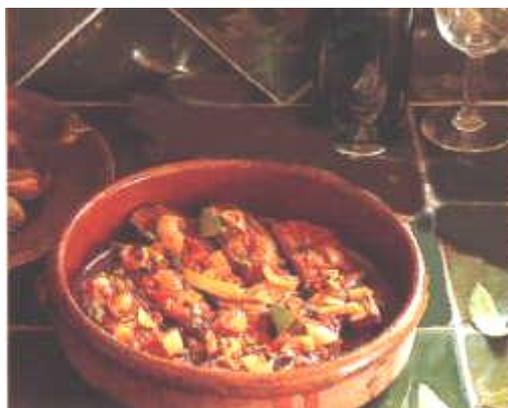


quiche lorraine



- 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
- 1/2 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 kg
lard : 100 gr
champignons de Paris : 150 gr
carottes : 2
ail : 1 gousse
petits oignons : 8
persil plat : 15 branches
laurier : 1 feuille
thym : 1 brin
beurre : 50 gr
farine : 1 c. à café
vin rouge : 75 cl
cognac : 2 c. à soupe
sel 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 rouleaux

blancs de dinde : 300 gr

chair de cuisse de dinde : 500 gr

chou vert : 1

pommes granny smith : 2

vin blanc : 20 cl

crème liquide : 10 cl

oeuf : 1

huile : 3 c. à soupe

beurre : 20 gr

sel, poivre

Boeuf Strogonoff



filets de boeuf : 600 gr

échalotes : 2

oignon : 1 demi

paprika

sel, poivre

beurre : 60 gr

vinaigres : 2 c. à soupe

crème fraîche : 200 gr

persil

Blanquette de veau à l'ancienne



épaules de veau : 1.6 kg

carotte : 1

blancs de poireaux : 3

oignon : 1 gros

ail : 1 gousse

échalotes : 3

céleri : 1 brin

bouquet garni (persil, thym, laurier) : 1

persil : 1 bouquet

citron : 1

champignons de Paris : 400 gr

vin blanc sec : 4 c. à soupe

jaunes d'oeufs : 3

crème fraîche : 1.5 dl

farine : 2 c. à soupe

beurre : 70 gr

Pot-au-feu



viande de boeuf grasse : 500 gr
viande de boeuf maigre : 500 gr
viande de boeuf gélatineuse : 500 gr
os à moelle : 1
poireaux : 4
carottes : 4
céleri : 1 branche
oignons : 2
ail : 2 gousses
bouquet garni (persil, thym, laurier) : 1
clous de girofle : 2
gros sel
poivre en grains

Boulettes d'agneau



coriandre : 15 feuilles
menthe : 10 feuilles
oignons : 2
ail : 1 gousse
cumin : 1 c. à café
gingembre : 1 c. à café
piment oiseau : 1
agneau : 600 gr
sel : 1

Poulet basquaise



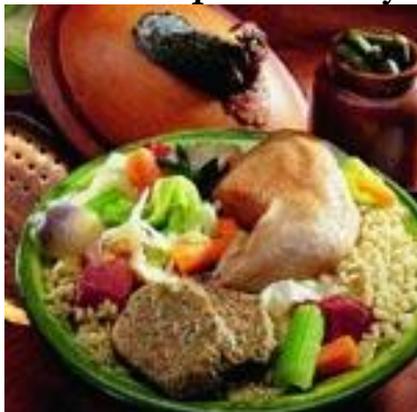
poulet fermier coupé en morceaux : 1
tomates : 800 gr
poivron vert : 1
poivron rouge : 1
poivron jaune : 1
oignons : 2
ail : 3 gousses
huile d'olive : 3 c. à soupe
vin blanc : 12.5 cl
paprika doux : 1 c. à soupe
sel fin, poivre noir du moulin

Fricassée de poulet au miel



poulet coupé en morceaux : 1
foies de volaille : 3
miel : 100 gr
vin blanc sec : 1 bouteille
échalotes : 6
ail : 3 gousses
vinaigre de vin blanc : 1 c. à soupe
beurre : 50 gr
sel, poivre

Poule au pot à l'Ebly



poule non vidée : 1
jambon fumé : 500 gr
ebly : 300 gr
mie de pain rassis : 250 gr
jambon cuit : 200 gr
oeufs : 2
persil
estragon
ail : 1 gousse
muscade
carottes : 3
poireaux : 2
chou blanc : 1 petit
navet : 1

Tapenade



olives noires dénoyautées : 100 gr
filets d'anchois : 100 gr
câpres : 100 gr
huile d'olive : 10 cl
moutarde : 1/2 c. à café

Bouillabaisse



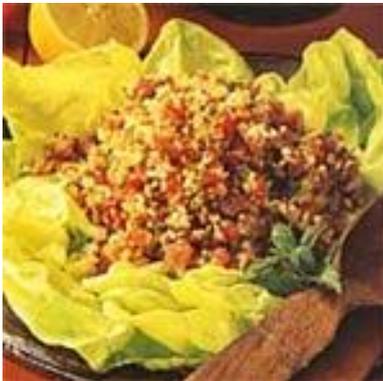
Pour la bouillabaisse

poissons variés (rascasse, vive, saint-pierre, congre, daurade, merlan, lotte, grondin) : 2.5 kg
langouste : 1
oignons : 2
ail : 4 gousses
pains : 8 tranches
tomates pelées : 4
bouquet garni (persil, thym, laurier) : 1
huile d'olive : 15 cl
safran : 1 dose
sel, poivre

Pour la rouille

huile d'olive : 40 cl
jaune d'oeuf : 1
ail : 5 gousses
cayenne : 1 pincée
safran : 1 pincée

Taboulé



couscous moyen : 100 gr
laitues : 10 feuilles
tomates : 4
oignons : 2
huile d'olive : 6 c. à soupe
jus de citron : 2
persil plat : 4 c. à soupe
menthe fraîche hachée : 2 c. à soupe
menthe : 10
sel fin

Omelette au four



oeufs : 4
lait : 2 tasses
pains : 3 tranches
oignons : 2
poivron rouge : 1/2
courgette : 1/2
thon à l'huile : 180 gr
cheddar : 125 gr
tomates : 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