

# Le petit livre des recettes de Catherine Gide



FONDATION  
Catherine Gide.

[www.fondation-catherine-gide.org](http://www.fondation-catherine-gide.org)



Catherine Gide début avril 1947, Ascona

Pour honorer un tant soit peu le souvenir d'une part constante et joyeuse de la vitalité de Catherine Gide (1923-2013), voici quelques-unes de ses recettes. Elle ne verrait pas d'un mauvais œil que l'on s'inspire de ce qu'elle savait si bien faire pour sa famille et ses amis.

Passionnée par tout, aimant la vie, toujours en mouvement, prête à l'aventure, à la vadrouille, heureuse à l'idée de marcher pendant des heures, impatiente de promener ses chiennes, mais également capable de dévorer tel ou tel livre – de John Cower Powys, de Gerhard Meier, sans négliger les auteurs français –, Catherine Gide a été une cuisinière de grande classe.

Pour elle, cuisiner faisait partie de la culture et des arts. Ses cuisines – à Paris et à Cabris – étaient organisées de telle sorte qu'on s'y tenait volontiers, si possible à plusieurs, pour préparer tel mets, tel dessert. Et, surtout pendant l'été, de la confiture et des pâtés maison.

Mais pas de hasard : il fallait des recettes. Si Catherine a toujours été à l'affût de recettes simples qu'elle ne se fatiguait pas de noter dans de petits carnets ou sur des feuilles volantes, elle avait elle-même hérité de plusieurs carnets – rédigés à la main – de sa mère (Élisabeth Van Rysselberghe) et de sa grand-mère (Maria Van Rysselberghe, la Petite Dame).

Chose curieuse : le plaisir pris à préparer de bons petits plats, parfois raffinés – champignons grecs à la coriandre, lentilles à l'écossaise, menus russes (avec kouloubiac et piroshki), aioli provençal avec morue ou agneau – dépassait de loin le travail de préparation ! Le service se faisait par ailleurs à l'anglaise : c'est Catherine, en maîtresse de maison, qui servait les invités. Mais choisir les vins, c'était l'affaire des hommes, tout comme découper – si possible selon les règles de l'art – viandes et poissons. Dans les années 1990, Catherine ne répugnait pas à boire un petit whisky au malt avant les repas – plus tard, c'était plutôt les *bitter* (du genre « Jägermeister » ou « Appenzeller »).

Les desserts avaient également leur importance : les crèmes à la vanille, les crèmes brûlées avaient sa faveur, sans négliger les pies à l'anglaise, les tartes et, bien entendu, la galette au vin, vite faite, bien faite.

À Cabris, il y avait aussi ce qu'on appelle en Provence un « diable » : un petit pot en terre cuite dans lequel il est possible de cuire à petit feu pommes de terre et ail. Le tout devient moelleux et c'est un vrai délice, servi avec quelques marrons. Plats sophistiqués ou plats frugaux : partager la nourriture faisait partie de la convivialité, recette centrale de Catherine Gide.

Je remercie Ambre Fuentes et Christophe Kellermann pour leur aide dans la préparation de ce dossier.

Peter Schnyder



## Description matérielle

*Le petit livre des recettes de Catherine Gide* rassemble des recettes de cuisine extraites de deux carnets (C1 et C2) ou bien transcrites à partir de feuilles volantes, toutes manuscrites, de la main de Catherine. Nous n'avons pas intégré les rares recettes imprimées, découpées et collées dans les carnets.

Aucune mention de date ne précise l'ancienneté des carnets dont Catherine Gide se servait et qu'elle alimentait à des fins exclusivement pratiques.

Ces recettes ont été regroupées thématiquement selon un ordre conforme à la plupart des livres de cuisine, allant des entrées aux desserts, en passant par les viandes, les légumes, les poissons, etc.

Afin d'identifier leur origine, une mention entre crochets indique si elles proviennent de l'un des deux carnets (C1 = carnet 1, C2 = carnet 2) ou, sans mention, des feuilles libres (parfois, des recettes sur feuilles volantes auront été recopiées dans l'un ou l'autre carnet, une indication « + » le précise).

Les carnets sont reliés, feuillets blancs non lignés. La couverture du premier carnet (C1, un sommaire des recettes, intégralement écrit) présente un fond clair orangé avec des motifs en forme de cœurs. Le second (C2, écrit au tiers), plus récent et beaucoup moins abimé, possède une couverture avec des motifs floraux.

Les recettes proposées se répartissent en 27 entrées, 15 viandes, 15 poissons, 23 légumes et 31 desserts, autant dire des choix marqués pour le sucré, les entrées et de nombreuses préparations à base de légumes, aux dépens des plats traditionnels en sauce, certes présents, mais en minorité.

On y retrouve des classiques de la cuisine française, beaucoup de cuisine « du Sud », Méditerranéenne, avec leurs ingrédients de base et les techniques idoines (roux, émulsions, farces).

Le style, pratique, fait d'énumérations, vise à l'efficacité d'une présentation immédiatement lisible, propice au passage à la réalisation. Certaines ellipses sous-entendent une connaissance de la technique non expliquée.

Catherine Gide y ajoute parfois des commentaires (signalés par une mention entre crochets, voir par ex. Daube – 3) ou bien rapporte une remarque faite par un proche. Elle a essayé de classer certaines recettes avec des codes (en italiques) : genre, origine, qualificatif (souvent en anglais).

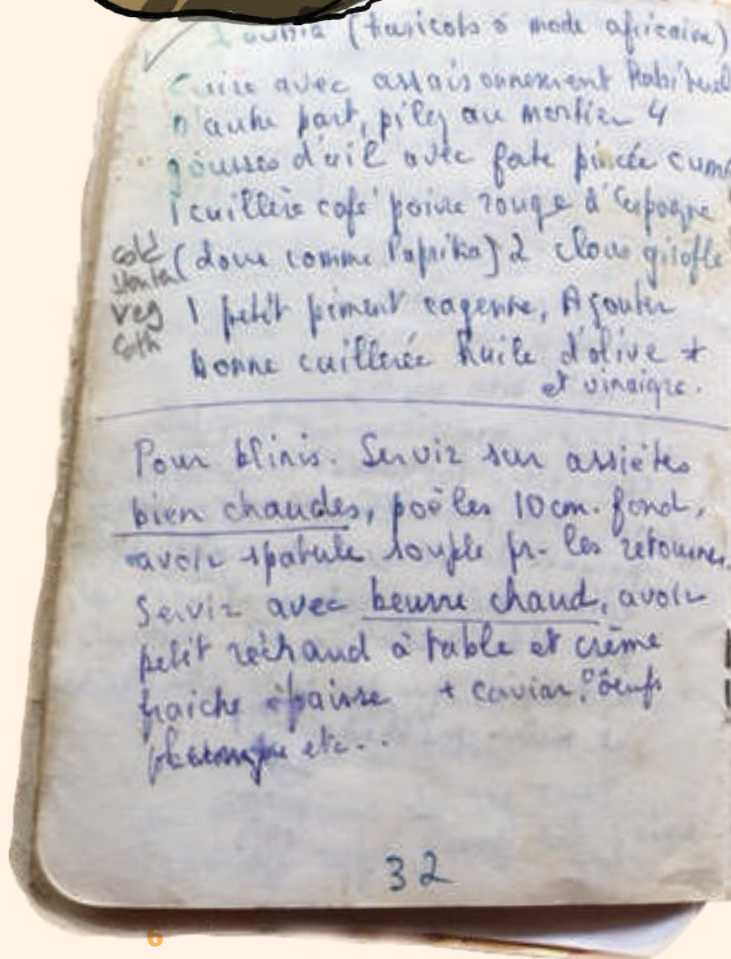
Elle indique la plupart du temps d'où proviennent les recettes si un tiers les lui a transmises : bien souvent ses filles (Isabelle et Dominique), sa belle-fille (Alice), sa petite-fille (Anne), des amis proches (Monique Frénaud, Éric Marty, Charlotte Poupon, Martine Sagaert, Jean-Pierre et Marie-Pierre Prévost, Frank et Maryvonne Lestringant), ou des connaissances, ont œuvré, pour sa plus grande joie, dans la cuisine spacieuse de Cabris. Ainsi Raimund et Hedwige Theis y avaient proposé un *Weihnachtsstollen* inoubliable pour sa qualité et le nombre de casseroles et d'ustensiles sortis dans le plus beau désordre...

« Aujourd'hui Gide a soixante-dix ans : nous le fêtons par un petit dîner fin spécialement de son goût : sole frite, pintade aux marrons, ananas. »

Maria Van Rysselberghe,  
*Les Cahiers de la Petite Dame*, t. III,  
 Paris, Gallimard, 1975, p. 116.



N. B. : Ces recettes utilisent des ingrédients traditionnels : elles sont bien sûr adaptables en fonctions des goûts et de l'éthique de chacun. Il est par exemple possible de remplacer le lait et la crème par des laits et crèmes de soja, amande, riz, épeautre, etc., et d'utiliser du beurre végétal. On peut aussi faire une daube avec du seitan, remplacer les viandes par un légume cuisiné, comme l'aubergine, les lardons par de la blette rose (naturellement salée), de la protéine de soja en morceaux, du tempeh, etc.



# Sommaire

1. Entrées	8
2. Pâtes, œufs et riz	14
3. Viandes	16
4. Légumes	20
5. Poissons	26
6. Sauces, farces	30
7. Desserts	32
8. Index	39

Blinis fr. 25 crêpes. (5 pers)

2 cubes levure de boulanger.  
les délayer <sup>valoir</sup> ds. un verre d'eau  
2 verres farine, 1 verre lait.  
laisser reposer minimum 2 heures  
ds. un endroit tiède.  
Ajouter ensuite 1 verre lait, 1 verre  
eau, 4 jaunes d'œuf, 2 bonnes  
cuillères à soupe de beurre fondu  
1 pincée de sel, 1 cuillère dessert sucre  
et blanc battu en neige bien ferme.  
laisser à nouveau reposer 2 h.  
minimum.

Préparer un bûchet enroulé au  
bout avec coton à l'aide d'un fil.  
Le tremper ds. casserole beurre fondu

# 1. Entrées

## Apéritif [C1]

*Amusant.*

Dénoyauter les *dates*, y mettre des quartiers de petites *mandarines*.

Pour l'apéritif, faire revenir de fines lamelles de *lard* et en entourer des pruneaux piqués avec des cure-dents.

## Avocats [C1]

3 avocats bien mûrs, 1 tasse de mayonnaise, ciboulette, 1 à 2 tranches de saumon fumé (ou crabe, ou crevettes) en dés, 1 boîte d'œufs rouges [de lompe], gelée Maggi, concentré de tomate.

Mélanger le tout, remplir un moule en plastique, tasser avec le couvercle, mettre au frigo. Au moment de servir, décorer avec des œufs de poisson.



## Pan Bagnat

Couper le pain en deux, bien imbiber d'huile d'olives de chaque côté, puis faire gicler du vinaigre, des rondelles de tomates. Saupoudrer d'oignons hachés, de petits dés de poivrons verts, 4 olives, œuf dur, mesclun avec un peu de basilic. Poivre, sel, anchois.

## Blinis [C1]

Pour 25 blinis : 2 cubes de levure de boulanger. Les délayer dans la valeur d'un verre d'eau. 2 verres de farine, 1 verre de lait. Laisser reposer au minimum 2 heures dans un endroit tiède. Ajouter ensuite 1 verre de lait, 1 verre d'eau, 4 jaunes d'œuf, 2 bonnes cuillerées à soupe de beurre fondu, 1 pincée de sel, 1 cuillerée à dessert de sucre et les blancs battus en neige bien fermes. Laisser reposer 2 heures minimum. Préparer un bâtonnet enroulé au bout avec du coton à l'aide d'un fil [!]. Le tremper dans la casserole avec le beurre fondu, verser la pâte avec une petite louche, il faut qu'elle grésille et laisser dorer légèrement, retourner, servir aussitôt. Ne jamais remuer la pâte une fois faite. Servir sur assiette *bien chaude*. Poêle 10 cm fond, avoir une spatule souple pour les retourner. Servir avec du *beurre chaud*, avoir un petit réchaud à table, de la crème fraîche épaisse, caviar ou œufs.

## Brousse

250 gr de brousse, 150 gr de parmesan râpé, ail, persil, basilic, sel, poivre, 3 œufs entiers, 1 poignée de chapelure. Former un gros œuf de l'ensemble.

Préparer une sauce tomate bien *liquide* (deux boîtes de tomates en morceaux).

Mettre au four très chaud, retirer dès qu'il y a frémissement.



## Caviar d'aubergines [C1]

6 grosses aubergines, 8 cuillerées d'huile d'olive, 3 gousses d'ail (aqueux, vérifier avec une autre recette). 3 citrons, sel, poivre. Pour la garniture : des feuilles de laitue, quartiers de tomate, olives noires, persil haché. Cuisson : 35 min.

Glisser à four très chaud les aubergines, cuisez-les en les retournant jusqu'à ce qu'elles mollissent. Retirer, les fendre en deux, ôter la pulpe à la petite cuillère. Réduire cette pulpe au mixeur ou à la moulinette (ce qui évite les pépins), en une purée fine et onctueuse que vous laissez refroidir. Presser 2 citrons. Éplucher les gousses d'ail et les piler au mortier avec une petite pincée de sel en leur incorporant un mince filet d'huile.

Vous obtenez une pâte lisse que vous mélangez à la purée d'aubergines, ainsi que le reste d'huile d'olive, sans cesser de tourner comme pour une mayonnaise. Ajouter le jus de citron selon goût. Rectifier l'assaisonnement. Dresser le caviar sur un plat garni de feuilles de laitue, entourer de rondelles de citron, de quartiers de tomates et décorer avec des olives noires et du persil haché. Servir frais et présenter à part le reste d'olives.

## Champignons à la grecque [C1]

350 gr de champignons très frais, jus d'½ citron, 1 dl d'huile d'olive, 1,5 dl de vin blanc, 1 cuillerée à café de grains de coriandre, 1 petit bouquet garni, poivre, sel.

Mettre dans une casserole le jus de citron, l'huile, la coriandre, le vin blanc, le bouquet garni et l'assaisonnement. Laisser cuire 7 à 8 min sur feu vif en couvrant la casserole. Passer la cuisson et remettre sur le feu avec les champignons, cuire à petit feu 10 min environ. Servir très frais.

On peut rajouter du concentré de tomate. Avec les *oignons*, on peut faire la même chose en augmentant d'un verre la proportion de vin et prolonger la cuisson de 5 min.

## Crème d'anchois [+ C1]

5 anchois ou pâte d'anchois, 3 œufs durs encore chauds, les écraser le plus fin possible, et les mélanger avec 100 g de beurre. Laisser refroidir plusieurs heures au frigo.

## Feuilletés

### Au jambon

250 gr de jambon passé à la moulinette. Étaler la pâte feuilletée, recouvrir de moutarde, déposer le jambon, poivre + goût de quelque chose (muscade, paprika ?), fermer en trois parts, former un long rectangle, décorer avec la roulette, jaune d'œuf et lait pour dorer. Parsemer de cumin.

### Autre version

Avec de la pâte d'anchois au lieu du jambon.



## Galette au vin [C2]

250 gr de farine, 125 gr de beurre, 75 gr de sucre en poudre (3 cuillerées à soupe), 2 cuillerées à soupe de vin rouge, 2 cuillerées à café de sel.

## Quiche lorraine

250 gr crème fraîche, ¼ de litre de lait, 100 gr de farine, poivre, sel, 3 œufs, 100 gr de lard fumé, 2 tranches de jambon en dés, 100 gr de gruyère râpé.

Mélanger le tout et mettre dans un moule beurré, four à 6-7, 45 min.

## Pâté de foie de volaille (Domi) [C2]

300 gr de foies revenus dans du beurre avec ail et échalotes, sel, poivre et thym frais [souligné].

Cuire 5 min en ajoutant à la fin ce qui reste des 150 gr de beurre. Flamber avec un verre de cognac. Passer au mixeur, ajouter un peu de whisky, mettre une nuit au frigo.

Se sert sur des tartines comme apéritif, ou en entrée.

## Petites entrées Dominique

Pâte achetée (ou à faire), la découper avec un emporte-pièce pour plaque avec petits moules.

Faire revenir 10 min les poireaux et les lardons, puis l'œuf battu, crème, muscade et mettre à cuire dans les moules.

Oignons, champignons de Paris, un bouillon cube, lier avec un peu de farine.



## Pizza

250 gr de farine, 1 cuillère à café de sel, 15 gr de levure boulanger, ½ litre d'eau tiède, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.

Pétrir et quand ça ne colle plus aux doigts en faire une boule et laisser monter.

Cuire 5 min sans garniture. Garnir avec le concentré de tomates, quelques rondelles de tomates, jambon et champignons, la mozzarella et, si l'on veut, quelques anchois.

## Poivrons anchois [C2]

Mettre les poivrons entiers au grill, découper les anchois en lanières. Jus de citron, huile, bon poivre. Laisser mariner toute la nuit.

## Potage (pour l'hiver)

Purée avec cerfeuil, cresson, ail, crème de céleri-rave, poireau, pommes de terre, mixer.

## Potage (Jean-Claude) [C2]

Sauge, ail cuit écrasé. Ajouter des pâtes « cheveux d'ange », huile, gruyère râpé. Des poireaux coupés en gros dés, revenus dans l'huile d'olive à petit feu et à l'étouffée, ajouter de la morue.

## Risotto

Faire revenir des saucisses ou de la chair à saucisse avec des oignons. Ajouter le riz (un bol pour 6 personnes). Quand celui-ci devient transparent, ajouter deux fois son volume d'eau. Olives vertes, champignons, fond de jambon en dés, curry ou safran. Servir avec du fromage râpé.

### Variante

Pocher des saucisses dans du vin blanc et de l'eau.



## Salade Choux rouge au lard [+C1]

Un cœur de chou rouge, 150 g de lardons de poitrine fumée, poivre, vinaigre, huile.

Émincer le chou, saupoudrer de gros sel. Faire macérer 5 heures, égoutter, éponger. Faire revenir les lardons dans l'huile. Lorsqu'ils sont dorés, mouiller avec trois cuillères à soupe de vinaigre. Bien poivrer, ne pas saler. Arroser le chou avec cette préparation bouillante. Laisser refroidir.

## Salade Isabelle [+C1]

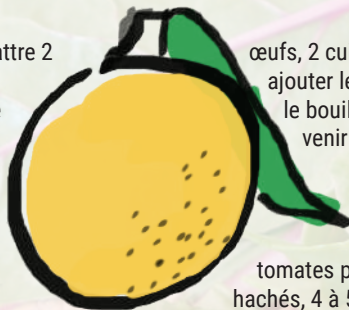
1 pomme (rouge acide) en cube non pelée, céleri branche en cubes, raisins secs blancs et jus de citron. Bonne mayonnaise, mélanger.

## Salade Monique

Salade, 3 tomates, 2 avocats, 1 pamplemousse, concombre, vinaigrette avec estragon, ciboulette et quelques olives noires.

## Stracciatella

Bon consommé de poulet. Batre 2 à soupe de fine semoule, y crème. Verser sur le mélange vigoureusement et laisser



œufs, 2 cuillerées de parmesan, 1 cuillerée ajouter le consommé et mélanger en le bouillon arrivé à ébullition, battre venir au premier bouillon.

## Taboulé

400 gr de couscous moyen, concassées, 4 petites oignons frais + normaux cuillères à soupe de persil, 2 à soupe d'huile d'arachide, sel, poivre.

Dans une terrine, mettre le couscous, 6 oignons émincés, les tomates épluchées et coupées en dés avec leur jus, persil, menthe, jus de citron, huile, sel et poivre. Mélanger bien et mettre au frais au moins deux heures en remuant de temps en temps. Servir frais dans un saladier décoré des quartiers de tomates fermes, des oignons entiers et d'un petit bouquet de menthe.

1 kg de tomates pelées, tomates pour la décoration, 10 petits hachés, 4 à 5 cuillères de jus de citron, 4 cuillères à soupe de menthe fraîche, 12 cuillères

### Variantes

#### À la provençale

Faire gonfler le couscous dans du jus de tomate et du jus de citron. Ajouter des dés de lapin cuit, des olives noires dénoyautées, des dés de poivrons rouges et verts, de l'ail pressé et de l'huile d'olive.

#### À l'indonésienne

Mouiller le couscous avec du jus de pamplemousse. Ajouter de la mangue, du poulet cuit, des noix de cajou. Incorporer de l'huile d'olive et de la coriandre.

#### Aux légumes

Mouiller le couscous au jus d'orange (oranges fraîches).

## Tapenade [+ C1]

Petites olives noires, écraser avec un verre pour les dénoyauter. Un peu d'ail, oignon blanc, câpres (peu), persil, anchoïade. Hacher très menu, presque en pâte. Lier avec l'anchoïade et l'huile d'olive. Mettre sur des tartines légèrement beurrées pour l'apéritif.

## Tarte au fromage de Domi [C1]

Pâte feuilletée toute faite. L'étaler dans un grand moule à tarte. Recouvrir d'une bonne épaisseur de fromage râpé. Mélanger 3 œufs en omelette, les verser bien régulièrement sur le fromage. Mettre dessus une tranche de lard très fine, plutôt maigre. Mettre au four moyen. Percer les cloques qui se forment durant la cuisson. Peut se manger froid.

## Tarte aux herbes [+C1]

Pour la tarte, faire blanchir le vert de côtes de blettes. Un bon verre de riz cuit, fromage râpé, 1 œuf, sel, poivre. Reste de daube hachée. Mettre sur une fine couche de pâte faite avec huile, eau et sel. Recouvrir également avec la pâte bien fine.

## Tarte Janine [+C1]

(Assez long à faire). Piler ail et basilic au mortier (2 bonnes gousses). Faire revenir l'oignon avec deux tomates bien mûres. Éplucher grossièrement 4 petites courgettes longues et les couper en tout petits dés. Ajouter une grosse poignée de riz cru, un œuf (entier), du fromage râpé. Mélanger le tout avec un peu d'huile d'olives, sel et poivre. Même pâte et même méthode que pour une tarte aux herbes en piquant dessus avec une fourchette.

## Tartelettes pour apéritif [C2]

Bon à congeler.

Mélanger de la crème, 2 œufs, de la féculé. Faire revenir 20 min des oignons et des poireaux coupés en dés. Mélanger le tout avec du jambon en dés et du fromage râpé.

Prendre de la pâte feuilletée et placer dans de petits moules ronds (plaque avec moules).

# 2. Pâtes, œufs et riz

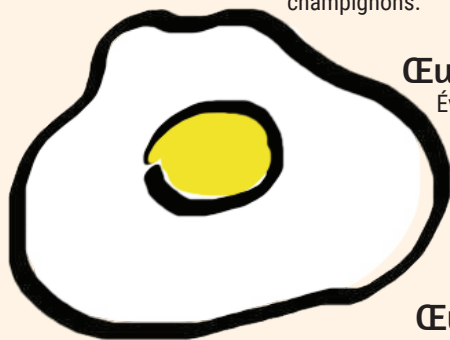
## Gnocchis [C1]

500 gr de pommes de terre à purée, 100 gr de farine.

Cuire les pommes de terre avec leur peau, les éplucher, les passer chaudes à la moulinette.

Tamiser sur la table de travail et retravailler la pâte. Former comme un pain ovale. Le couper en

4. Rouler les morceaux comme de longs boudins. Couper en petits morceaux. Les faire rouler légèrement sur le dessus de la petite fourchette pour les marquer. Bien fariner à nouveau, ne pas les entasser et mettre dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Ils sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface, une minute à peu près. Bien égoutter, servir avec un beurre fondu ou des champignons.



## Œufs en brioche [C1]

Évider la brioche, chauffer une minute, ajouter l'œuf.

*Sauce :*

Faire revenir des échalotes, des carottes râpées, du vin blanc, thym, laurier, sel, poivre, concentré de tomates à 30'. Passer et mettre sur les brioches au moment de passer à table.

## Œufs farcis [C1]

Ne pas laisser les œufs plus de 10 min après que l'eau bouille. Hacher finement les olives noires, câpres, persil, mélanger avec les jaunes d'œufs écrasés à la fourchette. Décorer avec des filets d'anchois mis en spirale avec une bande de piment rouge.

## Pâtes à la crème fraîche et poitrine salée

Mettre l'huile d'arachide dans une poêle. Ajouter deux gousses d'ail coupées en lamelles, dès qu'elles sont brunies, les retirer et les jeter. Ajouter alors la poitrine salée coupée en *très petits* dés et faire cuire doucement quelques instants.

Quand les pâtes sont cuites (spaghettis n° 2, soit pas les plus gros), égoutter et mettre dans la poêle en les mélangeant avec la poitrine ; quand le tout est bien chaud, verser dessus le mélange crème et un œuf battu.

## Riz à l'annamite [C1]

Le laver, le cuire 8 min à l'eau bouillante, l'égoutter et faire couler l'eau froide jusqu'à ce qu'elle soit claire. Laisser égoutter puis mettre dans la casserole avec sel et beurre sur le gaz en veilleuse en remuant de temps en temps durant 25 min. Casserole hermétiquement fermée.



# 3. Viande

## Baïana [C1]

1 chou ou des haricots plats, 2 oignons, 12 pommes de terre, saucisse, petit salé, laurier, sauge. Couper les pommes de terre en rondelles, les oignons en deux, laurier, sauge, 1 gousse d'ail, saucisses. Mouiller d'eau à ras bord. 5-6 croutons par personne.

Faire mijoter 2 h en cocotte. Ajouter du fromage râpé et de l'huile d'olive dans la soupe, de l'ail cru, beaucoup de vinaigre.

## Boudins blancs [C1]

Enlever la peau extérieure, les mettre au four moyen près d'une heure avec un gros morceau de beurre.

## Coq au vin [C1]

Faire mariner une nuit un coq coupé en morceaux. Vin rouge (Damoy cuvée chez Mulot), l'oignon en rondelles, ail, thym, laurier. Le lendemain, essuyer les morceaux, les rouler dans la farine.

Faire revenir des lardons et les morceaux de coq. Quand ils sont dorés, ajouter la marinade, assaisonner, faire cuire à feu doux. Il vaut mieux démarrer la cuisson une bonne ½ heure le matin. Faire refroidir, dégraisser et refaire cuire le soir 2 heures minimum. Ajouter les champignons revenus et une bonne dose d'eau-de-vie. La sauce doit bien réduire.

## Daube [+C2]

1. Faire revenir les morceaux de viande avec l'oignon coupé en morceaux, la couenne coupée et le petit salé (coupé).

Ajouter du vin (pur) pour que la viande soit presque couverte. Une poignée de genièvre, sel, poivre, un bouquet garni, une branche de céleri. Ajouter des carottes dans le dernier quart d'heure.

2. Saler peu à cause des olives. Faire cuire un pied-de-veau avec l'oignon, clou de girofle, 1 feuille de laurier, poivre, à part pour obtenir de la gelée qu'on versera sur les restes de daube.

Mettre le tout au froid.

Faire revenir, ajouter la couenne et le morceau de pied-de-veau désossé, thym, laurier, une poignée de genièvre, vin et eau. Faire mijoter 3 h. Mettre les olives noires en dernier après les avoir fait tremper dans un peu d'eau.

Meilleur en faisant mariner la veille. Servir avec de grosses pâtes et du fromage râpé !

Un peu d'écorce d'orange séchée ou pas.

*Brin de céleri, dit Jeannine. Et la viande ? précise Sandrine.*

## Escalopes pannées [C2]

Passer des œufs battus dans de la chapelure et repasser dans les œufs battus avant de poêler.



## Moussaka d'aubergines [C1]

800 gr de mouton haché, 8-10 petits oignons hachés à faire bien dorer. 3-4 aubergines coupées en tranches plutôt épaisses (enlever quelques lanières de peau), les faire légèrement cuire dans une cocotte-minute.

Alterner couches d'aubergines, oignons, viande en commençant par les aubergines. Délayer un bouillon Maggi dans une tasse, ajouter à deux tomates pelées et coupées légèrement cuites avec laurier et thym ou simplement du coulis et du bouillon. Mettre au four. Si trop de gras, jeter.

### Variante [C2]

Hachis de mouton, des aubergines avec la peau, coupées en rondelles, les faire revenir dans l'huile. Des oignons hachés en fines rondelles revenus, une gousse d'ail hachée. Faire cuire les tomates, oignons, un peu de thym, passer au mixeur.

Tapiser par couches, aubergines, oignons, mélanger les tomates avec le hachis de viande et l'assaisonnement, le persil haché. En dernier, saupoudrer de fromage râpé. Mettre à cuire une heure au four.

Possibilité de battre des jaunes d'œufs avec de la crème fraîche, déposés dessus pour former une croûte.



## Mouton au curry [C2]

Faire revenir la viande avec des oignons finement émincés, égoutter la graisse. Saupoudrer la viande avec une cuillère à soupe par livre de curry, cuire 2 min. On peut ajouter une pomme acide, un peu de noix de coco. Ajouter du bouillon et, en dernière minute, de la crème fraîche et des raisins préalablement trempés.

(Ginesti) : mettre dans le curry des tranches de concombre, cuire avec.

## Paëlla [C1]

(*Lola met du poulet et du lapin en petits morceaux.*) Dans de l'huile d'olive, faire revenir le poulet en petits morceaux et le calmar. Ajouter les oignons, l'ail, puis les moules, 2-3 tomates, persil haché. Ensuite le riz pré-traité, le safran. Ajouter l'eau (le double de la quantité de riz) vers la fin et le bouillon de poule. Pour que le plat soit beau, ajouter des lanières de poivrons en conserve et réserver quelques moules.

On peut mettre de la joue de lotte, des langoustines. Aussi du lapin à la place du poulet. Des crevettes.

## Pâté vaudois [C2]

Faire légèrement revenir des poireaux coupés en morceaux, des pommes de terre (moins que de poireaux), ajouter un peu de bouillon Maggi, sel, poivre, muscade, couvrir et faire mijoter 20 min. Ajouter de la crème, écraser le tout avec un presse-purée. Servir avec une saucisse vaudoise au chou, la piquer avec un cure-dent et faire frémir.

Nicole recommande la saucisse (à la Coop) « Neuenburg ».

## Poitrine farcie [C1]

Poitrine bien épaisse, la faire désosser, puis confectionner une poche de 2 kg. 100 gr de foies de volaille, 100 gr de chair à saucisse, 1 œuf, 4-5 feuilles de blette, ½ baguette trempée dans du lait, du fromage râpé, de la noix de muscade, mixer le tout pour la farce. Laisser reposer. Carottes, morceaux allongés de blancs de poireaux, un peu d'ail, oignons, thym. Mettre le vert des poireaux

Orléans



Dejeuner du 21 Janvier 1916

Crabes } Ciotti Provençal  
          } Hamard flanqué de langouste  
          } Saumon et zuite

Le Maître } Civet de lapin Terrigues

Hamard } Grives au genièvre  
          } sur croûstade

Chambrière } Tarte aux fraises

          } Petit Gervais

          } Oranges, figues

          } Biscuits

Café, liqueurs, Cigares,

à cuire dans l'eau qui servira à arroser la poitrine qu'on aura farcie, cousue et roulée, puis ficelée. Bien la faire revenir, la saler, la poivrer, la sortir de la cocotte, faire un lit avec les légumes dans de l'huile et du beurre, faire cuire 45 min en la tournant régulièrement et l'arrosant avec le jus de poireaux, mettre un couvercle ou une feuille d'aluminium qui garde mieux l'humidité. Si on la mange chaude, la laisser reposer 20 min entourée du papier d'aluminium.

## Pot-au-feu [C1]

Jarret, plat de côte découvert, ½ poule si l'on veut ou une queue de bœuf, carottes, poireaux, céleri, navets, pommes de terre, oignon avec un clou de girofle, bouquet garni.

Mettre les épluchures de carottes, oignons, navet dans une gaze et cuire avec les viandes ainsi que les verts de poireau. Cuire les légumes à part, dégraisser, mettre le bouillon au frigidaire, petit chou à part, os à moelle (gros sel sur la moelle) ; 20 dernières minutes, rajouter les pommes de terre, mélanger les deux bouillons.

## Quenelles et ris de veau

200 gr de quenelles de veau, 500 gr de ris de veau, 3 blancs de poulet, 100 gr de champignons, 100 gr d'olives vertes, 2 échalotes, céleri branche, 1 poireau.

Mettre dans une grande casserole 10 min, jusqu'à petit frémissement. Puis un demi-citron et de la crème liquide.

## Ris de veau [C1]

Veiller à ce que le boucher les débarrasse des filaments et de leur graisse et qu'il les ait fait tremper. Dans ce cas, les essuyer sur un papier absorbant, les rouler dans la farine, faire bien dorer au beurre et les flamber. Émincer deux échalotes, une carotte mince, assaisonner, couvrir la poêle et laisser cuire 20 min. Ils auront craché du jus et il y aura une bonne sauce. Couper les ris en tranche, verser la sauce dessus. Garnir le plat, mettre au chaud avec un fond d'artichauts revenus au beurre, servir avec des petits pois.

## Sauté de veau [C2]

Faire revenir le veau avec le lard. Ajouter des tomates, faire cuire un petit moment (20 min). Thym, laurier, clou de girofle. Puis rajouter des carottes coupées en dés, des pommes de terre et des olives.

## Tajine de poulet aux amandes [recette copiée sur une carte postale]

4 cuisses de poulet, 3 poivrons rouges, 1 gros oignon, 1 petite casserole de bouillon de volaille, 40 gr de raisins secs, un bâton de cannelle, 60 gr d'amandes épluchées, ½ citron, une dose de safran, deux cuillerées à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.

Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive, le retirer. Le remplacer par le poulet que l'on colore sur tous ses côtés. Saler, poivrer.

Verser les oignons, le safran et le bouillon de volaille. Laisser cuire environ 20 minutes (30 si les cuisses sont épaisses).

Faire griller les poivrons au four, les peler, les épépiner et les couper en lanières. Faire gonfler les raisins avec la cannelle dans un bol d'eau chaude. Éplucher les amandes (si elles ont leur peau), les faire griller quelques minutes dans une poêle à sec.

Au bout des 20 à 30 minutes de cuisson du poulet, rajouter, dans la sauteuse, les poivrons, les raisins secs, le bâton de cannelle, le jus de citron et les graines de coriandre.

Laisser cuire dix minutes environ. Servir avec du couscous nature.

[Commentaire de Catherine :] *Un peu long, mais très facile et apparemment très apprécié.*

*Se réchauffe très bien.*

# 4. Légumes

## Aubergines

2 grosses aubergines, 1 poivron rouge ou vert. Les piquer à la fourchette, les griller à four chaud, 30-35 minutes. Les retirer et enlever la peau d'un coup. Les mixer ou les écraser à la fourchette. Jus de citron, ail, persil et olives noires dénoyautées. Huile d'olive, sel, poivre. Manger sur du pain grillé.

## Aubergines [recette d'Éric Marty, 2 septembre 1999]

Découper les aubergines en tranches et les faire frire de chaque côté (5mn), les déposer dans un plat en alternant des couches d'aubergines, de tomates, de mozzarella : cet ensemble doit être agrémenté de feuilles de basilic et d'ail. Une fois les légumes disposés en couches successives, râpez du parmesan en abondance sur le dessus.

[Commentaire d'Éric Marty :] *Voilà, nous pensons à vous ; Éric*

## Aubergines (beignets) [C1]

Les peler dans le sens de la longueur en lamelles fines. Les faire dégorger quelques persil finement hachés.

laissant quelques lanières de peau violette.

heures. Dans la pâte à beignets, ajouter ail et



## Aubergines au gingembre

Deux à trois aubergines, 250 gr de poitrine de gingembre.

fumée, 75 gr de racine

## Aubergines (Liban)

Couper les aubergines en rondelles, faire dégorger et essuyer. Faire sauter doucement jusqu'à les dorer. Disposer une couche d'aubergines et de fromage en petits morceaux. Cuire à four doux.

## Parmigiani

2-3 aubergines, les couper en lamelles et laisser dégorger avant de les frire. 250 gr de grosses pâtes. Dans un plat à gratin, sauce tomate, pâtes, aubergines en couches. Saupoudrer avec ail, persil, basilic. Passer au four très chaud.



## Betteraves à la crème [C1]

Les détailler en rondelles, disposer dans plat long. Mélanger la moutarde (3 cuillères) et 2 de crème fraîche, délayer avec un jus de citron, saler, poivrer, verser sur les betteraves. Décorer avec 2 œufs durs hachés et saupoudrer de raifort râpé.

*Cold, starter, veg, C[atherine] et I[sabelle]*

Cubes de betteraves, crème aigre, yaourt, œufs, poutargue noire dessus.

## Chekchouka [C1]

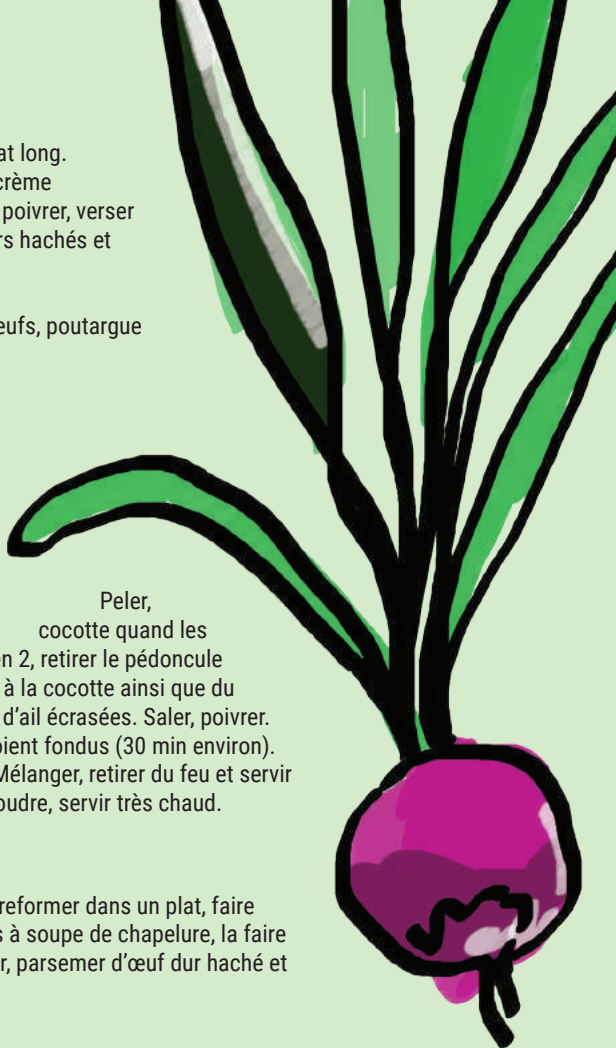
4 oignons, huile d'olive, 5 tomates, 5 poivrons, 1 piment rouge, 3 gousses d'ail, 4 œufs, 1 pincée de piment rouge.

Émincer les oignons, faire dorer dans une cocotte avec de l'huile d'olive.

émincer les tomates qu'on ajoute dans la cocotte quand les oignons sont blonds. Couper les poivrons en 2, retirer le pédoncule et les graines, couper en morceaux, ajouter à la cocotte ainsi que du piment rouge coupé en dés et des gousses d'ail écrasées. Saler, poivrer. Laisser cuire jusqu'à ce que les poivrons soient fondus (30 min environ). Ajouter les œufs entiers l'un après l'autre. Mélanger, retirer du feu et servir aussitôt. Saupoudrer de piment rouge en poudre, servir très chaud.

Peler,

cocotte quand les



## Chou-fleur [C1]

Le cuire, doucement le sauter au beurre, le reformer dans un plat, faire fondre 95 gr de beurre y ajouter 2 cuillérées à soupe de chapelure, la faire frire. Quand il brunit, verser sur le chou-fleur, parsemer d'œuf dur haché et de persil haché.

## Chou de printemps [C1]


Un chou de printemps dit « cœur de bœuf ». Le couper en 4, faire blanchir. Faire revenir un oignon. Couper en larges morceaux une grosse saucisse, la faire également revenir. Dans une cocotte, faire cuire le chou avec la saucisse, les oignons, des rondelles de pommes de terre, très peu d'eau.

## Chou rouge [C2]

Faire revenir des oignons avec des lardons. Ajouter le chou coupé en lamelles et des clous de girofle, du vin rouge. Cuire 1 h 30. Ajouter à mi-cuisson des marrons et vers la fin des quartiers de pomme acide.

## Choux rouge pour la Présidence [recette d'Isabelle Bowden, 3 avril 2008]

Chou rouge, airelles sèches (épluchées, coupées en morceaux), oignon (en fines lamelles), 2 cuillérées à soupe de sucre brun, clou de girofle en poudre, noix de muscade, 4 cuillérées à soupe



de vinaigre de cidre (ou de vin si tu n'as pas), 25 gr de beurre, sel et poivre.

Four 150 °, numéro 2.

Mélanger tous les ingrédients (sauf cidre et beurre) dans une cocotte, puis sel et poivre. Mettre ensuite le cidre sur le chou et mettre le beurre en morceaux sur le tout. Mettre le couvercle et cuire au four, 2-2h1/2, remuant une ou deux fois pendant la cuisson, jusqu'à ce que le chou soit tendre et ait diminué de moitié.

[Commentaire d'Isabelle :] *C'est délicieux ! Bonne chance.*

## Galette de pomme de terre [C1]

7 belles pommes de terre fermes, les cuire dans leur peau, laisser refroidir. 100 gr de lard, le couper petit ainsi que 2 oignons. Faire rissoler dans petite sauteuse, ne pas laisser roussir. Râper la moitié des pommes de terre bien étalée dans la poêle. Huile, puis beurre ou graisse d'oie, les faire revenir. Laisser 10 min.

Mettre au milieu en sandwich lard et oignons, recouvrir du reste de pommes de terre. Retourner dans une grande assiette et laisser cuire 8-10 min de l'autre côté.

## Lentilles

Cuire les lentilles. Huile, chauffer et ajouter une minute des noix concassées, retirer et mettre de côté. Dans l'huile, mettre oignon et ail écrasé (5 minutes). Les ajouter aux lentilles, laurier écrasé, mélanger. Recouvrir d'eau bouillante, couvercle, feu doux jusqu'à absorption. Dans un mortier, écraser l'ail avec le sel (cuillère à café) puis la moutarde. Obtenir une crème. Vinaigre puis huile sur les lentilles.

Fromage et roquette, éparpiller les noix concassées.

## Loubia (haricots à mode africaine) [C1]

Cuire avec assaisonnement habituel [les haricots ?]. D'autre part, piler au mortier 4 gousses d'ail avec une forte pincée de cumin, 1 cuillerée à café de poivre rouge d'Espagne (doux comme le paprika), 2 clous de girofle, 1 petit piment de Cayenne, ajouter une bonne cuillerée d'huile d'olive et du vinaigre.

*Cold, start, veg, Cath*

## Pan bagnat [C1] [cette recette apparaît aussi dans les « Entrées »]

Couper en deux, bien imbiber d'huile d'olive chaque côté, puis ajouter du vinaigre, des rondelles de tomates. Saupoudrer d'oignons hachés assez fins, petits dés de poivrons verts, 4 olives, œuf dur, mesclun avec un peu de basilic, poivre, sel, anchois.

## Pommes de terre [C1]

800 gr de pommes de terre, 2 œufs, poivre, persil haché, 50 gr de beurre, 2 cuillerées d'huile.

Éplucher, laver, sécher les pommes de terre. Les râper avec une grille moyenne comme des carottes. Mettre dans un récipient creux, poivrer, ajouter les œufs et mélanger. Faire fondre 25 gr de beurre et 1 cuillerée d'huile dans une grande poêle. Verser les pommes de terre, tasser, laisser cuire à feu moyen 20 min. Faire glisser la galette sur un plat, mettre le reste de beurre et d'huile à chauffer. Laisser l'autre côté cuire 20 min. Servir doré et croquant avec du persil saupoudré.

## Pommes de terre à la Normande [C1]

1 kg de pommes de terre, 150 gr de lard de poitrine, 1 oignon, 1 blanc de poireau, ¼ de litre d'eau, ¼ litre de lait, ½ cuillerée à café de sel, poivre.

Faire blondir au beurre en cocotte l'oignon émincé très fin et le blanc de gros poireau, puis le lard de poitrine coupé en morceaux fins. Lorsque le tout est rissolé sans coloration, ajouter les pommes de terre taillées en fines rondelles, mouiller avec ½ litre d'eau (ou de bouillon), laisser cuire à feu moyen. Le liquide épaissit et réduit, quelques pommes de terre font purée, servir.

*Hot, veg, Cath*

## Pommes de terre en salade [C2]

500 gr de pommes de terre rouges, 500 gr de tomates, 200 gr d'oignons, 125 gr d'olives noires, 2 cuillerées à soupe de persil, 6 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 1 cuillerée à soupe de vinaigre, 2 cuillerées à soupe de tapenade, 2 gousses d'ail, sel, poivre. Couper en cubes, émincer l'oignon.

## Potiron

Potiron *rond* pour légumes. Potiron *allongé* pour tarte.

*Du moment qu'il est orangé, pour Janine, peu importe.*

Couper le potiron en tous petits cubes, ajouter deux-trois poignées de riz, lard de poitrine fumée en petits cubes, ail. Couvrir de lait, chapelure. 1 heure au four.

### Variantes

On peut mettre oignon, fromage,

cuillerée d'huile et râpé. Tout mélanger dans un saladier.

### Pour potage.

Passer l'oignon et la litre de lait et une d'huile ou de

### Pour tarte

Couper le ajouter un Pâte, comme

### Gratin

Lamelles, trois poignées sel, poivre, 1 fromage râpé. dans un plat à gratin, puis moyen.



courge au mixeur avec ½ litre d'eau, ½ bonne poignée de persil, 1 cuillerée beurre, juste un bouillon.

potiron en petits cubes, cuire, œuf, zeste de citron, sucre. pour une tarte aux herbes.

puis tous petits carrés, deux-de riz, 1 oignons haché fin cru, cuillerée huile d'olive, 100 gr de Après, couvrir de lait, de chapelure, 1 heure au four d'abord très chaud,

## Tarte à la courgette longue ou courte [C1]

Dans un saladier couper les courgettes en petits dés ainsi qu'un oignon moyen, 1 œuf entier, sel, poivre, huile d'olive, gruyère et une ou deux poignées de riz. Bien mélanger le tout et l'étendre sur une pâte très fine comme celle de la tarte à l'herbe, et la recouvrir en piquant le dessus avec un couteau ou une fourchette. On peut ajouter si l'on veut la sauce suivante : Faire revenir 1 oignon, ajouter une à deux tomates bien fines. D'autre part, faire un pistou avec basilic et ail bien « pistés », mélanger le tout et l'ajouter à tout le reste. Bon appétit !



## Tortillas

Pommes de terre coupées en fines et petites lamelles. Les faire revenir dans de l'huile d'olive et les cuire sans les laisser dorer. Battre 4 œufs comme pour une omelette.

Égoutter les pommes de terre et les mettre dans les œufs. Verser le tout dans une poêle pour une galette épaisse. Donner quelques coups de fourchette. La retourner, servir légèrement doré. Se mange chaud ou froid.

## Truffat [C1]

300 gr de farine, 150-200 gr de beurre, ½ verre d'eau, une grosse cuillère d'huile, sel, poivre.

Mélanger rapidement comme une pâte à tarte, mettre en boule, laisser reposer.

Couper les pommes de terre en rondelles d'½ cm, sel, poivre, muscade. Couper la pâte en deux.

Prendre un moule un peu haut, y placer les pommes de terre sur la pâte avec le plus épais au milieu. Chapeau avec trou au milieu et dorer avec œufs.

Faire cuire 20 min. Enlever la calotte, mettre de la crème, beurre et persil. Servir avec une salade.

# 5. Poissons

## Anchois [C1]

200 gr de sel par kilo. 1 kg d'anchois bien nettoyés (têtes et intérieurs), 800 gr bocaux. Mettre 3 kg par bocal, soit 2 kg 400 nettoyés.

## Blanquette de lotte aux petits légumes

1 grosse lotte en morceaux, champignons de Paris, petits oignons blancs, petits navets, petites carottes, petites pommes de terre, petits lardons, fromage, eau.

## Brochettes de poisson [C1]

Lotte, moules, lard, thym, estragon haché menu. Faire mariner dans un peu d'huile avant d'embrocher. Servir avec une béarnaise.

*Hot, mam[ie], fish*

## Calamars farcis [C1]

Réserver les poches. Hacher ensemble : jambon cru (une grosse tranche), 2 œufs durs, tentacules, etc. persil, ail. Ajouter un œuf cru. Fermer les poches avec une allumette ou un cure-dent. Rouler les poches dans la farine pour donner une belle couleur, faire revenir dans une poêle avec de l'huile. Ensuite, baisser le feu. Hacher 2 oignons, faire colorer, passer à la moulinette, ajouter farine, vin blanc. Verser dans un plat à gratin avec les calamars, à feu doux et couvert avec une feuille d'aluminium.

## Fricot de morue (Janine) [C1]

Se mange au dîner la veille de Noël.

½ morue à faire dessaler dès la veille, 4 poireaux à couper en dés, les faire revenir assez longtemps et doucement dans de l'huile d'olive en couvrant. Faire pocher la morue, émietter et ajouter les poireaux avec ½ bol d'eau mélangé à très peu de farine. Consistance d'une soupe très épaisse, mettre une feuille de laurier.

## Haddock aux œufs brouillés [C1]

8 œufs, 2 cuillères à soupe de lait, 50 gr de beurre, 450 gr de haddock, 2 gouttes de sauce tabasco, muscade, 8 tranches de pain grillé beurré.

Mettre les œufs, lait, sel, poivre, muscade dans un bol et battre bien. Dans une poêle, faire fondre le beurre, ajouter le mélange, réduire le feu et remuer constamment. Mélanger le haddock émincé avec la sauce tabasco. Déposer les toasts sur des assiettes chaudes. Parsemer de persil.

## Harengs marinés [C1]

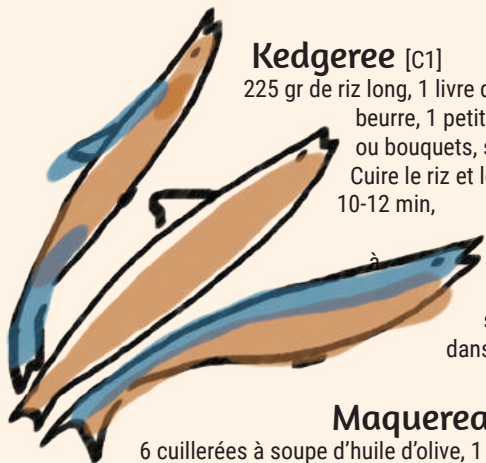
Bon aussi avec des maquereaux. Mettre les harengs à mariner dans du gros sel pendant 6 heures (vidés et écaillés). 4 beaux harengs, 2 oignons, 1 verre de vin blanc, 2 carottes, 3 clous de girofle, persil, laurier, thym.

Disposer les harengs sur un lit d'oignons coupés fins, 2 rondelles de carotte, etc. harengs puis persil et faire baigner dans le vin, vinaigre.

Sur feu vif dès ébullition, couvrir avec une feuille d'aluminium et laisser frémir de 10 à 15 min. Se garde un à deux jours. Servir avec une salade de pommes de terre tiède.

### Variante

Vider, couper les harengs en deux, enlever l'arrête. Une couche de harengs, une couche d'oignons, ainsi de suite. Jus de citron, huile d'olive, sel, poivre, persil. Tenir au frais minimum 4-5 heures.



## Kedgeree [C1]

225 gr de riz long, 1 livre de haddock, 4 œufs, 2 gros oignons, 175 gr de beurre, 1 petit pot de câpres, persil, 100 gr des crevettes grises ou bouquets, sel, poivre.

Cuire le riz et le passer à l'eau fraîche. Faire frémir le poisson 10-12 min, le passer, l'émincer. Cuire les œufs durs et hacher grossièrement. Hacher l'oignon et faire revenir feu doux. Ajouter œufs, oignons, câpres, persil et crevettes. Mélanger doucement, assaisonner, servir dans un plat à paella. Se garde au chaud dans four avec du papier d'argent dessus.

## Maquereau aux câpres

6 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 1 gousse d'ail écrasée, jus d'un gros citron, 75 gr de câpres, rincées, écrasées légèrement, sel, poivre, 4 maquereaux (sans tête, nettoyés).

Mixer l'ail, l'huile, citron, câpres, sel et poivre dans un bol et laisser infuser.

Donner trois coup de couteau le long des poissons, saler et poivrer, passer sous le grill. Arroser le poisson avec la sauce, griller 5 min de chaque côté et arrosant de temps en temps. Ajouter du persil en servant.

## Mouclade [C1]

Moules, vin blanc, ½ litre de lait, 40 gr de beurre, 2 jaunes d'œufs, 1 cuillerée à soupe de farine, 2 gousses d'ail, 170 gr d'échalotes, une grosse cuillerée de crème, 1 goutte de Pernod.

Ouvrir les moules au vin, enlever une des deux coquilles. Cuire à petit feu dans beurre 20 min, échalotes et ail. Mélanger avec la farine, ajouter le lait et le jus des moules, passer le lait et l'anis (ou le Pernod). Assaisonner et laisser un peu réduire. Batta les jaunes avec crème, ajouter pour que le jus épaisse sans bouillir. Verser la sauce très chaude sur les moules dans une soupière.

## Morue [C1]

Faire dessaler la morue 24 h, ½ morue, 150 gr de câpres, 2 oignons, 2 gousses d'ail, ½ litre de vin blanc.

Mettre la morue dans la passoire, le tout dans une grande sauteuse, faire revenir les oignons hachés et l'ail. Faire roussir. Fariner les morceaux de morue égouttés, mettre une cuillerée à café

de farine dans l'oignon, ajouter les câpres, le vin blanc. Couvrir 20 min, feu doux. Dans une autre poêle, faire frire la morue dans beaucoup d'huile, puis couvrir à feu doux 7-10 min. Saupoudrer de persil. On peut aussi faire cette recette avec du vin rouge.

## Morue aux poireaux

900 gr de morue, 5 blancs de poireau, 500 gr de pommes de terre,  $\frac{3}{4}$  de litre de lait, 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 6 gousses d'ail.

Couper la morue en morceaux. La faire dessaler 24 ou 36 heures. La faire blanchir. Retirer les arêtes, la défaire en détachant les chairs à la main. Émincer les poireaux, les faire suer 5 min dans l'huile d'olive. Éplucher les pommes de terre, les couper en tranches, cuire à la vapeur. Écraser l'ail.

Dans un plat à gratin, alterner blancs de poireau, lamelles de morue, tranches de pommes de terre. Ajouter l'ail. Arroser d'huile d'olive, couvrir avec le lait. À four doux (peut-être meilleur en ajoutant du poivre).

## Pourprions [C1]

Les faire suer d'abord, puis revenir dans l'huile d'olive avec un peu d'oignon pour leur donner du goût. Des tomates concassées, ail, thym, oignon, vin blanc, laisser mijoter une heure.

## Pourprions 2 [C1]

Bien nettoyer, ne laisser que les poches et les tentacules. Couper, faire suer. Oignon haché fin, huile, pourprions, bien faire revenir, puis rajouter de la tomate, ail, bouquet, vin blanc. Laisser mijoter doucement  $\frac{3}{4}$  d'heure à couvert. Persil haché, piment de Cayenne. Le tout doit être bien relevé.

[Commentaire de Catherine :] *Très bon simplement revenu avec pas mal d'ail, 1 tomate épluchée, ajouter du tabasco, beaucoup de persil.*

## Soupe de poisson [C1]

Vider les poissons, les faire cuire 10 min – à peu près –, les passer. Faire revenir l'ail coupé en lanières dans de l'huile d'olive bien chaude, puis de l'oignon, des tomates concassées, du thym, du laurier, une branche de fenouil, piment oiseau, sel, poivre. Passer l'ensemble avec une grille fine. Ajouter du safran au dernier moment. Servir sur des croustons séchés au four.

La rouille comme un aioli avec peu d'ail et un piment oiseau bien écrasé au mortier. Fromage râpé. Pour colorer la rouille, mettre la harissa (remplace le piment).

### Variante [C2]

1,5 kg de poisson de roche. Faire revenir 500 gr d'oignon. Ajouter une boîte de tomates concassées, huile d'olive, 2-3 gousses d'ail effilées, du fenouil, poivre de Cayenne, du safran. Ajouter une grande quantité d'eau. Lorsque l'eau bout, mettre les poissons. Passer en deux fois au moins.

Rouille, fromage râpé, etc.



# 6. Sauces, farces

## Court-bouillon [C1]

À froid pour des poissons très frais ; chaud, bouillant pour poissons frais.

Pour 3 litres de court-bouillon.

Émincer finement 2 carottes, 3 oignons, les passer légèrement au beurre. Ajouter poivre en grains, bouquet garni, 2 litres d'eau, 1 litre de vin blanc, 2 litres ½ d'eau, ½ litre de vinaigre, sel en proportion, court-bouillon.

Laisser mijoter ¾ de litre d'eau puis passer au tamis. Faire cracher les crabes 1 heure 30 dans l'eau froide à essuyer. Pocher la morue, effeuiller, cuire le chou-fleur, la salade, les lamelles de poivron rouge, citron, huile d'olive.

Mettre les crustacés dans l'eau froide après les avoir fait dégorger une heure à eau froide. Le Bloch à Ré [?].

## Farce oie, dinde [C1]

600 gr de farce fine, 1 kg de marrons, 2 œufs. Meilleur en faisant revenir quelques échalotes. Ne pas oublier des gésiers et foies hachés le plus finement possible, du Cognac. Compter près de 3 h½ de cuisson, arroser souvent.

## Farce maigre

110 gr de chapelure fraîche blanche, 60 gr de beurre, ½ *tablespoon* [cuillerée] de thym, 1 *tablespoon* de persil, ½ zeste de citron, 1 œuf battu.

Mélanger le tout, faire des petites boules à frire dans du lard jusqu'à obtenir une couleur brun doré. Servir dans un bouillon ou avec du gibier.

## Jus de viande sautée [C2]

Ne pas cuire dans le jus rendu. Égoutter, déglacer le jus, réduire à petit feu.

## Sauce bolognaise [+C2]

300 gr de viande hachée, faire revenir avec de l'oignon haché et un peu d'ail. Céleri haché, 2 carottes hachées, petit navet. Une boîte de tomates concassées (boîte moyenne 400 gr), une demi-bouteille de vin rouge, même quantité d'eau. 1 bouillon cube, laurier, thym, sel, poivre. Laisser mijoter une bonne heure à couvert.

## Sauce avec groseilles pour maquereaux [C1]

Huit fois plus de groseilles que de beurre, petites et encore vertes, les cuire doucement jusqu'à ramollissement et les passer. 1 verre de crème, 2 cuillérées à soupe de sauce de viande ou court bouillon de poisson.

Bon avec du canard, oie, veau ou viandes fortes.

## Sauce pour pâtes

80 gr de viande hachée, 40 gr de foie de volaille, 30 gr de jambon cru. 1 carotte, 1 oignon, un morceau de céleri, 1 verre de vin blanc, 3 cuillérées de concentré de tomates, 2 verres d'eau ou de bouillon, beurre, sel, poivre, muscade.

Tout couper en dés, faire revenir le jambon dans le beurre, puis couvrir avec carotte et céleri, ensuite rajouter le haché, puis le foie de volaille. Tomate et vin blanc. En dernier, eau et bouillon.

Couvrir et faire mijoter 30-40 min. Ajouter un bon morceau de beurre en servant.



# 7. Desserts

## Bananes aux agrumes

1 orange, 1 citron vert, 6 bananes, 120 gr de sucre, 2 dl d'eau.

Faire fondre le sucre dans l'eau en même temps que les zestes jusqu'à ébullition.

Laisser refroidir et rajouter le jus de l'orange et du citron vert. Rajouter les bananes en rondelles avant de servir.

## Cake – short – (Margot) [C1]

Pour manger avec fraises / framboises.

170 gr farine, 60 gr sucre glace, 140 gr de beurre mou.

Mélanger le tout du bout des doigts en boule. Mettre au frigo une heure. Écraser dans un moule avec les doigts. Cuire légèrement jusqu'à dorer. La pâte se croustille quand elle est mise dehors.

## Caramel au chocolat [C1]

Lait, chocolat, sucre. Laisser doucement et longtemps réduire. Napper avec une crème vanille.

Servir bien froid.

*Cold, dessert, Cath*

## Cerises confites

Cerises, 125 gr d'amandes, 150 gr de sucre glace, jus de citron, rhum (couverture).

Battre le beurre, le sucre, les œufs un à un, la farine et l'arôme, la levure et les fruits. 1 heure à four moyen.

## Charlotte aux framboises [C1]

Tremper les biscuits à cuillère dans du rhum et du sirop de sucre. Couches alternées, crème à la vanille, crème fouettée, framboises, garder de la crème à la vanille pour verser sur le tout après le démoulage.

## Confiture d'oranges Belle [C1]

1 kg 35 d'oranges de Séville, 2 citrons, 3 litres d'eau, 2 kg 75 sucre.

Couper les oranges en deux, presser dans un bol, réserver les pépins, couper l'écorce finement. De même pour le citron. Couvrir d'eau pour la nuit. Le lendemain, égoutter les oranges, les mettre dans une bassine avec les 3 litres d'eau, le jus et les pépins (piler les pépins au mortier) dans une mousseline. Amener à ébullition, baisser et laisser cuire 2 heures. Enlever la mousseline, exprimer le jus, ajouter le sucre, bien remuer. Faire bouillir au minimum 20 min. La confiture ne brunit pas. Laisser reposer avant de mettre en pots.

La confiture fait le double des fruits coupés.



Variante : 1 orange, 1 pamplemousse, 1 citron, 1 grosse pomme, 1 grosse poire. 1 litre 25 d'eau, 1 kg 35 sucre, procéder comme pour la confiture précédente en n'ajoutant pomme et poire qu'à la fin, avec le sucre.

## Confiture citrouille [C1]

2 kg de citrouilles, 1 kg de pommes, 700 gr de sucre (par kg de poids), 1 citron coupé, 1 bâton de vanille.

## Crème au citron pour gâteau meringué [C1]

5 jaunes d'œufs, 2 cuillérées à café de maïzena, pas trop de sucre sur lequel on verse un petit bol de lait bouillant dans lequel on a râpé 2 zestes de citron. Faire prendre en crème anglaise épaisse sur le feu et quand la crème a tiédi, ajouter le jus de deux citrons ou d'un seul s'il est très juteux. Laisser prendre au frais en crème glacée, garnir de meringues en dernière minute.

## Crème froide caramélisée à la cassonade

7 jaunes d'œufs, 3 gousses de vanille, 50 gr de sucre,  $\frac{3}{4}$  litre de lait, 7 dl de crème fleurette, cassonade.

Ouvrir les gousses et enlever les graines, les mettre dans une terrine avec les 7 jaunes d'œufs. Bien mélanger au fouet, ajouter le sucre, faire blanchir. Ajouter le lait, mélanger, puis la crème. Passer la crème au chinois pour éliminer les gros morceaux de vanille. Laisser reposer une heure. Remplir de petits plats à tarte. Ranger les plats sur la plaque du four, cuire à 150°.

Laisser refroidir au frigo, cassonade et placer que la cassonade est

un peu avant de servir saupoudrer le tout de le plat quelques secondes au grill chaud. Dès fondue, retirer, mettre au frigo avant de servir.

## Fraises et

Équeuter les  
Battre les  
doucement,  
au four 25 min



## framboises

fraises et laver les framboises, les citronner. blancs en neige et incorporer le jaune avec 2 cuillérées de sucre en poudre. Mettre (sur 6-7).

## Gâteau

250 gr de chocolat  
1 cuillérée à soupe de  
Faire fondre le chocolat,  
à un, et la farine, en dernier les  
préchauffé.

## Alix [C2]

(300), 120 gr de sucre (80), 150 gr de beurre,  
farine, 4 jaunes d'œufs, 4-5 blancs en neige.  
ajouter le beurre hors du feu, le sucre, les jaunes un  
blancs montés en neige. Faire cuire au four 40 min à 4,

## Gâteau aux carottes

5 jaunes d'œufs, 250 gr de sucre, faire blanchir. 250 gr de carottes finement râpées, 250 gr d'amandes moulues, 1 citron, zeste et jus, 80 gr de farine, 5 blancs en neige, 1 pincée de sel. Verser dans un moule bien graissé. 50 min à 180°.

## gâteau au chocolat

170 gr. sucre

170 gr. beurre

4 oeufs

170 gr. chocolat

80 gr. farine

60 gr. amandes ou  
noix pilées

Séparer blanc de jaunes

faire fondre chocolat

Mélanger tous les ingrédients

Ajouter les blancs en neige.

Pour la présentation, saupoudrer de sucre  
glace et décorer de cerneaux de noix.

Cuire à 180°, 30 min. Très bon qt.

il reste un peu "croulé" en son  
milieu !

## Gâteau au chocolat [C1]

170 gr de sucre, 170 gr de beurre, 4 œufs, 170 gr de chocolat, 80 gr de farine, 60 gr d'amandes effilées (ou sans).

Faire blanchir les jaunes d'œufs et le sucre, ajouter le chocolat fondu, le beurre, la farine. Battre les blancs en neige, mélanger délicatement et mettre 30 min à four moyen (5), ne surtout pas trop faire cuire.

### Variante :

Séparer les blancs des jaunes, faire fondre le chocolat. Mélanger tous les ingrédients, ajouter les blancs en neige. Pour la présentation, saupoudrer de sucre glace et décorer de cerneaux de noix. Cuire à 180 °, 30 min.

*Très bon gâteau, il reste un peu « cœuré » en son milieu.*

## Gâteau aux marrons [C1]

Marrons épluchés, 100 gr de beurre, 1 verre à bordeaux de rhum, 2 paquets de sucre vanillé, 50 gr de sucre en morceaux, 1 litre de crème anglaise.

Une fois cuits et passés au moulin, mettre les marrons au bain-marie avec le beurre en pommade, sucre vanillé et rhum, bien mélanger. Caraméliser un moule cannelé, mettre au réfrigérateur. Servir avec une crème à la vanille dans une saucière.

## Gâteau de riz à la paysanne [C1]

100 gr de riz rond, 75 gr de beurre, 1 litre de lait, 150 gr de sucre, cannelle en branche, poudre ou vanille, 1 pincée de sel.

Laver le riz, mettre le tout à four doux, laisser cuire au minimum deux heures. Doit faire une croûte rousse.

## Gingembre

### Salade de fruits

Oranges, ananas, pêche, mettre le gingembre à macérer avec les fruits.

### En compote

Mettre le gingembre coupé en dés avec un peu de sirop pour la cuisson, abricots, bananes, pommes.

### Tarte aux pommes

Éparpiller des morceaux coupés en dés, ajouter un filet de sirop.

### Confitures, marmelades

(avec des fruits ajouter une pincée de cardamome en poudre) et parfois du rhum.

## Mangues

Peler et couper les mangues en morceaux, faire cuire avec un peu de beurre et de sel, ajouter une gousse de vanille, un petit gingembre frais.

## Paris-Brest

1/8 de litre d'eau, une pincée de sel, 50 gr de beurre, 75 gr de farine, 2 œufs½, 50 gr d'amandes effilées. Battre un œuf pour dorer.

Couronne de 21 centimètres de diamètre avec une poche douille. 12 min. four doux 4-5 entrouvert

5 min puis fermé. Cuire 30, 35 min.

2 blancs d'œuf, 125 gr de sucre, 65 gr de praliné, 100 gr de beurre, 3 biscuits à cuillère imbibés de 3 cuillerées à soupe de rhum.

Pour la crème, monter les blancs en neige, ferme. Faire un sirop avec le sucre humidifié d'eau et battre jusqu'à ce qu'il soit froid. Travailler le beurre avec le praliné puis mélanger aux blancs.

1 couche praliné, 1 couche biscuits et rhum écrasés. Avec la poche cannulée à 6 dents, faire une autre couche en formant des boules. Poser le couvercle et arroser de sucre glace.

## Pâte feuilletée

500 gr de farine, 500 gr de beurre, 15 gr de sel, eau (2-3 dl) et une couronne.

Mettre au milieu sel et eau, faire fondre le sel, incorporer la farine, petit à petit, rassembler la pâte. La mettre en boule, laisser reposer 15 min. Étaler en galette de 20 cm, le beurre au milieu, enfermer aux quatre extrémités, laisser reposer 10 min. Puis donner un tour, allonger au rouleau, second tour, reposer 10 min. En tout, 6 tours.

## Pâte à tarte

500 gr de farine, 250 gr de beurre, 60 gr de sucre, 12 gr de sel, 12 œufs [2], eau.

Farine en couronne, au milieu sel, sucre, œufs, beurre, mélanger les ingrédients, incorporer la farine, deux cuillerées à la fois, puis l'eau.

## Profiteroles [C1]

100 gr de beurre dans 3 dl d'eau avec 5 gr sel, sucre, faire bouillir ajouter 125 gr de farine, remuer sur feu doux jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole. Ajouter hors du feu 3 œufs l'un après l'autre. Mettre à four moyen (4-5) 25-30 min.

## Saint-Honoré

### Pâte à chou

¼ litre d'eau, 150 gr de farine, 100 gr de beurre, 4 œufs, 1 cuillère à café de sel, 1 cuillère à soupe de sucre, 1 œuf pour dorer.

Faire bouillir l'eau et le sel, sucre et beurre. Y jeter la farine en une fois, travailler jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole. Puis encore une minute, feu éteint. Ajouter un œuf, bien incorporer et ajouter les trois autres, un à un, en mélangeant bien chaque fois. Cuire 25 min à four chaud (5-6) chauffé 15 min en avance. Attendre 5 min avant ouverture.

## Crème pâtissière

1 litre de lait, 200 gr de sucre, sucre vanillé, 6 œufs, 100 gr de farine, 1 pincée de sel.

Dans une terrine mettre cinq  
puis l'œuf entier. Battre  
dans le mélange

jaunes d'œuf et le sucre, les blanchir. Ajouter la farine tamisée en crème. Faire bouillir le lait avec le sel, verser doucement en battant bien. Remettre sur le feu, amener à ébullition tout en remuant (le fond n'attachera pas). Après deux-trois bouillons, laisser refroidir.

### Caramel

Fourrer les choux avec de la crème chantilly et la crème pâtissière.



## Sorbets maison (recette de Dominique)

450 gr de pulpe de fruits, 150 gr de sucre, ½ jus de citron.

Sorbet à l'orange

6,5 dl orange, ½ jus de citron, 4 cuillerées à soupe de Grand Marnier, 80 gr de sucre.

**Variante**

3 oranges, 1 citron, 200 gr de sucre, 1,5 dl eau tiède.

## Sorbet au citron

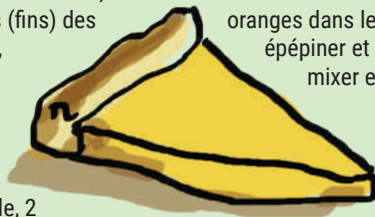
4 citrons, 1 orange, 200 gr de sucre, 1,5 dl eau tiède.

## Sorbet au cassis

250 gr de cassis, jus d'une orange, 200 gr de sucre, 0,5 dl eau tiède.

Mettre l'eau et le sucre dans une casserole, bouillon. Faire infuser les zestes (fins) des oranges à vif, retirer la pulpe, Ajouter le citron et le sirop filtré,

faire chauffer en tournant dès le premier oranges dans le sirop. D'autre part, peler épépiner et passer la pulpe au mixer. mixer et verser dans la sorbetière.



## Taboulé sucré

250 gr de semoule, ½ litre de de lait entier, 2 gousses de vanille, 2 gr de sucre en poudre, 125 gr de framboises, 125 gr de fraises des bois, 125 gr de mûres, 1 orange, 1 citron, 20 gr d'amandes émondées, 2 gouttes de fleur d'oranger.

125 gr de cerises, 125 gr de lait d'amande, ½ litre bâtons de cannelle, 40

Faire chauffer le lait d'amande, le lait, la cannelle et les gousses de vanille fendues en deux. Dès que le mélange bout, éteindre, laisser infuser 5 min. Verser le lait encore chaud sur la semoule. Prélever les zestes d'orange et de citron, les ajouter à la semoule ainsi que le sucre. Laisser gonfler au réfrigérateur au moins deux heures.

Hacher les amandes, les faire colorer au four (6-7). Retirer la semoule du froid, enlever les épices et les zestes. Si la semoule a absorbé tout le liquide, ajouter un peu de lait pour que le mélange soit onctueux. Ajouter les fruits.

## Tarte au citron [C1]

Pâte brisée. 250 gr farine, 125 gr beurre, 65 gr de sucre, 1 œuf entier.

Crème. 4-5 citrons, 3 œufs, 100 gr de sucre, 100 gr de beurre fondu.

Pâte. Faire fondre le beurre. Mélanger farine, sucre, œuf, ajouter le beurre fondu. Mélanger rapidement. Étaler la pâte avec la paume de la main. Chauffer le four au maximum et faire dorer la pâte.

Crème. Faire fondre le beurre, mélanger œufs, sucre, zeste, le beurre en dernier, jus de citron.

Mettre 2-3 min à four moyen.

*Cold, dessert Cath.*

## Tarte aux noix

130 gr de sucre qu'on fait dorer dans une poêle. Ajouter 200 gr de noix, faire caraméliser 1 à 2 min. Ajouter 300 gr de crème fraîche, 1 cuillerée à café de cannelle, 1 sachet de sucre vanillé. Mélanger, étaler sur un fond de tarte, cuire 35 min à 180 °.

Et voilà !

## Tarte aux pommes [C1]

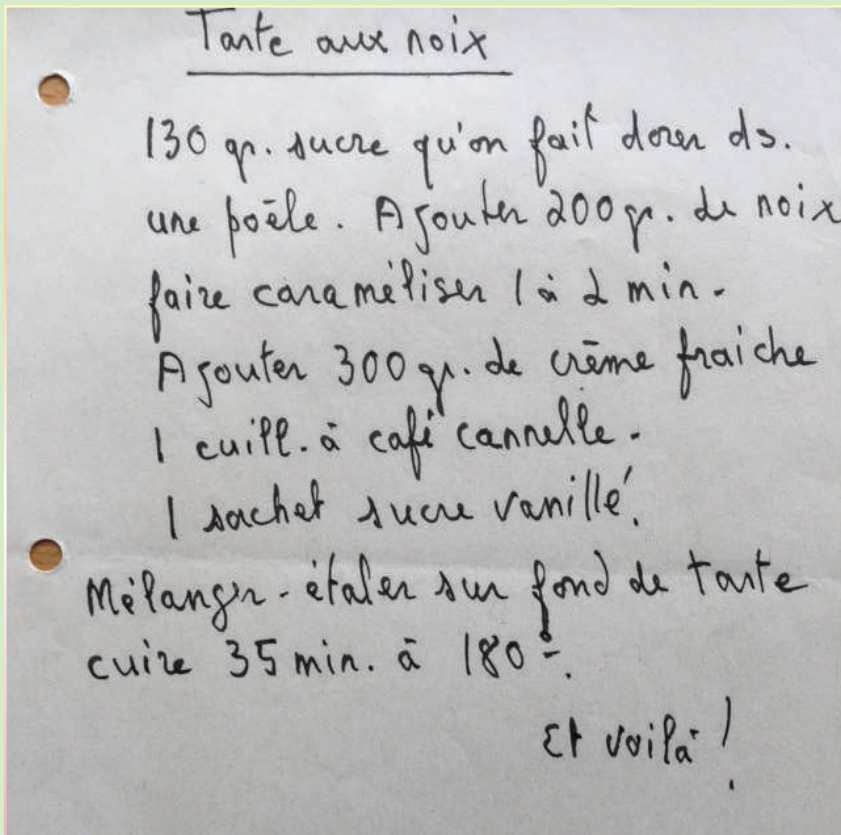
Mettre au four une tarte aux pommes sur chapelure.

Mélanger, œufs, féculé, sucre, crème et verser sur la tarte, refaire cuire même temps que précédemment (1/2 heure en tout).

## Tarte au raisiné [confiture]

1 œuf entier, 300 ml de crème fraîche, 200 ml de raisiné, 1 cuillerée à soupe de sucre, 1 cuillerée à café de maizena.

Bien mélanger le tout et cuire pendant 25 min à 220 °.



# Index des recettes

## 1. Entrées

Apéritif [C1]  
Avocats [C1]  
Pan Bagnat  
Blinis [C1]  
Caviar d'aubergines [C1]  
Champignons à la grecque [C1]  
Crème d'anchois [+ C1]  
Feuilletés  
Galette au vin [C2]  
Quiche lorraine  
Pâté de foie de volaille (Domi) [C2]  
Petites entrées Dominique  
Pizza  
Poivrons anchois [C2]  
Potage (pour hiver)  
Potage (Jean-Claude) [C2]  
Risotto  
Salade Choux rouge au lard [+C1]  
Salade Isabelle [+C1]  
Salade Monique  
Stracciatella  
Taboulé  
Tapenade [+ C1]  
Tarte au fromage de Domi [C1]  
Tarte aux herbes [+C1]  
Tarte Janine [+C1]  
Tartelettes pour apéritif [C2]

## 2. Pâtes, œufs et riz

Brousse  
Gnocchis [C1]  
Œufs en brioche [C1]  
Œufs farcis [C1]  
Pâtes à la crème fraîche et poitrine salée  
Riz à l'annamite [C1]

## 3. Viande

Baïana [C1]  
Boudins blancs [C1]  
Coq au vin [C1]  
Daube [+C2]  
Escalopes pannées [C2]  
Moussaka d'aubergines [C1]

Mouton au curry [C2]  
Paëlla [C1]  
Pâté vaudois [C2]  
Poitrine farcie [C1]  
Pot-au-feu [C1]  
Quenelles et ris de veau  
Ris de veau [C1]  
Sauté de veau [C2]  
Tajine de poulet aux amandes



#### 4. Légumes

Aubergines  
Aubergines  
Aubergines (beignets) [C1]  
Aubergines au gingembre  
Aubergines (Liban)  
Parmigiani  
Betteraves à la crème [C1]  
Chekchouka [C1]  
Chou-fleur [C1]  
Chou de printemps [C1]  
Chou rouge [C2]  
Choux rouge pour la Présidence  
Galette de pomme de terre [C1]  
Lentilles  
Loubia (haricots à mode africaine) [C1]  
Pan bagnat [C1]  
Pommes de terre [C1]  
Pommes de terre à la Normande [C1]  
Pommes de terre en salade [C2]  
Potiron  
Tarte à la courgette longue ou courte [C1]  
Tortillas  
Truffat [C1]

#### 5. Poissons

Anchois [C1]  
Blanquette de lotte aux petits légumes  
Brochettes poisson [C1]  
Calamars farcis [C1]  
Fricot de morue (Janine) [C1]  
Haddock aux œufs brouillés [C1]  
Harengs marinés [C1]  
Kedgeree [C1]  
Maquereau aux câpres  
Mouclade [C1]  
Morue [C1]  
Morue aux poireaux



Pourprions [C1]  
Pourprions 2 [C1]  
Soupe de poisson [C1]

## 6. Sauces, farces

Court-bouillon [C1]  
Farce oie, dinde [C1]  
Farce maigre  
Jus de viande sautée [C2]  
Sauce bolognaise [+C2]  
Sauce avec groseilles pour maquereaux [C1]  
Sauce pour pâtes

## 7. Desserts

Bananes aux agrumes  
Cake – short – (Margot) [C1]  
Caramel au chocolat [C1]  
Cerises confites  
Charlotte aux framboises [C1]  
Confiture d'oranges Belle [C1]  
Confiture citrouilles [C1]  
Crème au citron pour gâteau meringué [C1]  
Crème froide caramélisée à la cassonade.  
Fraises et framboises  
Gâteau Alix [C2]  
Gâteau aux carottes  
Gâteau au chocolat [C1]  
Gâteau aux marrons [C1]  
Gâteau de riz à la paysanne [C1]  
Gingembre  
Mangues  
Paris-Brest  
Pâte feuilletée  
Pâte à tarte  
Saint-Honoré  
Profiteroles [C1]  
Sorbets maison  
Sorbet à l'orange  
Sorbet au citron  
Sorbet au cassis  
Taboulé sucré  
Tarte au citron [C1]  
Tarte aux noix  
Tarte aux pommes [C1]  
Tarte au raisiné





Images des livres de recettes et de Catherine Gide :  
 © Fondation Catherine Gide  
 Illustrations (photos et dessins) : Ambre Fuentes