

GUY DELACRÉTAZ

Que du Bon!

Quelques
instants
de bonheur
illustrés



Editions UBU



Aujourd'hui, on trouve toutes les recettes qu'on veut, et même celles qu'on ne veut pas, sur la toile. Pour éditer un livre de recettes, il faut donc être un très grand chef, disposer de photos toujours plus belles, plus luisantes, plus appétissantes. Ou alors traiter un thème. Ou encore proposer des recettes locales, souvent sans grand intérêt.

J'ai réuni quelques-unes des recettes que j'ai aimé trouver dans les cuisines paysannes de ma famille maternelle ou chez des amis, en faire, en créer ou en développer, pour les offrir à ceux qui nous faisaient la joie de venir les partager avec nous. Et bien entendu qu'avec ma très chère épouse Anne et nos enfants d'abord, nous avons apprécié de les déguster entre nous.

***Les recettes ne sont pas classées.
Que chacun se laisse emporter !***

Les photos grandiloquentes ont cédé la place au toujours subtil génie illustratif d'OLB, mon cher frère aîné. Merci à lui de me l'avoir proposé. Voici donc une nouvelle œuvre commune, après tant d'autres que nous avons déjà réalisées.

Bonne lecture et excellent appétit !

*Guy Delacrétaz
dit « Guido il magnifico »
dit plus anciennement « Kid le glabre »
et plus anciennement encore « Guigui des p'tites fontaines ».*

Un peu d'ordre... autour de l'apéro

Par exemple, pour l'apéro

La tapenade Guido	9
Pâté de saumon fumé	11
Panna cotta de chèvre frais	12
Bricelels salés	17
Sablés au fromage	23
Taillé aux greubons	25
Cake au lard	32
Rillettes de porc	44
Focaccia romana	45
Les gougères au fromage	53

... pour suivre l'apéro

Soupe de chasselas au ris de veau	10
Soupe aux oignons	30
Terrine de sanglier	14
Terrine de porc aux noisettes	16
La terrine de foie de porc campagnarde de M ^{me} Reut	48
Les choux aux marrons à l'alsacienne	7
Pâté de tête	21
Terrine de lièvre aux cèpes et à l'armagnac	37
Le cassoulet de Castelnaudary	34
Coleslaw	38
L'Enchaud de porc	40
Epaule d'agneau au citron	41
Le rôti de lard à la Nestor	42
Bœuf croustillant	28
Jarrets de porc braisés à la Peter Baermann	43
Beans à la mélasse	46
Joue de bœuf braisée au Châteauneuf-du-Pape	47
Joues de porc confites à la graisse d'oie (ou de canard)	49
Risotto alla milanese, selon Angelo Citiulo	50
Jarrets de porc braisés à la Peter Baermann	43
Fricassée vaudoise	54
La crème de courge butternut	31

... et directement après ce qui suit l'apéro

Bricelets sucrés	17
Bricelets fribourgeois...	17
... ceux «à Hubert de Curtilles»	18
... et la tuerie de tante Violette, Planche-Perte, Villarzel	19
... et encore ceux de tante Guite, Payerne	19
Le taillé de Goumoëns	26
Cuisses dames	39
Lemon Curd	56
Gâteau de Payerne	57
La tarte Tatin de Virginie	58
Tiramisu Guido	60
Parfait glacé, au vin cuit par exemple	61

Quelques inclassables, entre deux apéros

Raisins à la lie	6
Pruneaux au vin (digestif)	8
Moutarde de la Bénichon	13
Caramels «à Sœur Lina»	24
La caponata «trapanese»	22
Salée de Corcelles	27
Gelée de coings	55
Les champignons à la grecque	33
Sabayon	20



Raisins à la lie

Ingrédients

- 400 g de raisins secs blonds (type sultan)
- Sirop de sucre :
 - 250 g d'eau
 - 250 g de sucre brun (cassonade)
- 2 étoiles de badiane (anis étoilé)
- 1 bâton de cannelle
- 1 gousse de vanille, fendue et grattée
- 1 clou de girofle
- 1 litre de lie à 40° minimum (celle de l'Union Vinicole de Cully convient bien).

Au boulot !

RINCER les raisins secs (changer l'eau de trempage plusieurs fois, car si jolis que soient ces raisins secs, ils sont pleins de petites saletés...).

LES METTRE ensuite à tremper 2 heures dans du thé noir refroidi et non sucré.

PRÉPARER UN SIROP de sucre tant pour tant : avec les 2,5 dl d'eau et les 250 g de sucre brun.

FAIRE CUIRE avec les épices (ne pas laisser le clou de girofle plus de 5 ou 6 minutes). Cuisson douce d'une durée de 15 minutes.

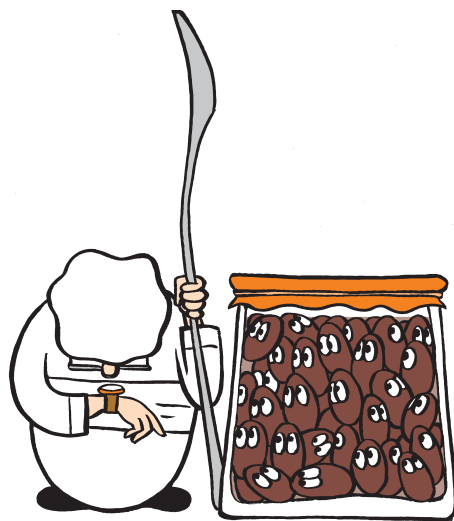
LAISSER REFROIDIR le sirop puis retirez-en les épices.

REEMPLIR DE RAISINS aux $\frac{3}{4}$ les bocalaux ébouillantés (n'en mettez pas plus!).

MÉLANGER la lie et le sirop refroidi et couvrez en les raisins, jusqu'à ras bord des bocalaux.

Les raisins vont ensuite gonfler et remplir leur bocal.

FERMER HERMÉTIQUEMENT et oublier à l'abri de la lumière au moins 6 semaines. Plus, si vous pouvez attendre.



Recette originale de sa Majesté moi-même, élaborée à partir de renseignements obtenus par malice auprès d'une vigneronne de Chexbres, M^{me} Rogivue, et d'essais divers, notamment en ce qui concerne les épices et leur dosage.

Le chou aux marrons à l'alsacienne

Ce plat ne peut vraiment satisfaire nos papilles gustatives que s'il est réchauffé. Faites donc en sorte de tout réunir dans un même sort gastronomique.

Ingrédients

- 1 beau chou rouge coupé en fines lanières
- 1 bel oignon, ou deux moyens, taillés en rouelles pas trop fines
- 1 bouteille de riesling
- ½ bouteille de Dézaley
- 1 puissant kilo de marrons
- 3 « bonnes » cuillères à soupe de graisse d'oie.
- 3 feuilles de laurier
- 3 cuillères à café de sel
- poivre du moulin
- 1 belle cuillère à soupe de vinaigre
- 1 citron coupé en tranches de 2-3 millimètres d'épaisseur.

Au boulot !

OUVRI la ½ bouteille de Dézaley et s'en verser un verre. Le boire et mettre soigneusement le reste de la ½ bouteille au frais : la cuisson est longue et il ne faut pas se laisser mourir de soif.

FAIRE FONDRE les rouelles d'oignon dans la graisse d'oie.

Y AJOUTER 4 dl de riesling, le sel et quelques tours de poivrier, le chou, le laurier et les rondelles de citron.

LAISSER CUIRE 45 minutes, à semi-couvert, en complétant progressivement avec le reste de la bouteille de riesling.

Ne pas oublier de se resservir de temps en temps un peu de Dézaley : il est impératif que le flacon soit fini au moment où la cuisson sera terminée, mais pas avant.

AJOUTER ensuite les marrons et **LAISSER CUIRE** encore 1 bonne heure.

¼ d'heure avant la fin, **AJOUTER LE VINAIGRE**. **LAISSER REFROIDIR** et **SERVIR** le lendemain, dûment réchauffé ; c'est encore meilleur.

Je fais ce plat depuis plusieurs années, toujours avec le même succès. Simple à réaliser, il accompagne parfaitement la

chasse, ou plus simplement le canard, déjà réduit en magrets, par exemple.

Pruneaux au vin (digestif)

Ingrédients

- 75 cl de vin rouge (13° ou 14°)
- 500 g de pruneaux d'Agen, avec noyau
- 2 dl de rhum
- 33 morceaux de sucre brun
- 2 gousses de vanille
- 1 bâton de cannelle.

Au boulot !

Avec un pic à brochette, par exemple, **PERCER** de bout en bout les pruneaux sans les dénoyauter.

Dans une casserole **FAIRE FONDRE** le sucre dans le vin avec la vanille fendue et grattée ainsi que la cannelle. **LAISSER BOUILLIR**, pas trop fort, jusqu'à ce qu'une mousse blanche se forme sur le dessus. **AJOUTER** les pruneaux percés, et **POURSUIVRE** la cuisson à feu très doux pendant 2 minutes.

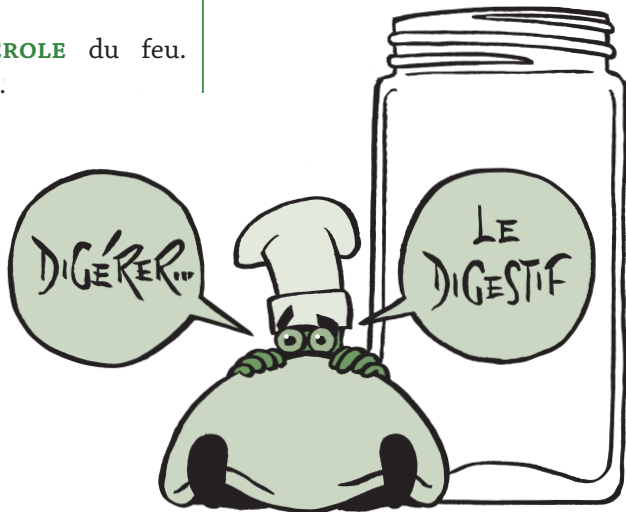
ÔTER LA CASSEROLE du feu. **AJOUTER** le rhum.

REMPILIR LES BOCAUX et **LAISSER MACÉRER** au moins quatre semaines.

COUPER LA VANILLE en autant de tronçons qu'il y a de bocaux. Je fais de même avec le bâton de cannelle et en place un de chaque dans les bocaux.

A servir en accompagnement d'une boule vanille par exemple. Ou simplement d'un café. Ou encore, de rien.

Après quelques mois de repos, c'est une vraie tuerie.



La tapenade Guido

Ingrédients

- 2 paquets d'olives noires dénoyautées de 160 g de la Migros
- 1 petite boîte de thon blanc (env. 100 g), en saumure
- ½ tube de pâte d'anchois (type « Balena »)
- 1 bonne cs de moutarde
- 1 cc de thym en poudre
- 1 gousse d'ail passée en presse-ail (facultatif)
- 1 bonne cs de cognac
- 1 très bonne cs de câpres
- 2 cs d'une bonne huile d'olive.

Au boulot !

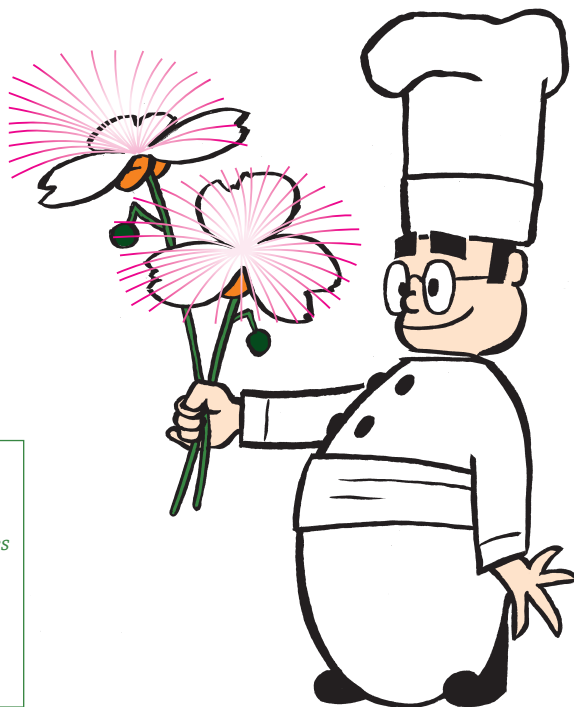
PASSER LE TOUT au Bamix jusqu'à la consistance souhaitée : jusqu'à une purée complète ou un peu avant.

C'EST ENCORE MIEUX si on lui laisse le temps de passer la nuit au frais avant de la consommer. Les saveurs s'interpénètrent mieux.

ON PEUT LA RENDRE plus ou moins épaisse en ajoutant un peu plus d'huile et/ou de cognac.

Cette tapenade est une synthèse longuement mise au point à partir de nombreuses recettes trouvées notamment sur internet ainsi que sur des ouvrages culinaires du sud de la France.

C'est en effet de cette région que vient la tapenade. Cette spécialité tire son nom de « tapéna » qui, en dialecte provençal, signifie « la câpre » ...



Soupe de chasselas au ris de veau

4 personnes.

Nous avons découvert ce plat au cours d'une soirée du Guillon, le 24 novembre 2018, avec OLB et ma belle-sœur préférée.

J'ai alors écrit à M. Schürch, chef de l'Emmenhof à Berthoud (Burgdorf/BE), aux fourneaux ce soir-là à Chillon, pour lui demander la recette (qui ne risque rien n'a rien...). Il me l'a envoyée dans la journée.

C'est simple à réaliser et remporte tous les suffrages.



Ingrédients

- 3 dl de bouillon de viande corsé
- 3 dl de chasselas plutôt sec (type « chasselas romand »)
- 3 dl crème
- 1 oignon haché
- 30 g de beurre
- 160 g de ris de veau blanchi, refroidi puis coupé en dés (env. 1 cm de côté)
- 1 dl de crème fouettée.

Au boulot !

GLACER l'oignon dans le beurre.

FAIRE BOUILLIR ensemble le bouillon, le vin puis **AJOUTER** la crème.

PASSER au chinois.

Eventuellement, **RECTIFIER** l'assaisonnement.

DÉPOSER les dés de ris de veau dans un bol puis **REMPHIR** avec la soupe.

COUVRIR avec la crème fouettée.

Bon appétit.

Avec mes salutations distinguées.

WERNER SCHÜRCH

Pâté de saumon fumé

Recette de Wendy ex-Benjamin, belle-sœur de mon ami de toujours.

Au boulot!

PRENDRE 500 g de saumon fumé qu'on passe à la moulinette.

Y AJOUTER ½ litre de crème double, dûment *fouattée*.

INCORPORER à cet appareil 8 feuilles de gélatine dissoutes dans un peu d'eau chaude.

COMPLÉTER avec le jus de 2 citrons.

VERSER dans un récipient allongé.

METTRE AU FRIGO et laisser quelques heures.



Excellent et simple à réaliser, ce pâté est meilleur le lendemain.

Panna Cotta de chèvre frais

Ingrédients

- 2 chèvres frais, de type Chavroux, de 150 g (donc 300 g)
- 2dl de crème entière
- 3 feuilles de 2 g de gélatine
- sel et poivre
- coulis de tomates
- basilic pour la décoration.

Au boulot !

DISSOUDRE la gélatine dans une petite quantité d'eau froide.

SALER ET POIVRER la crème, la porter à ébullition.

LA VERSER sur la gélatine égouttée et **BIEN MÉLANGER** jusqu'à ce que la gélatine soit complètement dissoute.

MÉLANGER immédiatement les chèvres frais au batteur ou à la fourchette, le mélange final doit être homogène.

VERSER dans les verrines.

PLACER 30 minutes (pas plus) au frais.

SERVIR avec le coulis de tomates relevé de sel et de poivre (ou de la sauce tomate).

DÉCORER d'un brin de basilic.

On peut aussi, après qu'elle aura pris sa consistance, la **RECOUVRIR** d'une réduction de vin rouge :

- 30 cl de vin rouge
- 2 cs de sucre brun.

Dans une petite casserole, **LAISSEZ FRÉMIR** sur feu moyen le vin rouge avec le sucre brun durant 10 à 20 minutes jusqu'à ce qu'il soit réduit de moitié.

LAISSER REFROIDIR.

ON PEUT MÊME GÉLIFIER cette réduction avec 2 feuilles de 2 g de gélatine.



Moutarde de la Bénichon

Recette de Jacqueline Rosset, La Treille, Montcherand.

Ingrédients

- 1,5 l d'eau
- ½ cc de sel
- 3 bâtons de cannelle
- 6 étoiles de badiane
- 225 g de sucre candi
- 400 g de sucre fin
- 3 dl de vin cuit
- 200 g de farine
- 25 g de graines de moutarde

Au boulot!

MOULLER 25 g de graines de moutarde avec 1 dl de vin blanc. Quand le vin est bien absorbé, **ÉCRASER OU MIXER** tout ce commerce.

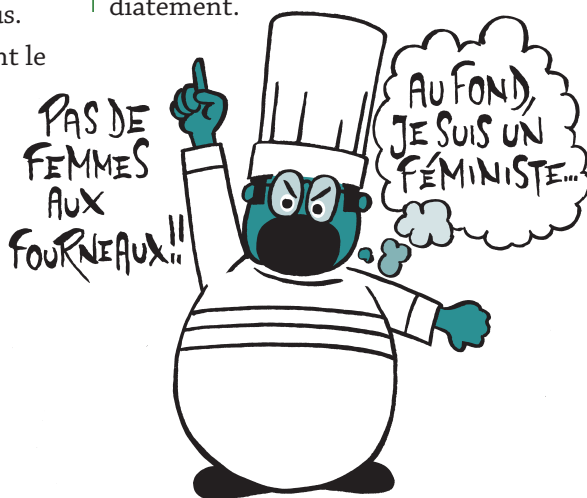
METTRE À CUIRE l'eau, la cannelle, la badiane, le sel, le sucre candi et le sucre fin.

LAISSER TIRER en cuisant gentiment ¾ d'heure. En **EXTRAIRE** les épices et laisser refroidir le jus.

MÉLANGER progressivement le vin cuit et la farine, éventuellement **MOULLER** un peu avec le jus de cuisson pour délier le vin cuit et faciliter le mélange (mélanger par portion de farine et avec un fouet). En travaillant par petites portions de farine, on évite mieux les grumeaux.

METTRE cette masse dans le jus et **LAISSER CUIRE** jusqu'à épaissement, en brassant régulièrement.

SORTIR DU FEU et **AJOUTER** le mélange moutarde / vin blanc et **NE PAS REMETTRE** à cuire. Bien **BRASSER**, **METTRE** dans des boîtes à chaud et **FERMER** immédiatement.



C'est sans doute la meilleure recette que M^{me} Rosset aura fournie. Elle lui vient de sa Gruyérienne de grand-mère.

Les Fribourgeois auxquels je l'ai fait goûter en sont restés babas et m'en ont demandé la recette. Magnanime, je me suis plié.

Terrine de sanglier

Automne 2019.

Base

- 700 g de viande de sanglier (cuisse ou épaule)
- 700 g de poitrine de porc fraîche
- 200 g de gorge de porc
- 600 g de foie de porc.

Marinade

- Assez de vin rouge pour couvrir la viande
- 3 oignons
- 2 gousses d'ail
- 10 feuilles de laurier
- 3 cs d'armagnac ou de cognac
- 3 clous de girofle
- quelques branchettes de romarin.

Masse

- 2 œufs
- 1 cc d'herbes de Provence
- 1 cc de 4 épices
- 2 cs de farine
- 1 botte de persil
- 10 baies de genièvre écrasées
- 35 g de sel (15g/kg de viande)
- 7 g de poivre
- 1 bon dl de crème double
- 1 litre de gelée au madère (2 sachets).

Réalisation

COUPER les viandes en morceaux de 2 à 3 cm de côté.

LES PLACER dans un saladier et ajouter les ingrédients ainsi que le vin prévu pour la marinade.

LAISSER si possible au moins 8 heures au frais.

SÉCHER les morceaux de viande et les oignons avec du papier ménage.

GARDER le tout, sauf les clous de girofle.

PASSER le tout.

CISELER le persil.

AJOUTER tous les ingrédients prévus pour la masse et bien mélanger.

Cuisson

FAIRE CUIRE 1h30 à 180 °C au bain-marie.

REPOSER jusqu'à ce que ce soit froid.

VIDER LE GRAS, NETTOYER la terrine, **Y REPOSER** l'appareil et **COUVRIR** de gelée.

MANGER 3 jours après.



Ne dites pas... mais dites...!

*Ne dites pas « déglacer », dites « **rapercher le gaillon** »!*

*Ne dites pas « revigorant », ni même « ravigotant », dites « **rapicolant** »!*

*Ne dites pas « gaufre », sauf cas patent de moule-à-gaufre, dites « **bricplet** »!*

*Ne dites pas « boucher », dites « **tsacaïon** » (tue-cochon)!*

*Ne dites pas « fouetter », dites « **fouatter** »!*

*Ne dites pas « défaire », dites « **démiouler** »!*

*Ne dites pas « légèrement écœurant », dites « **doiatzant** »!*

*Ne dites pas « cuire », dites « **faire cuire** »!*

Terrine de porc aux noisettes

Ingrédients

- 450 g d'échine de porc haché
- 150 g de lard gras haché
- 150 g de foie de volaille haché
- grande barde
- 3 œufs
- 100 g de noisettes cassées
- 1 petite échalote
- 1 gousse d'ail
- 2 cc de cognac
- 2 pincées de 4 épices
- 18 g de sel
- poivre du moulin.

Au boulot!

PRÉCHAUFFER le four à 180°C.

BARDER la terrine.

MÉLANGER tous les ingrédients et les placer dans la terrine.

METTRE AU FOUR 1h30 au bain-marie.

LAISSER REPOSER au frais au moins 24 heures.



Bricelets salés

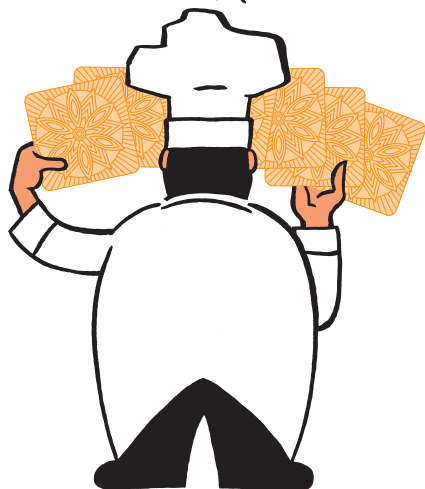
Ingrédients

- 3 dl de crème entière et battue
- 120 g de farine
- ½ verre de lait
- sel, cumin ou pavot, ou autre.

Au boulot!

BIEN MÉLANGER ce commerce. Si d'aventure, la masse était trop claire, les bricelets seraient trop transparents ; il conviendrait alors de...? de...? de rajouter de la farine. Bravo ! vous avez gagné.

LES RECETTES DE
BRICELETS SUCRÉS
SONT VARIÉES...



Grand classique de la vie de la vallée de la Broye. A servir à l'apéro avec un verre de La Côte.

Cette recette est celle de ma grand-mère Marie-Louise Rubattel-Bossy.

... fribourgeois

Ingrédients

- 300 g de farine
- 1 pincée de sel
- 25 cl de vin blanc (chasselas, *of course*)
- 25 cl de double crème rassie (2 à 3 jours)
- 2 cs de kirsch
- 200 g de sucre.

Au boulot!

PRÉPARER la pâte (la veille) :

MÉLANGER dans un saladier la farine, le sucre et le sel, **FORMER** une fontaine.

AJOUTER le vin blanc puis la crème et enfin le kirsch en remuant afin d'avoir une pâte lisse.

LAISSER REPOSER au frais pour la nuit.

... ceux « à Hubert de Curtilles »

Ingrédients

- 5 dl de crème à 35%
- 270 g de sucre
- 2.5 dl de chasselas
- 1 pincée de sel
- 1 dl de kirsch
- environ 330 g de farine.
- 80 g de beurre fondu, encore chaud

Au boulot !

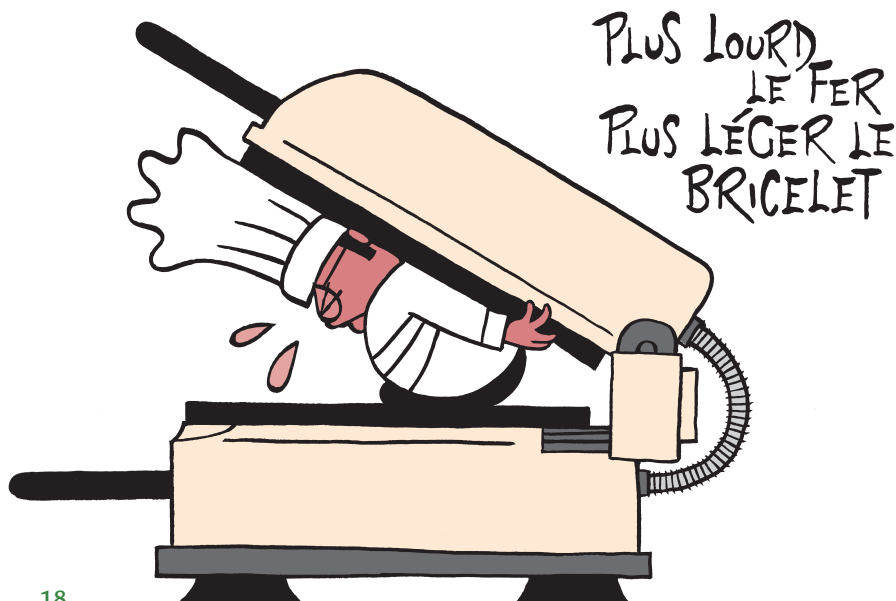
MÉLANGER dans un saladier la farine, le sucre et le sel, **FORMER** une fontaine.

AJOUTER LE VIN BLANC puis la crème, le beurre et enfin le kirsch en remuant afin d'avoir une pâte lisse.

LAISSER REPOSER au frais pour la nuit.

Hubert Sonnard, à Curtilles, a fumé mes saucisses, saucissons et jambons pendant plus de 20 ans. Autant d'apéros (un quand je lui porte la marchandise, un autre quand je viens rechercher les saucisses,

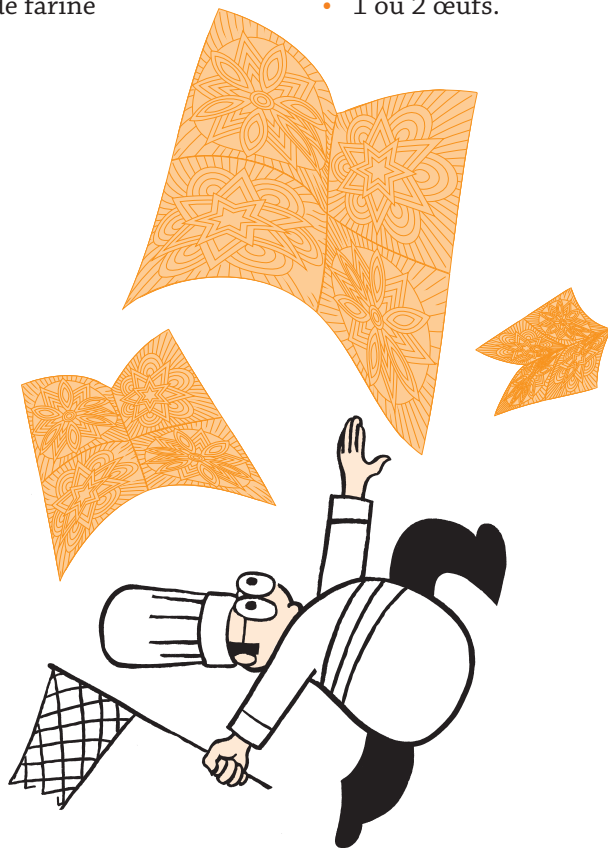
puis les saucissons et un dernier à la réception des jambons), forcément, ça crée des liens. Ce vieux célibataire m'a donné cette recette et fait aussi, bien entendu, déguster ses bricelets.



... ceux de tante Violette, Planche-Perte

Ingrédients

- 1 l de crème à 35%
- 600 g de sucre
- 650 g de farine
- sel
- le jus d'un citron
- 1 ou 2 œufs.



... et ceux de tante Guite, Payerne

Ingrédients

- $\frac{1}{2}$ l de crème et autant de vin blanc
- 500 g de sucre et autant de farine
- sel
- le jus d'un citron
- 2,5 cl de kirsch.

Sabayon

Fabrication à la volée

PRENDRE 5 jaunes d'œufs et 3 cuillères à soupe de sucre.

BIEN BLANCHIR.

AJOUTER 3 cuillères à soupe de vin (muscat, champagne, etc.).

FAIRE BIEN MOUSSER, mais vraiment bien, **AJOUTER** 2 cuillères à soupe d'eau et **CONTINUER** de faire mousser.

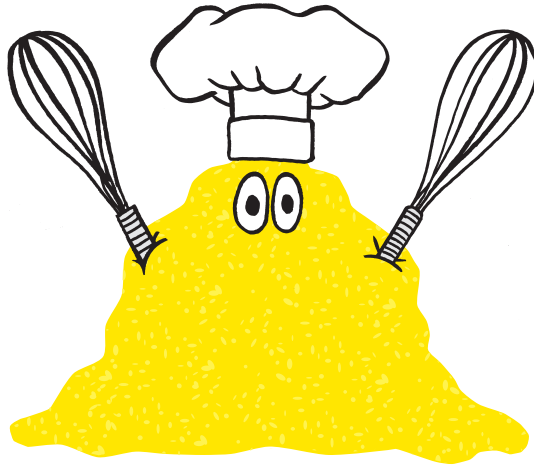
METTRE AU BAIN-MARIE et continuer alors à **BATTRE** au bain-marie.

FOUATTER sans se lasser jusqu'à ce que le sabayon soit cuit.

Deux règles de base indispensables au succès

FOUATTER À FOND avant de mettre au bain-marie. Ça doit vraiment bien mousser.

FAIRE CUIRE LE SABAYON. Ne pas le sortir prématurément. On doit pouvoir retourner le plat sans que le sabayon ne coule.



Ça, mes amis, c'est le top du top. Simple et immanquable si l'on respecte les deux règles de base indiquées. Cette recette du chef canadien Daniel Vésina va en épater plus d'un.

On sert le sabayon en verre, par exemple, comme dessert ou entremets. Ou on en nappe une coupe de compote de fruits, voire de petits fruits frais et on gratine.

Pâté de tête

Ingrédients

- 2 kg de petit salé (museau salé)
- 2 kg de joues de porc
- 6 à 8 langues de porc
- 1 kg de carottes
- 2 gros oignons entiers
- épices (laurier, girofle, thym ou romarin, sauge, etc.)
- persil frais.

Au boulot !

BLANCHIR la viande, écumer.

REPRENDRE LA CUISSON, doucement, 3 à 4 heures avec laurier, girofle, romarin, (etc.), carottes et oignons en entier.

HACHER la viande.

COUPER les légumes et le persil frais.

BIEN MÉLANGER le tout.

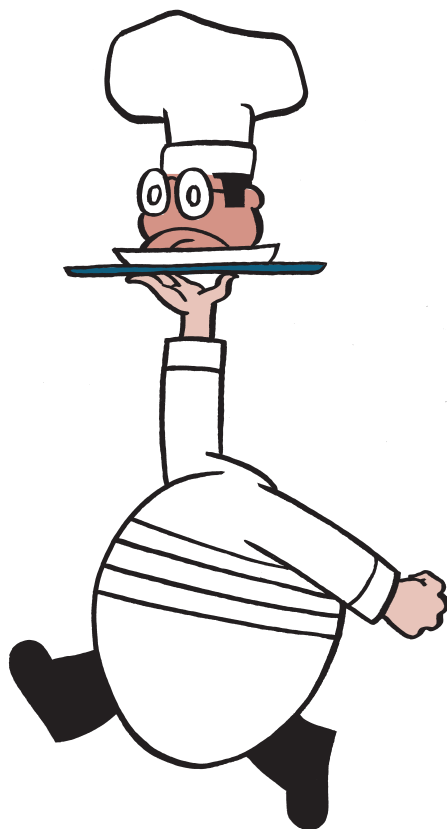
METTRE dans la terrine.

PASSER le jus, **RÉDUIRE** éventuellement un peu et remplir la terrine.

METTRE au frigo.

Le lendemain : couche de gelée améliorée (avec un peu de vin blanc).

ATTENDRE 2 ou 3 jours et servir.



Révélaté par Gilles Pointet, Pâques 2017, le 16 avril à Essertes.

La caponata « trapanese »

Recette donnée par la zia Tonina, en juillet 1986, à Trapani même, sur la plage.

Ingrédients

- 2 kg de belles aubergines
- 200 g d'olives vertes
- 1 céleri en branches
- 100 g de câpres
- 1 (très) gros oignon, doux si possible
- 500 g de tomates, fraîches si possible
- ½ verre de vinaigre, dans lequel on aura fait se dissoudre un morceau de sucre.

Au boulot !

COUPER les aubergines en dés, ni trop petits, ni trop gros et, après qu'ils aient dégorgé dans de l'eau salée, les **METTRE À FRIRE**, par portions, dans une abondance d'huile de tournesol. L'emploi d'une friteuse est particulièrement adéquat. **SALER** les portions après cuisson, une par une.

ENLEVER les fils du céleri, les **COUPER** en tronçons de 1 cm et leur **DONNER** une onde dans de l'eau salée. Il faut les « casser ».

METTRE À DESSALER les olives détaillées et les câpres dans de l'eau douce et fraîche.

FAIRE CUIRE les tomates coupées en morceaux environ ¼ d'heure.

METTRE l'oignon à suer dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, mais sans le colorer, puis y **AJOUTER** céleri, câpres et olives. **FAIRE FRIRE** un petit moment tout ça. **AJOUTER** les aubergines, puis le coulis de tomates. Pour finir, juste avant de les sortir, **AJOUTER** le vinaigre sucré. **BIEN MÉLANGER**.

METTRE à refroidir et surtout ne pas manger avant le lendemain.

Ce plat campagnard sicilien, solide et rustique, est un pur régal et nos amis en parlent loin à la ronde. Tino, le père d'Anne aimait ce plat qu'il réalisait régu-

lièrement comme une contribution à l'art de vivre de sa famille... et de la mienne. Merci Tino.

Sablés au fromage

Ingrédients

- 200 g de farine
- 200 g de beurre
- 200 g de gruyère râpé, salé
- ½ cac de poudre à lever
- 1 jaune d'œuf.

Variante

- ajouter 1 cs de graines de sésame (préalablement torréfiées à la poêle).

Au boulot !

MÉLANGER la farine, la poudre à lever et les graines de sésame.

AJOUTER le fromage et **MÉLANGER**.

AJOUTER le beurre coupé en petits morceaux et **SABLER LA PÂTE** du bout des doigts.

Quand elle est prête, **INCORPORER** le jaune d'œuf.

METTRE EN BOULE 30 minutes au frigo.

ROULER en boudin de 1.5 cm de diamètre maximum.

METTRE une nuit au frigo.

Le lendemain **COUPER EN TRANCHES** de 0,5 cm d'épaisseur.

PLACER sur du papier sulfurisé. Eventuellement les **BADIGEONNER** avec le blanc d'œuf.

ENFOURNER à 200 °C pendant 10 minutes.

Dégusté pour la première fois à Malbuisson en 2017, au Bon Accueil, avec Anne et Claudine.



Caramels « à Sœur Lina »

Ingrédients

- 1 boîte de lait condensé sucré d'environ 280 à 300 g
- 100 g de beurre
- 250 g de sucre.

Au boulot !

MÉLANGER toute cette bonne marchandise dans une petite casserole et **FAIRE CUIRE** à petits bouillons jusqu'à ce que ça colle à la spatule en bois. Ça doit faire des fibres quand on remue. L'appareil doit être d'un beau brun foncé.

COMPTE une bonne vingtaine de minutes. L'important est de **BIEN BRASSER** en permanence, absolument sans s'arrêter. Sinon, l'appareil s'attache au fond de la casserole et brûle quasi instantanément, libérant des paquets noirs ni ragoûtants ni très goûteux.

ÉTENDRE ensuite sur une surface huilée et **ATTENDRE** un petit moment avant de couper... mais pas trop longtemps.

Nous avons découvert un petit paquet de ces caramels au chalet de Verbier, la première fois que nous l'avons loué aux sœurs de Saint-Loup.

Le 2 novembre 1997



Taillé aux greubons

Ingrédients

- 500 g de farine
- 3 dl (moitié eau, moitié lait)
- 20 g de sel (2 cc)
- 500 g de greubons
- 1 cube de 42 g de levure du boulanger (ou 7 g de levure déshydratée, plus simple à utiliser et offrant un résultat identique)
- Réserver 200 g de greubons.

Au boulot !

MÉLANGER tous ces ingrédients pour obtenir une pâte qui ne colle pas. La **LAISSER MONTER** au moins deux heures.

LA DÉGONFLER et la **FAIRE MONTER** une fois encore.

L'ÉTENDRE sur une plaque.

BADIGEONNER avec du jaune d'œuf détendu avec un peu d'eau.

PARSEMER très généreusement la pâte de greubons supplémentaires (les 200 g de réserve) et **SALER** consciencieusement à la salière, sur toute la surface. **PASSER** un coup de rouleau à pâte sans peser trop fort, juste pour les enfoncer un peu dans la pâte.

LAISSER à nouveau monter 30 minutes à température ambiante.

DÉCOUPER ensuite directement sur la plaque, des carrés de 2 ou 3 cm de côté.

CUIRE au four préchauffé à 220 °C, environ 20 minutes (pas en chaleur tournante).

LAISSER REFROIDIR un peu avant de **SÉPARER** les morceaux. Parfait pour l'apéro !

Cette recette est un mix entre celle d'un boulanger, aujourd'hui disparu, de la rue Haldimand et celle de la « plate » de Janine Külling, de Cully. Succès garanti !

Le taillé de Goumoëns

MÉLANGER INTIMEMENT

- 1,1 kg de farine fleur
- 1 cs de sel
- 8 cs de sucre.

AJOUTER le zeste d'un citron râpé au dernier moment, juste avant de mettre le liquide décrit ci-dessous :

- 2 dl de bon lait entier dans lesquels on aura fait dissoudre 1,5 cube de levure du boulanger (soit 63 g)
- y ajouter et mélanger au fouet 2 œufs entiers
- faire fondre 200 g de beurre de cuisine dans 3 dl de lait entier supplémentaires (en tout : 5dl de lait).

Ne presque pas **TRAVAILLER LA PÂTE**. Aussitôt qu'elle ne colle plus dans le bol à pâte, **LA SORTIR ET L'ÉTENDRE** sur une plaque à gâteau carrée de la dimension du four.

COUVRIR d'un linge et **LAISSER MONTER** 2 bonnes heures au tiède.

PRATIQUER des entailles en losanges (faire une marque avec le doigt au centre de chaque losange) et recouvrir d'une bonne moitié du mélange ci-dessous :

- 4 dl de crème la plus épaisse possible, mais au minimum à 45%
- 6 cs de sucre
- le jaune d'un œuf

FAIRE CUIRE à 150 °C pendant une bonne dizaine de minutes (pour permettre à la pâte de finir de monter) puis **MONTER LE FOUR** à 200 °C. **LAISSER CUIRE** en tout 25 à 30 minutes.

SORTIR le taillé du four et le **GLACER** avec le reste du mélange de couverture.

Certains **REMPLENT** le citron de la pâte par du kirsch dans le glaçage mais nous n'avons pas été convaincu.

...C'est meilleur le lendemain, dit-on, mais ce n'est pas prouvé.

Nous sommes allés, au mois d'octobre 1999, en famille avec Yéyette (ma belle-mère),

assister à une démonstration du tour de main des mamans de Goumoëns-la-Ville.

Faut quand même dire que c'est « pas mal du tout » !...

Salée de Corcelles

Recette de ma tante Claudine de Villarzel.

Ingrédients

- 1,4 kg de farine
- 5 œufs
- 5 jaunes d'œufs
- 5 dl de crème à 35%
- 200 g de sucre
- 200 g de saindoux.

Au boulot!

PRÉCHAUFFER le four à 200 °C.

FORMER la pâte, **ÉTALER** très très fin.

COUVRIR de sucre et de beaucoup de petits morceaux de beurre.

METTRE au four à 200 °C jusqu'à ce que ce soit cuit...

COUPER à la sortie du four.

CONSERVER dans une boîte en métal.

CORCELLES OU VILLARZEL...?!!



ON S'Y PERD!
VITE UNE LOI
FÉDÉRALE
SUR LES
SALÉES !!...

Boeuf croustillant

Ingrédients

- 3 cs de sauce de soja foncé
- 3 cs d'huile d'olive
- 3 cs de miel
- 2 cs de sucre
- le zeste d'un citron
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 cs de gingembre râpé
- 1 cc de Sambal Oelek
- 1 cs de citronnelle fraîche
- 3 cl de grappa
- du poivre
- un demi-verre d'eau
- 850 g de bœuf coupé en lamelles de 2 mm ou en lanières de 2 mm x 2 mm
- 2 gros oignons émincés.

Pour la finition

- 1 cs d'huile de sésame
- 2 cs de vinaigre de riz
- 4 cs de farine
- 3 cs de graines de sésame
- sel et poivre.

Au boulot !

PRÉPARER UNE MARINADE avec la sauce de soja, l'huile d'olive, le miel, le sucre, les zestes de citron, l'ail haché, le gingembre râpé, un demi-verre d'eau, le sambal, la citronnelle, la grappa et le poivre.

AJOUTER le bœuf, bien **MÉLANGER, COUVRIR ET RÉSERVER** au frigo pendant une nuit.

ENLEVER le bœuf de la marinade, **LE SÉCHER** sur du papier ménage et **RÉSERVER** la marinade restante.

CHAUFFER l'huile dans une friteuse ou une grande casserole pour la friture (½ l d'huile de tournesol).

METTRE sel et poivre dans la fécule et en **RECOUVRIR** toutes les lamelles de farine. **FAIRE BIEN FRIRE** la viande par portions en veillant que les morceaux ne s'agglomèrent pas.

Finition

Dans une autre poêle, **CHAUFFER** un peu d'huile de sésame.

FAIRE REVENIR les oignons émincés sans les brûler.

AJOUTER la marinade, une cs de miel, une cs de soja foncé, le vinaigre de riz.

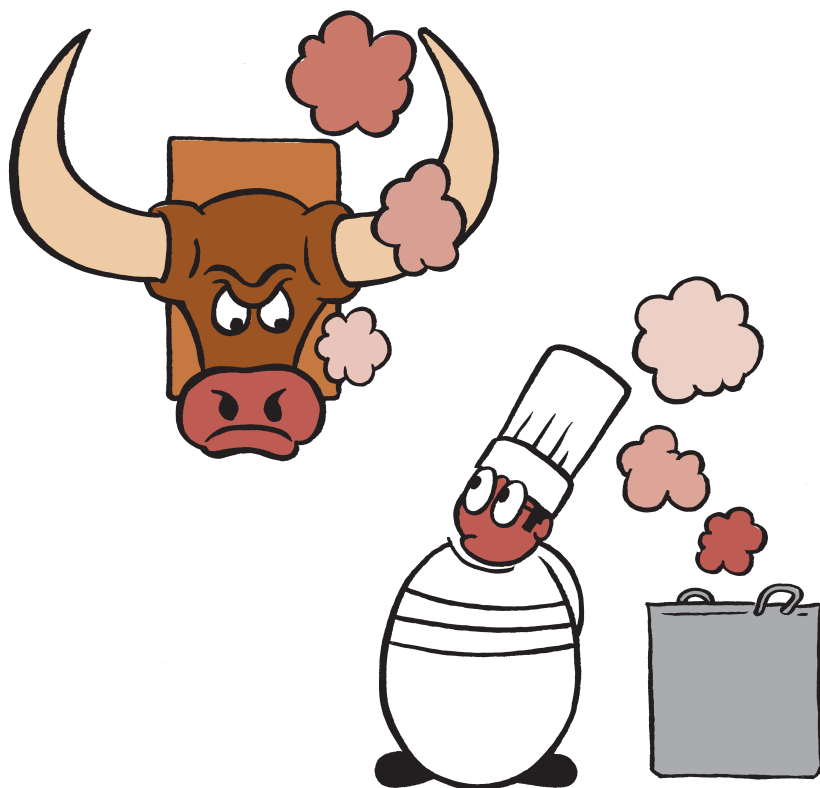
LAISSER RÉDUIRE pendant 2-3 minutes avant d'arrêter la cuisson.

RECTIFIER l'assaisonnement si besoin.

AJOUTER les morceaux de bœuf frits dans la sauce, **SAUPOUDRER** de graines de sésame, **MÉLANGER**.

LAISSEZ RÉDUIRE le temps que tout le liquide soit absorbé.

SERVEZ votre bœuf croustillant au sésame avec du riz thaï.



Soupe aux oignons

Un grand classique de la cuisine du terroir.

Ingrédients

- 400 g d'oignons, coupés en lamelles pas trop fines
- 100 g de beurre
- 30 g de farine
- 1 l de bouillon
- 2,5 dl de lait bouilli.

Au boulot !

FAIRE FONDRE les oignons durant un bon quart d'heure. Ils ne doivent pas être colorés plus qu'une belle blondeur.

AJOUTER la farine, **FAIRE BLONDIR** en tournant avec une spatule jusqu'à ce qu'elle devienne... blonde (et pas rousse, ni brune...).

AJOUTER le mouillement (bouillon et lait).

LAISSER CUIRE à petit feu une quinzaine de minutes au moins en brassant ci et là.

SERVIR avec ou sans tranches de pain grillé posées dessus ; gratinées ou pas ; et dressez avec ou sans fromage sur la table.

Chacun ses goûts !



La crème de courge butternut

Pour quatre personnes.

Ingrédients

- 1 grosse échalote
- 500 g de courge butternut
- 5 dl de bouillon de volaille ou de légumes
- 1 dl de crème
- 50 g de beurre
- safran ou curry (facultatif).



Au boulot!

EPLUCHER ET CISLER finement l'échalote.

RÂPER la courge, après l'avoir épluchée et épépinée, à l'aide d'une râpe à röstis. Cette découpe permettra d'obtenir une cuisson rapide et régulière, préservant ainsi le goût du légume et ses qualités nutritives.

FAIRE FONDRE 20 g de beurre, y **FAIRE SUER** les échalotes.

AJOUTER la courge râpée et **LAISSER REVENIR** à feu doux.

MOILLER à hauteur avec le bouillon. (Il est important de ne pas trop mouiller, on pourra toujours détendre le potage par la suite s'il est trop épais).

SALER ET AJOUTER une pointe de safran en poudre ou un peu de curry, selon vos goûts...

FAIRE CUIRE à feu doux pendant une dizaine de minutes.

À l'aide d'un blender, **MIXER LE TOUT** très finement, en ajoutant le restant de beurre et un filet de crème.

RECTIFIER l'assaisonnement et servir bien chaud en accompagnant de quelques pépins de courge torrifiés.

La crème n'étant pas cuite on apporte ainsi un bon goût lacté sans alourdir inutilement la soupe.

Cake au lard

Ingrédients

- 200 g de lardons fumés
- 250 g de farine
- 1 sachet de poudre à lever
- 4 œufs
- 1 dl de vin blanc
- 2 dl d'huile d'arachide
- poivre selon les goûts
- 50 g de pistaches
- 150 g de gruyère râpé
- 150 g d'olives noires et vertes dénoyautées.

Au boulot !

FAIRE RISSOLER légèrement les lardons, puis les égoutter.

MÉLANGER INTIMEMENT la farine et la poudre à lever.

AJOUTER les œufs et mélanger.

AJOUTER le vin blanc et l'huile d'arachide.

MÉLANGER au fouet électrique jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse.

POIVRER selon les goûts. Inutile d'ajouter du sel, les divers ingrédients suffisent.

AJOUTER les pistaches, le gruyère râpé, les olives et les lardons.

MÉLANGER le tout avec une cuillère en bois.

BEURRER un moule à cake, **VERSER** l'appareil et **FAIRE CUIRE** dans un four préchauffé à 200 °C pendant 1¼ heure.

DÉMOULER sur une grille et **LAISSER REFROIDIR**.

SERVIR à l'apéritif. C'est excellent.

Recette tirée d'un de ces canards si nuls que je n'ose le citer ici. Il sera beaucoup pardonné à son rédacteur en chef pour

nous avoir livré cette petite merveille... même si la recette était fausse et qu'il a fallu la corriger !

Les champignons à la grecque

Recette de ma mère, pour 6 personnes.

Mettre dans une petite marmite

- 400 g de petits champignons de Paris entiers
- 12 petits oignons blancs
- $\frac{3}{4}$ dl de vinaigre (ou de vin blanc)
- $\frac{3}{4}$ dl d'huile (pas d'huile d'olive)
- 1 $\frac{1}{2}$ dl de bouillon
- 1 tranche de citron (assez épaisse)
- 1 cs de concentré de tomates.

Y AJOUTER du sel, 12 grains de poivre, du thym, une feuille de laurier (ou deux petites) et du paprika.

FAIRE MIJOTER le tout pendant 45 minutes.

Ce plat est meilleur froid, mangé le lendemain.

On peut préparer de la même manière du fenouil, du céleri, de la rave, des petits artichauts.

Pour ma part, jusqu'à ce 21 décembre 1996, je ne l'ai jamais préparé qu'avec des champignons et n'ai guère envie de faire autrement... c'est vraiment sensationnel.



Le cassoulet de Castelnaudary

C'est très bon, donc ça prend du temps et c'est riche en tout ! C'est bon à partir d'une cassole pour quatre personnes.

Pour faire face à la véritable entreprise qu'est la confection attentive d'un cassoulet, il faut le concevoir en plusieurs éléments qui se préparent séparément, chacun pour lui-même et qui finissent par se retrouver en communion totale dans la cassole.

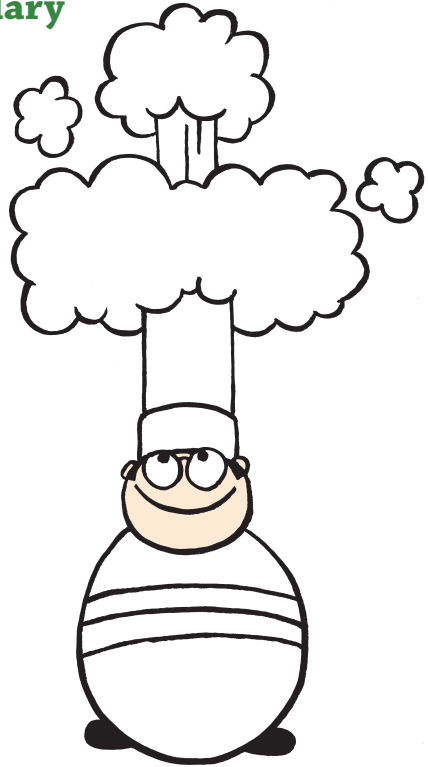
C'est beau !

Fondamentaux

- le fond de viande
- lard gras (blanc exclusivement)
- les haricots lingots
- Les viandes (confit de canard, jarret ou épaule de porc, couenne et saucisse de porc).

Le fond de viande

1. **FAIRE REVENIR** des os de porc tronçonnés dans de la graisse de canard, au fond d'une cocotte.
2. **AJOUTER** des carottes en tronçons, de l'ail, un oignon piqué de girofle et de laurier, un bouquet garni, une jolie branche de thym et quelques couennes de porc.
3. **COUVRIR** très largement d'eau.
4. **JOINDRE** le lard gras, déjà haché en pommade avec de l'ail.
5. Sel et poivre (attention de **NE PAS TROP SALER** car la réduction est importante).
6. **FAIRE CUIRE** le tout et **LAISSER RÉDUIRE** jusqu'à l'obtention du double de volume des haricots trempés (c'est une approximation qui donne une idée de ce qu'il doit rester. Le fond devrait cuire au moins 4 heures). **AJOUTER** de l'eau si besoin.



Les haricots lingots

1. **COMPTER** 100 g de haricots secs par personne.
2. **LES FAIRE TREMPER** la nuit dans une abondance d'eau avec une (ou deux) têtes d'ail coupée(s) en deux dans le sens de la largeur.
3. **LEUR DONNER** une onde, 5 à 6 minutes, puis **JETER** l'eau.
4. **LES FAIRE CUIRE** 2 bonnes heures, couverts du fond de viande et **RAJOUTER** du fond au fur et à mesure des besoins ; cuisson à petit feu pour qu'ils ne se *démioulent* pas.

Les viandes

1. **FAIRE RISSOLER** les cuisses confites de canard et les réserver.
2. **CONFIRE** le jarret (ou l'épaule) de porc dans une casserole, couvert de graisse de canard. On peut réutiliser la graisse fondue des cuisses confites de canard en la complétant.
3. **FAIRE RISSOLER** la saucisse de porc dans de la graisse... de canard.
4. **METTRE LES COUENNES** à attendrir un peu dans le fond de viande, les sortir.

Préparation du cassoulet • 1^{er} jour

1. **PLACER** le tiers des haricots dans le fond de la cassole.
2. **PLACER LES COUENNES** de porc en morceaux de 3 à 4 cm de côté, puis les cuisses confites de canard (coupées en 3), enfin le jarret (ou l'épaule) confit (coupé en morceau de 80 g) et la saucisse (en tronçons de 6 cm).
3. **AJOUTER** le reste des haricots.
4. **COUVRIR** de fond de viande.
5. **METTRE AU FOUR** à 180 °C pendant 1½ heure.
6. **MOUILLER** selon les besoins : le cassoulet doit en permanence être bien humide : il faut absolument éviter qu'il ne se dessèche.
7. **ETEINDRE** et laisser le cassoulet pendant que le four refroidit.
8. **CASSER** la « croûte » en fin de cuisson.
9. **LE METTRE** une nuit au frigo.

Le cassoulet de Castelnaudary, suite et fin

2^e jour

1. **SORTIR** le cassoulet du frigo, **LE DÉCOLLER** des parois, **AJOUTER** du fond de viande jusqu'en haut et le **REMETTRE AU FOUR**, à 180 °C, pendant 2 heures en veillant à le **MOUILLER** suffisamment en cours de cuisson.
2. Au besoin, **CASSER LA CROÛTE** en cours de cuisson
3. **LE SORTIR** et, selon la situation, casser la croûte.
4. **LE PLACER** une nuit au frigo.

3^e jour

1. **FAIRE** la même opération que la veille.
2. **LE CASSOULET EST PRÊT** après 1 ½ heure de cuisson à 180 °C.
3. **MANGER**, bon appétit!

4^e jour

1. **SE RÉGALER** avec les restes cuits une nouvelle fois au four, mouillés selon les besoins.

Proportions, par personne

- haricots lingots : 100 g
- couenne : 2 morceaux de 4 cm de côté
- 1 cuisse confite de canard
- jarret de porc : 80 g
- saucisse de porc : 6 cm
- lard blanc : 50 g.

Epalinges, le 30 août 2007, après un voyage mémorable avec Domenico Corà mais sans Paolo Bressan, à la Fête du véritable Cassoulet de Castelnaudary.



Terrine de lièvre aux cèpes et à l'armagnac

Ingrédients

- 1 kg de lièvre (cuisses et râbles) désossé (demander au boucher de vous garder les os)
- 400 g de gorge de porc
- 80 g de foie de volaille
- 120 g de bolets frais
- 5 cl d'armagnac
- 4 baies de genièvre concassées
- 1 œuf
- 2 échalotes
- 1 cs de crème épaisse
- 1 cs rase de sel
- 1 cc de poivre blanc
- 2 cs d'huile
- 1 barde
- 1 préparation de gelée à l'armagnac.

Au boulot!

METTRE LE FOUR à chauffer à 180 °C, avec un plat à moitié rempli d'eau.

FAIRE MARINER le râble 2 heures dans l'armagnac.

NETTOYER ET COUPER les cèpes en morceaux pas trop petits et les faire revenir 5 minutes à feu vif dans une poêle avec l'huile et **LAISSER** refroidir sur du papier absorbant.

DÉOSSER les cuisses et **HACHER** la chair avec la gorge de porc et les foies de volaille.

PLACER dans la terrine le mélange de tous les ingrédients avec les râbles entiers au milieu.

COUVRIR la terrine et 1½ heure au four au bain marie.

Le lendemain **COUVREZ** avec la gelée.

Le + du jour : casser les os et les recouvrir d'eau. Faites cuire jusqu'à ce qu'il ne reste que deux cuillères à soupe de liquide qu'il convient alors d'ajouter à la farce avant de remplir le récipient dans lequel la terrine sera mise à cuire. Ça renforce sensiblement le goût.

QU'EST-CE
QUE ÇA
VIENT
FAIRE ICI ?!...



Coleslaw

Pour 2 ou 4 personnes.

Ingrédients

- 100 g de carottes râpées
- 100 g de chou blanc râpé
- 2 cs de mayonnaise
- 2 cs de yaourt nature
- ½ cc de moutarde de Dijon
- 1 cc de vinaigre de vin
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre.

Au boulot!

EPLUCHEZ et râper carotte et chou blanc.

PRÉPARER l'assaisonnement : dans un saladier, **METTRE** une pincée de sel et une pincée de poivre et une demi-cuillère à café de moutarde.

VERSER le vinaigre et **REMUER**. **AJOUTER** la mayonnaise et le yaourt.

MÉLANGER.

VERSER cet assaisonnement sur les légumes râpés. **MÉLANGER**. Pour avoir des légumes bien croquants **SERVIR** de suite. Pour les avoir un peu assouplis, **RÉSERVER** au réfrigérateur au moins 1 heure avant de servir.

*Testé au restaurant du Musée
Getty, à Los Angeles, en 2018.
Merci, Louis...*

*C'est frais et rapicolant.
Tellement USA, mais délicieux
quand même!*

Cuisses dames

Ingrédients

- 100 g de beurre pommade
- 180 g de sucre
- 1 prise de sel
- 3 petits œufs
- 3 cs de kirsch
- le zeste râpé de 1,5 citron
- 400 g de farine minimum
- ½ sachet de poudre à lever.

Au boulot !

BATTRE le beurre. Ajouter le mélange sucre / sel / œufs / kirsch / zeste râpé et bien **FOUETTER** jusqu'à ce que ça mousse.

INCORPORER la poudre à lever dans la farine puis **INCORPORER** le tout dans la masse ci-dessus.

RAJOUTER de la farine jusqu'à ce que la pâte soit souple et lisse.

METTRE AU FRIGO 2 ou 3 heures

ROULER des bâtons pas plus épais qu'un doigt.

FAÇONNER des tronçons de 5 à 6 cm en biseau, avec des bouts pointus.

FAIRE FRIRE à 160 °C.

C'est très bon tout frais. En boîte hermétique, ça tient bien 15 jours.



L'Enchaud de porc

Pour 6 à 8 personnes.

Ingrédients

- 2 kg de porc (fermier si possible) désossé dans ce morceau appelé « côte filet »
- 3 échalotes épluchées et coupées en deux
- thym ou romarin, laurier
- 80 g de gros sel marin (Guérande si possible) dont vous enduisez la viande pendant 1 ou 2 heures
- 10 g de grains de poivre écrasés mignonnette
- 500 g de saindoux.

Progression

ALLUMER le four à 140 °C (th 4/5).

Sur le feu dans une grande cocotte en fonte **FAIRE FONDRE** le saindoux.

VERSER les grains de poivre écrasés

AJOUTER les 2 feuilles de laurier un peu de fleur de thym et les échalotes.

RETIRER le sel et **POSER** l'ensemble dans le saindoux, **COUVRIR, FAIRE UNE PETITE ÉBULLITION** puis **FAIRE CUIRE** au four 3 heures.

SORTIR avec précaution le morceau de porc confit avec une écumoire, le **POSER** dans un saladier puis **FILTRE** la graisse et en couvrir le porc.

LAISSER LE TOUT REFROIDIR puis **RÉSERVER** au frigo pour 2 jours minimum.

Lorsque vous aurez envie d'en déguster vous pourrez manger ce porc froid sur des tranches de pain grillées ou vous pourrez le découper froid en tranches et le poêler, servi avec une bonne salade.

Et que vous dire de petites pommes nouvelles juste rissolées dans cette graisse et devenues d'un seul coup une garniture des plus goûteuse.

P.-S. : faire de même avec un filet d'agneau en le faisant confire à la graisse de canard : top de chez top!

Epaule d'agneau au citron

C'est une recette que ma mère tenait d'un de ces journaux genre « Modes & Travaux ». Elle avait des périodes où elle le préparait souvent. Il faut dire que c'est, ma foi, excellent.

Procédure

PRENDRE 1 kilo d'épaule d'agneau et la **DÉBITER** en cubes d'un et demi à deux centimètres. Bien les **FAIRE RÔTIR** dans un fait-tout et les **RÉSERVER**.

FAIRE REVENIR dans le fait-tout un bel oignon haché pas trop finement.

Y AJOUTER la viande rôtie, 2 gousses d'ail pilées, 1 cs de persil ciselé, 3 cs de jus de citron fraîchement pressé ainsi qu'une bonne cs de paprika.

FAIRE MIJOTER à petit feu pendant $\frac{3}{4}$ d'heure et **SERVIR** avec un plat de nouillettes.



Chaudron de l'invincibilité

Pour une recette d'environ 8 litres.

- 300 g de salé de porc (museau, oreilles, queue, jarret et pied) coupé en petits cubes
- 50 g de saindoux
- 80 g d'oignons hachés
- 150 g de poireaux
- 100 g de chou
- 250 g de carotte
- 150 g de raves
- 200 g de pommes de terre (légumes et pommes de terre coupés en paysanne)
- 200 g de pois jaunes lavés rapidement à l'eau et recouverts d'eau jusqu'à 2 cm au dessus des pois.
- 8 litres de bouillon de bœuf peu corsé, léger
- 1 sachet d'épices composé de 2 feuilles de laurier et 5 clous de girofles
- 10 g de persil haché
- Croûtons de pain à volonté.



Recette du chef Pèlerin
Pierre Tripod

Préparation

FAIRE SUER les légumes ainsi que les oignons dans le saindoux, les sortir et les réserver.

AJOUTER les pommes de terre égouttées, les pois jaunes avec leur eau de trempage, le salé de porc et le sachet d'épices.

MOILLER avec le bouillon et **FAIRE CUIRE** 1 heure à feu doux. Puis **AJOUTER** les légumes sués et **FAIRE CUIRE** encore environ 45 min sans changer le feu. **RECTIFIER** l'assaisonnement, parsemer de persil haché.

SERVIR avec les croûtons.

Ne pas laisser tomber les enfants dedans... par Toutatis.

Jarrets de porc braisés à la Peter Baermann

Ingrédient

- Jarrets



Au boulot!

SALER ET POIVRER un peu les jarrets.

LES PASSER à l'huile pour éviter qu'ils attachent au fond du récipient de cuisson.

LES FAIRE CUIRE à couvert 2 à 2½ heures à 160 °C.

LES METTRE À COUVERT pour les faire gonfler.

Eventuellement **METTRE UN PEU DE BIÈRE** corsée (type Guinness) au fond pour les parfumer.

Ensuite **DÉCOUVRIR**, **METTRE SUR LA CHALEUR** maximum et **ALLUMER** le gril pour **FAIRE SAUTER LA PEAU** et **LA CARAMÉLISER**.

LES TOURNER régulièrement pour **FAIRE RÔTIR** toutes les faces.

SURVEILLER attentivement pour éviter qu'ils ne brûlent.

Rillettes de porc

Il vous faut un sacré moment pour réaliser ce plat, mais quelle succulence !

Ingrédients

- 180 g saindoux / graisse de canard
- 2,5 kg de poitrine de porc
- 1 kg de cuisses de canard
- 3 gros oignons hachés pas trop fin
- 3 feuilles de laurier frais, 6 feuilles de sauge, 3 clous
- de girofle, 12 baies de genièvre, 3 branchettes de romarin, 2 branchettes de thym, 6 g de poivre noir mignonnette, 1 gousse d'ail entière, un bouquet de persil haché
- 2 jarrets de porc demi-sel, coupés en deux
- 1,5 litre de vin blanc sec.

Au boulot !

FAIRE FONDRE le mélange saindoux / graisse de canard dans une cocotte.

DÉOSSER les cuisses de canard et **LES FAIRE REVENIR** dans le mélange.

FAIRE REVENIR les oignons dans le mélange.

METTRE UNE COUCHE de viande dans la cocotte, avec une partie des épices.

POSER les 2 jarrets de porc par-dessus.

AJOUTER les autres viandes et les épices, jusqu'à ce que toute la viande soit dans la cocotte.

NOYER LE TOUT avec le 1,5 l de vin blanc et **DONNER UNE ÉBULLITION**.

FAIRE CUIRE au four, la cocotte ouverte, pendant 4 ½ heures, à 130 °C.

NETTOYER et *démiouler* la viande, **ENLEVER** tous les os, jeter la couenne du jarret et la peau du canard.

FILTRE le jus de cuisson et le **METTRE À RÉDUIRE** 5 à 10 minutes à bon feu.

JETER la viande réduite en fibres dans la cocotte et **FAIRE CUIRE** doucement quelques minutes, le temps de bien brasser le tout.

LAISSER PRENDRE une nuit au frigo. Le lendemain, **PLACER** en terrines ou pots et **LES COUVRIR** d'une petite couche de saindoux fondu (3 à 4 minutes) qu'on peut décorer.

ATTENDRE 3 JOURS au moins avant de déguster.

Une règle : ne pas mettre de sel. La salaison du jarret suffit.

Focaccia romana

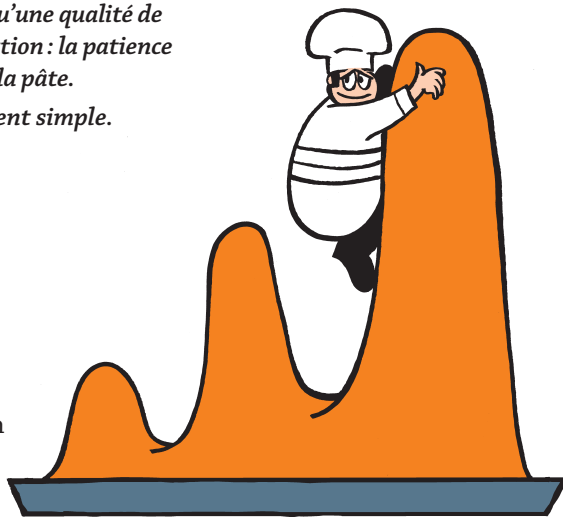
Parmi les nombreuses recettes italiennes, celle-ci nous rappelle entièrement les vacances et la Péninsule. Simple à faire, goûteuse à souhait, elle ne requiert qu'une qualité de la part de qui en entreprend la confection : la patience nécessaire à laisser monter trois fois la pâte.

La recette est simple, évangéliquement simple.

Ingrédients

- 1 kg de farine blanche
- 1 cs rase de sel (20 g)
- 5-6 dl de liquide (env. 4 dl d'eau et le solde de lait)
- 2 cs d'huile d'olive
- un cube de levure (42 g) ou un sachet de levure sèche (7 g).

On peut diviser par deux.



Au boulot !

BIEN MÉLANGER et **PÉTRIR** la pâte. La laisser monter environ 2 heures.

LA PÉTRIR à nouveau et la **LAISSER MONTER** une deuxième fois.

ÉTENDRE cette pâte sur deux grandes plaques carrées du format du four que vous aurez préalablement bien huilées (huile d'olive).

LAISSER ALORS à nouveau monter la pâte, sur la plaque, pendant une bonne grosse demi-heure, à température ambiante.

Y IMPRIMER le bout de vos doigts avant de **BADIGEONNER** d'huile d'olive au pinceau. **SAUPOUDRE** de gros sel marin et, si vous en avez, de romarin frais ou sec.

FAIRE CUIRE à 200 °C pendant environ 15 à 20 minutes, selon votre four et vos goûts. Surveillez.

Se déguste à l'apéritif ou en guise de repas avec les garnitures qui vous séduiront.

Avec cette pâte, on peut aussi découper des petits disques de 5 à 6 cm de diamètre,

les badigeonner d'huile, y ajouter du gros sel : les focacinettes de La Vela, à Forte dei Marmi, notre lieu de vacances estivales préféré.

Beans à la mélasse

Un vrai truc de cow-boy : simple et succulent.

Ingrédients

- 1 livre de haricots blancs secs
- 0,8 dl de mélasse
- 0,8 dl de sucre brun
- 3 cs de moutarde de Dijon
- ⅛ cc de clous de girofle moulus
- ½ cs de concentré de tomates
- 1 cs de ketchup
- 7 dl de bière
- ½ livre de lard salé coupé en morceaux (de 2 cm x 2 cm)
- 3 gros oignons hachés.

Au boulot !

FAIRE TREMPER les haricots dans l'eau durant la nuit et les **ÉGOUTTER**.

MÉLANGER la mélasse, le sucre brun, la moutarde, le clou de girofle moulu, le concentré de tomates et le ketchup dans la bière tiède.

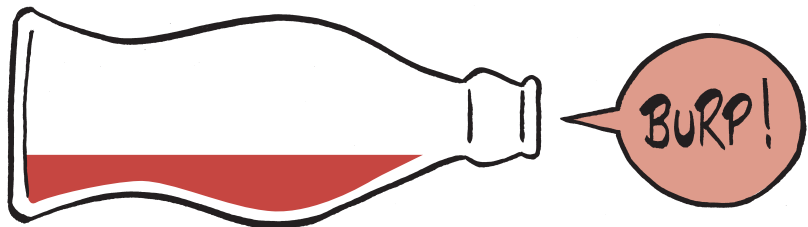
AJOUTER les ingrédients, en les superposant, en commençant par le porc salé. **TAPISSER** le fond d'une cocotte de la moitié du porc salé (**CHOISIR** les morceaux plus gras). **DÉPOSER** dessus la moitié des haricots égouttés. **AJOUTER** l'oignon haché.

DÉPOSER le reste des haricots puis la viande de porc qui reste.

VERSER alors le mélange de mélasse sur les haricots, puis **COUVRIR** avec de l'eau.

COUVRIR et faire cuire à 120°C pendant 8 heures au four. **VÉRIFIER** de temps en temps le niveau du liquide et, si besoin, en **AJOUTER** un peu.

RECTIFIER l'assaisonnement à la fin si besoin.



Joue de bœuf braisée au Châteauneuf-du-Pape

Pour 4 personnes.

Ingrédients

- 1 grosse joue de charolais (700 à 800 g)
- 1 bouteille de Châteauneuf-du-Pape jeune
- ½ pied de veau
- 2,5 dl de sang
- 3 carottes
- 3 oignons, 1 tête d'ail
- bouquet garni.

Au boulot !

ENLEVER les nerfs et la peau qui entoure la joue, **L'ASSAISONNER** et la **FAIRE REVENIR** entière dans une casserole en fonte.

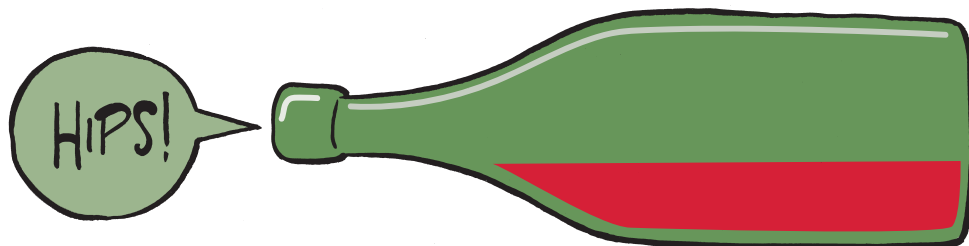
LA RETIRER lorsqu'elle est colorée.

BAISSER LE FEU et **METTRE À FONDRE** doucement le demi-pied de veau coupé en petits morceaux, les légumes et le bouquet garni.

QUAND TOUT est joliment doré, **POSER** la joue sur le fond de braisage et **MOILLER** avec le vin rouge, **COUVRIR** et **ENFOURNER** à four doux (170°C) durant 3 ½ heures. **REMETTRE** en cours de cuisson un peu d'eau s'il en manque trop. A la fin, il doit rester une petite moitié du liquide.

ENLEVER délicatement la joue de sa cuisson et la **TENIR** au chaud dans un plat de service creux.

La liaison de la sauce est assez délicate. **PORTER** la sauce à ébullition et **INCORPORER** le sang progressivement en remuant à l'aide d'un fouet. **PASSER** au chinois et **SERVIR** avec des pâtes fraîches.



La terrine de foie de porc campagnarde de M^{me} Reut

Ah! celle-là, mes amis, elle est belle et savoureuse. Elle sent bon le terroir. Trop fine sans doute pour ces Messieurs de la ville, qui la snoberont au profit d'un terrine de foie de volaille ou de canard par exemple. Quelle hérésie : comment comparer deux mets si différents dans leur essence et dans leur raison même d'exister. L'une comble le palais de finesse mais cette finesse, largement tributaire de son onctuosité, en fait un plat « doiatzant » : le plein en est fait après quelques pauvres, savoureuses certes, mais pauvres quand même, bouchées.

La nôtre est faite sinon pour les goinfres au moins pour les affamés. Ceux qui ont faim et qui entendent ainsi rendre hommage au Créateur. Goûteuse, forte même parfois. Grasse à souhait mais non sans délicatesse. Avec de l'oignon. Et des épices du jardin. C'est quelque chose !

Les opérations

MÉLANGER intimement 300 g de foie de porc et 200 g de lard (pris dans la joue, par exemple). **AJOUTER** 1 oignon et ½ gousse d'ail, du sel un peu de noix de muscade ainsi que de la marjolaine (ou du gingembre) et du basilic. Ces adjonctions doivent être finement hachées.

Si M^{me} Reut renonçait à incorporer la cs de farine réclamée par la recette originelle, elle la remplaçait par une sympathique cuillère à soupe de cognac (ou de madère). Moi je préfère le cognac... et une cuillère à café de farine quand même. Voyez-vous, il faut ce qu'il faut.

LA MAMAN de feu ce brave Jean-Jacques Reut disposait le tout dans une terrine qu'elle fermait hermétiquement et elle avait bien raison, la bougresse. Elle la plaçait dans un bain-marie, dans un four bon chaud mais pas trop quand même (traduisez : un four à 220 °C) pendant une quarantaine de minutes.

UNE FOIS LA TERRINE REFROIDIE, elle la sortait de son contenant, nettoyait ce dernier, préparait une gelée au cognac (ou au madère) et mettait le tout à refroidir.

Se mange le lendemain mais ne se conserve guère, à cause de l'oignon.

Je l'ai dégustée pour la première fois à Corcelles-le-Jorat. Mon seul regret est de n'avoir point pu y retourner du vivant de cette délicieuse grand'mère. Son fils, « le plus mauvais avocat du canton, qui se

prétendait gastronome et qui n'était au fond qu'un gros mangeur », comme le définissait aimablement son vieil ami M^e André Manuel, m'en a généreusement transmis la recette.

Joue de bœuf confite à la graisse d'oie (ou de canard)

Ingrédients

- joues de bœuf
- graisse d'oie ou de canard
- gros sel, épices.

Au boulot !

RECOUVRIR les joues de bœuf de gros sel. Laissez une douzaine d'heures puis bien les nettoyer à l'eau et les sécher.

FAIRE REVENIR dans une cocotte à la graisse d'oie jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

ENFOURNER durant 2 heures à 80 °C, couvertes de graisse d'oie. On peut utilement aromatiser cette graisse avec du romarin frais, du thym, feuille de laurier, girofle, poivre noir, ail en chemise, échalotes entières, etc.

LAISSER REFROIDIR dans la graisse après en avoir retiré les épices.

Le jour où vous voulez les consommer, **ÔTER** la graisse et **METTRE AU FOUR** 15 minutes à 200 °C.

La totale : **FAIRE AUSSI RISSOLER** des pommes de terre en carrés dans la même graisse.



Risotto alla milanese par Angelo Citiulo

Faire un bon risotto, c'est rare. C'est pourquoi je donne une place importante à ce plat remarquable que nous avons vu être réalisé par le chef Citiulo.

Ingrédients

- 320 g de riz carnaroli*
- 60 g de beurre
- 60 g de parmesan fraîchement râpé
- 1 belle pincée de safran en pistils
- 2 branches de céleri
- 1 belle carotte
- 2 oignons jaunes
- 1 poignée de persil plat
- 2 feuilles de laurier
- 1 dl de vin blanc sec
- gros sel
- huile d'olive.

* Le riz **carnaroli** est considéré comme la « Rolls » des riz à risotto, grâce à sa tenue exceptionnelle à la cuisson. Sa richesse en amidon permet d'obtenir un risotto à la fois onctueux et al dente.

Au boulot !

PRÉPARER un bouillon maison : **LAVER** les branches de céleri et les **TAILLER** en deux. **EPLUCHER** la carotte et la tailler en deux. **COUPER** un oignon en deux, sans l'éplucher. **METTRE** les légumes dans une casserole avec le laurier et le persil plat ; **RECOUVRIR** d'eau froide. **FAIRE CUIRE** à feu moyen durant une demi-heure à partir de l'ébullition.

AJOUTER une pincée de gros sel en fin de cuisson.

FILTRE le bouillon au-dessus d'une casserole ; au final, il faut obtenir 1 litre de bouillon. Au besoin, **AJOUTER** un peu d'eau chaude et **RECTIFIER** l'assaisonnement en sel (mais attention, le bouillon ne doit pas être trop salé, car il va réduire avec la cuisson du risotto, ce qui va concentrer le goût).

Le risotto

EPLUCHER le deuxième oignon et le ciseler finement.

CHAUFFER 3 cs d'huile d'olive dans une casserole à fond épais, ajouter les oignons ciselés et les faire suer à feu doux 4 à 5 minutes (ils ne doivent surtout pas colorer).

AJOUTER le riz et bien le remuer durant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'il soit nacré et translucide.

AJOUTER le safran dans le riz, remuer, puis verser le vin blanc. Le laisser s'évaporer, puis recouvrir le riz avec quelques louches de bouillon bouillant. Remuer régulièrement.

LORSQUE LE RIZ a absorbé tout le bouillon, ajouter à nouveau du bouillon, louche par louche. Le fait de verser le bouillon au fur et à mesure permet à l'amidon du riz de se libérer progressivement, condition *sine qua non* pour obtenir un risotto homogène et onctueux.

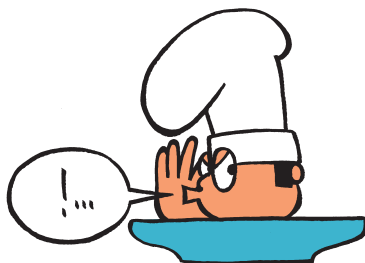
PROCÉDER de la même façon jusqu'à ce que le risotto soit cuit – soit 18 à 20 minutes pour un riz carnaroli.

LORSQUE LE RIZ EST CUIT, retirer la casserole du feu, ajouter le beurre froid coupé en cubes et bien mélanger avec la spatule ; ajouter ensuite le parmesan fraîchement râpé et remuer énergiquement. Cette phase (*mantecare* en italien), est très importante pour obtenir un risotto homogène.

RÉPARTIR le risotto sur des assiettes plates et le déguster sans attendre, en partant de l'extérieur (là où il est le moins brûlant !).

Les conseils du chef

- Dans la recette traditionnelle, le risotto alla milanese est cuit dans un bouillon de viande. Toutefois, un bouillon végétal permet de mieux respecter le délicat goût du safran. De plus, il est beaucoup plus facile et rapide à réaliser à la maison qu'un bouillon de poule ou de bœuf.
- Le bouillon dans lequel on fait cuire le risotto est tout aussi important que le riz et le safran. C'est pour cela qu'il faut éviter les bouillons industriels, généralement trop salés.

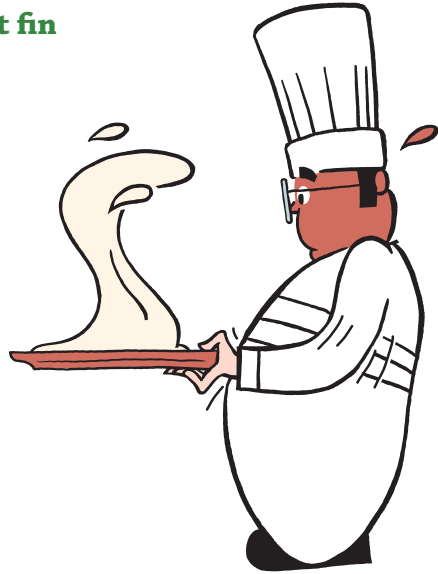


- On peut remplacer le parmesan par du sbrinz fraîchement râpé.
- Selon la recette, on peut remplacer le beurre par de l'huile d'olive : c'est le cas d'un risotto aux artichauts ou d'un risotto aux fruits de mer. En revanche, éviter d'ajouter de la crème à la place du beurre, car elle rend les risottos collants et figés.

Risotto alla milanese, suite et fin

Le truc du chef

Un risotto réussi doit avoir une consistance « all'onda » : il doit faire une vague lorsqu'on secoue la casserole. Une autre manière de vérifier sa consistance est de donner un coup sous l'assiette (plate) une fois le risotto servi. S'il reste figé et ne « s'étale » pas facilement, c'est qu'il est raté !



Suivez le chef !

Bon à savoir

Le choix du bouillon du risotto dépend beaucoup de la recette. Mais pour beaucoup d'entre elles, il est facile de réaliser son bouillon soi-même.

Par exemple, pour faire cuire un risotto aux artichauts, Angelo Citiulo fait son bouillon en utilisant les pieds des artichauts.

Pour un risotto aux asperges, il utilise les épluchures et les pieds des asperges. Pour un risotto aux petits pois, il utilise la cosse des petits pois. Les risottos aux fruits de mer ou aux coquillages sont quant à eux cuits dans un fumet de poisson ou de crustacés.

Enfin, certains risottos nécessitent un bouillon de viande. C'est par exemple le cas du risotto à la truffe blanche, bien meilleur avec un bouillon de poule.

Quel riz pour le risotto ?

Les variétés de riz à risotto doivent être riches en amidon, afin que les grains puissent se lier entre eux : carnaroli, vialone nano, riso arborio. Nos confédérés tessinois cultivent aussi du riz à risotto, le réputé loto.

Les gougères au fromage

Ingrédients

- 2,5 dl d'eau
- 80 g de beurre
- 100 g de farine
- 4 œufs
- 100 g de fromage
- ½ cc de sel.

Au boulot!

FAIRE FONDRE le beurre dans l'eau.

JETER LA FARINE en une seule fois et incorporer.

INCORPORER les œufs un à un.

INTÉGRER le fromage.

A l'aide d'une poche à douille,

DÉPOSER LA PÂTE

en petits tas d'environ 2 cm de diamètre sur une plaque beurrée.

DORER au jaune d'œuf avec un pinceau.

FAIRE CUIRE à 200 °C pendant 25 minutes (porte du four fermée tout la durée de la cuisson).

ETEINDRE le four, l'entrouvrir et laisser sécher 5 minutes.

SERVIR

avec un coup de chasselas.



Fricassée vaudoise

Ingrédients

- 2 kg de fricassée
- du bon vin rouge
- 1 cube de bouillon de bœuf
- 1 bel oignon piqué (1 clou de girofle et une feuille de laurier)
- 1 branche de romarin, sinon de thym
- 1 cc bombée de concentré de tomate
- 1 carotte coupée en rondelles
- sel et poivre.



Au boulot!

FAIRE RÔTIR les morceaux de fricassée puis dégraisser « en gros » la marmite.

METTRE la viande dans la marmite.

COUVRIR à mi-hauteur avec le vin rouge.

AJOUTER les autres ingrédients.

FAIRE CUIRE à très léger bouillon 45 à 60 minutes.

Cette viande de porc, prise le long de la colonne vertébrale, doit être bien garnie en viande. C'est la seule règle. La seconde étant qu'elle se mange volontiers avé-les-doigts.

On ne la trouve généralement pas en boucherie et il faut demander à son boucher d'en préparer une.

Gelée de coings

Ingrédients

- 1 kg de coings
- 1 belle pomme rouge.

Au boulot !

BROSSER parfaitement les fruits, les couper en 4, enlever la mouche mais laisser les pépins.

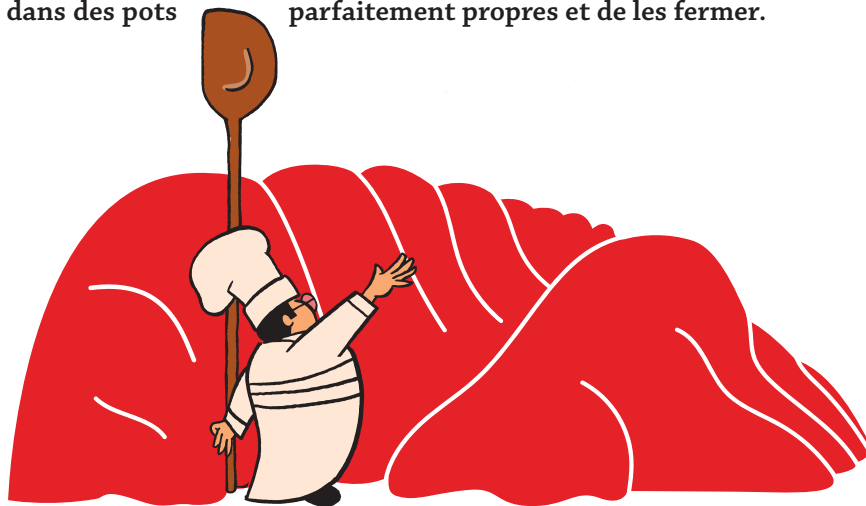
METTRE LE TOUT dans une casserole et couvrir d'eau.

LAISSER CUIRE 50 minutes et refroidir 12 heures minimum avec les fruits dans l'eau. Pendant cette heure, l'eau tire le goût des fruits.

PASSER ensuite à travers une étamine mais sans presser les fruits : cela troublerait le jus.

METTRE À CUIRE à petits bouillons avec 80 g de bon sucre par dl de jus ainsi obtenu. Durée de cuisson : au minimum une bonne heure en écumant au fur et à mesure.

La gelée est prête quand on en met un peu sur une assiette pour faire une petite flaque, et que 30 secondes après, si on fait un sillon au travers, avec une spatule en bois, le sillon ne se ferme pas, comme les eaux de la mer Rouge à une fameuse époque. A ce moment-là, pas besoin de passer à travers, contentez-vous de mettre votre gelée dans des pots parfaitement propres et de les fermer.



Lemon Curd

Pour 4 personnes.

Ingrédients

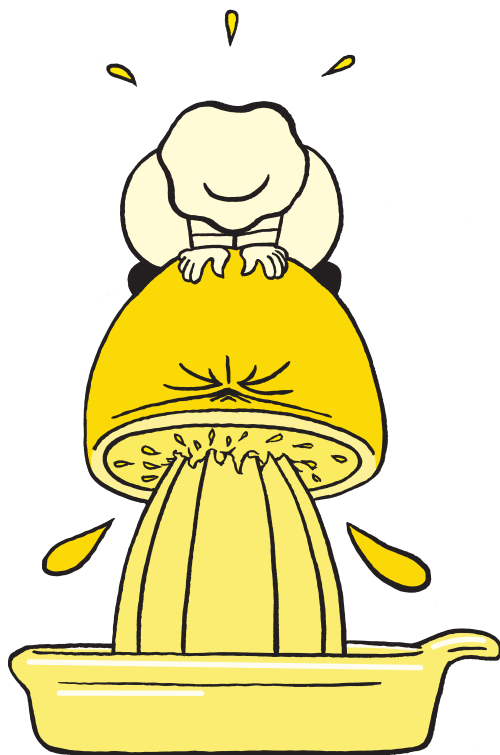
- 4 citrons
- 250 g de sucre
- 100 g de beurre
- 4 œufs.

Préparation

RÂPER le zeste de 2 citrons, puis **PRESSER** le jus des 4 citrons.

MÉLANGEZ dans une casserole les jus des citrons, le zeste, les œufs, le sucre et le beurre en morceaux.

FAIRE CHAUFFER au bain-marie **SANS CESSER DE REMUER** pendant 20 minutes, jusqu'à ce que la préparation épaississe. **VERSER** dans des pots et **FERMER**. **CONSERVER** au frais (maximum un mois).



Gâteau de Payerne

Je tiens beaucoup à ce gâteau que faisait ma mère (et la sienne avant) à chaque anniversaire des membres de sa famille. Il existe plusieurs autres recettes, en particulier celle des Granges-de-Dompierre, bonnes aussi, mais moins. C'est pourquoi elle reste un grand classique dans la famille que j'ai fondée avec Anne.

Pâte

- 150 g de farine
- 150 g de sucre
- 150 g de noisettes moulues
- 150 g de beurre
- 2 cs de lait
- *la* pincée de sel
- une cc de poudre à lever.

MÉLANGER soigneusement tout ce commerce et réserver.

Farce :

- 150 g de sucre
- 150 g de noisettes moulues
- ½ tasse de crème.

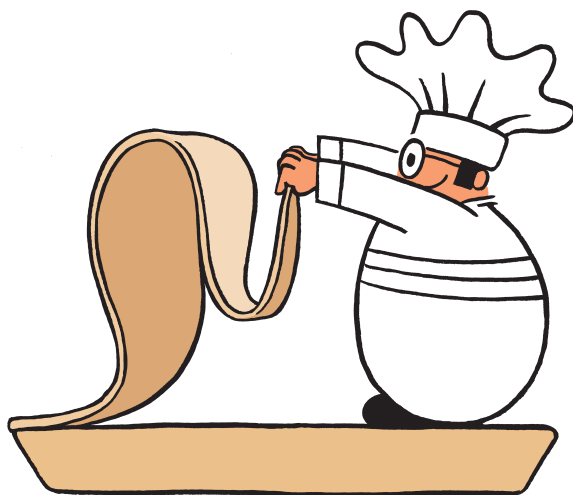
MÉLANGER aussi et réserver.

PRENDRE un peu plus de la moitié de la pâte (60% environ) et **L'ÉTENDRE** sur une plaque à gâteau (sur papier sulfurisé) en la remontant sur les bords.

POSER LA FARCE sur cette abaisse.

POSER l'autre moitié de la pâte dessus (Il est plus simple de l'étendre sur un support et de la retourner sur la farce), **COLLER** le dessous et le dessus, **MARQUER** le tour avec une fourchette prise à plat : c'est la marque de fabrique de ce gâteau.

FAIRE CUIRE 40 minutes à 170°C.



La tarte Tatin de Virginie

Pour une tarte de 24 cm de diamètre, 8 jolies tranches.

Cuisson : 40 minutes environ pour les pommes, puis 25 à 30 minutes au four.

Ingrédients

- une pâte feuilletée ronde déjà abaissée
- 90g de beurre
- 90g de sucre
- 8 pommes environ
- un peu de cannelle (facultatif).

Au boulot !

DÉCOUPER la pâte à la taille de votre moule et la mettre au réfrigérateur.

Avec 50 g de beurre, **BEURRER** le moule sur le fond et les bords avec un petit bout de beurre et **DÉPOSER** le solde sur le fond du moule en petits morceaux. **SAUPOUDRER** de 60g de sucre tout le fond et les bords.

PELER les pommes et **ENLEVER** le centre. Pour la première couche, les **DÉCOUPER** en quatre et les **DISPOSER** face bombée contre le fond du moule. Ne pas hésiter à **BIEN LES SERRER** car les pommes vont réduire à la cuisson. Lorsque la première couche est faite, **PELER ET COUPER** le reste des pommes en huit, cette fois. **PLACER** les quartiers dans les interstices, entre les gros morceaux de la première couche, dans l'autre sens cette fois, soit face bombée vers le haut. **BIEN COMBLER** les trous et ne pas hésiter à **EN METTRE ASSEZ. DÉPOSER** sur le dessus 40 g de beurre en petits morceaux et **SAUPOUDRER** de 30 g de sucre.

POSER le moule sur la plaque à 5 sur 9, pendant 20 minutes. **TASSER** ensuite un petit peu avec une spatule en bois.

COUVRIR avec un couvercle en verre, si possible bombé, toujours à 5 sur 9, pendant 6 minutes. On voit ainsi le dessus des pommes cuire à la vapeur.

ENLEVER le couvercle et **POURSUIVRE LA CUISSON** à 5 sur 9 pour faci-

liter l'évaporation de l'eau résiduelle, pendant 5 à 6 minutes.

METTRE ENFIN la plaque à 8 sur 9 et, à la première odeur de caramel plus forte (3 à 5 minutes), **ENLEVER** immédiatement le moule de la plaque. Immédiatement, c'est une question de seconde ! Soyez attentif, sinon, la tarte sera amère.

PARALLÈLEMENT,
PRÉCHAUFFER le four à 180 °C.

RETIRER LE MOULE de la plaque. **SORTIR** le disque de pâte feuilletée du réfrigérateur et **LE POSER** sur les pommes. Attention à ne pas vous brûler. **ENFONCER** le plus possible les bords de la pâte entre les pommes et le moule. **APPUYER** un peu sur la pâte pour qu'elle adhère bien aux pommes. **FAIRE UN PETIT TROU** au centre pour laisser la vapeur s'échapper pendant la cuisson.

ENFOURNER dans le bas du four pour 25 à 30 minutes. La pâte doit être dorée.

A la sortie du four, **ATTENDRE** au maximum 2 minutes pour ne pas laisser le caramel durcir et **RETOURNER** d'un coup le moule sur une planche (mettre des gants de cuisine au cas où un peu de caramel coulerait). **SOULEVER** délicatement le moule. Et voilà.

DÉGUSTER la tarte Tatin, tiède de préférence.

Une tuerie...



Il vaut la peine d'acheter (ou de se faire offrir) un moule à Tatin, par exemple de chez Le Creuset.

Tiramisu Guido

Ingrédients

- 6 œufs
- 300 g de sucre fin
- 900 g de mascarpone
- 1 pincée de sel
- 2 bonnes cs supplémentaires de sucre fin
- 7,5 dl de café, type napolitain (éviter le Nescafé, mais faut-il le dire ?) sucré d'une cuillère à soupe de sucre fin
- 10 cs d'Amaretto
- 4 cs de Kahlúa (alcool de café)
- 4 cs de cognac
- 4 à 500 g de biscuits à la cuillère (ou pèlerines)
- le zeste fin d'un demi citron
- le jus d'un citron.

Au boulot !

MÉLANGER, jusqu'à blanchiment, les jaunes d'œufs avec les 300 g de sucre fin.

AJOUTER le zeste de citron, le jus de citron et le mascarpone. **MÉLANGER** le tout intimement.

APRÈS AVOIR MIS la pincée de sel dans le blanc des 6 œufs déjà privés de leurs jaunes, les **MONTÉ EN NEIGE** ferme avant d'y **INCORPORER** finement 2 bonnes cs de sucre fin. **INCORPORER** délicatement, enfin, ces blancs en neige dans l'appareil de base.

DISPOSER une première couche de pèlerines dans le plat de service et, après avoir incorporé l'Amaretto, le Kahlúa et le cognac dans 7,5 dl de café sucré, **IMBIBER** copieusement lesdites avec la moitié du liquide et **DÉPOSER** la moitié de l'appareil sur la couche de biscuits imbibés.

ARRANGER une deuxième couche de pèlerines, les **ARROSER** avec le reste de café amélioré, **RECOUVRIR** le tout de la deuxième moitié de l'appareil.

METTRE AU FRIGO au moins 12 heures, si possible 24.

Avant de servir, **RECOUVRIR** le tiramisu d'une bonne couche de poudre de chocolat ou, mieux, de cacao.

GRAND CLASSIQUE des desserts italiens, ce dessert doit être bien mouillé sans être détrempé. La quantité de café « amélioré » doit être dosée selon le biscuit intercalaire. Rien n'est pire qu'un tiramisu (littéralement « redresse-moi ») sec.

Parfait glacé, au vin cuit ou autre

Ingrédients

- 4 œufs
- 3 dl de crème à 35%
- 75 g de sucre en poudre
- 50 g de sucre glace
- 1 prise de sel
- 3 bonnes cs de vin cuit (ou 25 cl de Grand-Marnier ou absinthe, ou...).

Préparation

FAIRE UN PREMIER appareil en battant en blanc les jaunes et le sucre en poudre.

PRÉPARER UNE DEUXIÈME masse en battant la crème très ferme.

RÉALISER UN TROISIÈME appareil en battant les blancs d'œufs (avec une prise de sel) et, quand ils ont commencé à prendre, **LES VERSER** en ajoutant progressivement le sucre glace **EN CONTINUANT DE FOUATTER. BATTRE** très ferme.

Au boulot !

METTRE LE VIN CUIT dans la masse « jaunes + sucre », bien **L'INCORPORER**.

AJOUTER LA CRÈME fouettée, bien **L'INCORPORER**.

INTRODUIRE le $\frac{1}{3}$ des blancs d'œufs battus et **LES INCORPORER** assez « vigoureusement » ; puis le reste des blancs, en 2 ou 3 fois, en les incorporant délicatement avec une spatule. **MÉLANGER** doucement jusqu'à ce que la masse finale soit homogène.

METTRE ALORS dans des pots individuels (ou dans un moule à cake) et **PLACER** au moins 4 heures au congélateur (ou 12 heures pour le moule à cake).



Un dernier pour la route

Le rôti de lard à la Nestor

Cette recette ne sort de nulle part ailleurs que de l'esprit campagne de mon premier *tsacaïon*, Nestor, de Chesalles-sur-Moudon. C'est proprement fabuleux.

Munitions

- Demandez à votre boucher une plaque de lard frais, non salé et non fumé, pouvant être mis sur votre gril, soit environ 45 cm x 35 ou 40 cm. La taille doit vous permettre d'embrocher ce futur rôti sur votre gril de barbecue.
- Demandez aussi à votre boucher d'enlever la couenne et de tailler la plaque de lard un tout petit peu en biseau sur un des côtés, parce que cela permettra de mieux l'enrouler sur elle-même.

Manœuvre

ÉTALER ET SALER sur la face intérieure. Nestor **AJOUTE** de la marjolaine séchée en poudre. Pour ma part, je préfère un peu de romarin frais, mais ne le marquez pas trop: c'est le goût du lard rôti qui doit ressortir.

Nestor **ROULE** ensuite la plaque de lard sur elle-même et la ficelle comme n'importe quel rôti, pour en faire un rôti roulé.

PLACER le rôti dans un cornet plastique et **FAIRE CUIRE** au moins une heure et demie dans une eau juste frémissante.

SALER ET ENFILER sur la pique de la broche.

LAISSER TOURNER pas trop près des braises jusqu'à ce qu'il soit bien rôti. Au moins une heure. C'est à l'œil qu'on décide que la croûte est prête, bien croustillante et goûteuse.

La première fois que je l'ai préparé, j'ai dû affronter une de mes filles : « Papa, quand arrêteras-tu avec ton gras... » Malgré ces semonces, le plat fut rapidement vidé. Entièrement.

OUVRAGE TIRÉ
À 130 EXEMPLAIRES
NUMÉROTÉS DE 001 À 130
EXEMPLAIRE N°







Que du Bon!

En novembre dernier, Guy finissait de mettre sur papier quelques recettes qu'il aimait particulièrement. Ce recueil, annoncé depuis longtemps, était destiné à la famille et à quelques proches. Il s'agissait donc juste de le mettre au propre et sous une forme utilisable en cuisine.

A la fin d'un apéritif « créatif » (photo ci-dessous), il nous a semblé que ce serait amusant de lui donner une forme un peu plus recherchée – et illustrée – qui en rendrait la lecture digeste, quelle que soit sa teneur en gras.

Il a pu voir les trente-cinq premières pages, à l'état brut, de cette œuvre confraternelle. Fort de son approbation, j'ai poursuivi le travail durant les semaines qui ont suivi son départ.

Anne a relu, complété et civilisé certains textes (dont elle avait plus d'une fois surveillé discrètement la mise en œuvre). Elle a donné son feu vert.

Bonne lecture, et « au boulot » !

*Olb, dit « Olivier Delacrétaz »
Essertes, le 1^{er} juin 2021*



Photographie: Marie Fritsché