EXPLIQUER DES PLATS

|  |  |
| --- | --- |
| **quiche lorraine** | 1 pâte feuilletée 6 oeufs 6 grosses cuillères de crème fraîche 400 g de lardons fumés 100 g de gruyère rapé noix de muscade en poudre  |
| **la ratatouille** | 3 oignons 2 gousses d'ail 500g de courgettes 500g de poivrons 500g d'aubergines sel et poivre 2 cuillères d'huile 500g de tomates  |
| **la truffade** | - 2 kg de pommes de terre - 800 g de tome de Cantal fraîche - 100 g de petits lardons - 1 oignon émincé - 2 cuillères à soupe d'huile - 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse - du sel - du poivre  |
| **le cassoulet** | - 1 kg de haricots blancs dits lingots - 1 palette de porc frais - 1 kg de saucisse de Toulouse - 500 g de conflit d'oie avec sa graisse - 1 crosse de jambon - 1 saucisson d'ail - 1 kg d'épaule de mouton désossée et piquée d'ail - 400 g de couennes - 200 g d'oignons - 100 g de beurre - 4 tomates pelées - 3 carottes - 1 oignon piqué de 4 clous de girofle - 1 gros bouquet garni - 1 très bonne cuillère à soupe de farine bien bombée - 1 cuillère à soupe de concentré de tomates - thym - laurier - chapelure - sel  |

|  |  |
| --- | --- |
| **le clafoutis** | 500 g de cerises noires 125 g de sucre en poudre 80 g de farine 80 g de beurre 4 oeufs 1/4 de litre de lait 1 pincée de sel 1 sachet de sucre vanillé  |
| **l'omelette norvégienne** | une génoise (ou une douzaine de biscuits à la cuillère) 3 cuillères à soupe de kirsch Pour la glace 3/4 de litre de crème anglaise à la vanille (3/4 de litre de lait, 5 jaunes d'oeufs, 85 g de sucre, gousse de vanille) 200 g de crème fraîche 200 g de fruits confits 3 cuillères à soupe de kirsch Pour la meringue 4 blancs d'oeufs 250 g de sucre en poudre  |
| **la fondue savoyarde** | - 200 g de comté - 200 g de gruyère - 200 g d'emmenthal - 4 verres de vin blanc sec - ½ cuillère à café de paprika - 1 gousse d'ail - de la noix de muscade - 1 cuillère à soupe de fécule de pomme de terre - 1 verre à liqueur de kirsch - poivre - 1 pincée de Cayenne - une baguette de pain coupée en gros dès.  |
| **le coq au vin** | coq : 1.5 kglard : 100 grchampignons de Paris : 150 grcarottes : 2 ail : 1 goussepetits oignons : 8 persil plat : 15 brancheslaurier : 1 feuillethym : 1 brinbeurre : 50 grfarine : 1 c. à cafévin rouge : 75 clcognac : 2 c. à soupesel fin poivre blanc  |

|  |  |
| --- | --- |
| **la tarte tatin** | Pour un moule de 26 à 28 cm: De la pâte brisée 1 kg de pommes à chair ferme légèrement acidulées 60 g de beurre 3 cuillères à soupe de sucre en poudre 30 morceaux de sucre ½ verre d'eau  |
| **Tourte à la dinde** | pâte brisée : 3 rouleauxblancs de dinde : 300 grchair de cuisse de dinde : 500 grchou vert : 1 pommes granny smith : 2 vin blanc : 20 clcrème liquide : 10 cloeuf : 1 huile : 3 c. à soupebeurre : 20 grsel, poivre  |
| **Boeuf Strogonoff** | filets de boeuf : 600 gréchalotes : 2 oignon : 1 demipaprika sel, poivre beurre : 60 grvinaigres : 2 c. à soupecrème fraîche : 200 grpersil  |
| **Blanquette de veau à l'ancienne** | épaules de veau : 1.6 kgcarotte : 1 blancs de poireaux : 3 oignon : 1 grosail : 1 gousseéchalotes : 3 céleri : 1 brinbouquet garni (persil, thym, laurier) : 1 persil : 1 bouquetcitron : 1 champignons de Paris : 400 grvin blanc sec : 4 c. à soupejaunes d'oeufs : 3 crème fraîche : 1.5 dlfarine : 2 c. à soupebeurre : 70 gr |

|  |  |
| --- | --- |
| **Pot-au-feu** | viande de boeuf grasse : 500 grviande de boeuf maigre : 500 grviande de boeuf gélatineuse : 500 gros à moelle : 1 poireaux : 4 carottes : 4 céleri : 1 brancheoignons : 2 ail : 2 goussesbouquet garni (persil, thym, laurier) : 1 clous de girofle : 2 gros sel poivre en grains  |
| **Boulettes d'agneau** | coriandre : 15 feuillesmenthe : 10 feuillesoignons : 2 ail : 1 goussecumin : 1 c. à cafégingembre : 1 c. à cafépiment oiseau : 1 agneau : 600 grsel : 1  |
| **Poulet basquaise** | poulet fermier coupé en morceaux : 1 tomates : 800 grpoivron vert : 1 poivron rouge : 1 poivron jaune : 1 oignons : 2 ail : 3 gousseshuile d'olive : 3 c. à soupevin blanc : 12.5 clpaprika doux : 1 c. à soupesel fin, poivre noir du moulin  |
| **Fricassée de poulet au miel** | poulet coupé en morceaux : 1 foies de volaille : 3 miel : 100 grvin blanc sec : 1 bouteilleéchalotes : 6 ail : 3 goussesvinaigre de vin blanc : 1 c. à soupebeurre : 50 grsel, poivre  |
| **Poule au pot à l'Ebly** | poule non vidée : 1 jambon fumé : 500 grebly : 300 grmie de pain rassis : 250 grjambon cuit : 200 groeufs : 2 persil estragon ail : 1 goussemuscade carottes : 3 poireaux : 2 chou blanc : 1 petitnavet : 1  |
| **Tapenade** | olives noires dénoyautées : 100 grfilets d'anchois : 100 grcâpres : 100 grhuile d'olive : 10 clmoutarde : 1/2 c. à café |
| **Bouillabaisse** | Pour la bouillabaissepoissons variés (rascasse, vive, saint-pierre, congre, daurade, merlan, lotte, grondin) : 2.5 kglangouste : 1 oignons : 2 ail : 4 goussespains : 8 tranchestomates pelées : 4 bouquet garni (persil, thym, laurier) : 1 huile d'olive : 15 clsafran : 1 dosesel, poivre Pour la rouillehuile d'olive : 40 cljaune d'oeuf : 1 ail : 5 goussescayenne : 1 pincéesafran : 1 pincée |
| **Taboulé** | couscous moyen : 100 grlaitues : 10 feuillestomates : 4 oignons : 2 huile d'olive : 6 c. à soupejus de citron : 2 persil plat : 4 c. à soupementhe fraîche hachée : 2 c. à soupementhe : 10 sel fin  |
| **Omelette au four** | oeufs : 4 lait : 2 tassespains : 3 tranchesoignons : 2 poivron rouge : 1/2 courgette : 1/2 thon à l'huile : 180 grcheddar : 125 grtomates : 2 sel, poivre  |

|  |  |
| --- | --- |
| **choucroute** | 6 côtes de porc dans l'échine 6 tranches de boeuf, macreuse 2 kg de choucroute crue 2 pommes découpée en dés( fruit ) 1 oignon haché 1 gousse d'ail hachée 1 tasse d'eau bouillante 2 cuillères à soupe d'huile 1 cuillère à café d'orge pelé 1 cuillère à café de cumin 1 feuille de laurier sel poivre  |
| **pounti** | 3 tiges de bettes 150 g de jambon d'York en une tranche 120 g de lard de poitrine demi-sel 300 g de pruneaux moelleux 1 oignon 1 bouquet de persil 5 oeufs 250 g de farine 1/2 litre de lait 25 g de beurre sel poivre sucre 1 bol de thé léger  |