

2016

Noël

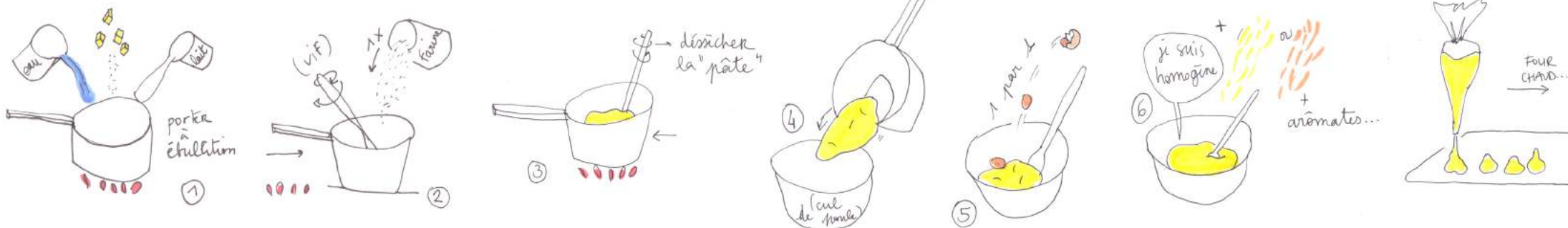


petit
livre
de
recettes



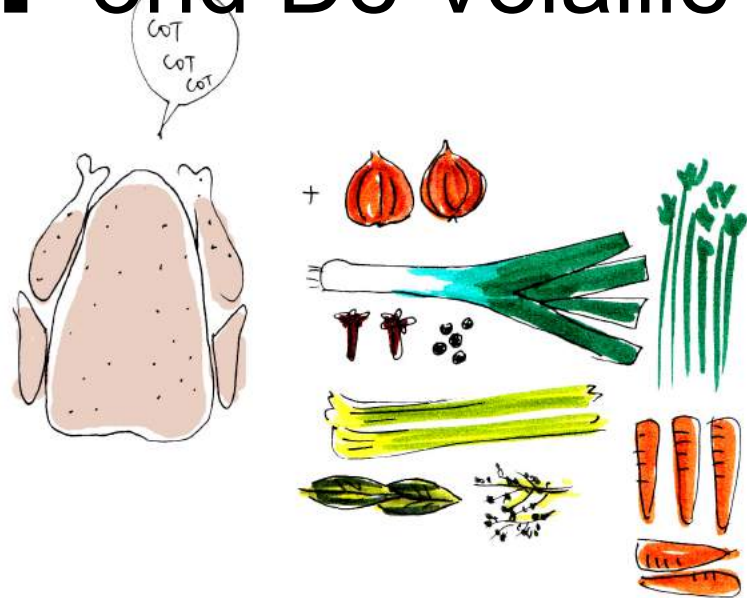
65ml d'eau/ 60ml de lait
 40gr de beurre
 75gr de farine
 2 oeufs entiers
 100gr de gruyère (ou parmesan ou mimolette ou...)
 +arômes (poivre, sel, épices...)

Gougères



1. Réunir l'eau, le lait, le sel et le beurre en morceaux dans une casserole et porter à ébullition.
 2. On arrête à l'ébullition quand le beurre est fondu.
 3. Hors du feu, incorporer la farine en une seule fois, à la spatule et rapidement.
 4. Travailler fermement jusqu'à observation d'une «pâte» homogène et reporter alors la casserole sur le feu, pour dessécher la pâte et évacuer l'excédent d'humidité
 5. Après une minute (+ou-) sans cesser de «battre » la «pâte», on la débarrasse dans un cul de poule et on ajoute le premier oeuf.
 6. Dans un premier temps on remarque que la «pâte» se divise et que l'oeuf semble à avoir du mal à s'incorporer. Il faut continuer à travailler l'ensemble à la spatule.
 7. Puis on incorpore le deuxième oeuf et ainsi de suite, jusqu'à constater l'homogénéité de la pâte.
 8. Ajouter les 100 g de mimolette rapées et mélanger. Ici nous avons choisi de la mimolette vieille qui a beaucoup plus de goût.
 9. Ajouter en dernier lieu les graines de pavot ou de cumin. Vous pouvez être généreux avec le pavot en revanche le cumin est assez fort alors attention au dosage.
 10. Dresser à la petite cuiller ou à la poche sur plaques anti adhésives ou sur plaques recouvertes de papier sulfurisé.
 11. Cuire les gougères pendant 20' dans un four préchauffé à 180°.
- À la fin de cuisson laisser encore 5' dans le four éteint et porte ouverte pour les sécher puis poser sur grille.

Fond De Volaille



Porter à ébullition les os dans l'eau froide.
Ecumer régulièrement.

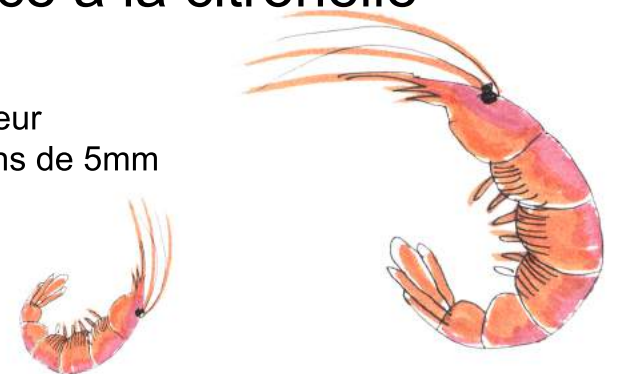
Eplucher les carottes, les oignons, laver poireau et céleri. Oignons et carottes coupés en 2. Faire un bouquet garni avec le céleri, le poireau, le thym, le persil et le laurier

Ajouter les légumes le bouquet garni le clou de girofle et le poivre au bouillon.

Laisser cuire 1h30 à feu doux et à demi couvert.
Filtrer le bouillon.

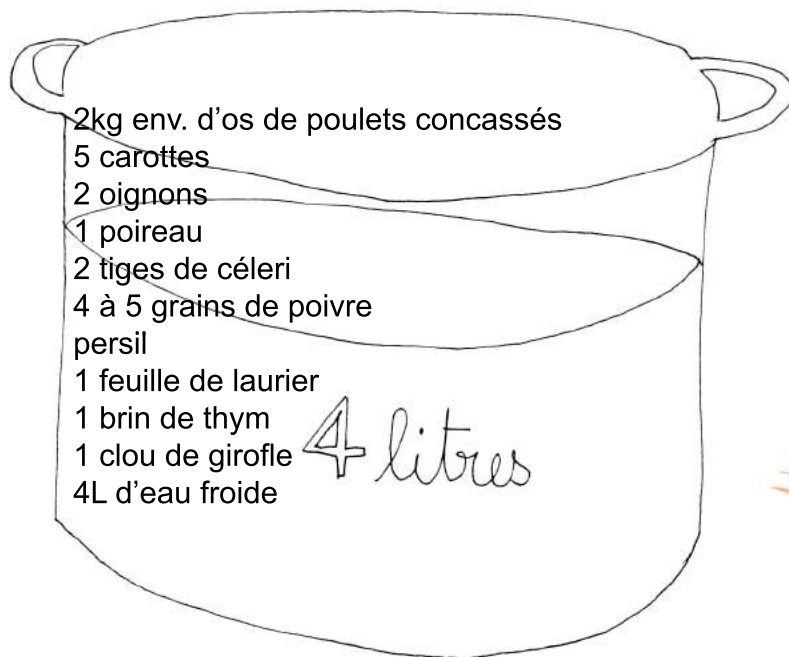
Bouillon de gambas épicé à la citronnelle

50cl de bouillon le volaille
4 tranches de galanga de 2mm d'épaisseur
2 tiges de citronnelle coupées en tronçons de 5mm
2 c.a.s. de sauce poisson
2 c.a.s. de jus de citron vert
12 gambas de taille moyenne
3 piments oiseau rouges



Dans une marmite, chauffer le bouillon de volaille à feu moyen
Ajouter le galanga, la citronnelle.
laisser frémir quelques minutes. Verser la sauce poisson
et le citron vert. Mélanger.

Faites griller à four chaud les gambas
+ une gousse d'ail écrasée+le jus d'un citron/ Enlever la tête de chaque gambas.
Ajouter les têtes de gambas au bouillon et cuire
encore 1 à 2 minutes. Garnir chaque bol de 3 gambas et de piments.



2kg env. d'os de poulets concassés
5 carottes
2 oignons
1 poireau
2 tiges de céleri
4 à 5 grains de poivre
persil
1 feuille de laurier
1 brin de thym
1 clou de girofle
4L d'eau froide

4 litres



pâte à gyoza

200gr de farine
1 pincée de sel
110ml d'eau

Mettre l'eau à tiédir.

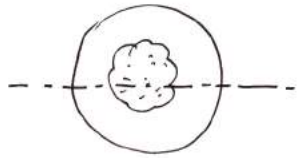
Mélanger la farine et le sel, puis incorporer progressivement l'eau tiède.

Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène (si besoin, ajouter un peu d'eau).

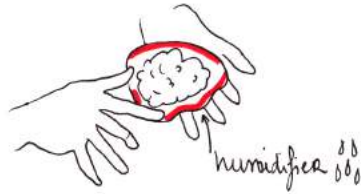
Envelopper ensuite la pâte dans du film alimentaire, puis la laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 1/2 h.

L'étaler finement pour l'utiliser.

Gyoza



1.



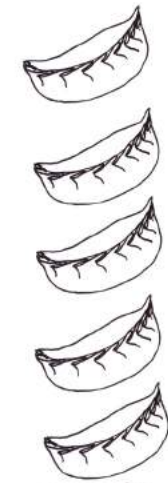
2.



3.



4.



et à la fin ça donne ça...

5.

Préparation des gyozas.

Étaler finement la pâte à gyoza et y découper des cercles d'env. 8 à 10cm de diamètre

Disposer 1c.a.c. de farce au centre de la pâte à gyoza. Humidifier le pourtour avec un doigt. Plier en 2 en tenant le bas du gyoza

avec le pouce et le bord pincé, former un S en utilisant les 2 index. Fermer le S en pinçant et répéter cette étape jusqu'à l'autre bord du gyoza. Poser sur une assiette et presser légèrement pour obtenir une base bien plate.

Cuisson

Faire dorer les gyozas dans une poêle huilée (tournesol et sésame)/ Feu moyen

Verser ensuite de 300ml d'eau. Couvrir env. 7 min. Découvrir et laisser l'eau s'évaporer.

Hacher l'oignon très finement. Hacher le chou, le saupoudrer de sel. Mélanger et laisser dégorger pendant 10min. Bien égoutter en pressant avec les mains. Dans un bol mettre la viande, le soja, saké, huile de sésame, sauce huître et poivre. Bien malaxer puis ajouter le reste des ingrédients. Mélanger. (idem pour la farce #2 sans le chou!)

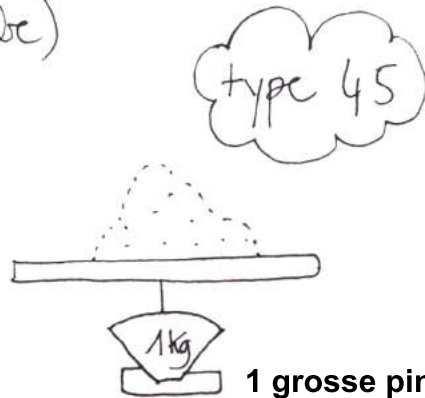
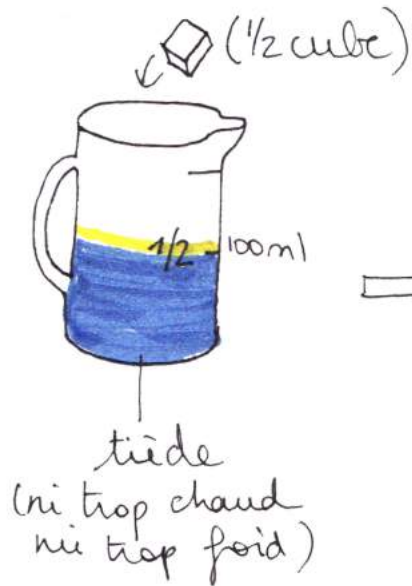
farces

200gr de viande hachée (porc ou poulet)
1 oignon
1/8 de chou chinois haché
2 c.a.c. de sel
2cm de gingembre épluché et haché fin
1 gousse d'ail hachée fin
1 c.a.s. de saké ou vin blanc
1c.a.s. de sésame grillé
1c.a.s. sauce huître
1c.a.s. soja
poivre
huile pour cuisson (tournesol+sésame)

ou

300 gr d'agneau haché
1 oignon rouge
1/2 botte de coriandre hachée
1 gousse d'ail hachée
2cm de gingembre haché
2 c.a.c. de soja
1 c.a.c. sauce poisson
1 pincée de sucre canne
1 c.a.s. sésame grillé

foccacia



1kg de farine
10gr de sel
1 grosse pincée de sucre
100ml d'huile d'olive
500ml d'eau tiède
1/2 cube de levure de boulanger

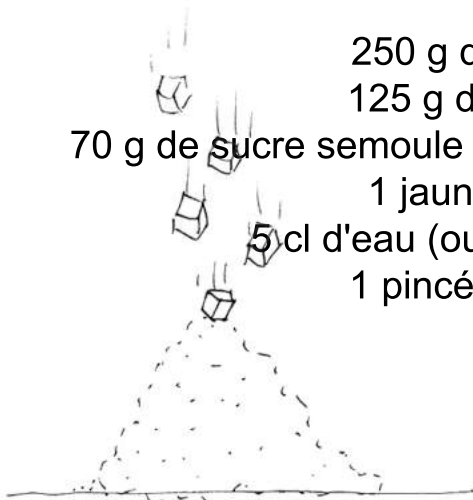
Mélanger d'un côté farine/sel/sucre et de l'autre l'eau tiède la levure et l'huile. Incorporer le liquide au sec en pétrissant. Ne pas pétrir trop longtemps, la pâte risque de perdre de sa souplesse.

Déposer la boule sur une plaque de four et sur une bonne couche d'huile d'olive. Attendre 10min avant de l'étaler avec le bout des doigts (mais néanmoins de la pression!). Laisser lever au moins 2h après l'avoir «baptisée» d'un peu d'eau tiède, de gros sel et autres aromates... Les aromates comme les olives peuvent être incorporées à la pâte lors du pétrissage.

Cuire à four chaud (180° min) pendant 15/20 min
Le mieux étant toujours le contrôle de l'oeil// finition dorée!

pÂte sAblée SuCrÉE

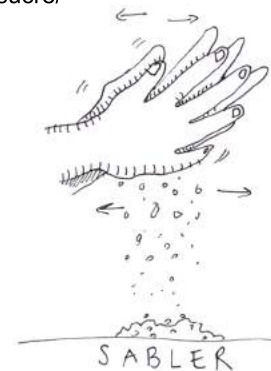
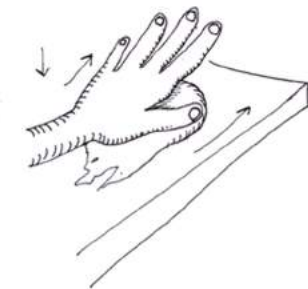
250 g de farine
125 g de beurre
70 g de sucre semoule ou glace
1 jaune d'oeuf
5 cl d'eau (ou de lait)
1 pincée de sel.



Blanchir les jaunes et le sucre, «détendre» avec un peu d'eau ou de lait.
Mélanger du bout des doigts (éfriter) le beurre en morceaux et la farine puis finir d'écraser le beurre et la farine en vous frottant les mains.
Le sablage est terminé quand on obtient une texture de semoule grossière.
Former une fontaine et y mettre le mélange sucre/oeuf/eau.



FRAISER



Incorporer rapidement l'un à l'autre. Et pour que le mélange soit bien homogène sans trop le travailler, il faut «fraisier» la pâte. C'est à dire diviser en 3 ou 4 parties la boule et écraser chacune d'elles avec la paume de la main sur le plan de travail.
Former une boule, la réserver au moins 1h au frais.
Étaler au format voulu et enfourner seule à four chaud (170°) 20' environ.

crème PÂtissière

-1 demi litre de lait entier - 5 jaunes d'oeufs - 1 gousse de vanille - 1 pincée de sel - 80 g de sucre - 40 g de farine + 30 g de Maïzena -

Faire chauffer le lait avec une gousse de vanille fendue en deux et stopper dès l'ébullition.

. Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre

Une fois le mélange sucre/jaune bien effectué, ajoutez farine et maïzena ensemble progressivement avec le fouet.

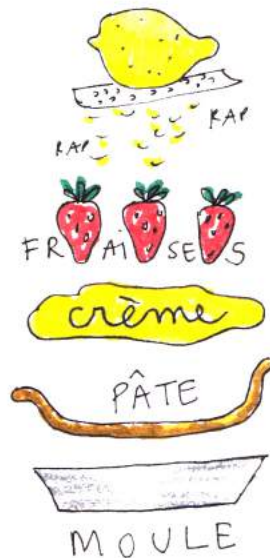
Détendre le mélange au fouet avec la moitié du lait et sans faire mousser

Verser le mélange obtenu dans la casserole contenant le reste du lait et porter à feu doux sans cesser de remuer, au fouet.

. Lorsque la crème est épaissie arrêter la cuisson et débarrasser dans un plat puis filmer pour éviter que ça ne «croûte».



tArtelettes



aux FrAises

