

RECETTES : PLATS

OSSO BUCCO (1kg)

- hacher 1 gros oignon
- 4 ou 5 tomates couper en 2, enlever les pépins
- Une grosse cuillère de concentré de tomate
- Fariner la viande
- Mettre huile et margarine dans la cocote minute
- Faire revenir la viande
- Verser dans la cocote un verre de vin blanc + 2 verres d'eau bouillante
- Mettre l'oignon haché
- 1 gousse d'ail écrasée
- Sel poivre
- Un bouquet garni attaché
- Les tomates
- Boucher et en pression 15mn

SAINT JACQUES GRATINEES A LA MANDARINE

Préparation 5mn, cuisson 5mn. Pour 4 personnes :

- 12 noix
- 40g de beurre
- 3 mandarines
- 2 cuillères à soupe de graines de sésame
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche liquide
- 6 brins de ciboulette
- Sel, poivre

Dans une poêle : faire fondre le beurre, ajouter les graines, déposer les noix.

Couper les mandarines en 2, verser le jus sur les noix.

Faire cuire 2 à 3 mn de chaque coté.

Ciseler la ciboulette dessus, saler, poivrer légèrement ;

Ajouter la crème fraîche, mélanger 1mn avant la fin de la cuisson.

Laisser réduire le crème en sauce épaisse.

Servir.

A déguster avec du riz basmati ou une fondue de poireaux.

Variante : mandarines → citron vert ou orange . Sésame : pointe de couteau de curry.

BOUILLABAISSSE DU PAUVRE

Poser sans remuer dans une casserole :

- 1 tete d'ail épluchée entière
- 1 bouquet de persil avec les tiges
- Du fenouil en branche (plusieurs branches) ou en grain (1 cuillère)
- Safran ou 1 sachet de "spigol"

Poser dessus les tranches de poissons à chair ferme (julienne, silure, ...)
Arroser d'huile d'olive
Si le temps, laisser mariner
Mettre des petites pommes de terre à chair ferme
Couvrir d'eau et saler
Faire cuire pas trop fort
Boucher la casserole
Servir le bouillon, le poisson avec les pommes de terre et du gruyère râpé (pour ceux qui en veulent)

PATES AUX COURGETTES ET AUX CREVETTES (Sylvia)

Variante : ce que nous avons modifié par rapport à la recette d'origine.

Pour 8 :

- 800g de courgettes
 - 0,8kg crevettes fraîches (variante : 1,5kg)
 - 1 oignon
 - 3 gousses d'ail (variante)
 - 3 feuilles de basilic (variante)
 - Poivre (variante)
 - De l'huile d'olive
 - 1 bon verre de vin blanc (variante : 2 verres)
 - 800g de pâtes fraîches (tagliatelles), marque Giovanni Rana si possible
 - De la crème fraîche
-
- couper les courgettes en 4 dans la longueur puis trancher très fin.
 - les faire revenir (pas trop fort) dans l'huile d'olive avec du sel.
 - éplucher les crevettes, les couper en morceaux.
 - dans une poêle, couper l'oignon très très fin
 - faire revenir l'oignon et les crevettes dans l'huile d'olive (variante : avec l'ail et le basilic écrasés et un peu de poivre)
 - quand c'est bien revenu, ajouter le vin blanc
 - faire bouillir de l'eau salée, y mettre les pâtes 2 à 3 mn
 - tout mélanger, ajouter un peu de crème fraîche
 - servir dans les assiettes (préchauffées de préférence)

Variante présentation assiette:

Ne mélanger qu'une partie de la garniture avec les pâtes

Servir sur assiette

Faire un puits dans les pâtes pour mettre de la garniture.

Pour une meilleure saveur, faire revenir les crevettes une heure avant de servir.

TARTES FLAMBEE ou FLAMMEKUECHES (Jean François Bourdé)

Pour 8 personnes :

Pâte à pain :

- Farine : 2kg
- Levure : 1 cube

Crème

- Bibeleskaes : 1kg
- Crème double : 0,8l
- Jaunes d'œufs : 8
- Oignons : 1kg
- Lard fumé : 1kg

Epices : huile de colza, noix muscade, sel, poivre.

Options : gruyère râpé, ciboulette,...