

# Brownie Chocolat aux Pépites de Chocolat

*Pour 6/8 personnes :*

- **100 g de beurre**
- **100 g de sucre en poudre**
- **100 g de farine**
- **2 œufs**
- **125 g de chocolat (noir ou au lait)**
- **100 g de pépites de chocolat (noir ou au lait)**
- **1 noix de beurre (pour le moule)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Beurrer généreusement un moule rectangulaire en verre ou anti-adhérent.
3. Dans un bol, mettre le chocolat coupé en morceau avec le beurre puis faire fondre le tout au micro-ondes.
4. Une fois fondu bien remuer le mélange en y ajoutant les œufs battus puis le sucre puis la farine jusqu'à obtenir une préparation bien lisse.
5. Incorporer les pépites de chocolat et remuer légèrement pour qu'elles soient bien réparties.
6. Verser la pâte dans le moule beurré puis enfourner durant 25 minutes : c'est prêt ! ☐

☐ Vous pouvez également rajouter des cerneaux de noix, des noisettes ou encore des noix de pécan. ☐  
Incontournable à l'heure du goûter ou du dessert, ce délicieux brownie aura beaucoup de succès auprès de vos convives ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



---

# Croquants aux Amandes de Cordes sur Ciel

*Pour 30/35 croquants :*

- **2 blancs d'œuf**
- **220 g de sucre en poudre**
- **50 g de farine tamisée**
- **125 g d'amandes entières**

1. Préchauffer le four à 200° puis y faire griller dans une plaque de cuisson, les amandes entières pendant environ 15/20 minutes.

2. A la sortie du four, les verser dans un torchon et les frotter entre elles pour en sortir une partie de la peau séchée.
3. Tailler les amandes grillées grossièrement à l'aide d'un couteau dans le sens de la longueur.
4. Mélanger la farine et le sucre puis faire une fontaine. Verser les blancs d'œufs puis mélanger énergiquement.
5. Incorporer l'ensemble des amandes coupées puis touiller jusqu'à obtenir un mélange homogène.
6. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, faire des petits tas de pâte à l'aide d'une cuillère à café.
7. Enfourner le tout dans un four préchauffé à 200° jusqu'à ce que les croquants soient légèrement colorés (environ une dizaine de minutes).
8. Une fois sortis du four, les laisser refroidir jusqu'à ce qu'ils soient bien durs afin de bien les décoller : c'est prêt ! ☐

☐ Gourmandises typiques du petit village de Cordes-sur-Ciel dans le Tarn (81), elles feront l'unanimité chez vos convives. ☐

Ces biscuits emblématiques de ma région se dévorent toujours jusqu'à la dernière miette ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



---

## [Pâtes Sautées aux Girolles et aux Lardons](#)

*Pour 6/8 personnes :*

- **500 g de pâtes (type Linguine ou Spaghettis)**
- **500 g de girolles (lavées et triées)**
- **400 g de lardons**
- **3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse**
- **1 petit bouquet de persil**
- **sel, poivre**

1. Dans une casserole d'eau bouillante faire cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet, jusqu'à ce qu'elles soient "al dente".

2. Égoutter les pâtes puis réserver.
3. Dans une poêle faire revenir les lardons à feu doux pendant 5 minutes.
4. Ajouter ensuite les girolles puis cuire le tout pendant 15/20 minutes en prenant soin de bien mélanger de temps en temps.
5. Une fois les lardons et girolles cuits, ajouter la crème fraîche puis mélanger. Laisser épaissir pendant quelques minutes.
6. Verser les pâtes dans la poêle et mélanger le tout jusqu'à obtenir une préparation bien homogène.
7. Assaisonner en sel et poivre puis incorporer le persil finement ciselé et faire revenir le tout quelques minutes : c'est prêt ! ☐

☐ Grâce à cette recette simple et authentique, toutes les saveurs de la girolle exploseront en bouche. Il est possible d'agrémenter le tout de parmesan ou gruyère râpé. ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



---

## Tarte au Chou-Fleur et au Roquefort

*Pour 6/8 personnes :*

- **1 pâte brisée ([la recette ici !](#))**
- **500 g de chou-fleur (un petit chou-fleur)**
- **100 g de Roquefort**
- **15 cl (ou 150 g) de crème fraîche liquide**
- **15 cl (ou 150 g) de lait demi-écrémé**
- **3 œufs**
- **du gruyère râpé**
- **sel, poivre**

1. Précuire à la vapeur le chou-fleur pendant une vingtaine de minutes.
2. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
3. Dans un saladier, battre les œufs avec la crème, le lait puis assaisonner en sel et en poivre.
4. Dans un plat à tarte, disposer la pâte brisée puis piquer le fond à l'aide d'une fourchette.
5. Déposer sur le fond de pâte les morceaux de chou-fleur puis ensuite le Roquefort taillé en petit dés.
6. Déverser ensuite la préparation et saupoudrer le tout de gruyère râpé.
7. Enfourner pour 40/45 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

□ La force du Roquefort se mariera à merveille avec la douceur du chou-fleur ! □  
A déguster tiède ou chaud accompagnée d'une salade verte.



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



---

## Gâteau Moelleux aux Pommes Ultra Facile

*Pour 6/8 personnes :*

- **3 ou 4 pommes (type Golden)**
- **125 g de farine**
- **120 g de sucre**
- **100 g (ou 10 cl) d'huile de tournesol ou colza ou arachide**
- **3 œufs**
- **1 paquet de sucre vanillé**
- **1/2 paquet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 170° en chaleur tournante.
2. Éplucher puis couper en petits cubes les pommes. Réserver.
3. Dans un saladier, ajouter et mélanger l'ensemble des ingrédients jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et homogène.
4. Incorporer les cubes de pommes.
5. Verser la pâte dans un moule généreusement beurré.
6. Enfourner pour 50 minutes de cuisson : c'est prêt ! □

□ Ce gâteau, ultra rapide à réaliser, se conservera à merveille dans une boîte hermétique placée au frais. Moelleux, goûteux et léger, il se dévorera en un éclair ! Bref, la recette de dernière minute à varier en fonction des fruits de saison ! □



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



# Les Zézettes de Sète

*Pour une trentaine de Zézettes :*

- **550 g de farine tamisée**
- **150 g de sucre en poudre**
- **15 cl (ou 150 g) de muscat (de Frontignan de préférence pour garder l'authenticité de la recette)**
- **15 cl (ou 150 g) d'huile d'olive**
- **2 cuillères à soupe de fleur d'oranger**
- **1 cuillère à café d'extrait ou poudre de vanille**
- **1 sachet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, mélanger le sucre en poudre avec le muscat, la fleur d'oranger, l'huile et la vanille.
3. Dans un autre saladier, mélanger la farine tamisée avec la levure.
4. Verser petit à petit le premier mélange liquide dans le second jusqu'à obtenir une boule de pâte.
5. Découper un petit morceau de pâte puis former un boudin aux extrémités pointues.
6. Rouler le boudin dans du sucre en poudre puis disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
7. Renouveler les opérations jusqu'à remplir la plaque.
8. Enfourner pour 25 minutes de cuisson jusqu'à ce que les Zézettes soient bien dorées : c'est prêt ! ☐  
  
☐ Laisser refroidir les Zézettes à la sortie du four avant dégustation. Idéales pour l'heure du café ou du thé, elles se feront dévorer en un éclair ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



---

# Cœurs de Canard en Persillade de ma Grand-Mère

*Pour 6 personnes :*

- **1 kg de cœurs de canard**
- **3 gros oignons doux (type Mulhouse)**
- **1 bouquet de persil**
- **3 cuillères à café de graisse de canard**
- **sel, poivre**

1. Couper les cœurs de canard en deux en prenant soin d'enlever la grosse veine. Les rincer légèrement à l'eau du robinet. Réserver.
2. Éplucher et émincer les oignons puis réserver.
3. Laver le persil puis le ciseler finement. Réserver.
4. Dans une poêle bien chaude, faire fondre la graisse de canard puis ajouter les cœurs.
5. Faire dorer les cœurs de chaque côté puis ajouter les oignons, baisser le feu.
6. Laisser cuire le tout en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les oignons soient légèrement confits : les cœurs seront parfaitement cuits !
7. En fin de cuisson et au dressage, ajouter le persil et assaisonner à votre convenance : c'est prêt ! ☐

☐ Comme dans le cochon, tout est bon dans le canard ! ☐ Ce plat régional et absolument succulent, se dégustera soit en apéritif en guise de tapas ou encore en plat principal avec du bon pain ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



---

## [Cookies Chocolat et Oranges Confites](#)

*Pour une vingtaine de cookies :*

- **175 g de farine**
- **125 g de beurre mou (à température ambiante)**
- **100 g de sucre cassonade**
- **100 g de pépites de chocolat noir (ou une tablette de chocolat coupée en gros morceaux)**
- **100 g d'oranges confites ([la recette ici !](#))**
- **1 œuf**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier ou dans le bol du robot, verser le beurre et la cassonade. Battre jusqu'à obtention d'une texture crémeuse.
3. Ajouter l'œuf puis la farine et mélanger à nouveau.
4. Incorporer ensuite les pépites de chocolat et les oranges confites coupées en dés.
5. Façonner les petites boules de pâte (passer la pâte au congélateur quelques minutes si besoin) puis les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
6. Enfourner pour une dizaine de minutes jusqu'à ce que les cookies soient légèrement dorés.

7. Les sortir du four, les laisser refroidir : c'est prêt ! ☐

☐ On ne présente plus l'association du chocolat et de l'orange. Ces saveurs de saison exploseront en bouche et ces cookies auront un goût de reviens-y ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



---

## Velouté de Potiron au Jambon des Monts de Lacaune

*Pour 8/10 personnes :*

- **2 kg de courge ou potiron (type musquée ou butternut)**
- **2 pommes de terre**
- **4/5 litres d'eau**
- **2 beaux oignons doux (type Mulhouse)**
- **300 g de talon de jambon des Monts de Lacaune (ou morceaux de jambon cru, serrano...)**
- **2 cuillères à soupe de graisse de canard (ou de porc)**
- **1 cube de bouillon de volaille**
- **50 cl de crème fraîche liquide**
- **poivre et sel**

1. Éplucher et laver la courge, les oignons avec les pommes de terre puis les couper en gros morceaux. Mettre le tout dans la cocotte minute.
2. Couper les talons ou morceaux de jambon en dés d'environ 1 cm sur 1 cm puis les ajouter aux légumes.
3. Mouiller le tout avec l'eau puis ajouter le cube de bouillon de volaille ainsi que la graisse de canard. Pas besoin d'assaisonner pour l'instant, nous verrons à la fin car le jambon fera le travail pour nous.
4. Mettre à cuire pendant 1 heure à partir du moment où la cocotte se met à siffler.
5. Découvrir et remettre sur le feu puis ajouter la crème fraîche puis laisser mijoter pendant 15 minutes.
6. Mixer le tout et assaisonner à votre convenance : c'est prêt ! ☐

☐ Ce velouté, dont l'idée m'a été donnée par mon ami Jean-Luc DENONAIN, aura un succès fou auprès de vos convives. ☐

Lors de la dégustation, le goût de la courge vous montera en premier aux papilles suivi par de succulentes miettes de jambon qui exploseront en bouche !

Un vrai plat de saison avec de bons produits de ma si belle région du Tarn ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



---

# Mendiants au Chocolat : Abricots, Amandes, Oranges, Pistaches, Raisins

*Pour une cinquantaine de mendiants :*

- **300 g de chocolat noir ou au lait**
- **des abricots secs**
- **des amandes entières**
- **des oranges confites ([recette ici !](#))**
- **des pistaches entières**
- **des raisins secs**

1. Faire fondre au bain marie le chocolat jusqu'à ce qu'il soit bien liquide et brillant.
2. Pendant ce temps, couper en petits morceaux les abricots secs ainsi que les amandes et les pistaches en deux.
3. Préparer aussi les oranges confites en morceaux de 2/3 cm de long.
4. Sur du papier sulfurisé et à l'aide d'une petite cuillère, faire des petits disques de chocolat liquide. Tapoter légèrement la feuille garnie pour lisser les disques et bien les répartir.
5. Disposer chaque ingrédient sur les disques de chocolat à votre convenance.
6. Mettre au frais pendant 2 à 3 heures avant dégustation pour que le tout prenne correctement : c'est prêt !  
☐  
☐ A offrir ou à dévorer avec votre entourage, ils disparaîtront en un éclair ! ☐  
Il est possible de varier les ingrédients disposés sur les disques de chocolat : noisettes, noix, cranberries... à vous de voir ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



---

# Velouté de Potiron aux Châtaignes

*Pour 8/10 personnes :*

- **2 kg de courge ou potiron (de type Musquée ou encore Butternut)**
- **300 g de châtaignes fraîches**
- **2 grosses pommes de terre**

- **3 cuillères à soupe de crème fraîche**
- **1 grosse carotte**
- **1 oignon**
- **1 cuillère à café de graisse de canard**
- **1 cube de bouillon de volaille**
- **gros sel**

1. Trier et laver la courge, les pommes de terre, la carotte et l'oignon puis les couper en gros morceaux dans une cocotte minute.
2. Ajouter 2 pincées de gros sel puis de l'eau jusqu'au 3/4 de la cocotte puis mettre le cube de bouillon et la graisse de canard.
3. Fermer puis mettre à cuire pendant 1 heure à partir du moment où la cocotte commence à siffler.
4. En parallèle, laver puis inciser du bout du couteau les châtaignes puis les plonger dans une casserole d'eau bouillante pendant 30 minutes.
5. Une fois cuites, retirer la première peau puis les réserver.
6. Après cuisson, découvrir la cocotte minute puis ajouter la crème fraîche et les châtaignes. Remettre à cuire à découvert durant une vingtaine de minutes.
7. Pour finir, mixer le tout jusqu'à obtenir un velouté parfaitement onctueux : c'est prêt ! ☐

☐ Il est fortement conseillé de déguster ce velouté avec des croutons de pains et du gruyère fraîchement râpé ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



---

## Crème de Châtaignes (ou Marrons) Maison

*Pour 4 à 5 pots :*

- **2 kg de châtaignes fraîches (ou marrons frais)**
- **sucre en poudre (le poids sera à calculer : explications plus loin dans la recette)**
- **50 cl d'eau**
- **1 gousse de vanille (ou 1 cuillère à café de poudre de vanille)**

1. Dans une casserole d'eau bouillante, ajouter les châtaignes piquées du bout du couteau puis les égoutter au bout de 15 minutes de cuisson.
2. Les peler en retirant la peau épaisse puis celle plus fine. Penser à garder l'eau de la casserole.
3. Mettre l'ensemble des châtaignes pelées à cuire à la vapeur pendant 30 minutes.

4. Passer les châtaignes cuites au moulin à légumes en hydratant légèrement avec de l'eau de cuisson pour un passage plus facile.
5. Une fois passée, peser la purée de châtaignes et c'est là que l'on va déterminer le poids en sucre. Pour ma part, le poids du sucre représente 40% du poids de la purée de châtaignes (exemple : 1 kg de purée = 400 g de sucre).
6. Verser dans une casserole la purée, le sucre, l'eau et la grains de la gousse vanille.
7. Mettre à chauffer jusqu'à ébullition et dès ce moment-là, le temps de cuisson est estimé à 30 minutes jusqu'à ce que la préparation s'épaississe.
8. Une fois prête, mixer la crème pour obtenir une préparation bien lisse.
9. Verser la crème dans les pots, les fermer puis les retourner jusqu'au lendemain : c'est prêt ! ☐

☐ Grâce à cette formule, la crème se conservera facilement plusieurs mois pour en déguster tout au long de l'hiver. ☐

Concernant la dose de sucre, il possible de monter jusqu'à 50 ou même 60% par rapport au poids de la purée de châtaignes.

Tous les goûts sont dans la nature, c'est à vous de voir ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



---

## [Quiche Poireaux Lardons](#)

*Pour 1 tarte de 6/8 personnes :*

- **1 pâte Brisée ([recette ici](#))**
- **3 poireaux**
- **200 g de lardons**
- **2 œufs**
- **20 cl de crème fraîche**
- **10 cl de lait demi-écrémé**
- **1 noix de beurre**

1. Éplucher et bien laver les poireaux puis les couper en morceaux.
2. Dans une poêle bien chaude, faire fondre le beurre puis y verser les poireaux. Les faire revenir durant une vingtaine de minutes en prenant soin de bien remuer pour éviter qu'ils ne crament.
3. Ajouter les lardons puis laisser cuire le tout, toujours en remuant, durant 10 minutes.
4. Disposer la pâte Brisée dans un plat à tarte puis piquer le fond à l'aide d'une fourchette.

5. Ensuite, disposer le mélange de poireaux et de lardons sur le fond de tarte.
6. Battre les œufs, ajouter la crème fraîche et le lait puis assaisonner.
7. Verser le mélange sur la tarte de manière uniforme.
8. Enfourner pour 40 minutes de cuisson à 180° en chaleur tournante : c'est prêt ! ☐

☐ Cette quiche se dégustera accompagnée d'une délicieuse salade verte de saison ! ☐  
Si vous le souhaitez, n'hésitez pas ajouter quelques dés de fromage de chèvre ou encore de Roquefort ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

---

## Croquettes de Morue

*Pour une dizaine de croquettes :*

- **500 g de pommes de terre**
- **350 g de brandade de morue ([ici une brandade de morue artisanale Azaïs Polito](#))**
- **1 cuillère à soupe de lait demi-écrémé**
- **1 bouquet de persil**
- **du sel et du poivre au moulin**

1. Éplucher, laver et cuire à la vapeur les pommes de terre pendant 20 minutes.
2. Une fois cuites, les passer au moulin à légumes en alternant avec de la brandade de morue. Cela permettra de faire un mélange homogène.
3. Hacher finement le persil, l'ajouter à la préparation puis assaisonner généreusement (poivre et sel).
4. A l'aide d'un fouet, mélanger en ajoutant le lait pour bien lier le tout.
5. Prélever une portion de préparation avec une cuillère à soupe et la rouler dans la farine puis la modeler en forme de lingot triangulaire.
6. Une fois toutes les croquettes prêtes, les déposer dans une poêle bien chaude avec de l'huile de cuisson.
7. Laisser frire les croquettes sur chacune des trois faces puis une fois cuites les déposer sur un papier absorbant : c'est prêt ! ☐

☐ Ces croquettes seront bien meilleures réchauffées donc attendez le lendemain pour les déguster ! ☐  
Pour information, cette recette m'a été transmise par ma grand-mère paternelle : c'est donc une valeur sûre ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

