

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 ! ☐

Tarte aux Myrtilles

Pour une tarte de 6/8 personnes :

- **1 pâte brisée sucrée ([la recette ici !](#))**
- **500/600 g de myrtilles (fraîches ou congelées)**
- **80 g de poudre d'amandes**
- **80 g de sucre**

- **15 cl (ou 150 g) de crème fraîche liquide**
- **2 œufs**
- **1 sachet de sucre vanillé**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Disposer la pâte brisée dans un moule à tarte, la piquer généreusement à l'aide d'une fourchette puis l'enfourner pour 10 minutes de cuisson. La sortir ensuite du four.
3. Saupoudrer le fond de tarte avec la poudre d'amandes.
4. Ajouter ensuite les myrtilles en prenant soin de bien les répartir de manière équitable.
5. Enfourner à nouveau pour 15 minutes de cuisson.
6. Pendant ce temps là, battre les œufs puis ajouter la crème et les sucres. Mélanger à nouveau puis réserver.
7. Sortir la tarte du four puis verser la préparation précédente dessus de manière homogène.
8. Enfourner pour 20 minutes supplémentaires : c'est prêt ! ☐

☐ Une fois cuite, laisser refroidir cette tarte puis la mettre au frigo. Elle se dégustera bien froide accompagnée d'une boule de glace ou de crème chantilly ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[Tourte aux Myrtilles des Pyrénées](#)

Pour une belle tourte :

- **200 g de myrtilles (fraîches ou congelées)**
- **200 g de farine**
- **150 g de sucre cassonade**
- **75 g de beurre demi-sel**
- **50 g de fleur de maïs (type Maïzena)**
- **70 g (ou 7 cl) de lait demi-écrémé**
- **3 cuillères à soupe de rhum (type Negrita)**
- **3 œufs**
- **1 sachet de levure**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille (ou d'arôme)**

1. Préchauffer le four à 150° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, ou dans le bol du robot, mettre le beurre fondu avec les œufs puis le sucre cassonade.

Battre énergiquement jusqu'à ce que la pâte blanchisse légèrement.

3. Faire tiédir le lait puis l'ajouter à la préparation.
4. Verser petit à petit le mélange de farine/fleur de maïs/levure en terminant par le rhum et la vanille. Mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et homogène.
5. Dans un moule à brioche généreusement beurré, verser un tiers de la pâte puis mettre la moitié des myrtilles.
6. Recouvrir avec le second tiers de pâte puis disposer la dernière moitié des myrtilles.
7. Terminer par le dernier tiers de pâte.
8. Enfourner le tout pour 1h15 de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Penser à vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau : s'il ressort propre lorsqu'on pique le gâteau c'est que c'est cuit ! ☐

Cette pâtisserie emblématique des Pyrénées me rappelle mes vacances à la montagne d'hiver ou encore d'été. Longtemps j'ai cherché une recette et celle-ci se rapproche parfaitement des tourtes dégustées dans les Pyrénées ! ☐



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 !



Salade de Pâtes Penne à la Truite des Pyrénées

Pour 6 personnes :

- **500 g de pâtes penne**
- **4 filets de truite des Pyrénées**
- **1 sachet de court-bouillon aux légumes et vin blanc (Maggi)**
- **1 gros oignon doux (type Lézignan ou Mulhouse)**
- **1 boîte de maïs doux**

1. Dans une casserole d'eau bouillante, ajouter le sachet de court-bouillon puis le laisser se dissoudre.

2. Plonger les filets de truite durant 15 minutes. Les essorer et réserver au frais.

3. Dans une autre casserole d'eau bouillante, ajouter les pâtes puis les laisser cuire durant une dizaine de minutes. Les essorer et réserver.

4. Émincer finement l'oignon puis réserver.

5. Dans un saladier, verser les pâtes froides avec le maïs et les oignons émincés. Émietter ensuite les filets de truite.

6. Agrémenter le tout avec une mayonnaise maison ([recette ici](#)) : c'est prêt ! ☐

☐ Une jolie petite salade à déguster à n'importe quelle saison. Il est possible de rajouter une multitude produits de saison pour plus de gourmandises ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Cake au Boudin Noir et Pommes

Pour 8/10 personnes :

- **la moitié d'un gros boudin viande**
- **2 ou 3 pommes (type Golden)**
- **2 œufs**
- **1 sachet de levure chimique**
- **5 cl de crème fraîche liquide**
- **5 cl d'huile d'olive**
- **100 g de farine**
- **sel, poivre**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, battre les œufs avec l'huile d'olive et la crème fraîche puis assaisonner en poivre et en sel.
3. Ajouter ensuite la farine et la levure petit à petit jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
4. Éplucher les pommes puis les couper en petits cubes.
5. Faire de même avec le boudin.
6. Incorporer ensuite les dés de boudin et de pommes à la pâte.
7. Verser la préparation dans un moule à cake généreusement beurré.
8. Enfourner pour 50 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Cette version du boudin aux pommes façon cake, se dégustera tiède accompagné d'une bonne salade ou tout simplement à l'apéritif entre amis ! ☐



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 !



Pain de Miel

Pour un pain de miel :

- **250 g de farine**
- **100 g de sucre**
- **250 g de miel (toutes fleurs ou fort en goût)**
- **2 œufs**
- **20 cl de lait demi-écrémé**
- **1 sachet de levure chimique**
- **1 cuillère à café de bicarbonate de soude**

• 1 cuillère à soupe de miel

1. Préchauffer le four à 160° en chaleur tournante.
2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, verser les œufs, la farine et la levure tamisée. Mélanger.
3. Faire chauffer le lait puis y dissoudre le miel et le sucre.
4. Incorporer le tout petit à petit en fouettant doucement jusqu'à obtenir une pâte légèrement filante.
5. Ajouter le bicarbonate puis travailler la pâte durant 10 minutes.
La laisser reposer pendant 30 minutes à température ambiante.
6. Dans un moule à cake préalablement beurré, verser le contenu de la préparation puis enfourner pendant 1h30.
7. Une fois cuit, laisser tiédir le pain de miel puis le démouler et le déposer sur une grille.
8. Dans un ramequin, verser la cuillère à soupe de miel puis le faire fondre au micro-onde jusqu'à qu'il soit bien liquide.
9. A l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface du gâteau. Laisser imbiber une vingtaine de minutes.
10. Renouveler l'opération précédente 3 fois.
11. Une fois terminé, envelopper le pain de miel dans un film alimentaire puis le conserver 1 jour avant dégustation : c'est prêt ! ☐

☐ Vous pouvez ajouter des écorces de citrons ou d'oranges confites ([recette ici](#)) dans la préparation ou encore des figues séchées suivant vos goûts et les occasions pour lesquelles vous confectionnerez ce pain de miel. ☐

Et si vous souhaitez réaliser un pain d'épices, rien de plus simple. La recette reste la même, il suffit de rajouter quelques cuillères de 4 épices et voilà ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[La Sanquette de ma Grand-Mère](#)

Pour 3/4 personnes :

- **Le sang de deux volailles (poulet, canard...) ou l'équivalent en sang de porc**
- **2 gousses d'ail**
- **100 g de lardons**
- **1 œuf**

- **1 bouquet de persil**
- **1/4 de baguette peu rassis**
- **sel et poivre**

1. Hacher les gousses d'ail et le persil grossièrement puis réserver.
2. Couper le morceau de baguette en tranches fines puis réserver.
3. Faire revenir les lardons dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
4. Battre l'œuf puis l'incorporer au sang.
5. Dans un plat creux, étaler le pain avec les lardons, l'ail et le persil. Verser ensuite le sang par dessus jusqu'à recouvrir l'ensemble. Assaisonner généreusement en sel et en poivre.
6. Mettre le tout au frais, recouvert d'une feuille de papier aluminium, pendant 1h au minimum. Vous pouvez également effectuer cette préparation la veille de la cuisson.
7. Dans une poêle bien chaude, faire glisser la galette de sang coagulé. Cuire 8 à 10 minutes sur chaque face jusqu'à ce qu'elles soient bien grillées.
8. Assaisonner de nouveau en sel et en poivre : c'est prêt ! ☐

☐ Pensez à servir le tout bien chaud, accompagné d'une salade verte de saison ! ☐

C'est une recette qui m'a été transmise par ma Grand-mère et je dois vous avouer que c'est certainement un de mes plats préférés ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

