

**MAGIE DES LIEUX & GRANDE TABLE.  
LE LUXE AU NATUREL ABORDABLE.**



## RECETTES AU FIL DES SAISONS

### LASAGNES DE CRABE A l'aubergine, à la coriandre et au gingembre

POUR 4 PERSONNES PREPARATION 25 MIN  
CUISSON 1H20  
INFUSION 48 H



200 g de pâtes à lasagne fraîches

La pulpe d'aubergine :

1kg d'aubergines  
4 gousses d'ail  
1 cuil. A café de thym séché  
2 feuilles de laurier  
20 cl d'huile d'olive  
sel, poivre du moulin

La chair de crabe :

350 g de chair de crabe  
150 g d'échalotes  
2 gousses d'ail  
1 cuil. A soupe rase de gingembre haché  
2 bottes de coriandre fraîche  
10 cl de crème fleurette  
30 g de beurre

L'huile au gingembre :

10 cl d'huile d'olive  
1 cuil. A soupe bombée de gingembre haché

#### Recette

Pour obtenir l'huile au gingembre, mélangez le gingembre et l'huile d'olive et laissez infuser 48 h.  
Filtrez pour ôter les impuretés.

Préchauffez le four à 150°C (th.5)

Pelez et écrasez l'ail. Coupez les aubergines en deux, assaisonnez-les de sel, poivre, thym, laurier, ail et huile d'olive.  
Faites cuire 1 h au four. Prélevez la pulpe, hachez la couteau.

Épluchez les échalotes et l'ail, ciselez les premières et hachez l'ail. Hachez de même la coriandre. Faites suer les échalotes 5 min au beurre, ajoutez la chair de crabe, le gingembre, la coriandre et la crème liquide. Mélangez 5 min sur feu doux, salez, poivrez.

Faites cuire les pâtes à lasagne dans l'eau bouillante salée, égouttez-les bien, puis intercalez entre les couches de pâte 1couche de crabe, 1 couche d'aubergine, 1

couche de crabe et 1 dernière couche d'aubergine. Passez 5 min au four, puis nappez chaque assiette d'huile d'olive parfumée au gingembre avant d'y déposer une part de lasagne.

#### Mon Conseil

Les pâtes à lasagne ne devant pas être trop épaisses, aplatissez-les éventuellement au rouleau avant de les faire cuire.

#### Le Conseil Vin

Les notes florales d'un Condrieu.

## POULET DE BRESSE A LA CREME

Voici le plat qui a fait la renommée de la mère Blanc puis de Paulette Blanc. Ce sont les sucs caramélisés accrochés au fond de la sauteuse qui déterminent la saveur de la sauce ; sans qu'aucun fond de volaille ne soit utilisé, elle a une grande profondeur de goût !



POUR 4 PERSONNES PREPARATION 15 MIN  
CUISSON ENVIRON 45 MIN

1 poulet de Bresse de 1,8 kg environ,  
coupé en morceaux  
1 litre de crème fraîche  
100 g de beurre  
10 champignons de Paris  
2 gousses d'ail  
1 oignon  
Le jus de ½ citron  
1 bouquet garni  
20 cl de vin blanc sec  
Sel, poivre

#### Recette

Pelez et coupez l'oignon en quatre. Retirez le bout terreux et lavez les champignons de Paris. Séchez-les, coupez-les en quartiers. Ecrasez les gousses d'ail non pelées avec la lame d'un couteau.

Mettez le beurre à chauffer dans une large sauteuse sur feu vif. Déposez-y les morceaux de poulet, salez et poivrez. Ajoutez l'oignon et les champignons, l'ail, le bouquet garni, et faites dorer les morceaux de poulet 6 min de chaque côté. Versez le vin blanc et laissez-le réduire tout en grattant pour détacher les sucs caramélisés. Ajoutez la crème fraîche. Laissez mijoter de 25 à 30 min.

Mettez les morceaux de poulet dans un plat de service creux chauffé au préalable et gardez-les au chaud sous une feuille de papier d'aluminium.

Passez la sauce dans une passoire fine au-dessus d'une casserole, ajoutez quelques gouttes de citron, rectifiez l'assaisonnement et portez à ébullition.

Nappez les morceaux de poulet de sauce et accompagnez-les de crêpes de Vonnas ou de riz pilaf.

## UN GROS MACARON CAFE SUR UNE GLACE PAIN D'EPICES, MIEL MARBRE DE MOKA

Nous sommes plutôt habitués à déguster le pain d'épices en tranches. Vous verrez ici que, transformé en glace, il ne perd rien de sa saveur. Vous pouvez accompagner ce dessert de liqueur de café Kamok : c'est une association réussie.

POUR 6 PERSONNES



### Le macaron au café

7 blancs d'oeuf  
120 g de semoule  
400 g de sucre glace  
240 g de poudre d'amande  
20 g d'extrait de café

### Le craquant au café

100 g de beurre mou  
80 g de sucre semoule  
80 g de glucose cristal  
100 g d'amandes effilées  
15 g d'espresso moka ou d'extrait de café  
100 g de farine

### La glace au pain d'épices

50 cl de lait  
12 cl de crème fleurette  
10 g de beurre  
15 g de glucose atomisé  
2 g de stabilisateur  
200 g de sucre semoule  
1 cuil. à soupe de poudre de pain d'épices  
9 jaunes d'oeufs

### Pour la finition :

150 g de miel toutes-fleurs  
8 g d'espresso moka ou d'extrait de café (vous pouvez mélanger les deux)

### Préparez le macaron au café :

Battez les blancs d'oeuf à l'aide d'un batteur électrique. Quand ils commencent à monter, ajoutez le sucre semoule et battez jusqu'à l'obtention d'une neige ferme. Incorporez ensuite la poudre d'amande, le sucre glace et l'extrait de café ; mélangez l'appareil pendant 2 minutes afin de le faire retomber légèrement. Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

A l'aide d'une poche à douille lisse n°16, sur une plaque garnie de papier sulfurisé, déposez de petits tas de pâte de 8 cm de diamètre et laissez-les croûter 25 minutes à température ambiante.

Glissez la plaque au four, fermez la porte puis baissez la température du four à 50°C (th. 1). Faites cuire ainsi 18 minutes.

#### **Pour le craquant au café :**

Battez le beurre en pommade, puis incorporez successivement le sucre semoule, le glucose, les amandes, l'espresso ou l'extrait de café et enfin la farine. Lorsque le mélange est homogène, déposez-le sur une feuille de film étirable et roulez celui-ci afin de réaliser un cylindre du diamètre des macarons cuits. Réservez ce cylindre 1 heure au congélateur.

Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

Retirez le film et coupez la pâte en disques de 3 mm d'épaisseur. Déposez-les sur une plaque et faites-les cuire de 5 à 6 minutes au four.

#### **Pour la glace au pain d'épices :**

Faites bouillir le lait avec la crème, le beurre, le glucose atomisé, le stabilisateur, le sucre semoule et la poudre de pain d'épices. Retirez du feu. Battez les jaunes d'oeufs et ajoutez le liquide petit à petit sans cesser de fouetter. Faites cuire à feu moyen, en remuant, jusqu'à épaississement. Laissez refroidir et réservez quelques heures au frais avant de faire prendre le mélange en sorbetière.

Moulez la glace dans 12 cercles de diamètre légèrement inférieur à celui du macaron et faites-les durcir au congélateur.

#### **DRESSAGE**

Battez le miel avec l'espresso moka ou l'extrait de café (ou le mélange des deux). Déposez un disque de craquant au café sur une assiette, ajoutez un palet de glace de pain d'épices, couvrez d'un disque de craquant et d'un autre palet de pain d'épices. Coiffez le tout du macaron café et ajoutez la sauce miel-moka. Servez vite.

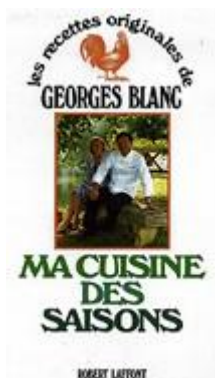
### **FRICASSEE DE POULARDE DE BRESSE AUX GOUSSES D'AIL ET AU FOIE GRAS**

#### **Ingrédients pour 4 personnes**

1 belle poularde de 2kg environ

Pour la garniture aromatique :

2 carottes,  
2 oignons,  
2 gousses d'ail en chemise  
(non épluchées),  
2 échalotes épluchées  
thym, laurier,  
1 clou de girofle,  
1 verre de vin blanc sec ou de  
consommé,  
12 gousses d'ail nouveau en chemise,  
4 cuil. à soupe de crème double,  
100 g de mousse ou purée de foie gras ou  
de foies de volailles,  
120 g de beurre,  
1 verre d'eau,  
sel et poivre du moulin,  
1 trait de vinaigre.



Recette extraite du ouvrage  
"Ma cuisine des saisons"  
aux éditions Robert Laffont

- Flamber, vider et découper la poularde comme pour une fricassée, en 8 morceaux (cuisses, entrecuisses, blancs, ailerons), partager la carcasse en trois.
- Mettre à fondre un peu de beurre dans une grande cocotte en fonte avec couvercle et y faire sauter tous les morceaux de poularde avec la garniture d'aromates. Assaisonner. Conduire la cuisson au four en couvrant, sans trop laisser colorer ni sécher. A mi-cuisson, soit environ 15 mn à four chaud (300 °C), mouiller avec un peu de vin blanc ou de consommé de volaille, ou avec les deux, ce qui est préférable. Ajouter les 12 gousses d'ail en chemise. Laisser se terminer la cuisson. La vérifier en piquant les cuisses au moyen d'un couteau pointu : le jus sortant ne doit pas être perlé par des traces de sang.
- Décanter les morceaux dans le plat de service et réserver au chaud.
- Eplucher les gousses d'ail en s'assurant de leur cuisson. Réserver au chaud avec la poularde.
- Pour terminer la sauce, dégraisser légèrement si nécessaire le jus de cuisson contenu dans la cocotte. Ajouter un peu d'eau et un peu de crème, laisser s'amorcer une légère réduction avec les aromates et les parures de la poularde, passées au chinois, puis mettre deux ou trois cuillères à soupe de mousse de foie gras ramollie à bonne température. Fouetter vivement jusqu'à une légère reprise d'ébullition. Rectifier l'assaisonnement et passer cette sauce foie gras sur les morceaux de poularde et les gousses d'ail. Servir aussitôt avec une garniture de crêpes Vonnassiennes ou un légume de saison.

#### Le conseil du chef

Si l'on dispose de consommé suffisamment corsé pour terminer la sauce, et afin d'améliorer la présentation des morceaux de poularde, il est préférable de lever et de couper seulement les cuisses avant la cuisson et de laisser cuire les filets sur la carcasse. Ceux-ci ne seront découpés qu'en fin de cuisson, comme on procède pour un poulet cuit entier.

Une fois la liaison au foie gras effectuée, se garder d'une ébullition trop forte qui décomposerait la sauce. Ajouter au dernier moment un trait de vinaigre de vin.

#### ILE ROSE AU THE VERT

La menthe, dont il existe une bonne vingtaine de variétés, a plutôt la réputation de favoriser les ébats amoureux. La plus courante est la menthe verte ou douce, la plus appréciée en cuisine, mais on trouve également de la menthe poivrée (ou menthe anglaise) qui est, incontestablement, la plus parfumée. Enfin, la menthe aquatique, dite menthe « pouillot », a des feuilles arrondies et pousse, de préférence, dans les terrains marécageux.

#### Ingrédients pour 4 personnes

Pour l'île flottante :

8 blancs d'œufs  
 1 pincée de sel  
 200 g de sucre semoule  
 1 cuil. à soupe de pralines roses concassées  
 beurre  
 sucre semoule

Pour la crème vanille au thé vert :

½ l de lait  
 80 g de sucre semoule  
 5 jaunes d'œufs  
 2 gousses de vanille  
 2 cuil. à café de thé vert



Recette extraite de l'ouvrage  
 "La Nature dans l'Assiette"  
 aux éditions Robert Laffont - 1987

Garniture de l'île :  
125 g de fraises des bois  
125 g de framboises

quelques feuilles de menthe

Pour l'île flottante :

- Monter les blancs au batteur mélangeur avec une pincée de sel. Lorsqu'ils sont fermes ajouter le sucre, puis les pralines.
- Beurrer et sucrer quelques tasses à déjeuner.
- A l'aide d'une poche à pâtisserie, munie d'une douille lisse et ronde, remplir les tasses.
- Préparer un bain-marie pour cuire les îles à 150 °C ; selon leur taille prévoir 20 à 30 minutes.
- Vérifier la cuisson avec une pression du doigt comme pour un biscuit. Laisser refroidir.

Pour la crème vanille au thé vert :

- Faire bouillir dans une casserole en inox le lait avec les gousses de vanille fendues et le thé vert.
- Dans un récipient en inox, bien battre au fouet les jaunes d'œufs et le sucre pour les blanchir.
- Verser le lait bouillant sur les jaunes et le sucre ; bien mélanger le tout.
- Placer de nouveau sur le feu et remuer la crème à l'aide d'une spatule en bois (cette crème ne doit pas bouillir) jusqu'à ce qu'elle nappe (forme un ruban).

En fin de cuisson la passer au chinois fin. Mettre à refroidir puis placer au réfrigérateur.

Dressage :

- Démouler les îles roses dans des assiettes légèrement creuses.
- Garnir la partie supérieure en alternant de belles fraises des bois avec les framboises.
- Faire couler autour un peu de crème au thé vert et décorer avec les feuilles de menthe.

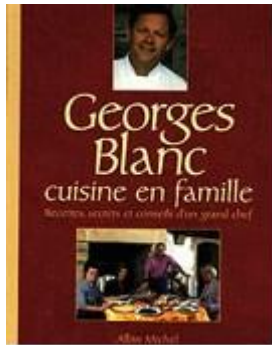
**Commentaire :**

On peut remplacer la crème vanille au thé vert par une sauce à la menthe ou un jus de framboises passé au chinois et sucré légèrement.

### ***LA GROSSE QUENELLE DE BROCHET FINANCIERE***

La quenelle de brochet est une gloire de la table lyonnaise. Préparée avec soin et des produits de qualité, elle peut être tout à fait exquise. Ma mère en préparait lorsque Jean-Marie, notre jardinier, avait eu la main heureuse à la pêche et revenait avec quelques beaux spécimens. Les brochetons étaient plutôt poêlés et servis dans un beurre moussieux.

**Préparation :** 1 heure. **Cuisson :** 30 minutes. **Fond(sauce) :** 3 heures.



Recette extraite de l'ouvrage  
"Cuisine en famille"  
Recettes, secrets et conseils d'un grand chef.  
aux éditions Albin Michel - 1999

## Ingrédients pour 4 personnes

250 g de chair de brochet désarêté  
25 cl de lait  
80 g de beurre  
125 g de farine  
5 œufs  
3cuil. à soupe de crème fraîche  
1 kg de carcasses de volaille concassées  
2 cuil. à soupe concentré de tomate  
5 tomates fraîches  
Huile d'arachide  
½ citron (jus)  
1 cuil. à soupe de farine  
50 g d'olives vertes dénoyautées  
4 crêtes de coq  
200 g de champignons de Paris  
20 g de beurre  
1 cube de bouillon  
(légumes ou volaille)

Pour la garniture aromatique :

½ carotte 1oignon  
½ vert de poireau  
1 bouquet garni  
1 branche de céleri

Sel fin, gros sel, noix muscade, poivre

- Porter à ébullition le lait et 80 g de beurre, assaisonner avec sel, poivre et noix muscade.
- Y jeter la farine et battre au fouet. Dès que la consistance s'amorce, baisser le feu et travailler à la spatule jusqu'à ce que la panade se détache des parois. Retirer du feu et incorporer 2 ou 3 œufs. Bien mélanger et laisser refroidir.
- Passer au moulin à légumes le brochet désarétés. Saler, poivrer, ajouter 2 râpées de noix muscade et mélanger le tout à 250 g de la panade froide en travaillant bien. Incorporer 2 œufs et obtenir un mélange homogène. Ajouter 2 ou 3 cuil. à soupe de crème fraîche. Réserver au frais.
- Mouler les quenelles : les rouler une à une dans la paume des mains tenue humide, faire glisser la quenelle dans l'eau frémissante salée et procéder ainsi jusqu'à épuisement de la farce. Compter entre 10 et 15 min pour le pochage. En fin de cuisson, elles monteront à la surface.
- Préparer la sauce financière : placer une cocotte sur le feu avec un bon filet d'huile d'arachide et faire revenir les carcasses de volaille. Bien les laisser dorer sans qu'elles brûlent. Eliminer alors la graisse, ajouter la garniture aromatique taillée en gros cubes. Laisser suer 2 à 3 min, puis ajouter le concentré de tomate et cuire 2 min. Verser alors la farine, puis remuer intimement et laisser cuire 2 min. Ajouter alors l'eau fraîche à hauteur des carcasses et les tomates coupées en morceaux. Laisser cuire 3 h à frémissement. Passer la sauce au chinois et l'amener à liaison si nécessaire en la faisant réduire. Vérifier et rectifier l'assaisonnement.
- Cuire les crêtes dans 15 à 20 cl de bouillon assaisonné. Les couper si nécessaire après cuisson et réserver. Laver les champignons, puis les couper en quartiers et les cuire dans une casserole avec un peu d'eau salée, 20 g de beurre et ½ jus de citron. Réserver en fin de cuisson.
- Placer les quenelles dans un plat avec les olives, les crêtes de coq et les champignons. Napper de sauce bien chaude et servir.

**Le conseil du chef**

Il est recommandé de pocher les quenelles dans beaucoup d'eau, par deux ou trois, en évitant qu'elles ne se touchent.

La sauce financière est l'accompagnement classique de cette spécialité. Vous pouvez également proposer ces quenelles avec une sauce à la crème montée au beurre d'écrevisse, accompagnées de quelques queues d'écrevisses.