

LE SUCRÉ





PETITS BISCUITS SECS



Par Marie Joséphine - Châteaudouble

Temps de préparation :
< 30 minutes

Les ingrédients

Même volume de crème fraîche épaisse, sucre fin et farine

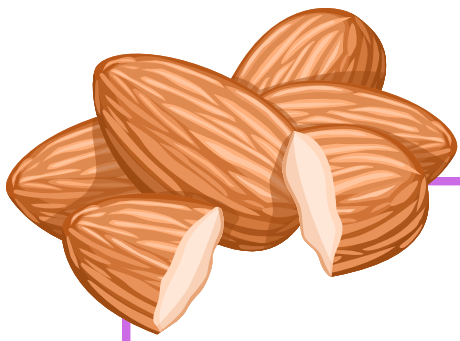
La recette

1. Mélanger crème et sucre puis ajouter la farine et mélanger
2. Faire de petits tas de la grosseur d'une noisette en laissant de l'espace entre chacun
3. Faire cuire à 180° pendant 10 minutes. Ils sont cuits quand le tour est légèrement brunis. Ils sèchent en refroidissant

L'anecdote

"J'utilise la crème qui se forme au dessus du pot de yaourt entier de la ferme des Combes et la farine bio de la ferme des Combes également"





BISCUITS SECS AUX AMANDES EFFILÉES



Par Marie Joséphine - Châteaudouble

Temps de préparation :
< 30 minutes

Les ingrédients

1 œuf · 125 g de sucre · 250 g d'amandes effilées

La recette

1. Bien mélanger l'œuf et le sucre
2. Enrober les amandes effilées
3. Faire de petits tas avec 2 petites cuillères
4. Faire cuire à 180° pendant 10 minutes. Ils sont cuits quand le tour est légèrement bruns.





CRÈME CHOCOLAT

1-2-3



Par Marie Joséphine - Châteaudouble

Temps de préparation :

< 30 minutes

Les ingrédients

½ litre de lait · 1 cuillère* de cacao non sucré · 2 cuillères* de maïzena · 3 cuillères* de sucre (*cuillère à soupe)

La recette

1. Mélanger les ingrédients secs
2. Rajouter le lait froid et bien mélanger
3. Porter à ébullition et arrêter
4. Laisser refroidir en remuant de temps en temps pour éviter qu'une pellicule ne se forme

L'anecdote

Recette que mamie Henriette faisait pour nos enfants (dommage d'acheter des crèmes au chocolat dans des pots en plastiques alors qu'il est si simple de les faire soi-même !)





POMPE À L'HUILE CITRONNÉE AU LEVAIN



Par Anna - Châteaudouble

Temps de préparation :

Entre 30 min et 1h

Les ingrédients

400 g de farine de blé T110 · 100 ml d'huile d'olive · 200 g de levain actif ·
3 cuillères à soupe de fleur d'oranger · 150 ml d'eau · 80 g de sucre
roux · Le zeste de 2 citrons

La recette

1. Rafrachir me levain 4 à 8h avant de faire la pâte. Astuce quand votre levain est actif, si vous en mettez une goutte dans de l'eau il flotte
2. Pétrir tous les ingrédients 10 minutes
3. Laisser reposer 4h à température ambiante puis 24h au frigo
4. Le lendemain, façonner la pompe (elle va gonfler avec la cuisson) et laisser 4h à température ambiante
5. Enfourner 30 min à 180°
6. Badigeonner d'huile d'olive et laisser refroidir

L'anecdote

Certaines marseillaises disent apparemment que la pompe nécessite une hydrométrie très précise pour lever ... On a de la chance celle de Châteaudouble fonctionne tout pile !



PARFAIT VERSAILLAIS



Par Marie Joséphine - Châteaudouble

Temps de préparation :

< 30 minutes

Les ingrédients

3 œufs · 250 g de crème fraîche · 200 g de meringue · 1 sachet de pralin
1 sachet de café soluble (ou 1 cuillerée à soupe d'extrait d'orange) · 50 g de sucre

La recette

1. Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre, la crème, les meringues concassées et le café (ou l'orange)
2. Ajouter les blancs d'œufs en neige et mélanger délicatement
3. Tapisser un moule à cake de papier cuisson
4. Mettre par couches d'abord la moitié du pralin puis la moitié du mélange, le reste du pralin puis le reste du mélange
5. Mettre au congélateur

L'anecdote

Ne pas sortir trop tôt du congélateur, car elle pourrait se transformer en crème





COOKIES NOIX ET CHOCOLAT



Par Marie Joséphine - Châteaudouble

Temps de préparation :
< 30 minutes

Les ingrédients

250 g de beurre fondu · 250 g de cassonade · 2 œufs · 350 g de farine · 2 cuillères à café de levure · 2 pincées de sel · 200 g de brisures de chocolat · 150 g de noix en morceaux

La recette

1. Mélanger beurre fondu et cassonade
2. Ajouter les oeufs et mélanger
3. Ajouter le reste
4. Avec 2 petites cuillères, faire des "tas" sur une plaque
5. Cuire de 9 à 11 min dans un four préchauffé à 180°C





KOUIGN AMANN



Par Marie - Châteaudouble

Temps de préparation :
< 30 minutes

Les ingrédients

250g de farine de blé · 200g de beurre demi sel · 200g sucre blanc en poudre · 5g de levure de boulanger (sèche) · 12 cl d'eau tiède · 1 pincée de sel · 1 oeuf (optionnel)

La recette

1. Sortir le beurre du réfrigérateur un peu à l'avance afin qu'il soit bien souple et facile à travailler.
2. Mélanger la farine, la levure, l'eau tiède et le sel jusqu'à obtenir une belle boule de pâte homogène, souple et non collante. Couvrir et laisser reposer 20 à 30 minutes minimum, jusqu'à ce que la pâte double de volume.
3. Mélanger le beurre mou avec le sucre jusqu'à obtenir une préparation homogène.
4. Étaler la pâte en un grand rectangle, en veillant à ne pas l'étaler trop finement afin d'éviter qu'elle ne se perce.
5. Répartir le mélange beurre-sucre sur toute la surface de la pâte, en laissant une bordure d'environ 3 cm sur les bords.
6. Plier la pâte en trois (rabattre un côté puis l'autre par-dessus), tourner d'un quart de tour, puis étaler de nouveau pour former un rectangle. Puis plier en deux et étaler de nouveau.
7. Découper des bandes d'environ 2 cm de largeur, puis les rouler sur elles-mêmes pour former des escargots qu'on vient mettre dans un moule à muffins. Ne pas prendre un moule trop grand sinon cela va s'étaler.
8. Étaler un jaune d'œuf pour un aspect vraiment doré (optionnel).
9. Enfourner à 180 °C pendant 15 à 20 minutes, en surveillant la cuisson, jusqu'à obtenir une belle coloration dorée.

L'anecdote

La recette vient directement de Bretagne et contrairement à ce qu'on pourrait penser, elle est très facile à faire.





MOUSSE AU CHOCOLAT SANS OEUFS



Par Claire-Marie - Châteaudouble

Temps de préparation :
< 30 minutes

Les ingrédients

100 g de chocolat noir (type dessert) · 150 ml de jus de pois chiche (aquafaba) soit le jus d'une boîte de conserve (idéal) soit le jus de cuisson bien réduit

La recette

1. Faire fondre le chocolat au bain marie dans un grand récipient
2. Pendant ce temps battre l'aquafaba au batteur. Ça monte comme des blancs d'œuf
3. Ajouter petit à petit l'aquafaba au chocolat fondu. D'abord un petit peu, puis mélanger puis un peu plus en mélangeant plus délicatement avec une spatule en soulevant.
4. Une fois tout mélangé, mettre dans des ramequins et quelques heures au frigo

L'anecdote

Si vous ne dites rien, rares sont les personnes qui devinent les ingrédients de cette recette. C'est parfait pour les amateurs de chocolat.



LES REPAS





ALIGOT



Par Fabrice - Châteaudouble

Temps de préparation :

Entre 30 min et 1h

Les ingrédients

$\frac{2}{3}$ Pomme de terre type binje (pour purée) pour $\frac{1}{3}$ Tomme fraîche · Crème fraîche (10 cl pour 1kg d'Aligot) · Ail · Sel · Poivre · +/- Lait

La recette

1. Faire cuire les pommes de terre à l'eau. Éplucher les pommes de terre avant ou après mais éviter de les couper avant la cuisson
2. Passer les pommes de terre dans un presse purée manuel (éviter mixeur électrique)
3. Dans une marmite ajouter la purée, la crème fraîche, l'ail, le sel et le poivre. Le but est d'obtenir une purée à l'ail relativement sèche
4. Pour obtenir l'aligot, incorporer la tomme fraîche préalablement coupée en lamelles fines tout en tournant la marmite. Toujours tourner dans le même sens
5. L'aligot est prêt quand le fromage est fondu et s'étire. On dit qu'il file.

L'anecdote

Servir avec une louche de manière assez vive. Souvent accompagné d'une viande exemple saucisse, porc grillé





WELSH



Par Marie - Châteaudouble

Temps de préparation :
< 30 minutes

Les ingrédients

Pour 2 personnes : 400 g de cheddar · 2 tranches de pain · 2 tranches de jambon · 2 cuillère de moutarde à l'ancienne · 12 cl de bière

La recette

1. Dans un plat qui va au four , mettre une tranche de pain épaisse. La tartiner de moutarde et la recouvrir d'une tranche de jambon
2. Couper le cheddar en petits cubes et le faire fondre dans une casserole en ajoutant la bière. Penser à mélanger tout du long
3. Quand le mélange est lisse , le mettre dans le plat pour recouvrir la tranche de pain et le jambon.
4. Mettre au four 15mn à 180 degrés. Il faut que le dessus prenne une jolie couleur, légèrement grillée.

L'anecdote

Une bonne recette d'hiver importée par une personne venue du Nord. On peut également ajouté un œuf sur le plat par dessus. Pour les végétariens, il suffit de ne pas mettre la tranche de jambon.



JOUE DE PORC AU CURRY



Par Marie Joséphine - Châteaudouble

Temps de préparation :

Entre 30 min et 1h

Les ingrédients

3 échalotes ou oignons · 2 cuillères à soupe de moutarde · 2 cuillères à café de curry · 20 cl de crème fraîche · 25 cl de vin blanc · 25 cl d'eau chaude · 1 cube de bouillon

La recette

1. Faire revenir la viande dans de l'huile. Lorsqu'elle est colorée la retirer
2. Faire revenir l'oignon
3. Ajouter la viande, la moutarde, l'eau, le vin blanc, le bouillon puis le curry et enfin la crème fraîche
4. Faire cuire à feu doux

L'anecdote

On peut le préparer la veille





SOUPE AUX TOMATES VERTES



Par Marie Joséphine - Châteaudouble

Temps de préparation :

> 1h

Les ingrédients

I : Bouillon 1 litre · 250 g de pommes de terre · 600 g de tomates vertes · 50 g de riz · Entre 5 et 15 g de sel · Entre 15 et 45 g de sucre · 2,5 g de poivre moulu)

II : 150 g herbes de Provence · entre 100 et 200 g de persil · oignon 150 g de poivron vert · 200 à 300 g de lardons fumés

III : 400 g de flageolets verts · 200 ml de crème fraîche

La recette

1. Faire cuire pendant 1h à feu doux les ingrédients n° I

3. Ajouter 400g de flageolets verts et 200 ml de crème fraîche

2. Faire revenir les ingrédients n° II et les ajouter

L'anecdote

Cette recette nous vient d'Afrique du Sud grâce à Sanet qui a habité quelque temps à Châteaudouble. Elle paraît compliquée, mais si on multiplie tout par trois pour en faire des conserves, elle est géniale. J'en fais chaque année