



CUISINONS POUR DE BON

N°6 · HIVER · 2019



COLLECTION HIVER

RECETTES POUR UN HIVER COCOONING

PHOTOS & RECETTES MARINE ET JUSTINE

L'hiver est l'occasion de plats réconfortants ! Qui plus est, les occasions sont nombreuses de préparer de bons petits plats : Chandeleur, Mardi Gras ou encore Saint Valentin, ce livret de recettes regorge d'idées pour faire plaisir à ceux que vous aimez.

SOMMAIRE

03 Entrées

08 Plats

14 Desserts & Boissons

ENTRÉES



Hoummous à la spiruline

Vous souhaitez réaliser un hoummous qui change de l'ordinaire ? Réalisez celui-ci à base de spiruline en paillettes, pour un effet santé en plus !

Nb de personnes : 4

Préparation : 10 min

Cuisson : 0 min

Ingédients

- 1 càs de spiruline en paillettes
- 200 gr de pois chiches
- 1 càc de cumin moulu
- 2 càs d'huile d'olive
- 1 càs de persil frais haché
- 1 gousse d'ail
- 1/2 verre d'eau froide (100 ml environ)
- Sel et poivre

Préparation

- Mélangez la spiruline en paillettes avec l'eau froide et laissez revenir quelques minutes jusqu'à obtenir une pâte un peu liquide.
- Mixez cette pâte avec les pois chiches égouttés.
- Ajoutez le cumin, l'huile, le sel, le poivre et le persil.
- Dégustez avec des crackers à température ambiante !

*Réalisé avec la spiruline de
Beauce de Dominique et Patrick*





Oeuf cocotte jambon cru et bleu

Pour une entrée avec du caractère et de la douceur à la fois, optez pour cet oeuf cocotte au jambon et au bleu. Attention, les mouillettes sont de rigueur !

Nb de personnes : 2

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

Ingédients

- 2 oeufs
- 4 tranches de jambon sec
- 150 gr de brebis au bleu
- 4 càs de crème fraîche
- sel et poivre

Préparation

- Coupez le jambon sec en petits morceaux. Réservez.
- Faites de même avec le bleu.
- Mélangez ensemble, le jambon, le bleu et la crème fraîche.
- Salez et poivrez à votre convenance.
- Déposez la préparation dans deux petites cocottes.
- A l'aide d'une grande cuillère, faites un petit « volcan » au centre de la cocotte, et ajoutez-y le blanc de l'oeuf.
- Déposez vos deux cocottes dans un grand plat, remplissez le d'eau jusqu'au deux tiers des cocottes.
- Faites ainsi cuire au bain marie pendant 10 minutes. Puis ajoutez le jaune et laissez encore cuire 2 minutes.
- Le jaune doit être bien coulant et le blanc cuit !

Réalisé avec le bleu de la Fromagerie Seigneuret



Mont d'or aux champignons

Pour réchauffer le cœur et les esprits, rien de meilleur qu'un délicieux Mont d'Or, ici il est accompagné de petits champignons et de vin blanc !

Nb de personnes : 4

Préparation : 10 min

Cuisson : 25 min

Ingrédients

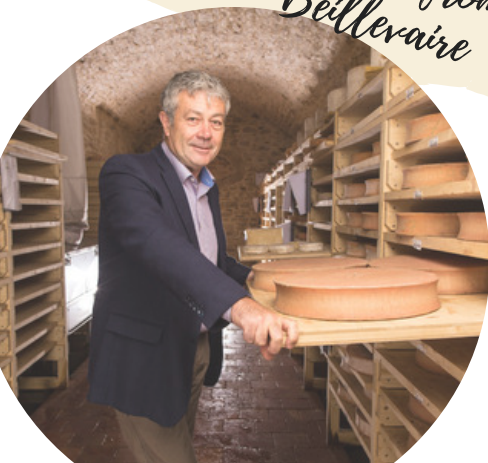
- 100 gr de champignons de Paris
- 3 càs de vin blanc
- 1 gousse d'ail
- un filet d'huile d'olive
- sel et poivre
- un Mont d'Or

Préparation

- Préchauffez votre four à 220°C.
- Lavez et émincez les champignons.
- Faites-les revenir dans l'huile d'olive avec un peu d'ail.
- Creusez un peu le Mont d'or, ajoutez-y les champignons et le vin.
- Faites cuire à 220°C pendant 25 minutes.
- Dégustez bien chaud avec du pain de campagne !



*Réalisé avec le fromage de
Beilleraire*





Mousse de betterave et fromage frais

La betterave peut se cuisiner à toutes les sauces, mais elle se révèle véritablement une fois mélangée à du fromage de chèvre frais !

Nb de personnes : 4

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients

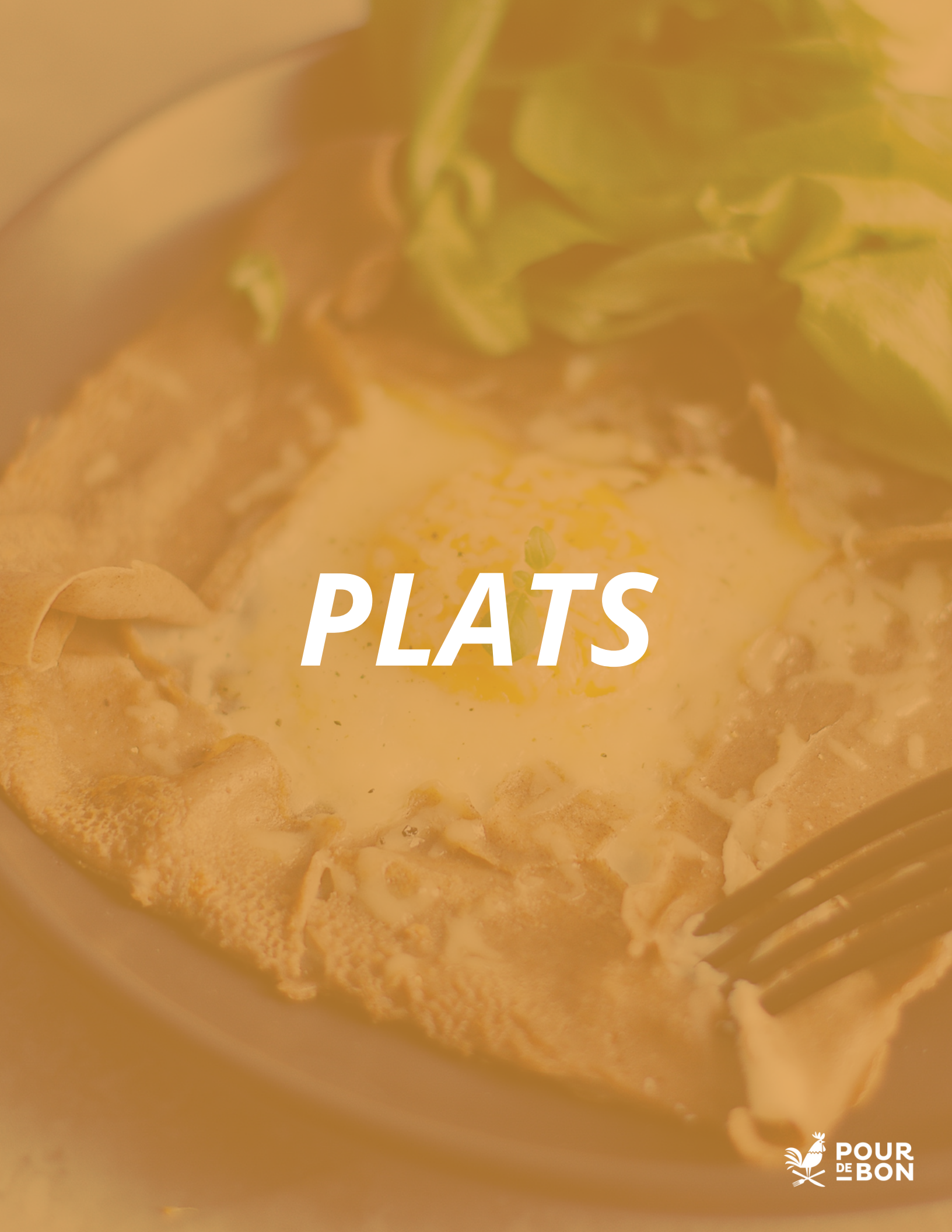
- 3 betteraves
- une càs de crème fraîche
- 200 gr de chèvre frais
- sel et poivre

Préparation

- Epluchez les betteraves et coupez les en morceaux.
- Faites les cuire dans l'eau bouillante salée au moins 30 minutes.
- Egouttez puis mixez avec la crème fraîche et la moitié de chèvre frais.
- Salez et poivrez à votre convenance.
- Laissez au réfrigérateur.
- Avant de déguster, ajoutez une cuillère de fromage frais et du poivre au dessus de la mousse.

*Réalisée avec les betteraves de
Julien Bouche*





PLATS



Galettes au sarrasin

Les galettes de sarrasin sont LES crêpes à faire pour en manger version salée, leur bon goût de sarrasin viendra rehausser n'importe quel aliment.

Nb de personnes : 2
Préparation : 20 min
Cuisson : 5 min

Ingrédients

- 330 gr de farine de sarrasin
- 2 pincées de sel
- 75 cl d'eau froide
- 1 oeuf

Préparation

- Mélangez la farine et le sel dans un saladier.
- A l'aide d'un fouet, versez l'eau en deux ou trois fois, tout en mélangeant la préparation.
- Vous devez obtenir une pâte lisse et assez épaisse.
- Ajoutez un oeuf (c'est ce qui va aussi donner sa belle couleur à la galette lors de la cuisson)
- Mélangez puis laissez reposer 1h au réfrigérateur.
- Imbibez de l'essuie tout d'huile, et graissez la crêpière.
- Versez une louche de pâte, attendre que la galette colore pour la décoller puis la retourner.
- Laissez cuire encore 1 mn environ.
- Ajoutez ensuite les garnitures qui vous conviennent.

Réalisées avec la farine de sarrasin du Moulin de Mirebeau





Galette complète

Après avoir appris à réaliser des galettes de sarrasin, préparez-vous à régaler vos invités avec cette recette de galette complète !

Nb de personnes : 1

Préparation : 10 min

Cuisson : 5 min

Ingédients

- une galette de sarrasin
- un oeuf
- une tranche de jambon blanc
- 30 gr d'emmental
- un peu de beurre demi-sel
- sel et poivre

Préparation

- Graissez votre poêle avec un peu de beurre.
- Déposez votre galette de sarrasin.
- Ajoutez le jambon, puis l'oeuf au centre.
- Laissez cuire à feu doux.
- Ajoutez l'emmental en le râpant au dessus de la galette.
- Salez et poivrez.
- Dégustez chaud avec une salade.

*Réalisée avec les oeufs
d'Elissalde*



Gratin dauphinois

Le classique gratin dauphinois est une valeur sûre de la gastronomie française, avec cette recette pas de risque de vous tromper !

Nb de personnes : 4

Préparation : 15 min

Cuisson : 50 min

Ingédients

- 1.5 kg de pomme de terre charlotte
- 2 gousses d'ail
- 30 cl de crème
- 100 gr de beurre
- 1 l de lait
- Muscade
- Sel
- Poivre

Préparation

- Préchauffez le four à 180°C.
- Epluchez vos pommes de terre, rincez-les bien à l'eau froide puis découpez-les (à la mandoline de préférence pour avoir des tranches de même taille).
- Hachez l'ail finement après avoir retiré le bulbe.
- Dans une casserole, portez à ébullition de lait, l'ail, le sel, le poivre et la muscade.
- Ajoutez les tranches de pommes de terre et laissez cuire encore 15 minutes.
- Beurrez un plat à gratin.
- Egouttez vos pommes de terre, et placez-les dans le plat à gratin.
- Ajoutez sur le dessus la crème fraîche et le beurre coupé en petits morceaux.
- Enfournes pour 50 minutes.
- Servez bien chaud en plat principal ou en accompagnement d'une viande rouge.



Réalisé avec les pommes de terre de Maison Bayard





Filet mignon

Le filet mignon c'est bon en toute saison, mais c'est quand même meilleur quand les températures sont encore un peu basses ! Avec cette sauce au miel, vous allez régaler vos invités c'est sur !

Nb de personnes : 4

Préparation : 20 min

Cuisson : 1h30 min

Ingrédients

- 600 gr de filet mignon de porc
- 30 gr de beurre demi-sel
- 50 gr de moutarde à l'ancienne
- 10 cl de crème liquide
- quelques brins de thym et de romarin
- sel, poivre

Préparation

- Coupez votre filet mignon en morceaux carrés.
- Dans un bol, mélangez ensemble la crème fraîche et la moutarde.
- Salez et poivrez ce mélange puis réservez.
- Faites fondre le beurre dans une poêle à feu vif.
- Lorsqu'il est noisette, faites revenir les morceaux de filet mignon pendant 5 minutes, de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés sur toutes les faces.
- Diminuez le feu, puis ajoutez la sauce précédemment préparée.
- Avec une spatule, grattez les sucs de la viande pour qu'ils s'incorporent bien à la crème et laissez cuire encore 5 minutes.
- Parsemez d'herbes et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Dégustez ce plat accompagné d'un bon gratin par exemple !

Réalisé avec la viande de Porc et Pink



Cassoulet

Pas d'hiver sans... Cassoulet ! Comme il n'y a pas un mais des cassoulets, nous avons choisi ici de le faire selon notre inspiration du moment !

Nb de personnes : 6

Préparation : 15 min

Cuisson : 5h

Ingédients

- 600 kg de haricots tarbais
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 bouquet garni
- 1 oignon piqué d'un clou de girofle
- 4 gousses d'ail
- Les viandes :
- 2 cuisses de canard confites
- 3 saucisses de Toulouse
- 300 gr de ventrèche fraîche salée
- 500 gr de travers de porc
- 500 gr d'épaule d'agneau
- 200 gr de couenne de porc
- 2 càs de graisse de canard
- 1 oignon jaune
- 4 gousses d'ail + 1 pour frotter le plat
- 1 bouquet garni
- 4 càs de purée de tomates
- 100 gr de chapelure de pain

Préparation

- La veille, faites tremper les haricots dans un grand volume d'eau froide (au moins 6 heures)
- Le jour même, égouttez-les et rincez-les avant de les placer dans une casserole et de les recouvrir d'eau froide. Salez l'eau, et portez le tout à ébullition. Egouttez les haricots, faites-les refroidir, puis replacez-les dans une casserole d'eau chaude avec le bouquet garni, la carotte et la branche de céleri coupés en morceaux, l'oignon piqué du clou de girofle, les gousses d'ail épluchées. Stoppez la cuisson au bout d'une heure, et réservez les haricots égouttés.
- Pendant la cuisson des haricots, commencez à faire revenir les viandes dans une cocotte à fond épais avec 2 cuillères à soupe de graisse d'oie : l'épaule d'agneau et le travers de cochon pour commencer. Réservez la viande dans un plat. Ajoutez la graisse d'oie dans la même cocotte, et commencez à faire revenir l'oignon émincé et les gousses d'ail écrasées. Ajoutez les viandes saisies, ainsi que la ventrèche coupée en morceaux et la couenne. Couvrez d'eau, salez et poivrez, ajoutez un bouquet garni, et le jus de tomates. Faites mijoter à feu doux pendant une heure.
- Au bout d'une heure, placez vos haricots au-dessus de vos viandes, et ajoutez par-dessus la saucisse de Toulouse coupée en 6 morceaux. Couvrez le tout d'un papier sulfurisé, et refermez le couvercle. Placez au four à feu moyen (160°C) pendant une heure.
- Sortez votre cocotte du four, saupoudrez le tout de chapelure de pain. Faites chauffer 2 heures à découvert, en prenant soin de « casser » régulièrement la croûte marron dorée qui se forme et de l'enfoncer dans le plat à la cuillère en bois.



- 15 minutes avant de servir, sortez votre cassoulet du four et couvrez la cocotte de son couvercle. Faites alors réchauffer dans un plat à part à 180 ° et pendant 10 min vos cuisses confites de canard, et terminez la cuisson par 3 à 5 minutes sous le grill. Placez vos cuisses au-dessus du cassoulet, que vous pouvez placer au four 5 min encore, afin qu'il soit servi bien chaud.

Réalisé avec la viande de la Ferme d'Enjacquet





DESSERTS & BOISSONS



Pie pops à la mirabelle

Des petites sucettes en forme de coeur à réaliser pour votre amoureux, vos enfants ou tous ceux que vous aimez !

Nb de personnes : 6

Préparation : 5 min

Cuisson : 15 min

Ingédients

- 1 pâte feuilletée
- 10 càc de confiture de mirabelles
- 1 oeufs
- 1 càs sucre cassonade

Préparation

- Etalez votre pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- A l'aide d'un emporte pièce en forme de coeur (ou avec la pointe de couteau), découpez environ 16 coeurs (pour former 8 sucettes).
- Dans la moitié des coeurs, déposez une petite cuillère à café de confiture de mirabelles.
- Déposez les 8 coeurs restants par dessus chaque coeur, et chiquez avec la pointe d'un couteau pour bien fermer les bords.
- Badigeonnez d'oeuf battu à l'aide d'un pinceau et saupoudrez de sucre cassonade.
- Faites cuire pendant 15 minutes à 180°C en surveillant la cuisson, les sucettes doivent être bien dorées.
- Sortez et laissez refroidir. Ajoutez les bâtonnets à l'extrémité des sucettes.

Réalisées avec la confiture de mirabelles d'Un Brun Gourmand



Beignets à la confiture de pommes tatin

Ces beignets de Mardi Gras ne laisseront personne indifférent, avec leur délicieux goût de tarte tatin, on vous parie qu'il n'en restera pas un !

Nb de personnes : 6

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

Ingédients

- 500 gr de farine
- 200 gr de lait
- 3 càs de sucre
- 2 oeufs entiers
- 70 gr de beurre
- sucre glace
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 500 gr de confiture Pommes tatin

Préparation

- Faites chauffer le lait à feu doux, pendant ce temps mélangez la farine, la levure, le sucre et le sel.
- Ajoutez ensuite les œufs, et le lait petit à petit, en continuant à mélanger.
- Enfin, ajoutez le beurre fondu.
- Travaillez ensuite votre pâte et ajoutez de la farine si elle colle trop. Laissez reposer pendant au moins 1h.
- Une fois la pâte reposée, étalez-la sur votre plan de travail fariné, elle doit faire environ 0,8cm d'épaisseur. A l'aide d'un emporte pièce (rond, carré, losange !), découpez votre pâte.
- Dans une poêle, faites chauffer de l'huile (un bon centimètre) à feu moyen, déposez-y vos beignets et laissez cuire quelques minutes de chaque côté. (ils doivent un peu gonfler)
- Attention, au moment de les retirer ils doivent être plutôt foncés pour être sûr que la pâte soit bien cuite à l'intérieur
- Déposez les beignets sur du papier absorbant pour faire « dégorger » leur huile, saupoudrez ensuite chaque côté de sucre glace.
- A l'aide d'un embout de douille, faites un trou sur le côté du beignet, à l'aide d'une poche à douille remplissez ensuite chaque beignet avec de la confiture.



Réalisés avec la confiture d'Un Brun Gourmand



Gâteau au chocolat hyper facile

Un gâteau fondant et délicieusement chocolaté auquel personne ne pourra résister on vous le promet !

Nb de personnes : 6

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min

Ingédients

- 200 gr de chocolat noir
- 130 gr de sucre
- 50 gr de farine
- 150 gr de beurre
- 4 oeufs
- 1 càc de sel

Préparation

- Faites fondre le chocolat et le beurre ensemble au bain marie ou 30 secondes au micro-ondes
- Incorporez tous les ingrédients.
- Mélangez bien tout ensemble.
- Versez ensuite dans un moule en beurré et fariné, et enfourner 30 minutes à 150°C.

Réalisé avec le beurre de la
Laiterie de Pamplie



Crêpes à la farine de maïs

Pour changer des crêpes classiques, testez cette version à la farine de maïs, un gout encore plus doux pour tous vos moments gourmands !

Nb de personnes : 4

Préparation : 10 min

Cuisson : 5 min

Ingédients

- 375 gr de farine de maïs
- 50 gr de sucre
- Un sachet de sucre vanillé
- 6 œufs
- 75 gr de beurre fondu
- 1 litre de lait
- 3 càs de rhum (facultatif)
- 2 pincées de sel

Préparation

- Déposez la farine de maïs dans un saladier et former un puits.
- Ajoutez-y les oeufs entiers, le sucre, le beurre fondu et le sachet de sucre vanillé. Ajoutez les pincées de sel.
- Mélangez délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait. Votre pâte doit la consistance d'un liquide légèrement épais.
- Ajoutez un peu de rhum pour le parfum si vous le désirez. Faites chauffer une poêle et huilez-la très légèrement.
- Versez-y une louche de pâte, répartissez-la équitablement en faisant tourner la poêle puis attendre qu'elle soit cuite d'un côté avant de la retourner.
- Faites ainsi cuire toutes les crêpes à feu doux.
- Dégustez avec la confiture, du miel ou de la pâte à tartiner !



Réalisées avec la Farine du Moulin de Mirebeau



Douceur des vignes

Un cocktail tout en douceur, et en arômes, pour un apéritif convivial entre amis !

Nb de personnes : 4

Préparation : 10 min

Ingédients

- 25 cl de jus de raisin sémillon
- 1 citron bio pour 2 verres
- glaçons
- 4 cl de gin par verre
- quelques feuilles de basilic citron

Préparation

- Versez les glaçons dans le shaker avec le gin.
- Déposez dans les 4 verres.
- Ajoutez le jus d'un quart de citron dans chaque verre.
- Remplissez à hauteur avec le jus de raisin sémillon.
- Pour parfaire le cocktail vous pouvez ajouter des feuilles des basilic citron.



Réalisé avec le jus de raisin de
Didier Goubet





Citronsa

Un cocktail coloré et fruité, idéal à servir en apéritif pour vos soirs de fêtes. Avec sa petite note acidulée, on est sûr qu'il vous séduira !

Nb de personnes : 4

Préparation : 5 min

Ingrédients

- 30 cl de jus de citron
- une bouteille de Champagne Cuvée de Amoureux
- 30 cl de sirop de sucre de canne
- Les zestes de 2 citrons bios

Préparation

- Dans un saladier mélangez ensemble tous les ingrédients.
- Ajoutez quelques zestes de citrons.
- Laissez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
- Dégustez bien frais

Réalisé avec le Champagne de
J. Martin et Fille





Jus d'amour

Un cocktail à déguster avec modération, mais parfaite pour les soirées d'hiver avec quelques biscuits apéritifs !

Nb de personnes : 1

Préparation : 5 min

Ingédients

- 4 cl de whisky
- glaçons
- jus de raisin Merlot bio
- le jus d'un demi citron

Préparation

- Dans un shaker, mélangez ensemble le rhum, le jus du citron et 3/4 glaçons.
- Versez dans un verre.
- Remplissez à hauteur avec le jus de raisin de Merlot.

Réalisé avec le jus de raisin de
Didier Goubet

