

# 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 !



# 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 !



---

## Gratin de Pommes de Terre au Canard

*Pour 6 personnes :*

- **1 kg de pommes de terre (type Monalisa)**
- **1 boîte de confit de canard (contenance 4/5 cuisses et/ou manchons)**
- **40 cl de crème fraîche liquide**
- **sel, poivre**

1. Préchauffer le four à 210° en chaleur tournante.
2. Sortir les cuisses ou manchons confits de leur boîte : si besoin les tremper quelques minutes dans l'eau très chaude pour en retirer totalement la graisse.
3. Dissocier la viande des os puis l'effiloche et la réserver dans un saladier.
4. Éplucher et laver les pommes de terre puis les couper finement à la mandoline (voir à la fin de la recette, j'indique la mandoline que j'utilise).
5. Dans un plat à gratin, déposer une couche de viande de canard ensuite une couche de pommes de terre puis assaisonner.
6. Renouveler l'opération précédente jusqu'à arriver à hauteur du plat et en terminant par une couche de pommes de terre.
7. Verser la crème fraîche sur l'ensemble de la préparation puis assaisonner en sel et surtout en poivre.
8. Enfourner pour 1h30 de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Ce gratin de saison et typique du Sud-Ouest au vue de ses ingrédients, vous aidera à surmonter les saisons froides et apportera de la chaleur et de la bonne humeur dans vos repas ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

