**Recettes Amis**

Tarte à la moutarde : (Arlette) x

Pâte feuilletée - Moutarde - comté en lamelles – tomates – sel / Poivre - herbes de Provence

Cuire 45 minutes / Four 7 (220°)

Taboulé : (Chantal Todeschini ?)x

3 verres de semoule fine – 1 concombre pelé (coupé en rondelles fines) – 500 g de tomates (enlever les pépins)

1 oignon blanc – 2 dl d’huile d’olive – 3 jus de citrons – persil – menthe – poivre

Taboulé : (Yvette Gros) x

(À faire la veille)

Dans un saladier, faire le jus pour 500 g de coucous grains moyens, avec : 4 citrons pressés – 2 concombres mixés en purée le milieu de 5 tomates – 1 verre d’huile d’olive (ou autre) – sel – poivre

(Gouter le taboulé, une fois gonflé pour rectifier l’assaisonnement et ajouter un peu d’eau si on le trouve trop sec)

Persil haché – oignons peu forts (blanc ou rouge) coupés en lamelles (ne jamais les mouliner)

6 branches de menthe hachée (seulement les feuilles)

Mettre le couscous dans ce jus, puis couper en petits morceaux, le reste des tomates. Ajouter un verre d’eau.

Mettre au frigo, brasser de temps en temps, avec 2 fourchettes et soulever la semoule

Salade Camarguaise : x

Riz – maïs – concombre – surimi au crabe – radis – macédoine de légumes – 1 poivron rouge – (bien assaisonner)

Pour 1 kg de riz : 2 boites de maïs (ou moins) – 2 concombres -2 bottes de radis (coupés en rondelles) –

1 grosse boite + 1 petite boite de macédoine de légumes – 1 poivron rouge – 2 surimis

Salade : (Michèle Clément) x

Tomates coupées en dés et épépiner – 1 concombre (pas épluché) – 1 ou 2 oignons (blanc ou rouge)

3 poivrons (vert rouge jaune) – 1 ou 2 avocats (les mettre au dernier moment) – menthe ciselée

Vinaigrette (pour une grosse salade) : 3 cuillères à soupe de vinaigre – sel – poivre – 6 cuillères à soupe d’huile d’olive

Quiche au fromage de chèvre : (Michèle Clément) x

1 pâte feuilletée – 150 g de fromage de chèvre frais – 2 œufs entiers (à intégrer au fromage de chèvre)

1 pot de 25 cl de crème fraiche – poivre – sel – menthe

Cuire 20 à 30 minutes au Four à 180°

Quiche sans pâte : x

150 g de lard fumé – 10 g de beurre - 3 œufs – ½ litre de lait – 100 g de farine – 100 g de gruyère râpé

Sel – poivre – noix de muscade

Faire revenir le lard coupé en dés, dans le beurre

Casser les œufs, remuer, ajouter la farine, remuer à nouveau

Puis verser le lait, le gruyère, le lard, l’assaisonnement, verser dans une tourtière de 28 cm

Cuire 40 minutes, au Four Th 7

Cake au jambon : x

200 g de jambon – 160 g d’olives vertes (dénoyautées) – 200 g de gruyère râpé – 200 g de farine – 1 pincée de sel – poivre – 4 œufs – 10 cl d’huile – 10 cl de vin blanc – 1 paquet de levure

Cuire 30 à 45 minutes / Four moyen 125° puis 200° les 15 dernières minutes

Tomates en bocaux : (Michèle Béréyziat) x

Couper les tomates en quartiers (sans enlever, ni les grains, ni la peau), ajouter échalotes ou oignons (ou les 2 selon le goût) ail (facultatif) + bouquet garni (thym – laurier – persil) - sel – poivre

Laisser cuire longtemps à feu doux (1 heure à 1 heure ¼)

Passer au moulin à légumes, mettre en pots en les retournant

Croutes / Baguettes (Françoise ?)x

50 petits pains ou 4 baguettes

500 g de comté (en dés) – 300 g jambon fumé (en dés) – 2 œufs entiers – 200 g beurre ramolli – persil –

1 gros oignon - 3 ou 4 gousses d’ail – sel – poivre

Préchauffer le Four Th 7/8 (bien chaud)

Faire gratiner.

**Recettes Amis** (suite)

Tartiflette : x

Pour 4 personnes : faire revenir 3 oignons (émincés) pendant 10 minutes, puis un peu après ajouter 200 g de lardons

Dans un plat à gratin : couper les pommes de terre crues (en rondelles) sel – poivre, ajouter le mélange lard, oignons

Ajouter 1 ou 2 verres de lait, poser le reblochon (coupé en 2) dessus les ingrédients

Cuire 45 minutes à 1 heure / Four moyen 6 (200°)

Ratatouille : (Chantal Todeschini) x

Couper en petits cubes : 2 kg de tomates – 300 g d’oignons – 3 céleris branche – 3 poivrons (1 rouge – 1 jaune – 1 vert)

3 ou 4 carottes – 1 poignée de haricots verts – 1 verre d’huile d’olive – 1 verre de vinaigre de cidre – sel – (sucre 1 c à soupe)

Cuire 2 heures, puis mettre 400 g de thon au naturel et cuire de nouveau ½ heure

Ratatouille (autre façon) x

2 kg tomates – 300 g oignons – haricots verts (une poignée) - céleri branche (3 branches) – carottes (10 rondelles)

3 poivrons (1 jaune, 1 rouge, 1 vert) 600 g de thon au naturel

1 verre d’huile d’olive – 1 verre de vinaigre blanc – 1 cuillère de gros sel – 1 cuillère de sucre fin

Couper les légumes en dés (mais pas le thon)

Mettre dans des bocaux (ou des pots à confiture), la ratatouille doit être très chaude

Cuire 1 h ½ avec couvercle, puis ajouter le thon, cuire encore ½ heure

Retourner les bocaux (ou pots) à l’envers pendant une demie journée

Gratin de carottes : (Arlette) x

1 à 3 Kg de carottes (selon nombre de personne)

Couper les carottes en morceaux, faire cuire ¾ d’heure à 1 heure avec ail, échalotes, sel, poivre

En fin de cuisson, bien les faire égoutter, les mouliner avec ail et échalotes, ajouter 1 à 3 cuillères de crème fraiche,

2 à 3 œufs, noix de muscade râpée.

Faire gratiner, après avoir parsemer de chapelure

Petits farcis au riz : (Jean-Jacques) x

Tomates – Courgettes rondes – Gros champignons de Paris –

Pour la farce :

Faire revenir la viande (tranche de noix de veau) avec des petits oignons blancs,

Mouliner au robot : 3 à 4 biscottes ou pain grillé – la viande en cube, puis mettre un bloc de jambon blanc

Mouiller avec du lait chaud, ajouter du persil haché – poivre – un œuf entier

Vidés et mixés l’intérieur des tomates et l’intérieur des courgettes

Dans un plat étaler le riz cru, mettre la chaire des tomates et des courgettes, sur le riz bien mélanger.

Farcir les légumes et remettre les couvercles des tomates et des courgettes.

Beurrez un plat à gratin et mettre au four chaud, cuire pendant 1 heure

Si le riz et sec, ajouter du bouillon de légumes

 Cassolettes de moules aux légumes : x

 2 litres de moules – 1 bulbe de fenouil – 2 carottes – 1 oignon – 1 échalote – 30 cl de crème fluide

 2 jaunes d’œuf – 30 g de beurre - ½ citron – sel

1. Gratter les moules sous un filet d’eau froide, rincez-les, puis égouttez-les soigneusement

 Mettez-les dans un fait-tout, couvrez-les et faites-les ouvrir sur feu vif en mélangeant souvent

 Eteignez le feu lors que toute les moules sont ouvertes, égouttez-les, recueillez le jus et filtrez-le à travers

 une passoire fine. Eliminez les coquilles, réservez les moules

1. Nettoyez le fenouil et pelez les carottes. Découpez-les en très petits dés. Pelez et émincez finement l’oignon et l’échalote. Dans une casserole, faites chauffez le beurre, ajoutez tous les légumes, salez, couvrez et laissez cuire 5 minutes
2. Versez ensuite le jus des moules et la crème, puis laissez cuire une vingtaine de minutes à découvert sur feu doux.

 Délayez les jaunes d’œuf et la moitié du jus de citron, dans la sauce

 Préchauffez le four Th 8 (240°)

1. Répartissez les moules dans les cassolettes ou des petits plats à four, ajoutez les légumes, arrosez avec la sauce
2. Passez 5 minutes au four, juste pour réchauffez, serez bien chaud.

**Recettes Amis** (suite)

Poulet en sauce : (Claudine Charles) x

A faire la veille :

Mettre les morceaux de poulet dans un grand plat ou un grand saladier

Mettre de l’huile de façon à ce que les morceaux soient bien huilés

Mettre du sel, poivre, ail écrasé, oignon, thym, clou de girofle

Les retourner de temps à autre

Dans un poêle ou une cocotte, mettre de la margarine, faire bien chauffer

Mettre quelques morceaux, de façon à ce qu’ils ne soient pas serrés, pour qu’ils dorent bien

Quant ils sont bien dorés, les enlever, les mettre avec les morceaux crus et mettre d’autres morceaux à cuire

Mettre tous les morceaux dorés à cuire définitivement dans la cocotte

Mettre un peu d’eau, ne pas recouvrir les morceaux de viande, remettre du sel, poivre, réajuster l’assaisonnement

 et ajouter carottes, champignons

Laisser cuire à feu doux une bonne ½ heure (à surveiller)

Mettre ½ citron au dernier moment

Civet de chevreuil ou de sanglier : (Arlette) x

Marinade : 24 à 48 heures avant cuisson

1 à 2 litres de vin (12°à 13°) – 1 grosse échalote – 2 gousses d’ails – 1 grosse carotte coupée en rondelles

Persil – thym – laurier – 1 clou de girofle.

Faire chauffer le vin, faire faire 1 gros bouillon, puis le laisser refroidir un peu,

Verser le bouillon sur la viande dans laquelle aura été ajouté tous les ingrédients

Cuisson : égoutter les morceaux de viande, les essuyer sur un linge pour qu’ils reviennent mieux

Faire dorer la viande dans un peu de beurre et d’huile, flamber au cognac, puis ajouter 1 à 2 verres de farine en mélangeant bien avec les morceaux de viande.

Faire dorer un peu la viande avec la farine, puis ajouter la marinade complète,

 Rajouter sel et poivre si nécessaire, ajouter 1 cube de bouillon de bœuf.

Faire cuire au moins 2 heures à feu doux en surveillant que la viande et la sauce n’attache pas trop au fond de la casserole.

**Recettes Amis** (suite)

 Tarte à la banane : x

 Marinade : 30 minutes – préparation : 10 minutes – cuisson : 20 à 30 minutes

 5 belles bananes mûres – 1 citron vert – 60 g de sucre roux – 1 petit verre de rhum – ½ cuillère à café de cannelle –

 1 rouleau de pate feuilletée

1. Pressez le citron vert et réservez-le, puis mélanger le rhum, la moitié du sucre et la cannelle en poudre
2. Pelez les bananes et les couper en rondelles de 5 mm d’épaisseur, arrosez-les de jus de citron vert au fur et à mesure

 pour empêcher qu’elles noircissent, ajoutez le mélange rhum, cannelle, et sucre, laissez mariner 30 minutes

1. Beurrez et farinez un moule à tarte de 28 cm, étalez la pâte, piquez avec une fourchette et placez le moule au frigo jusqu'à la fin de la marinade

 Préchauffez le four Th 7 (180°)

1. Couvrez la pâte des bananes marinez avec le reste de sucre roux et cuire au four 20 à 30 minutes jusqu’à ce quelle soit dorée

Diplomate : (Jeannette) x

20 biscuits cuiller – 100 g écorce orange confite – 100 g raisins secs – 4 cuillères de rhum – ¼ litre de lait

1 gousse de vanille – 100g sucre – 3 œufs

Faire macérer les raisins secs et les écorces orange (coupés en lamelles) dans le rhum

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue, et le sucre

Dans une terrine, battre les œufs en omelette, verser dessus le lait bouillant (verser lentement)

Dans un moule à charlotte, disposer une rangée de biscuits, alterner avec une couche de raisins + écorces

Puis de nouveau biscuits, raisins + écorces

Terminer par les biscuits, remplir le moule aux ¾

Verser dessus, mais lentement, le mélange lait - œufs

Mettre à cuire au bain marie, 30 minutes Four Th 6

Laisser refroidir jusqu’au lendemain

Servir froid accompagné d’une crème anglaise, parfumée au rhum

 Saucisson surprise : x

 30 biscuits boudoirs – 4 cuillères à soupe de crème – 100 g de beurre – 4 cuillères à soupe de cacao

 15 cerneaux de noix – sucre glace

 Ecraser les biscuits et mélanger tous les ingrédients, sauf le sucre glace

 Mettre en forme de saucisson, froisser du papier d’aluminium, placer le saucisson dedans et mettre au frigo au moins 2 heures

 Puis rouler dans le sucre glace

Biscuits aux flocons d’avoine : Nadine Blanc

3 verres de flocons d’avoine – 1 verre de cassonade – ¾ de verre d’huile – 1 verre de farine – 2 œufs – 1 sachet de levure

+ Chocolat – pralines – pralin – noix – noisettes

Cuire au Four à 180 ° pendant 15 minutes