

SALADE LIÉGEOISE



Ingrédients :

300 gr de haricots
25 gr de margarine
200 gr de PDT
sel, poivre
200 gr de lardons
1 oignon

1. peler, laver et couper en cubes de +/- 2 cm les PDT
2. cuire 15 min. les PDT à l'eau bouillante salée
3. cuire à l'eau bouillante salée les haricots (sans couvercle pour garder la couleur verte)
4. peler et hacher l'oignon
5. étuver cet oignon haché dans la margarine, puis y ajouter les haricots, les PDT cuites et égouttées ; mélanger délicatement pour ne pas obtenir de la purée
6. dans 1 poêle, rissoler les lardons et les ajouter aux haricots/PDT

CAKE À LA CONFITURE



Ingrédients :

250 gr de beurre,
250 gr de farine,
10 gr de levure en poudre,
4 œufs,
250 gr de sucre semoule,
1 paquet de sucre vanillé,
1 pot de confiture (abricots
ou fraises)

1. ramollir 250 gr de beurre
2. tamiser 250 gr de farine et y mettre 10 gr de levure en poudre
3. ajouter 250 gr de sucre semoule au beurre + 1 paquet de sucre vanillé
4. incorporer les 4 œufs 1 à 1
5. verser 300 gr de farine avec la levure
6. mélanger délicatement avec la spatule
7. beurrer et fariner un moule à cake (un papier sulfurisé peut remplacer cette opération)
8. cuire au four 150° pendant 30 à 40 min. suivant la grosseur
9. contrôler la cuisson avec la lame d'un couteau
10. refroidir un peu et démouler puis terminer de refroidir
11. couper en 2 horizontalement et napper la base avec de la confiture
12. recouvrir avec le haut du cake et garnir de sucre impalpable.

BEIGNETS À LA BANANE



Ingrédients :

200 gr de farine,
1 œuf,
1 pincée de sel,
1 c à s de sucre semoule,
½ l de bière blonde,
4 bananes

1. préparer une pâte à frire avec 200 gr de farine
+ 1 œuf + 1 pincée de sel
+ 1 cuillère à soupe de sucre semoule + ½ l de bière blonde
2. bien mélanger
3. peler les bananes
4. couper les bananes en 4 dans le sens de la longueur
5. passer dans la farine puis dans la pâte à frire
6. plonger dans la friture bien chaude
7. quand c'est coloré, déposer sur 1 assiette et saupoudrer de sucre impalpable.

FLORENTINS



Ingrédients :

60 gr de farine,
80 gr de sucre semoule,
60 gr de beurre,
15 cl de crème liquide,
50 gr de miel,
150 gr d'amandes
effilées,
100 gr d'écorces confites
(oranges),
50 gr de cerises confites

NAPPAGE : 150 gr de
chocolat noir

1. préparer le matériel et les ingrédients
2. préchauffer le four à 150°C (TH.5)
3. faire chauffer la crème avec le beurre, le sucre, le miel pendant 3 à 5 min. jusqu'à ce que le mélange frémissse
4. confire l'écorce d'orange en dés : 1 poêle, du beurre et du sucre. Fondre le sucre et y déposer l'écorce d'orange hachée, la farine et les amandes effilées
5. sur la plaque du four, déposer des petites formes en papier sulfurisé et les remplir de l'appareil ci-dessus
6. terminer par 1 cerise confite au dessus
7. faire cuire au four pendant 8 min. puis les sortir du four, les refroidir sur grille
8. faire fondre le chocolat au micro-onde puis napper 1 face de chaque biscuit (le dessous) et laisser durcir



RECETTE DE LA GALETTE DES ROIS



Ingrédients :

2 rouleaux de pâte
feuilletée

100 g de beurre

125 g de poudre
d'amande

100 g de sucre fin

3 oeufs

un peu de lait

1. mélanger le beurre mou, le sucre et la poudre d'amandes dans un saladier.
2. ajouter deux œufs l'un après l'autre en mélangeant bien chaque fois
3. dérouler un cercle de pâte feuilletée dans le moule en laissant le papier dessous
4. badigeonner le contour de la pâte avec un peu d'eau
5. verser le contenu de ton saladier au milieu de la pâte
6. placer la fève au bord de la préparation
7. recouvrir le tout délicatement avec le deuxième cercle de pâte
8. replier les bords de la pâte et appuie bien dessus pour enfermer la préparation
9. mélanger un œuf avec un peu de lait et badigeonner la galette une première fois
10. placer la galette au frigo pendant trente minutes
11. badigeonner la galette une deuxième fois avec le mélange d'œuf et de lait
12. dessiner quelque chose sur la pâte avec un couteau
13. enfourner la galette à 240°C pendant 10 minutes, puis baisser la température à 180°C pour les 20 dernières minutes de cuisson

BOUQUET DES MOINES RÔTI AUX TOMATES



Ingrédients :

3 bouquets des moines,
12 grandes tranches de
pain de campagne,
2 gousses d'ail,
3 tomates,
12 filets d'huile d'olive,
1 citron, sel, poivre

1. mettre le four en position grill pour faire griller légèrement les tranches de pain.
2. éplucher les gousses d'ail puis les râper sur les tranches de pains grillées
3. mettre les tranches sur 1 plaque du four
4. laver puis couper les tomates en rondelles et les déposer sur les tranches de pain
5. couper les fromages en grosses tranches et superposer les tranches sur les rondelles de tomate
6. ajouter 1 filet d'huile d'olive sur chaque fromage
7. saler, poivrer
8. griller les tartines 10 min. au four
9. râper un peu d'écorce de citron sur les fromages au moment de servir ; déguster très chaud

PARMENTIER AUX CAROTTES



Ingrédients :

PURÉE : 250 gr de PDT,
125 gr de carottes,
25 gr de beurre, 1 œuf,
sel, poivre, muscade,
2-3 c à s de lait

FARCE : 125 gr de bœuf haché,
5 c à s de bouillon, ½ oignon,
1 c à s d'huile, sel, poivre
1 c à c de concentré de tomates,

POUR DORER : 1 jaune d'œuf,
1 c à s de lait

1. éplucher et laver les PDT et les carottes puis les couper en morceaux fins
2. les cuire à l'eau bouillante salée +/- 15 min. puis égoutter et mixer dans 1 bol à mixer
3. peler le ½ oignon, le hacher fin puis le faire fondre dans 1 poêlon avec l'huile
4. ajouter le bœuf haché et le faire revenir en remuant
5. mouiller avec le bouillon + le concentré de tomates + sel et poivre
6. saler, poivrer les légumes et les mélanger en purée avec le beurre, l'œuf, le lait et la muscade
7. dans 1 plat à gratin, étaler la viande et la recouvrir de purée
8. dorer la surface avec l'œuf dilué dans le lait
9. gratiner au four après avoir fait des stries avec 1 fourchette

SPAGHETTIS CARBONARA



Ingrédients :

250 gr de pâtes,
2 l d'eau,
1 c à s de sel,
poivre au moulin
¼ l de crème fraîche,
125 gr de lardons,
2 œufs,
50 gr de parmesan râpé

1. rissoler les lardons dans 1 poêle jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants puis les égoutter
2. dans 1 saladier, mélanger les œufs, la crème, le parmesan et les lardons ; bien battre
3. faire bouillir une casserole remplie de 2 l d'eau salée
4. y cuire les pâtes jusqu'à cuisson « al dente » (voir le temps sur le paquet) puis les égoutter
5. y ajouter le mélange bien battu et sur feu doux, laisser épaissir prudemment
6. assaisonner de quelques tours de moulin à poivre.

PITA AU JAMBON ET AUX ASPERGES



Ingrédients :

3 tranches de jambon cuit,
9 cœurs d'artichauts,
200 gr de pointes d'asperges,
4 pitas,
150 gr de gruyère râpé,
12 olives noires dénoyautées,
2 c à s d'huile d'olive,
sel, poivre

1. préchauffer le four à 200° (Th.6/7)
2. couper les tranches de jambon en lanières
3. couper les cœurs d'artichauts en 2
4. égoutter les pointes d'asperges
5. garnir le fond des pitas avec la moitié du fromage
6. déposer des lanières de jambon dessus
7. répartir les ½ cœurs d'artichauts dans les interstices
8. garnir avec les pointes d'asperges et les olives noires
9. saler, poivrer puis saupoudrer avec le reste de fromage
10. arroser d'huile (un filet)
11. faire cuire dans le four préchauffé pendant +/- 15 min.

TARTELETTES AUX POIS ET À LA FETA



Ingrédients :

1 c à s de beurre,
1 c à s de farine,
1 pâte brisée (ou farine, eau,
beurre),
2 œufs,
1 dl de crème fraîche,
1 pincée de sucre,
2 c à s de menthe,
50 gr de petits pois,
150 gr de feta,
sel, poivre

1. préparer et peser tous les ingrédients
2. préchauffer le four à 180°C
3. graisser et fariner 4 moules à tartellettes
4. dérouler la pâte
5. y découper 4 cercles de diamètre légèrement supérieur à celui des moules
6. fonder les moules (y déposer la pâte)
7. piquer la pâte avec 1 fourchette
8. battre les œufs entiers
9. les mélanger à la crème fraîche
10. saler et poivrer
11. y ajouter la pincée de sucre + la menthe finement hachée + les petits pois
12. répartir ce mélange dans les moules, sur la pâte
13. parsemer de fêta émiettée
14. enfourner et cuire 30 min.
15. sortir du four puis démouler su grille

TOAST AUX CHAMPIGNONS



Ingrédients :

8 tranches de pain,
1 dl d'huile,
1 kg de champignons,
1 oignon,
60 gr de margarine,
sel, poivre, muscade,
quelques branches de persil

1. laver et peler les champignons et les émincer
2. hacher finement l'oignon
3. dans une poêle, rissoler l'oignon haché avec la moitié de la margarine
4. dans une autre poêle, cuire les champignons avec l'autre moitié de margarine
5. rassembler oignon et champignons, saler et poivrer + 1 pincée de muscade
6. laver, égoutter et hacher le persil
7. enlever les croûtes des tranches de pain
8. dans une poêle, colorer les tranches à l'huile

CRÈME RENVERSÉE AU BACON ET COULIS DE TOMATES



Ingrédients :

1 l de lait,
6 œufs,
sel, poivre,
10 gr de beurre

COULIS : 6 tomates,
1 oignon,
1 gousse d'ail ,
1 c à s d'huile d'olive,
1 bouquet garni

GARNITURE : 12 fines
tranches de bacon,
12 olives noires

1. faire bouillir le lait
2. battre les œufs entiers avec le sel et le poivre
3. verser le lait chaud sur les œufs
4. beurrer 4 ramequins et y verser la préparation
5. mettre les ramequins dans 1 plat allant au four et y verser l'eau chaude
6. placer le tout à four moyen préchauffé (180°) et faire cuire environ 30 min. On vérifie la cuisson en secouant le ramequin ; le flan doit être pris
7. pendant la cuisson, on prépare le coulis de tomates
 - a. peler et hacher l'oignon et l'ail
 - b. les faire revenir à l'huile d'olive
 - c. ajouter les tomates, sel et poivre
 - d. ajouter le bouquet garni
 - e. laisser cuire +/- 30 min.
 - f. passer à la moulinette
8. faire revenir les tranches de bacon à la poêle, sans graisse
9. démouler les flans sur les assiettes
10. entourer de coulis de tomates et garnir de bacon et d'olives