

Tartine de Rouget au Pesto Rouge

Temps de Préparation : 20 minutes - Temps de Cuisson : 5 minutes - Difficulté : Facile

Pour 4 personnes :

- 4 tranches de pain complet ou de campagne
- 4 filets de rouget
- 300 g de tomates confites
- 60 g de parmesan
- 10 cl d'huile d'olive
- 2 feuilles de pain au sésame [Sur le Sentiers des Bergers](#) (facultatif)
- quelques branches de basilic

1. Mixer les tomates confites avec le parmesan et l'huile d'olive jusqu'à obtention d'une pâte assez épaisse puis réserver.
2. Faire griller les tranches de pain et émietter les feuilles de pain. Réserver.
3. Une fois les filets de rouget écaillés et lavés, les saisir côté peau à la poêle pendant 5 minutes.
4. Tartiner généreusement le pesto sur les tranches de pain grillées, disposer deux bonnes pincées de miettes de feuilles de pain.
5. Déposer ensuite les filets de rouget grillés, assaisonner d'un filet d'huile d'olive et d'une branche de basilic puis servir sans attendre : c'est prêt ! ☐

☐ Je vous invite à accompagner ces délicieuses tartines d'une salade verte ou encore d'un velouté de saison. ☐

On oublie parfois à quel point le rouget est un poisson fantastique et ce mariage avec le pesto de tomate est à tomber ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☐

Cèpes en Persillade de ma Grand-Mère

Pour une belle poêlée de cèpes :

- des cèpes fraîchement cueillis
- 1 ou 2 gousses d'ail (type Rose de Lautrec)
- 1 bouquet de persil frais
- sel, poivre
- fleur de sel

1. Nettoyer les cèpes à l'aide d'une brosse souple humide : ne surtout pas les passer sous l'eau !
2. Couper les cèpes en morceaux puis réserver.
3. Hacher finement le persil et l'ail à la main ou tout simplement à l'aide d'un hachoir manuel ou électrique : réserver.
4. Faire chauffer une poêle avec une cuillère à soupe de graisse de canard ou deux d'huile de cuisson.
5. Une fois la poêle bien chaude, verser les cèpes puis couvrir le tout.
6. Cuire pendant une bonne vingtaine de minutes jusqu'à ce que les cèpes aient rendu leur eau et que celle-ci se soit évaporée.
7. Assaisonner en sel et en poivre puis poursuivre la cuisson entre 5 et 10 minutes jusqu'à ce que les cèpes aient la texture qui vous convient : fondants ou bien croustillants.
8. Terminer en versant l'ensemble de la persillade (persil + ail), mélanger le tout puis dresser en saupoudrant par de la fleur de sel : c'est prêt ! ☐

☐ Et bien voilà comment on prépare les cèpes par chez nous après une bonne cueillette en famille ! ☐
Simple, efficace, à accompagner avec une délicieuse viande grillée : c'est juste à tomber ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☐

Cuisses de Grenouille en Persillade de ma Grand-Mère

Pour 4 personnes :

- **1 quarantaine de cuisses de grenouille (fraîches ou surgelées)**
- **3 gousses d'ail**
- **1 grosse botte de persil**
- **de l'huile d'olive**
- **de la farine**
- **sel, poivre**

1. Hacher finement les gousses d'ail puis le persil et réserver.
2. Rouler les cuisses de grenouille dans la farine. Cela va aider à les cuire afin qu'elles n'accrochent pas et pour qu'elles puissent colorer.
3. Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive.
4. Ajouter les cuisses farinées puis les saisir des deux côtés jusqu'à coloration complète (il faut compter

environ une vingtaine minute de cuisson).

5. Une fois les cuisses cuites, verser l'ail et le persil puis assaisonner.
6. Poursuivre la cuisson à feu doux pendant 5 minutes en mélangeant de temps en temps : c'est prêt ! ☐

☐ Voilà une recette typiquement française qui nous vaut un surnom dans le monde entier à savoir "les mangeurs de grenouilles" ! ☐

Quoiqu'il en soit, c'est l'une de mes recettes préférées que ma grand-mère me fait depuis tout petit ! J'en raffole ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Le Mesturet de ma Grand-Mère

Pour une trentaine de beignets :

- **1,3 kg de potiron (type courge de Musquée)**
 - **300 g de farine**
 - **3 œufs**
 - **2 sachets de sucre vanillé**
 - **1 bonne cuillère à soupe de rhum (type Négrita)**
 - **du sucre en poudre**
1. Éplucher et laver le potiron puis le couper en gros morceaux et le faire cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'il devienne très tendre (environ 30 à 40 min).
 2. Une fois cuit, égoutter correctement le potiron pendant 30 minutes au minimum.
 3. A l'aide d'une fourchette ou bien d'un fouet, écraser le potiron jusqu'à obtenir une purée.
 4. Ajouter les œufs, le rhum et le sucre vanillé puis mélanger de manière à obtenir une préparation homogène.
 5. Verser en 3 fois la farine en mélangeant énergiquement entre chaque 100 g puis terminer plus longuement pour avoir une pâte bien lisse.
 6. Dans une poêle bien chaude et généreusement huilée, déposer 1 cuillère à soupe de pâte en prenant soin de bien l'étaler pour chaque beignet.
 7. Laisser dorer la première face du beignet puis le tourner afin de faire dorer la seconde face.
 8. Une fois bien colorés, sortir les mesturets de la poêle puis les déposer sur du papier absorbants.
 9. Les saupoudrer de sucre en poudre et les déguster tièdes : c'est prêt ! ☐

□ Ces beignets de courge, en occitan le “mesturet”, sont une spécialité emblématique du département qui m’a vu naître : le Tarn. □

C’est la recette authentique que m’a transmise ma grand-mère et qui fait bien évidemment remonter les saveurs de mon enfance ! □



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Tartelette d’Été aux Abricots

Pour 6 tartelettes :

Pour la pâte sablée :

- **250 g de farine tamisée**
- **130 g de sucre semoule**
- **100 g de beurre pommade (à température ambiante)**
- **1 œuf**
- **1 pincée de sel**

Pour la garniture :

- **600 g d’abricots (bien mûrs)**
- **2 cuillères à soupe de farine**
- **2 cuillères à soupe de sucre**
- **2 cuillères à soupe de poudre d’amande**
- **du sucre cassonade**

1. Commençons par l’élaboration de la pâte sablée. Pour cela, ajouter dans un bol le sucre semoule avec l’œuf et le sel. Mélanger le tout.
2. Dans un saladier ou dans le bol du robot, verser la farine puis y incorporer petit à petit le mélange précédent.
3. Ajouter enfin le beurre puis pétrir le tout jusqu’à obtenir une boule de pâte homogène.
4. Filmer la pâte puis la disposer au frais au minimum 30 minutes avant la réalisation des tartelettes.
5. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
6. Laver les abricots puis les tailler en 4 en ôtant le noyau.
7. Étaler la pâte sablée en disposer un cercle dans chaque moule à tartelette. Piquer généreusement le fond à l’aide d’une fourchette.
8. Dans un bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre d’amande puis disposer une cuillère à soupe du mélange dans chaque fond de tarte en prenant soin de bien l’étaler.

9. Déposer uniformément des abricots dans chaque tartelette puis saupoudrer généreusement de sucre cassonade.
10. Enfourner pour 45 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Cette recette de tartelette peut également se réaliser en format tarte. ☐

A déguster de préférence tiède avec une boule de glace vanille ou caramel, un vrai délice aux belles couleurs de l'été ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Magret de Canard Séché de ma Grand-Mère

Pour un magret séché :

- **1 beau magret de canard**
- **1 kg de gros sel**
- **du poivre moulu**
- **des herbes de Provence (ou juste du thym)**

1. Nettoyer le magret sous un filet d'eau puis bien le sécher dans un torchon.
2. Dans une boîte hermétique, de préférence en verre, ajouter une couche de gros sel de 3/4 cm d'épaisseur.
3. Disposer le magret côté viande sur le gros sel. Recouvrir entièrement celui-ci avec le reste de gros sel.
4. Fermer la boîte puis la disposer au fond du frigo dans le bac à légumes pendant 30 heures.
5. Une fois le temps passé, sortir le magret du sel puis le rincer abondamment à l'eau fraîche puis bien le sécher avec un torchon ou du papier absorbant.
6. Poivrer généreusement le magret sur toutes les faces puis le déposer dans un torchon.
7. Le saupoudrez légèrement d'herbes de Provence sur toutes les faces puis l'enrouler dans le torchon.
8. Disposer le tout dans le bac à légumes du frigo puis laisser sécher pendant 1 mois : c'est prêt ! ☐

☐ Ce magret séché, taillé en fines tranches, agrémentera n'importe quelle salade ou encore aura une très bonne place dans un plateau de charcuterie.

Une fois assez sec, selon vos goûts, il est possible de le garder plusieurs semaines et même plusieurs mois, enroulé dans du film alimentaire. ☐

Cette recette me vient directement de ma grand-mère, c'est donc une valeur sûre ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Biscuit de Savoie de ma Grand-Mère

Pour 1 biscuit de Savoie :

- **6 œufs**
- **250 g de sucre en poudre**
- **150 g de farine tamisée**
- **50 g de fécule de pomme de terre tamisée**
- **1 citron non traité**
- **1 cuillère à soupe de fleur d'oranger**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Séparer les jaunes d'œufs des blancs.
3. Zester le citron entièrement puis presser la moitié.
4. Mélanger 50 g de sucre en poudre avec les zestes et le jus de citron.
5. Monter les blancs en neige bien fermes avec 100 g de sucre en poudre, à incorporer à 3 fois.
6. Dans un autre saladier, mélanger les jaunes d'œufs avec les derniers 100 g de sucre en poudre ainsi que la fleur d'oranger.
7. Ajouter le mélange zestes et jus de citron/sucre.
8. Verser le mélange de farine et de fécule, petit à petit jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
9. Incorporer délicatement, à l'aide d'une spatule, les blancs en neige jusqu'à obtention d'une préparation bien homogène.
10. Verser la pâte dans un moule adapté et généreusement beurré.
11. Enfourner pour 1 heure de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Il faut bien laisser refroidir le biscuit avant de le démouler. Ultra moelleux et fondant en bouche, il se dégustera avec une crème anglaise ou encore une crème dessert !

Il se conservera à merveille dans une boîte hermétique. ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Tuiles aux Amandes de ma Grand-Mère

Pour une trentaine de tuiles :

- **125 g d'amandes effilées**
- **90 g de sucre**
- **50 g de farine**
- **50 g de beurre fondu**
- **3 blancs d'œuf**
- **1 pincée de sel**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Mélanger les blancs d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que la préparation mousse légèrement.
3. Verser ensuite le beurre fondu puis fouetter à nouveau.
4. Incorporer d'une traite la farine avec le sel.
5. Ajouter petit à petit les amandes effilées jusqu'à obtenir une préparation bien homogène.
6. Sur une plaque cuisson recouverte de papier sulfurisé, ajouter une cuillère à café de pâte puis l'étaler en formant un cercle et en ayant la même épaisseur à chaque endroit.
7. Renouveler l'opération jusqu'à ce que la plaque soit pleine.
8. Enfourner pour une quinzaine de minutes : les bords des tuiles doivent être bien dorés et le centre encore blanc.
9. A la sortie du four et sans tarder, disposer les tuiles encore très chaudes sur un rouleau à pâtisserie. Ainsi elles refroidiront et prendront la forme d'une tuile : c'est prêt ! ☐

☐ Ces délicieuses tuiles sont celles que ma grand-mère me fait depuis que je suis tout petit ! C'est un vrai régal et c'est une gourmandise à laquelle il est difficile de résister ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Quiche Poireaux, Lardons et Fromage de Chèvre

Pour 6/8 personnes :

- **1 pâte brisée (la recette [ici](#) !)**
- **500 g de blancs de poireaux**
- **100 g de lardons**
- **1 buche de fromage de chèvre**
- **40 cl de crème fraîche liquide**
- **3 œufs**
- **2 grosses noix de beurre**
- **sel, poivre**

1. Préchauffer le four à 210° en chaleur tournante.
2. Couper les blancs de poireaux déjà lavés en tronçons de la hauteur du plat à tarte.
3. Dans une poêle bien chaude, faire fondre le beurre puis y faire cuire les poireaux à feu doux pendant une quinzaine de minutes, en évitant la coloration.
4. Découper la buche de chèvre en gros morceaux.
5. Placer la pâte brisée dans un moule à tarte puis piquer le fond à l'aide d'une fourchette.
6. Disposer les poireaux droits en alternant de temps en temps avec du fromage de chèvre.
7. Disperser les lardons sur l'ensemble de la tarte.
8. Dans un saladier, battre les œufs en omelette en assaisonnant en poivre et en sel.
9. Ajouter la crème fraîche et mélanger à nouveau.
10. Verser la préparation sur la tarte.
11. Enfourner pour 40 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Cette quiche se dégustera avec une bonne salade de saison pour un repas léger et convivial ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[Cantuccini ou Croquants aux Amandes de ma Grand-Mère](#)

Pour une trentaine de croquants :

- **280 g de farine**
- **200 g d'amandes entières avec peau**
- **150 g de sucre en poudre**
- **2 œufs**

- **5 cl d'huile**
- **1 pincée de sel**
- **1/2 sachet de levure**
- **1 cuillère à café de fleur d'oranger**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Ajouter ensuite le sel et la fleur d'oranger puis mélanger.
4. Verser l'huile petit à petit en remuant constamment.
5. Incorporer ensuite petit à petit le mélange farine/levure.
6. Ajouter les amandes entières en mélangeant délicatement jusqu'à obtenir une préparation homogène.
7. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, façonner deux petits boudins sur toute la longueur de la plaque et espacés de 10 cm.
8. Enfourner pour 25 minutes de cuisson.
9. Sortir la plaque du four puis sur une planche à découper, tailler des tranches d'un centimètre d'épaisseur.
10. Disposer les tranches sur la plaque de cuisson sur une des faces.
11. Enfourner à nouveau pour une dizaine de minutes de cuisson jusqu'à ce que les croquants soient bien colorés.
12. Sortir les croquants du four, les laisser refroidir : c'est prêt ! ☐

☐ Ces délicieux petits biscuits seront les bienvenus à l'heure du café ou du thé. Ils se conserveront très longtemps, placés dans une boîte hermétique ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[Filets de Dinde Grillés Sauce Roquefort](#)

Pour 6 personnes :

- **6 filets de dinde (ou de poulet)**
- **1 sauce au Roquefort ([la recette ici !](#))**
- **sel, poivre**

1. Dans une poêle-grill bien chaude, cuire les filets de dinde environ 3 minutes de chaque côté.

2. Dresser les filets grillés coupés en morceaux sur la largeur.
3. Verser généreusement de la sauce Roquefort dessus.
4. Assaisonner en poivre et en sel : c'est prêt ! ☐

☐ Cette recette très rapide à réaliser, pourra s'accompagner de riz, d'une purée ou encore de légumes grillés ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Cookies au Chocolat de mon Enfance

Pour une vingtaine de cookies :

- **150 g de farine tamisée**
- **150 g de pépites de chocolat**
- **85 g de beurre mou (à température ambiante)**
- **85 g de sucre en poudre**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **1 œuf**
- **1/2 sachet de levure chimique**
- **1 pincée de sel**

1. Dans un saladier ou dans le bol du robot, ajouter le beurre, le sucre vanillé et le sucre en poudre puis travailler jusqu'à ce que le mélange devienne onctueux.
2. Incorporer ensuite l'œuf entier et la pincée de sel. Mélanger à nouveau.
3. Ajouter petit à petit le mélange farine/levure jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.
4. Pour terminer, verser les pépites de chocolat.
5. Filmer et réserver la pâte au frais pendant 30 minutes.
6. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
7. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, former des boules de pâte légèrement aplaties et bien espacées.
8. Enfourner pour une quinzaine de minutes de cuisson jusqu'à ce que les cookies soient légèrement dorés.
9. Sortir du four, laisser les cookies refroidir : c'est prêt ! ☐

☐ Certainement une des premières recettes que j'ai réalisées dans ma vie. Elle me rappelle la douceur de

mon enfance, la gourmandise des goûters de 16h... j'ai dû manger des tonnes de ces cookies ! ☐
Une recette inratable, à réaliser pour l'heure du goûter ou pour le café de 10h. Ils se conserveront plusieurs semaines dans une boîte hermétique ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Velouté d'Endives au Lard Caramélisé

Pour 8/10 personnes :

- **1 kg d'endives**
- **50 cl de lait demi-écrémé (ou de crème fraîche)**
- **1 cube de bouillon de volailles**
- **3 litres d'eau**
- **1 grosse noix de beurre**
- **8 tranches épaisses de lard**
- **3 cuillères à soupe de miel**
- **sel, poivre**

1. Couper les endives en pensant à bien enlever le trognon pour éviter l'amertume.
2. Faire revenir les endives avec la noix de beurre au fond d'une cocotte minute jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides.
3. Mouiller le tout avec l'eau, ajouter le cube de bouillon de volailles puis couvrir.
4. Laisser cuire pendant 35 minutes à partir du moment où la cocotte se met à siffler.
5. En parallèle, couper les tranches de lard en gros morceaux puis les faire revenir dans une poêle avec le miel jusqu'à ce que le tout soit bien caramélisé.
6. Une fois la cuisson à la cocotte terminée, verser le lait et remettre à cuire pendant une dizaine de minutes.
7. Mixer le tout puis assaisonner généreusement en poivre et en sel.
8. Dresser les assiettes en commençant par le velouté puis disperser les lardons caramélisés : c'est prêt ! ☐

☐ Le velouté agrémenté des lardons caramélisés vous amènera des saveurs douces et légères qui seront le résultat d'une rencontre originale ! ☐

Il est possible d'ajouter des croûtons de pains nature ou à l'ail avec du gruyère râpé : succès assuré ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Biscuits Croquants aux Noisettes

Pour une vingtaine de biscuits :

- **200 g de poudre de noisettes ([recette ici !](#))**
- **150 g de sucre glace**
- **1 œuf**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, verser l'œuf avec le sucre glace et battre énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse et s'aère. Il doit même doubler de volume.
3. Incorporer délicatement la poudre de noisettes jusqu'à obtention d'une préparation bien homogène.
4. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, faire de petits tas de pâte à l'aide d'une petite cuillère.
5. Enfourner pour 15 minutes de cuisson environ jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.
6. Les laisser refroidir et déguster : c'est prêt ! ☐

☐ Ces biscuits vous rappelleront la texture des coques des macarons. Ils sublimeront les saveurs de la noisette et se conserveront très facilement plusieurs semaines dans une boîte hermétique ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Velouté de Chou-Fleur

Pour 6/8 personnes :

- **1 gros chou-fleur (ou 1 kg de chou-fleur congelé)**
- **2 pommes de terre**
- **3/4 litres d'eau**
- **3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse**
- **1 cube de bouillon de volaille**
- **1 grosse noix de beurre**
- **sel, poivre**

1. Éplucher les pommes de terre, trier le chou-fleur et laver le tout.

2. Dans une cocotte minute, ajouter les fleurettes de chou-fleur avec les pommes de terre coupées en gros morceaux et le cube de bouillon puis verser l'eau.
3. Mettre à cuire pendant 35 minutes à partir du moment où la cocotte siffle.
4. Découvrir et ajouter le beurre avec la crème fraîche, assaisonner puis remettre sur le feu pendant 15 minutes.
5. Mixer le tout jusqu'à obtenir un velouté parfaitement lisse : c'est prêt ! ☐

☐ Ce velouté se dégustera agrémenté de croutons de pain et révélera à la perfection les saveurs du chou-fleur ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[Gratin de Navets à la Sauce Béchamel de ma Grand-Mère](#)

Pour 6/8 personnes :

- **1,5 kg de navets**
- **1 litre de sauce béchamel ([la recette ici !](#))**
- **du gruyère râpé**
- **sel, poivre**

1. Éplucher et laver les navets puis les couper en deux.
2. Faire cuire les navets à la vapeur pendant 30 minutes.
3. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
4. Couper les navets en gros morceaux puis les disposer dans un plat à gratin jusqu'à hauteur.
5. Saler et poivrer généreusement puis déverser la sauce béchamel sur l'ensemble de la préparation.
6. Disperser à la surface du gruyère râpé.
7. Enfourner pour 30/35 minutes de cuisson jusqu'à ce que le gratin soit doré : c'est prêt ! ☐

☐ Une de mes recettes préférées depuis que je suis tout petit ! ☐ Elle m'a été transmise par ma grand-mère paternelle !

Ce gratin accompagnera à merveille une viande grillée ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Sauce Béchamel Facile et Rapide

Pour 1 litre de béchamel :

- **1 litre de lait demi-écrémé**
- **70 g de beurre**
- **70 g de farine**
- **sel, poivre**
- **muscade (facultatif)**

1. Dans une casserole porter à ébullition le lait en remuant pour éviter qu'il accroche.
2. En parallèle, dans une autre casserole, faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il frémisses.
3. Ajouter ensuite la farine d'une traite.
4. Mélanger à l'aide d'un fouet ou d'une cuillère en bois pour obtenir le roux blanc.
5. Le faire cuire quelques minutes en remuant constamment puis le sortir du feu.
Attention : il ne doit pas colorer !
6. Verser le lait bouillant sur le roux blanc, remettre sur le feu en mélangeant en permanence jusqu'à obtenir une préparation épaisse, onctueuse ou à la texture voulue.
7. Sortir du feu, assaisonner de sel et de poivre ainsi qu'un peu de muscade selon vos goûts : c'est prêt ! ☐

☐ Cette recette de base vous permettra de réaliser de superbes gratins comme le célèbre gratin de chou fleur à la béchamel ! Mais pas que ! ☐

Libre choix à votre imagination ! ☐ Toutefois, voici une idée recette originale qui m'a été transmise par ma grand-mère : [c'est par ici](#) !



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Boudin aux Pommes

Pour 4/6 personnes :

- **1 boudin viande (ou boudin noir : assez gros)**
- **6 pommes**
- **2 cuillères à café de graisse de canard (ou 2 cuillères à soupe d'huile)**
- **sel, poivre**

1. Éplucher puis tailler en tranches les pommes.
2. Couper en tranches d'un centimètre d'épaisseur le boudin viande.
3. Dans une poêle bien chaude, faire fondre la graisse de canard.
4. Ajouter les tranches de boudin et de pommes puis bien les faire dorer de tous les côtés.
5. Dresser, assaisonner puis servir le tout bien chaud : c'est prêt ! ☐

☐ Ce plat est un incontournable de la cuisine sucrée/salée ! Il est possible de l'agrémenter de persil et d'ail. ☐

Cette recette m'a été transmise par l'une de mes grand-mères qui me la réalisait tout le temps lorsque j'étais petit. Autant vous dire que les saveurs de l'enfance restent intactes ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Velouté de Pommes de Terre

Pour 8/10 personnes :

- **2 kg de pommes de terre**
- **4/5 litres d'eau**
- **1 oignon**
- **1 cube de bouillon de volaille**
- **1/2 litre de lait demi-écrémé**
- **1 cuillère à soupe de Maïzena ou farine**
- **1 cuillère à café de graisse de canard ou porc (facultatif)**
- **1 cuillère à soupe de gros sel**

1. Éplucher et laver les pommes de terre puis l'oignon.
2. Dans une cocotte minute, couper en gros morceaux les pommes de terre et l'oignon. Verser ensuite l'eau.
3. Ajouter le cube de bouillon, le gros sel et la graisse.
4. Fermer la cocotte puis cuire pendant 1h à partir du moment où celle-ci se met à siffler.
5. Découvrir puis ajouter le lait et continuer la cuisson pendant 15 minutes.

6. Incorporer ensuite la cuillère à soupe de Maïzena puis terminer la cuisson pendant 5 minutes.

7. Mixer le tout jusqu'à obtenir un velouté parfaitement onctueux : c'est prêt ! ☐

☐ Ce sublime velouté se dégustera agrémenté de croutons et de gruyère râpé ! Une recette qui m'a été transmise par ma grand-mère ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Galette des Rois à la Frangipane

Pour une galette des rois 6/8 personnes :

- **2 pâtes feuilletées ([la recette facile et rapide ici !](#))**
- **125 g de poudre d'amandes**
- **100 g de sucre en poudre**
- **70 g de beurre (à température ambiante)**
- **2 œufs**
- **1 cuillère à soupe de rhum (type Négrita)**
- **1 pincée de poudre de vanille (ou les grains d'une moitié de gousse)**
- **un peu d'eau**
- **une ou deux fèves**

1. Préchauffer le four à 210° en chaleur tournante.
2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, mélanger le beurre mou avec le sucre jusqu'à obtenir une substance crémeuse.
3. Ajouter un œuf entier ainsi que le blanc du second : réserver le jaune pour la dorure. Fouetter à nouveau.
4. Incorporer d'une traite la poudre d'amande avec la vanille et le rhum. Mélanger jusqu'à obtenir une préparation bien homogène : la crème frangipane est prête !
5. Étaler les deux pâtes feuilletées et y découper deux cercles de même diamètre (ici environ 28 cm).
6. Disposer un premier disque de pâte sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé puis le piquer sur toute la surface à l'aide d'une fourchette.
7. Verser et étaler la crème frangipane de manière égale sur toute la surface. Pour plus de régularité, il est possible de dresser la crème à la poche à douille.
Laisser 2/3 cm entre le bord de pâte et la crème.
8. Disposer la ou les fèves et mettre un peu d'eau à l'aide d'un pinceau tout autour de la pâte pour une meilleure adhérence avec la seconde.
9. Recouvrir avec la seconde pâte puis appuyer légèrement sur les bords pour souder les deux pâtes.

10. A l'aide d'un couteau, entailler légèrement le bord des deux pâtes tous les 2/3 cm en allant vers l'intérieur pour une soudure parfaite : on chiquète les pâtes.
11. Badigeonner le jaune d'œuf, avec un pinceau, sur le dessus de la galette.
Dessiner à l'aide d'un couteau toutes sortes de formes, en incisant légèrement la surface et ainsi la décorer.
12. Enfourner pour une cuisson entre 35 et 45 minutes ; cela dépendra de votre four mais il faut qu'elle soit parfaitement dorée : c'est prêt ! ☐

☐ Recette incontournable et traditionnelle de l'Épiphanie, cette galette se dégustera légèrement tiède au dessert ou à l'heure du café ! ☐

Grâce à une crème frangipane équilibrée, autant dans les ingrédients que dans les saveurs, la galette des rois ne fera pas long feu auprès de vos convives ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

