !).

Jeter les gnocchis dans une grande quantité d'eau bouillante salée et les égoutter dès qu'ils remontent à la surface (1 min environ).

Les disposer dans un plat à gratin beurré.

Faire fondre dans la crème le roquefort et le parmesan ; napper les gnocchis avec cette préparation et recouvrir du comté râpé. Faire griller au four (grill) 5 à 10 minutes.

Extrait des « recettes de l'Ubaye » par Isabelle Chayet pour les gnocchis, la sauce aux trois fromages est de la maison

Confitures

Confiture d'agrumes

1 pamplemousse.
3 citrons.
5 oranges (*Choisir de préférence des fruits non traités*)
1 litre d'eau.
Sucre.

Bien laver les fruits.
Les couper en morceaux.
Les faire cuire avec l'eau, 30 mn dans la cocotte-minute fermée.
Passer à la moulinette à grosse grille.
Peser.
Mettre le même poids de sucre.
Cuire le tout 30 à 40 mn en touillant.

On peut varier à l'infini...

Personnellement je sucre moins, mais il ne faut pas la conserver trop longtemps après ouverture du bocal.

La confiture de la Pentecôte était faite de citrons entiers et d'oranges sans la peau.

Geneviève Sanson

Remarque Alain 2001 : à mon avis on peut cuire moins au moins dans la deuxième phase (20 à 25 mn suffiraient sans doute)

Confiture d'abricots

Pour 1 kilo d'abricots dénoyautés

1 kilo de sucre cristallisé (on peut mettre 1,050 à 1, 100 kg, mais pas moins sans Vitpris)

½ à 1 pomme crue, mixée

10 à 15 cl d'eau

Laver les fruits, les dénoyauter et les couper en dés ou en lamelles de 1 à 2 cms (pour éviter les morceaux dans la confiture)

Les faire bouillir (pré cuisson) avec l'eau et la pomme dans une cocotte fermée à feu doux (pas de gros bouillon) 10 à 15 min (10 paraît bien). On peut alors passer le tout dans un presse purée si on n'aime pas trop les morceaux dans la confiture, ce qui est notre cas.

Rajouter le sucre et faire bouillir de nouveau (fort) en touillant 10 à 15 min (13 min semble largement suffisant)

Recette inventée le 2 août 2002, qui permet d'éviter le Vitpris.

Remarque (1/08/04) un essai avec 10g de Vitpris (1/4 de sachet) permet de ramener le temps de cuisson à moins de 10 min. Remarques (07/2011) on peut enrichir le goût de la confiture en faisant infuser quelques tiges de menthe pendant 3 à 8 minutes (cela règle la force de la menthe) à la fin de la cuisson, juste avant de mettre en pots ; 3 minutes permet d'avoir un soupçon de goût de menthe...

Confiture de figues, noix

Recette mise à jour le 12 octobre 2011

1,4 kilo de figues pelées (*pour peler les figues coupées en 2 une petite cuiller bien ronde et au bord coupant marche bien...*)

200g de noix râpées

1,4 kilo de sucre cristallisé (avec plus on risque un goût un peu trop sucré, dépend sans doute de la maturité des figues)

2/3 de sachet de vitpris

Faire mijoter les figues dans une casserole couverte, en y rajoutant 20cl d'eau, pendant 5 à 10mn (8), écraser les fruits pour obtenir une purée.

Mélanger la purée avec les noix dans la bassine à confiture, y ajouter le vitpris mélangé avec 2 cuillerées à soupe de sucre, et porter le tout à forte ébullition pendant 3 minutes en agitant en permanence.

Ajouter le reste du sucre et porter de nouveau à forte ébullition pendant 3 minutes. Remplir les pots et fermer rapidement.

Confiture de fraises, kumquat

Recette du 18 juillet 2011

Permet d'obtenir un peu plus de 7 pots (type bonne maman) :

1,2 kilo de fraises équeutées et coupées en petits morceaux (env. 1cm)

350 g de kumquat

1,6 kilo de sucre cristallisé

3/4 de sachet de vitpris

Couper les kumquats en 2, retirer les pépins et recouper chaque moitié en 4 ; les recouvrir d'eau et laisser macérer une nuit au réfrigérateur.

Le lendemain faire bouillir doucement le mélange 15 min à couvert. Eventuellement passer à la moulinette pour éliminer les morceaux. Porter les fraises à ébullition et bien les écraser avec un presse purée.

Mélanger les deux dans la bassine à confiture, y ajouter le vitpris mélangé avec 2 cuillerées à soupe de sucre, et porter le tout à forte ébullition pendant 3 minutes en remuant en permanence.

Ajouter le reste du sucre et porter de nouveau à forte ébullition pendant 3 minutes. Remplir les pots et fermer rapidement.

Remarque : la proportion 1/4 – 3/4 permet de conserver le goût des fraises en y ajoutant un peu de l'amertume des agrumes ; avec 1/3 - 2/3 on renforce la participation des agrumes, à moitié moitié le goût des kumquat devient dominant .

Confiture de figues, agrumes

Le principe général est simple :

Préparation des figues et des agrumes séparément, puis mélange et cuisson en 2 temps : 3 minutes à forte ébullition après avoir mélangé le vitpris (préalablement incorporé avec 2 cuillers à soupe de sucre), puis 3 minutes à ébullition (forte mais contrôlée !) avec le reste du sucre.

Figues - citron vert

Recette du 22 septembre 2007

Permet d'obtenir un peu plus de 8 pots (type bonne maman) :

1,5 kilo de figes pelées (*pour peler les figes coupées en 2 une petite cuiller bien ronde et au bord coupant marche bien...*)

3 citrons verts (2 si on veut moins d'arôme citron vert)

1,450 kilo de sucre cristallisé

2/3 de sachet de vitpris

Peler les citrons pour recueillir les zestes, les mettre dans 20 à 50 cl d'eau et faire bouillir doucement 10 min à couvert, rajouter le jus des citrons et mixer le tout pour réduire la taille des zestes

Faire mijoter les figes dans une marmite couverte, en y rajoutant 20cl d'eau, pendant 5 à 10mn (8).

Mélanger les deux dans la bassine à confiture, y ajouter le vitpris mélangé au préalable avec 2 cuillerées à soupe de sucre, et porter le tout à forte ébullition pendant 3 minutes en remuant en permanence.

Ajouter le reste du sucre et porter de nouveau à forte ébullition pendant 3 minutes. Remplir les pots et fermer rapidement.

Figues - oranges

novembre 2009

On peut faire également sur le même principe une excellente confiture figes orange avec 3 oranges de préférence non traitées (+1 citron vert éventuellement) dont on utilise le jus pour mélanger avec les figes, + le zeste d'une ou 2 oranges avec celui du citron vert.

Figues – kumquat

Septembre 2011

Pour 10 pots de confiture :

1,6 kilo de figes pelées (voir ci-dessus)

350g de kumquat

2,1 kg de sucre (égalité avec le poids final de la purée de fruit)

¾ de sachet de vitpris (30g)

Préparer les figes comme pour les autres recettes (*peler, cuisson mijotée avec 20cl d'eau pendant 5 à 10 mn, écraser*).

Préparer les kumquats comme pour la fraise-kumquat (*couper les kumquats en 2, retirer les pépins et recouper chaque moitié en 4 ; les recouvrir d'eau et laisser macérer une nuit au réfrigérateur. Le lendemain faire bouillir doucement le mélange 15 min à couvert.*

Éventuellement passer à la moulinette pour éliminer les morceaux).

Réaliser la cuisson en 2 temps comme indiquée ci-dessus.

Figues, groseilles

Recette du 29 septembre 2007

Permet d'obtenir un peu plus de 10 pots (type bonne maman) :

1,5 kilo de figes pelées (*pour peler les figes coupées en 2 une petite cuiller bien ronde et au bord coupant marche bien...*)

700 à 800 grammes de groseilles

2,300 kilos de sucre cristallisé

¾ de sachet de vitpris

Faire mijoter les figes pelées dans une marmite couverte, en y rajoutant 20cl d'eau, pendant 5 à 10mn (8) (les écraser avec un presse purée à main).

Procéder de même pour les groseilles, séparément (rajouter 10cl d'eau).

Mélanger les deux dans la bassine à confiture, y ajouter le vitpris mélangé au préalable avec 2 cuillerées à soupe de sucre, et porter le tout à forte ébullition pendant 3 minutes en remuant en permanence.

Ajouter le reste du sucre et porter de nouveau à forte ébullition pendant 3 minutes.

Remplir les pots et fermer rapidement.

Gelée de coing groseilles

Recette du 24 décembre 2003

1,2 kilo de coings (= 2 gros et 2 petits)

1 kilo de groseilles

1 kilo de sucre cristallisé (à ajuster)

¼ de sachet de vitpris (sans doute pas obligatoire)

Ne pas éplucher les coings, simplement enlever le duvet en les frottant, puis les couper en quartiers en mettant dans une mousseline les pépins. Mettre les quartiers dans une grande casserole ou une cocotte et les recouvrir d'eau. Faire cuire à couvert avec les pépins jusqu'à ce que la chair des coings soit tendre (environ 20 minutes). Garder les quartiers après les avoir égouttés pour une pâte de coings, récupérer tout le jus de cuisson (avec la quantité indiquée j'ai récupéré 650g de jus).

Faire cuire séparément les groseilles dans la bassine pendant 8 minutes avec un verre d'eau (les écraser pour exprimer le jus). Filtrer dans un tamis ou une mousseline pour récupérer le jus (avec 850 g de groseilles j'ai récupéré environ 350 g de jus).

Peser une quantité de sucre égale au total des poids des jus. Mélanger le tout et remettre les pépins, porter à ébullition forte pendant 3 minutes. La gelée est prête à mettre en pots (6 à 7 pots avec ces quantités)

Remarque : j'ai ajouté ¼ de sachet de vitpris pour être plus sûr, avec la procédure traditionnelle : mélange avec 2 cuillers à soupe de sucre et faire bouillir l'ensemble très fort pendant 3 minutes avant de mettre le sucre .

Remarque le 19/10/2009 : 1,3 kg de coings en morceaux donnent 1200 g de « jus », avec 1,3 kg de groseilles qui donnent 900g de jus, plus 2100g de sucre et 1/3 de sachet de Vitpris = 10,5 pots.

Remarque le 10/9/2011 : gelée de coings seuls : avec 2100 g de coings on obtient 1400 g de jus (soit les 2/3 du poids initial). En ajoutant 1450 g de sucre et 1/3 de sachet de vitpris j'ai obtenu 6,5 pots de gelée.

Confiture de coing poires

Recette du 25 octobre 2011

1,2 à 1,5 kilo de coings (pour obtenir environ 900 g de jus cuit)

1,4 kg de poires (donne 1300g de poires épluchées)

1 kilo de sucre cristallisé (à ajuster)

1,5 sachet de vitpris (=60g) car la poire a tendance à « contrer » l'effet gélifiant du coing

Ne pas éplucher les coings, simplement enlever le duvet en les frottant, puis les couper en quartiers en mettant dans une mousseline les pépins. Mettre les quartiers dans une grande casserole ou une cocotte et les recouvrir d'eau. Faire cuire à couvert avec les pépins dans une mousseline jusqu'à ce que la chair des coings soit tendre (environ 20 minutes). Garder les quartiers après les avoir égouttés pour une pâte de coings, récupérer tout le jus de cuisson.

Faire cuire séparément les poires épluchées et coupées en fines tranches dans la bassine pendant 8 minutes (éventuellement plus si les poires ne sont pas trop mûres) avec un verre d'eau (environ 20 cl). Peser la quantité de sucre égale au poids total des fruits cuits.

Mélanger les 2 fruits et porter à ébullition pendant 3 minutes avec le vitpris, préalablement mélangé à 2 cuillers à soupe de sucre, en remuant en permanence. Rajouter le reste du sucre et porter à nouveau à ébullition pendant 3 minutes en remuant continûment. J'ai obtenu 10 pots de confiture avec ces quantités.

Confiserie

Pâte de coings

Passer les quartiers de coing cuits précédemment (voir recette gelée de coings) au moulin à légumes (tamis fin) pour récupérer la pulpe (j'ai récupéré environ 800g de pulpe). Peser la même quantité de sucre et mélanger ; faire cuire en mélangeant sans arrêt pendant environ 20 minutes : le mélange change progressivement de couleur (devient doré et un peu translucide), en fin de cuisson la pâte ne doit plus adhérer à la casserole. Etaler la pâte sur une plaque huilée en épaisseur régulière (1 à 2 cms) et saupoudrer de sucre cristallisé. Laisser sécher 2 à 3 jours avant de découper en morceaux de la taille d'une pâte de fruit...

Coulis de figues

1,5 kilo de figues pelées (*pour peler les figues coupées en 2 une petite cuiller bien ronde et au bord coupant marche bien...*)

300 grammes de sucre cristallisé (1/5 du poids des figues)

Jus d'1/2 citron

Ecraser les figues pelées, passer au mixer pour avoir une purée homogène en y rajoutant le jus de citron. Mélanger le sucre et laisser mijoter à couvert pendant 5 minutes. On peut verser le coulis dans des sachets en plastique et congeler pour utiliser dans toute recette.

Recette du 20 octobre 2011

Marrons glacés

23/11/2008

1 kilo de châtaignes pelées (*env. 1,2 kg de châtaignes*)

1 kilo de sucre cristallisé

1 gousse de vanille

1 pèse sirop gradué en densités

Première étape, la plus difficile : peler les châtaignes. Il faut enlever la coque puis la peau qui recouvre le marron.

1. Pour les coques : inciser les coques sans blesser le fruit et les tremper pendant 1 minute dans l'eau bouillante : cela ramollit un peu les coques et permet de les ôter plus facilement avec un couteau pointu.
2. Pour les peaux il faut procéder de même mais c'est plus délicat car les fruits èchent et se refroidissent rapidement. Il est donc souhaitable de procéder par « lots » de 10 châtaignes au maximum (dépend de votre rapidité et de l'endurance des doigts aux marrons brûlants...)
3. Puis on cuit les châtaignes en les mettant dans l'eau froide, ébullition 20 minutes environ.

Ensuite vient la confiserie proprement dite qui prend 4 jours (après la cuisson qu'on peut faire la veille...): on fait tremper successivement les marrons dans des sirops de concentration de plus en plus élevée, pendant 24 heures chaque fois, en immergeant les marrons dans le sirop en ébullition et en laissant reposer 24heures. Entre chaque trempage on fait égoutter les fruits.

1. Sirop initial : 700g de sucre pour 1l d'eau : densité = 1,16 ; 20° Baumé. Y mettre la gousse de vanille

2. deuxième sirop : densité 1,19 ; 24° (obtenu en faisant bouillir environ 3 minutes le sirop précédent et/ou en rajoutant du sucre (env. 100 à 150g.). Surveiller la densité avec un pèse sirop.

3. troisième sirop : densité 1,24 ; 28° (« nappe »), même processus

Vient ensuite l'étape finale :

4. quatrième sirop : densité 1,28 ; 32° (« petit perlé »). Jeter les marrons dans le sirop bouillant et les laisser bouillir 2 minutes, puis égoutter.

5. Glaçage : monter encore la densité du sirop jusqu'au « petit soufflé » densité 1,30 ; 34°. Travailler le sirop avec une spatule pour le faire blanchir et y tremper les marrons pour bien les enrober, puis les mettre sur une plaque. Les sécher à l'étuve (80 à 100°C) pendant 15 à 30 minutes, laisser refroidir tranquillement : c'est fini !

Pralines

150 grammes d'amandes ou noisettes

150 grammes de sucre

150 grammes d'eau (15 cl)

Mélanger le sucre et l'eau dans une poêle profonde (wok par exemple) et y mettre les amandes ou noisettes. Chauffer à ébullition en remuant jusqu'à ce que le sirop épaississe puis disparaisse : le « grand cassé ».

On continue à chauffer pour transformer le sucre en caramel : il y a fusion du sucre et léger brunissement. Il faut remuer en permanence pour que ce caramel enrobe bien les graines. Ne pas trop chauffer pour éviter que le caramel ne commence à sentir le brûlé (éventuellement retirer la poêle quelques instant tout en remuant).

Il faut arrêter au moment où l'enrobage est jugé adéquat (pas facile) et où les pralines se séparent toujours bien. Attention à partir d'un certain moment elles se collent entre elles et le caramel brunit trop !

Laisser refroidir en continuant à remuer jusqu'à être sûr que les pralines ne se colleront plus.

On peut verser l'ensemble sur une plaque de four ou un marbre huilé. C'est fini, mais préparez vous à en refaire, car un bol de pralines sur un table ne subsiste en général pas longtemps !

20/11/2008 Recette communiquée par Danièle Dallo

Macarons

Proportions en poids :

blancs d'œuf	1 (3 blancs = env 100g pour 20 à 25 macarons doubles de 3 à 4 cms de diamètre)
--------------	---

amandes en poudre	1,3
-------------------	------------

sucre glace	1,6
-------------	------------

sucre en poudre	0,5
-----------------	------------

Colorant alimentaire correspondant à la couleur recherchée. Le colorant en poudre, plus concentré, est plus adapté, à manipuler avec précaution ; la ganache entre les deux moitiés dépend du parfum, voir à la fin de la recette.

Mixer très finement et/ou tamiser le mélange sucre glace - amandes en poudre, battre les blancs en neige très ferme. On rajoute progressivement le sucre en poudre (très peu au début, le reste à la fin); il faut battre assez longtemps pour obtenir la consistance désirée. Introduire le colorant vers la fin.

Mettre les blancs battus dans un récipient et y rajouter en malaxant le mélange de poudres. On doit obtenir à la fin une pâte épaisse qui coule en ruban et d'apparence brillante. Cette pâte est mise dans une poche à douille avec un orifice convenable (rond de diamètre 5 à 8mm). On prépare la plaque de cuisson : recouverte de papier sulfurisé. On peut mettre sous le papier sulfurisé le "modèle" de macarons (*cercles tracés sur une feuille, régulièrement espacés qu'on trouve sur internet*). On prépare avec la poche à douille des petits tas circulaires de 2 à 4 cms

de diamètre sur la plaque. Il faut laisser reposer ainsi au moins 1/2 heure. Chauffer le four (chaleur tournante) à 160°C. Faire cuire les macarons 15 minutes, par période de 5 minutes entre lesquelles on ouvre la porte du four pour évacuer l'humidité (mettre 2 plaques vides sous la plaque de cuisson, ce qui permet de donner l'aspect "pâtissier" aux gâteaux, avec les craquelures à la base).

Le point délicat est le décollage des macarons... Je sors le papier sulfurisé de la plaque et le retourne sur le plan de travail, macarons en dessous, et j'humecte légèrement le papier avec une éponge mouillée, ce qui facilite le décollage. Parfois ils se décollent tous seuls...

Pour mettre entre les deux coques:

Caramel au beurre salé:

100g de sucre en poudre

50g de beurre doux

5 g de fleur de sel

3 à 5 cl de crème fraîche (la proportion de crème règle la « fluidité » du caramel, avec 10cl de crème il reste trop liquide).

Faire fondre le sucre à sec dans une casserole très chaude en remuant sans arrêt. Eviter absolument que le sucre ne se carbonise (le caramel doit être blond et homogène). Ajouter le beurre et le sel en mélangeant sans arrêt, puis la crème (attention aux projections). Tout doit être fait très vite (quelques minutes). Quand la pâte est homogène la verser dans un bol et laisser refroidir avant d'étaler sur les macarons qu'on met ensuite au réfrigérateur au moins une nuit.

Spéculoos:

100 g de spéculoos

130g de lait concentré sucré (1/3 de boîte)

1 feuille de gélatine

60g de beurre

1 cuiller à café de jus de citron

1 cuiller à café d'huile

Faire tremper 10 mn la feuille de gélatine dans l'eau. Mixer finement les biscuits émiettés et le lait concentré, avec le beurre mou et l'huile. Chauffer le jus de citron et le mélanger à la gélatine puis l'incorporer dans la pâte et mixer jusqu'à homogénéité. Etaler sur les macarons.

Confiture :

On peut mettre une confiture assez ferme éventuellement mélangée avec du chocolat blanc, ou de la crème de marrons.

Ganache à l'orange :

chocolat blanc :150 g

Jus d'1/2 orange

Crème liquide : 20 g

Arôme orange concentré (huile essentielle): 5 à 10 gouttes

Faire fondre le chocolat au micro ondes préparer un mélange bien lisse et homogène avec la crème et le jus d'orange, en rajoutant à la fin l'arôme.

Ganache au citron (recette Ladurée) :

Sucre en poudre 160g

Zeste d'un citron (≅5g)

Amidon de maïs 5g

Œufs : 3

Jus de citron 110ml

Beurre (ramolli) 235g

Mixer ensemble le sucre et le zeste ; ajouter l'amidon, les œufs (1 à la fois) et le jus de citron. Mettre la crème obtenue dans une casserole et cuire en mijotant jusqu'à épaississement. Laisser refroidir hors de la flamme jusqu'à une température de 60° environ ;

ajouter le beurre ramolli et mixer pour obtenir un mélange homogène. Mettre au réfrigérateur dans un récipient étanche pendant 12h min, afin que la ganache devienne ferme.

Recette modifiée le 6 janvier 2013

Humour

Objet: NOEL

Si vous manquez d'idées de repas pour Noël, voici la recette de la dinde au Whisky !

Etape 1: Acheter une dinde d'environ 5 kg pour 8 personnes et une bouteille de whisky, du sel, du poivre, de l'huile d'olive, des bardes de lard,
Etape 2 : La barder de lard, la ficeler, la saler, la poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive
Etape 3 : faire préchauffer le four thermostat 7 pendant dix minutes.
Etape 4 : Se verser un verre de whisky pendant ce temps là.
Etape 5 : Mettre la dinde au four dans un plat a cuisson.
Etape 6 : Se verser ensuite 2 verres de whisky et les boire.
Etape 7 : Mettre le thermostat a 8 après 20 minutes pour la saisir.
Etape 8 : Se bercer 3 verres de whisky.
Etape 9 : Après une demi heure, ouvrir l'oven et surveiller la cuisson de la dinde.
Etape 10 : Brûler la bouteille de biscuit et s'enfiler une bonne rasade derrière la bravate - non - la cravate.
Etape 11: Après une demi heure de blues, tituber jusqu'au bout. Oubi la putain de bordel du bout et rebouter - non - revouter - non - recouter - non - enfin, mettre la guinde dans l'autre sens.
Etape 12 : Se pruler la main avec la putain de bordel du bout en la refermant - bordel de merde.
Etape 13: Essayer de s'asseoir sur une putain de chaise et se reverdir 5 ou six verres de whisky ou le contraire, je sais blues.
Etape 14 : Buire - non - luire - non - cuire - non - ah ben si- cuire la bringue bandant 4 heures.
Etape 15 : Et hop, 5 verres de plus. Ça fait du bien par où que ça passe.
Etape 15 : Retirer le four de la dinde.
Etape 16 : Se rebercer une bonne goulée de whisky.
Etape 16bis : Essayer de sortir le bout de la saloperie de dinde de nouveau parce que ça a raté la première fois.
Etape 17: Rabasser la dinde qui est tombée par terre. L'essuyer avec une saleté de chiffon et la foutre sur un plat, ou sur un clat, ou sur une assiette. Enfin, on s'en fout...
Etape 18 : Se péter le gueule à cause du gras sur le barilage, ou le carrelage, de la bousine et essayer de se relever.
Etape 19 : Decider que l'on est aussi bien par terre et biner la bouteille de whisky.
Etape 20 : Ramper jusqu'au lit, dormir toute la nuit.
Etape 21: Manger la dinde froide avec une bonne mayonnaise, le lendemain matin et nettoyer le bordel que tu mis dans la cuisine la veille pendant le reste de la journée.

JOYEUX NOËL Hips !