

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 ! ☐

Petits Biscuits de Noël à Croquer

Pour une trentaine de biscuits :

- **350 g de farine tamisée**
- **125 g de beurre pommade (à température ambiante)**
- **100 g de miel liquide (de préférence avec du goût)**
- **90 g de sucre en poudre**

- **1 œuf**
- **1 sachet de levure chimique**
- **1 garniture : pépites de chocolat, pommes, épices à pain d'épices, cannelle...**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, mettre le beurre pommade avec le sucre et le miel liquide (ou fondu) puis mélanger jusqu'à cela soit crémeux.
3. Battre l'œuf en omelette puis l'incorporer doucement.
4. Verser petit à petit le mélange farine/levure jusqu'à obtenir une préparation bien homogène.
5. Ajouter la garniture choisie, pour ma part il s'agit de pommes finement taillées en allumettes (environ 3/4 pommes).
6. Filmer le tout puis réserver au frigo au minimum 30 minutes pour que cela prenne bien et soit plus malléable.
7. Étaler la pâte, sur une épaisseur d'environ d'un demi centimètre, sur un plan de travail généreusement fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
8. Découper les biscuits à l'aide d'emporte-pièces en forme d'étoiles, sapins, bonhommes...
9. Déposer les formes sur une plaque recouverte de papier cuisson puis enfourner jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Environ 10 à 15 minutes selon le four : c'est prêt ! ☐

☐ Ces petits biscuits se dégusteront à la fin du repas de Noël, à l'heure du café ! ☐

Il est également possible de les décorer à l'aide d'un glaçage royal ([recette ici !](#)) ou encore d'un stylo décor ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

