

2012

Mon carnet de recettes



Régine Bourgeois

02/04/2012

INDEX

1	Les APERITIFS.....	2
1.1	Les chauds.....	2
1.1.1	Allumettes au fromage	2
1.2	Les froids	2
1.2.1	Les Bretzels.....	2
2	ENTREES	3
2.1	Les entrées froides.....	3
2.1.1	Pamplermousses tahitiens	3
2.2	Les entrées chaudes	3
3	LES PLATS.....	4
3.1	Les viandes	4
3.1.1	Gigot de PAQUES.....	4
3.1.2	Magrets de canard au miel.....	4
3.2	Les volailles	4
3.2.1	Poulet rôti.....	4
3.2.2	Volaille farcie aux fruits secs	4
3.3	Les poissons	4
3.3.1	Papillottes de saumon au au roquefort.....	4
4	Les desserts.....	5
4.1	Les gâteaux	5
4.1.1	Mousse au chocolat.....	5
4.1.2	Tarte aux pommes flambée.....	5
4.2	Les glaces.....	5

I LES APERITIFS

1.1 Les chauds

1.1.1 *ALLUMETTES AU FROMAGE*

Ingrédients

1 pâte feuilletée
de la moutarde
100g de gruyère rapé

Préparation

Découper des lanieres de pâte, les tartiner de moutarde puis de gruyère râpé et passer le tout au four préchauffé à 200° une bonne dizaine de minutes. Facile à réaliser et très apprécié autour d'un apéritif.

1.2 Les froids

1.2.1 *LES BRETZELS*

Ingrédients

Pâte :
500 g de farine,
2 cuillères à café de sel fin,
1 sachet de levure boulangère instantanée,
150 g d'eau,
150 g de lait,
40 g de beurre,
Pour le bain :
1 litre d'eau,
2 cuillères à café de sel fin,
50 g de bicarbonate de sodium (acheté en pharmacie ou à côté du sel en grande surface)

Préparation

Pétrir tous les ingrédients ensemble au robot ou à la main jusqu'à obtention d'une pâte homogène et lisse.
2Laisser gonfler dans un endroit tiède pendant 20 minutes.
3Prendre un morceau de pâte et en faire un long "boudin" en le roulant sous la paume des mains. Prendre chaque bout dans une main, les faire se rejoindre au milieu pour faire un noeud et coller les deux extrémités sur les côtés (voir photo).
4Plonger dans le bain d'eau bouillante pendant 2 secondes (le bretzel remonte à la surface).
5Récupérer avec l'écumoir le bretzel et le déposer sur une plaque de four huilée ou plaque siliconée.
6Enfourner à 200° pendant 15 à 20 min et déguster.

2 ENTREES

2.1 Les entrées froides

2.1.1 *PAMPLEMOUSSES TAHITIENS*

Ingrédients

1/2 pamplemousse par personne
Mayonnaise (maison de préférence)
Tabasco
Ketchup
1 c à café de pastis pur
Surimi
Crevettes

Miettes de crabes

Préparation

Après avoir enlever la chair de pamplemousse de tout son jus, émiettez cette chair, réserver.
Monter une mayonnaise, mélanger ensuite avec du ketchup (selon le goût) puis du tabasco (juste pour réhausser).
Les crevettes, le crabe, le surimi émietté, mélanger le tout, avec la chair de pamplemousse.

2.2 Les entrées chaudes

Ingrédients

Préparation

3 LES PLATS

3.1 Les viandes

3.1.1 *GIGOT DE PAQUES*

Ingrédients

Préparation

3.1.2 *MAGRETS DE CANARD AU MIEL*

Ingrédients

Préparation

3.2 Les volailles

3.2.1 *POULET ROTI*

Ingrédients

Préparation

3.2.2 *VOLAILLE FARCIE AUX FRUITS SECS*

Ingrédients

Préparation

3.3 Les poissons

3.3.1 *PAPILLOTES DE SAUMON AU AU ROQUEFORT*

Ingrédients

Préparation

4 LES DESSERTS

4.1 Les gâteaux

4.1.1 *MOUSSE AU CHOCOLAT*

Ingrédients

Préparation

4.1.2 *TARTE AUX POMMES FLAMBEE*

Ingrédients

Préparation

4.2 Les glaces

Ingrédients

Préparation