

Madeleine Project

Recettes

Pudding farine de maïs et crème de riz

Recette Elle - Février 1954 - Nice

75 g. sucre

½ l. de lait

Vanille

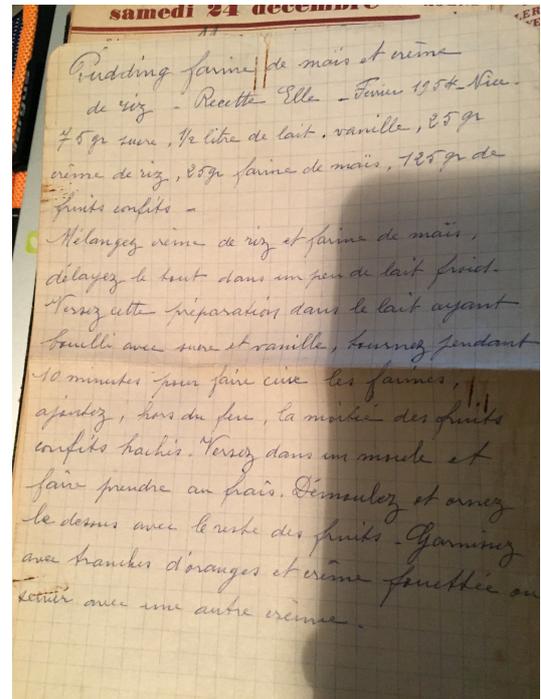
25 g. crème de riz [farine de riz]

25 g. farine de maïs

125 g. de fruits confits

Mélangez crème de riz et farine de maïs, délayez le tout dans un peu de lait froid.

Versez cette préparation dans le lait ayant bouilli avec le sucre et la vanille, tournez pendant 10 minutes pour faire cuire les farines, ajoutez hors du feu la moitié des fruits confits hachés. Versez dans un moule et faire prendre au frais. Démoulez et ornez le dessus avec le reste des fruits. Garnissez avec des tranches d'orange et de la crème fouettée ou ornez avec une autre crème.



Croissants aux amandes

Pour 15 à 20 petits croissants

125 g. de farine

100 g. de beurre

75 g. d'amandes en poudre

3 cuillerées à soupe d'amandes effilées

5 cuillerées à soupe de sucre en poudre

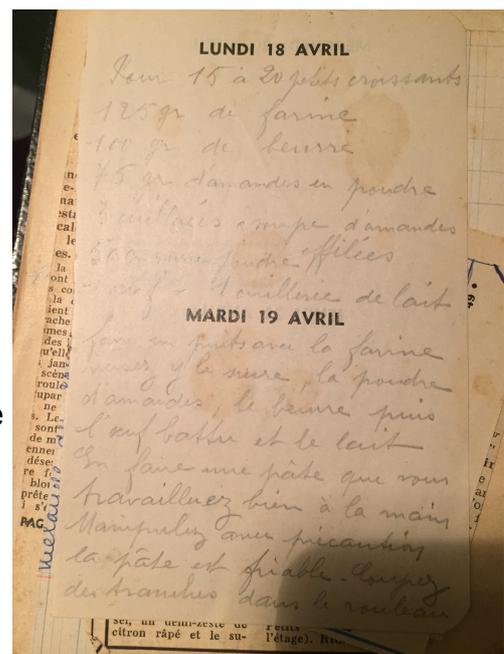
1 œuf

1 cuillerée à soupe de lait

Faire un puit avec la farine, versez-y le sucre, la poudre d'amandes, puis l'œuf battu et le lait. En faire une pâte que vous travaillerez bien à la main. Manipulez avec précaution, la pâte est friable. Coupez des tranches dans le rouleau.

Pour faire les croissants, sur chacun ajoutez quelques amandes effilées. Disposez-les sur une plaque beurrée.

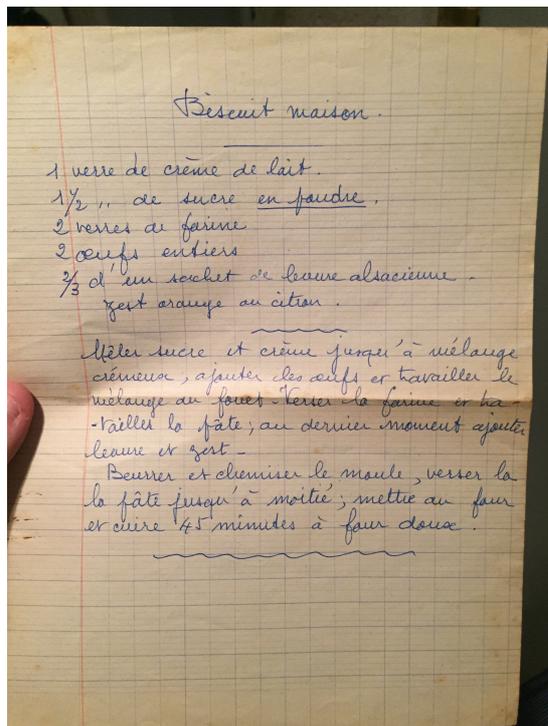
Dorez à l'œuf ou au lait. Mettez à four doux pendant 20 minutes environ. Laissez refroidir avant de les détacher de la plaque. Peut se conserver plusieurs jours.



Biscuit maison

- 1 verre de crème de lait
- 1 ½ verre de sucre en poudre
- 2 verres à farine
- 2 œufs entiers
- 2/3 d'un sachet de levure alsacienne
- Zeste d'orange au citron

Mêler sucre et crème jusqu'à mélange crémeux. Ajouter les œufs et travailler le mélange au fouet. Verser la farine et travailler la pâte. Au dernier moment ajouter la levure et le zeste. Beurrer et chemiser le moule, verser la pâte jusqu'à moitié ; mettre au four et cuire 45 minutes à four doux.



Merveilles

- 1°) 500 g. de farine
- 3 ou 4 œufs
- 100 g. de beurre ou crème fraîche
- 1 cuillerée d'eau de vie ou rhum-liqueur ou écorces d'orange râpées
- Un peu de sel
- 200 g. de sucre

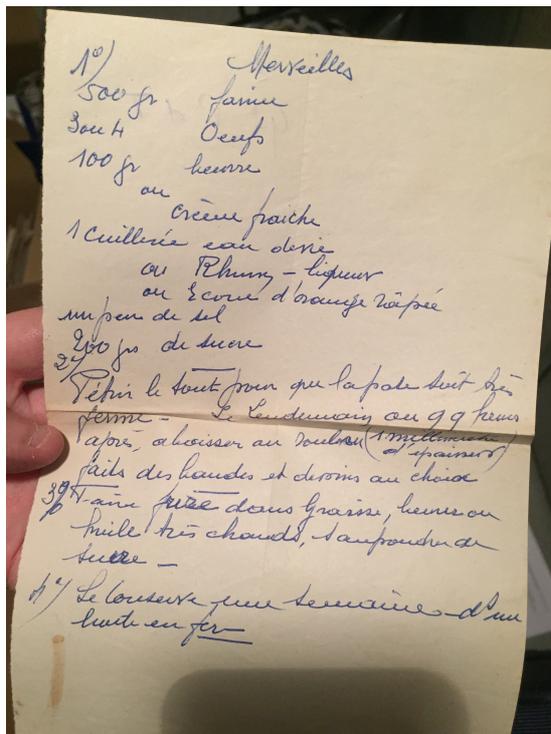
2°) Pétrir le tout pour que la pâte soit très ferme.

Le lendemain ou quelques heures après, abaisser au rouleau (1 millimètre d'épaisseur)

Faire des bandes ou dessins au choix.

3°) Faire frire dans la graisse, beurre ou huile très chauds, saupoudrer de sucre.

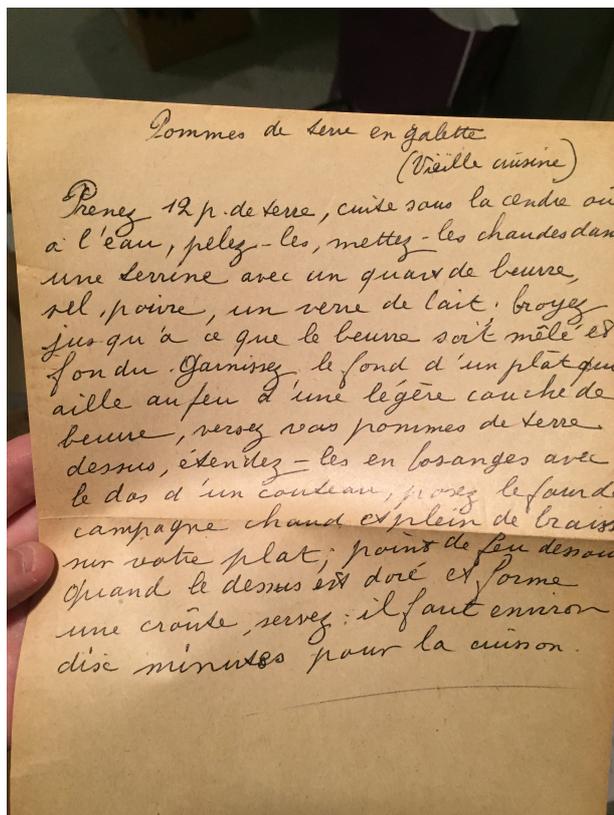
4°) Se conserve une semaine dans une boîte en fer.



Pommes de terre en galette

(Vieille cuisine)

Prenez 12 pommes de terre, cuites sous la cendre ou à l'eau, pelez-les, mettez-les chaudes dans une terrine avec un quart de beurre, sel, poivre, un verre de lait. Broyez jusqu'à ce que le beurre soit mêlé et fondu. Garnissez le fond d'un plat qui aille au feu d'une légère couche de beurre. Versez les pommes de terre dessus, étendez-les en losanges avec le dos d'un couteau, posez le four de campagne chaud et plein de braise sur votre plat ; point de feu dessous quand le dessus est doré et forme une croûte. Il faut environ dix minutes pour la cuisson.

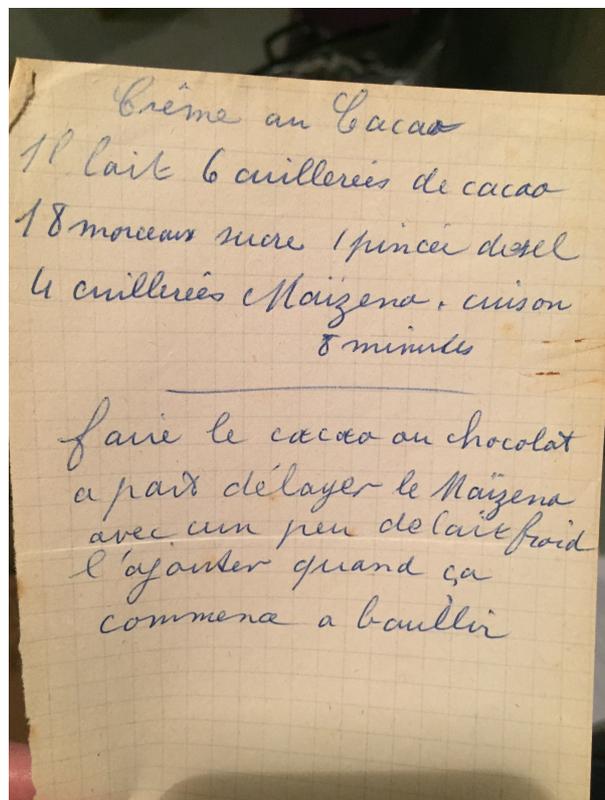


Crème au cacao

2 l. de lait
6 cuillerées de cacao
18 morceaux sucres
1 pincée de sel
4 cuillerées Maïzena
Cuisson 8 minutes

Faire le cacao au chocolat.

A part, délayer la Maïzena avec un peu de lait.
L'ajouter quand ça commence à bouillir.



Crème pâtissière

25 g. de sucre semoule

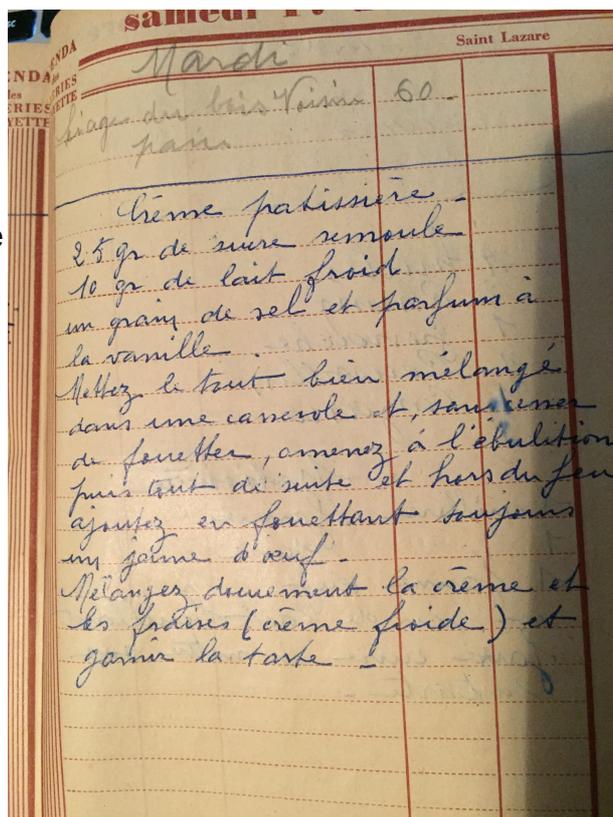
10 g. de lait froid

Un grain de sel et du parfum à la vanille

Mettez le tout bien mélangé dans une casserole et sans cesser de fouetter, amenez à ébullition.

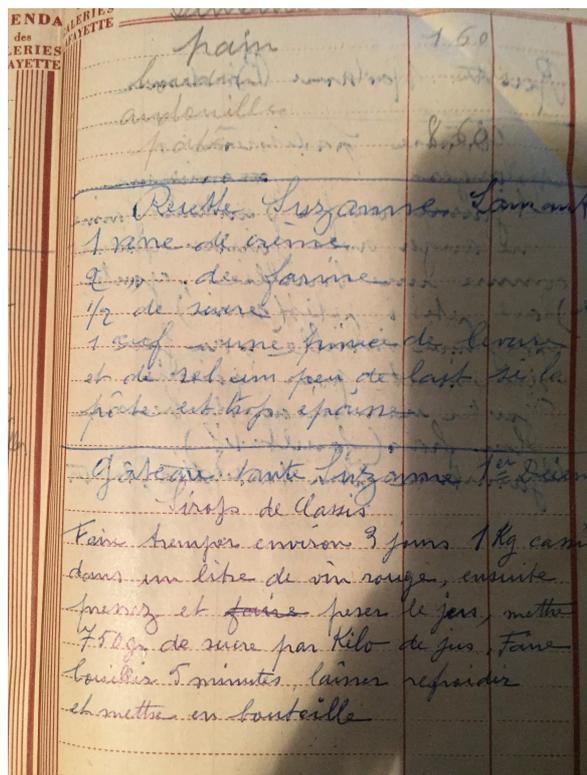
Puis, tout de suite et hors du feu, ajoutez en fouettant toujours un jaune d'œuf.

Mélangez doucement la crème et les fraises (crème froide) et garnir la tarte.



Sirop de cassis

Faire tremper environ 3 jours 1 kg. de cassis dans un litre de vin rouge, pressez et pesez le jus, mettre 750 g. de sucre par kilo. de jus. Faire bouillir 5 minutes, laisser refroidir et mettre en bouteille.



Secret de la sauce blanquette

1°) 500 g. d'épaule de veau ou de poitrine
1 os
1 carotte
1 oignon
100 g. de beurre
1 cuillerée à soupe de farine
2 œufs
50 g. de crème fraîche
1 citron
bouquet garni

2°) Coupez la carotte en rondelles et l'oignon en 4. Mettez 50 g. de beurre dans 1 casserole ou cocotte à feu très doux. Lorsqu'il est fondu, mettez les morceaux de viande sans augmenter la puissance du feu.

3°) Couvrez et laissez la viande rendre son jus pendant 10 minutes, ne pas se colorer.

4°) Versez de l'eau chaude jusqu'à recouvrir la viande, ajoutez l'assaisonnement.

Couvrez et laissez cuire 1h et ½ à petits bouillons.

5°) Faites fondre le reste du beurre à petit feu dans une casserole. Lorsqu'il est mousseux, ajoutez la farine en remuant (cuillère en bois).

6°) Ajoutez le bouillon dans lequel la viande a cuit petit à petit. Laissez cuire 5 minutes. La sauce doit avoir la consistance d'une crème pâtissière, elle s'éclaircira lorsque vous verserez la liaison crème et œufs.

7°) Préparez votre liaison crème et œufs. Mettez dans un bol les jaunes d'œufs et battez à la fourchette avec la crème fraîche.

8°) Ajoutez le jus de citron (facultatif).

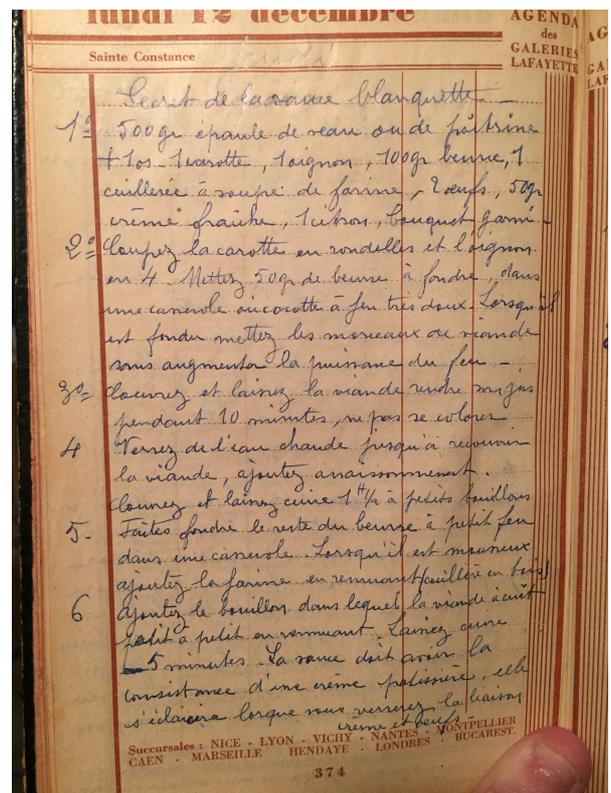
9°) Retirez du feu la casserole contenant la sauce.

Versez-y petit à petit et en tournant la liaison œufs, crème et citron et remettre à chauffer à feu très doux surtout sans bouillir.

Mettez les morceaux de viande dans le plat de service chauffé.

Arrosez avec la sauce.

Servez, à part, du riz à la créole.



Douillons

Pâte :

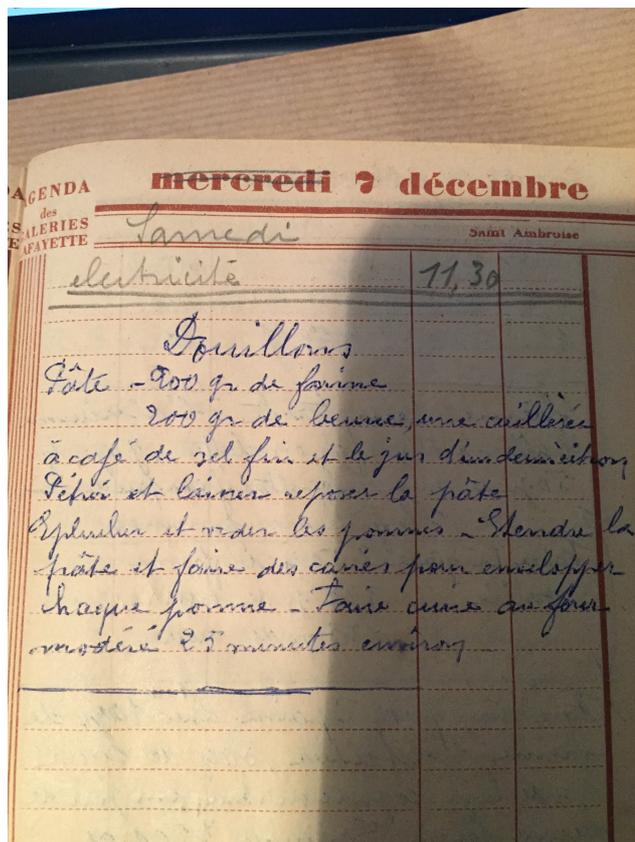
200 g. de farine

200 g. de beurre

Une cuillerée à café de sel fin et le jus d'un demi-citron

Pétrir et laisser reposer la pâte

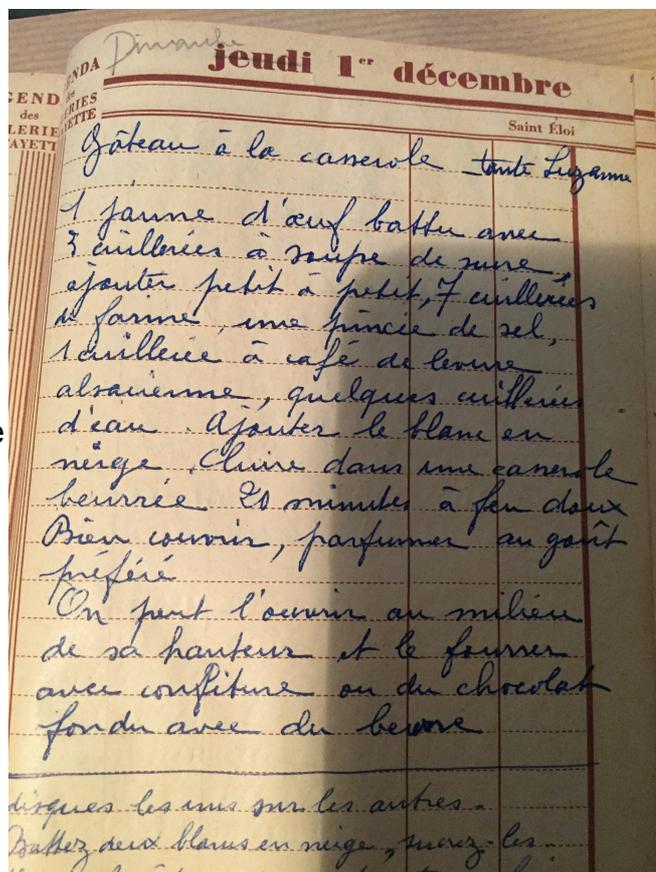
Eplucher et vider les pommes. Etendre la pâte et faire des carrés pour envelopper chaque pomme. Faire cuire au four modéré 25 minutes environ.



Gâteau à la casserole

1 jaune d'œuf battu avec 3 cuillerées à soupe de sucre. Ajouter petit à petit, 7 cuillerées de farine, une pincée de sel, 1 cuillerée à café de levure alsacienne, quelques cuillerées d'eau. Ajouter le blanc en neige. Cuire dans une casserole beurrée 20 minutes à feu doux. Bien couvrir. Parfumer au goût préféré.

On peut l'ouvrir au milieu de sa hauteur et le fourrer avec de la confiture ou du chocolat fondu avec du beurre.

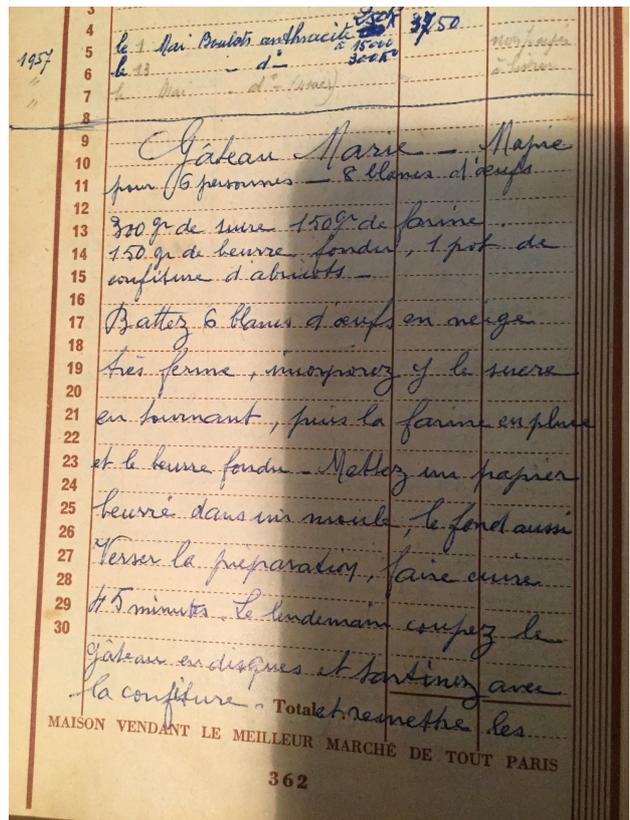


Gâteau Marie

Mapie pour 6 personnes
8 blancs d'œufs

300 g. de sucre
150 g. de farine
150 g. de beurre fondu
1 pot de confiture d'abricots

Battez 6 blancs d'œufs en neige très ferme, incorporez-y le sucre en tournant, puis la farine en pluie et le beurre fondu. Mettez un papier beurré dans un moule, le fond aussi. Versez la préparation, faites cuire 45 minutes. Le lendemain, coupez le gâteau en disques et tartinez avec la confiture et remettez les disques les uns sur les autres. Battez deux blancs en neige, sucrez-les. Nappez le gâteau dessus et autour, faites cuire à feu doux comme une meringue.



Biscuit maison

1 et ½ verres de sucre en poudre
2 œufs entiers
2 verres de farine
Un peu de sel
2/3 du paquet de levure
Zeste d'orange au citron

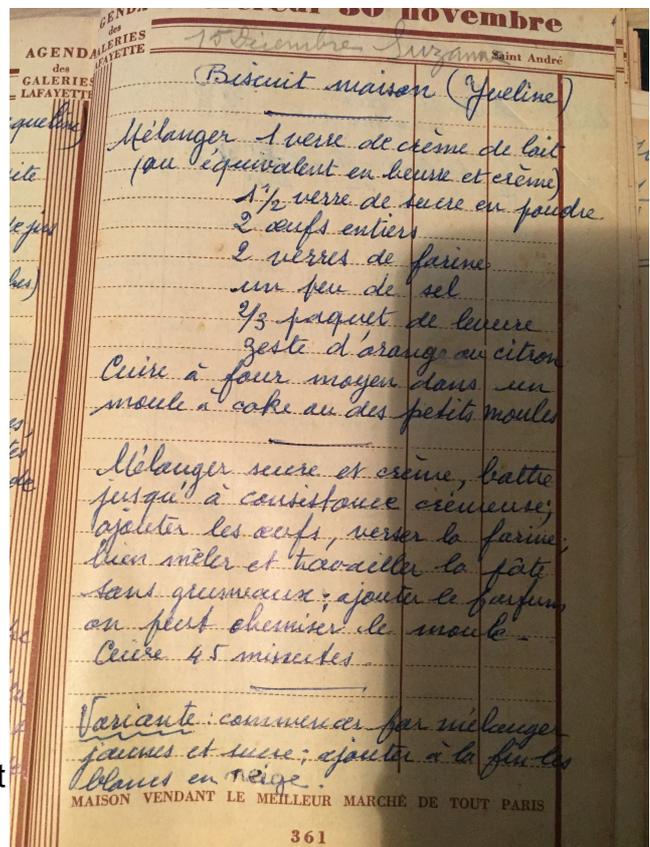
Cuire à four moyen dans un moule à cake ou des petits moules.

Mélanger sucre et crème, battre jusqu'à consistance crémeuse ; ajouter les œufs, verser la farine ; bien mêler et travailler la pâte sans grumeaux ; ajouter le parfum.

On peut chemiser le moule.

Cuire 45 minutes.

Variante : commencer par mélanger jaunes et sucre ; ajouter à la fin les blancs en neige.



Groseilles à froid

En faire peu à la fois, la réussite est meilleure.

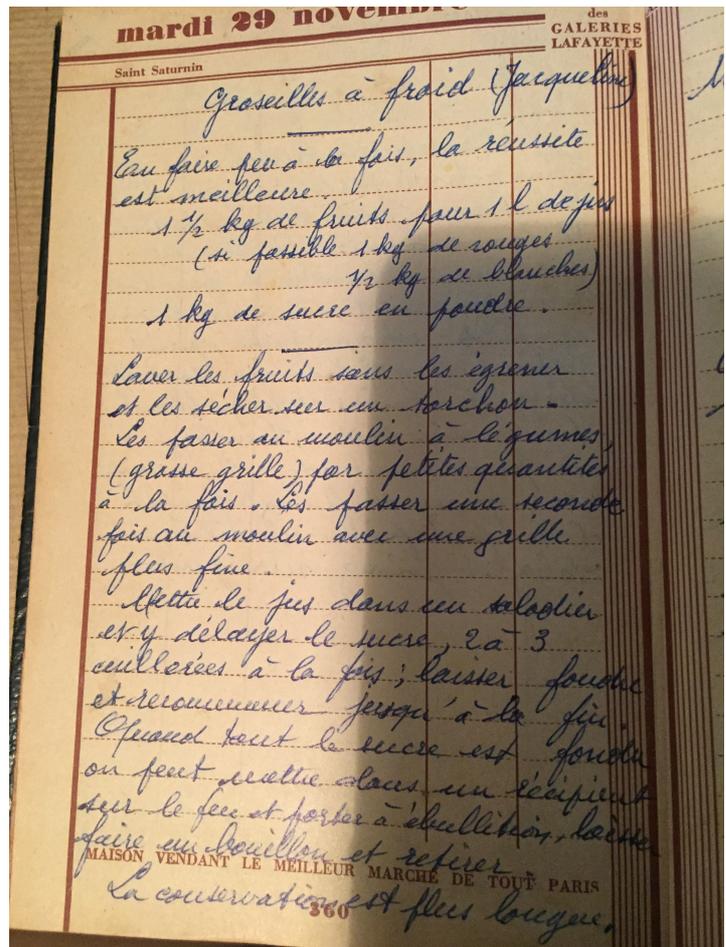
1 et ½ kg. de fruits pour 1 l. de jus
(si possible 1kg. de rouges, ½ kg. de blanches)

1 kg. de sucre en poudre

Laver les fruits sans les égrener et les sécher sur un torchon, les passer au moulin à légumes, (grosse grille) par petites quantités à la fois. Les passer une seconde fois au moulin avec une grille plus fine. Mettre le jus dans un saladier et y délayer le sucre ; 2 à 3 cuillerées à la fois ; laisser fondre et recouvrir jusqu'à la fin.

Quand tout le sucre est fondu, on peut mettre dans un récipient sur le feu et porter à ébullition ; laisser faire un bouillon et retirer.

La conservation est plus longue.



Poulet aux herbes

Faire rôtir le poulet comme à l'habitude mais le remplir avec la farce suivante : 4 foies de volaille ou une tranche de foie avec celui du poulet.

Revenir au beurre et piler :

Estragon haché

Persil

Cerfeuil et quelques brins de ciboulette

100 g. d'olives noires et 100 g. de blanches.

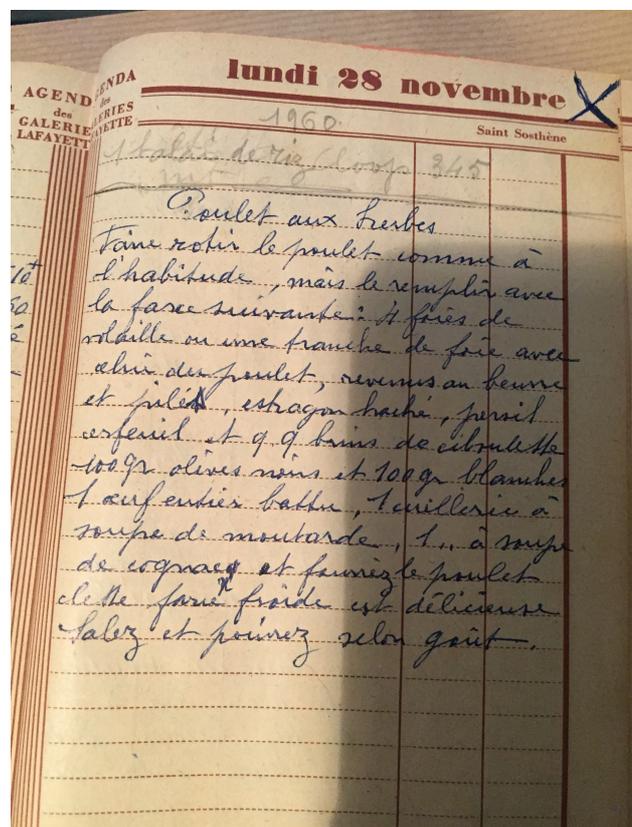
1 œuf entier battu

1 cuillerée à soupe de moutarde

1 cuillerée à soupe de cognac et fourrez le poulet.

Cette farce froide est délicieuse.

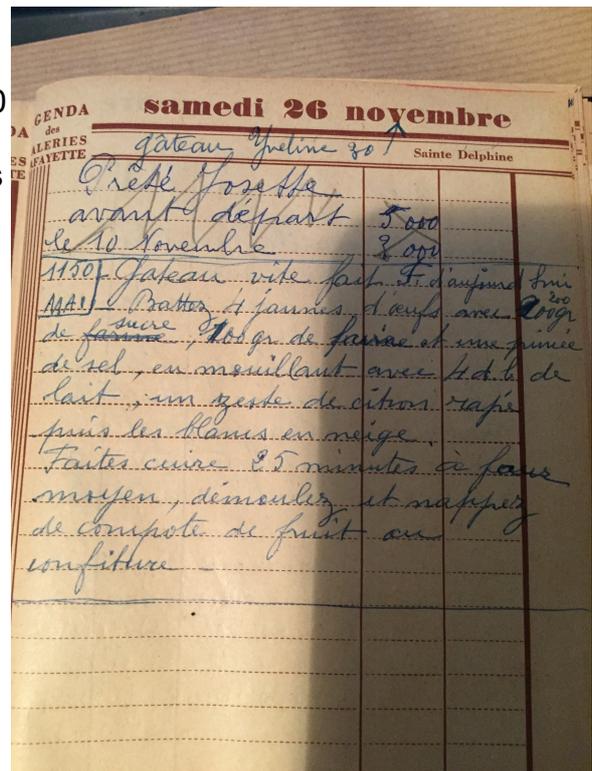
Salez et poivrez selon goût.



Gâteau vite fait

Battez 4 jaunes d'œufs avec 200 g. de sucre, 100 g. de farine et une pincée de sel, en mouillant avec 4 dl. de lait ; un zeste de citron râpé puis les blancs en neige.

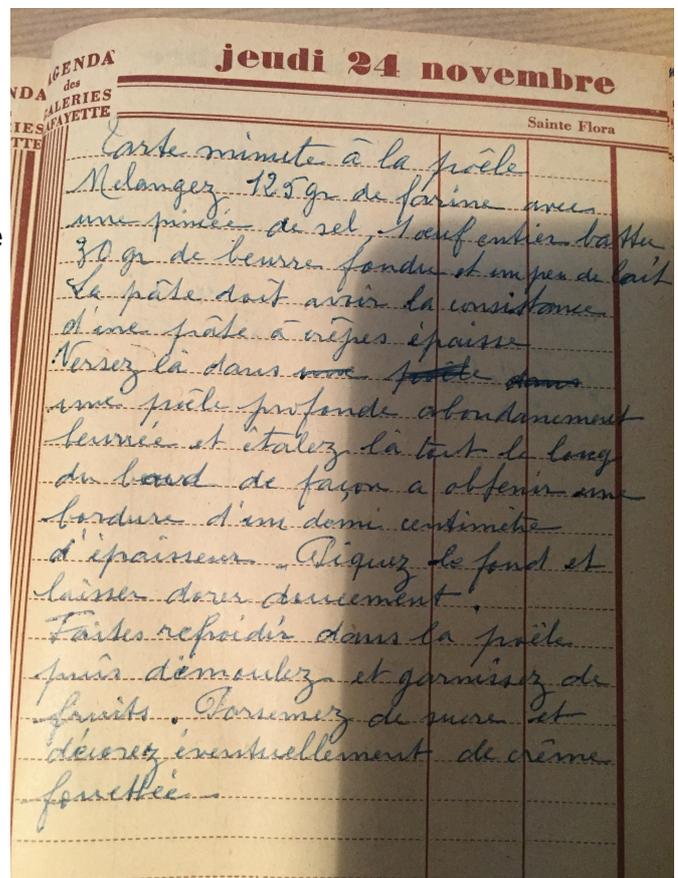
Faites cuire 25 minutes à four moyen, démoulez et nappez de compote de fruit ou confiture.



Tarte minute à la poêle

Mélangez 125 g. de farine avec une pincée de sel, 1 œuf entier battu, 30 g. de beurre fondu et un peu de lait.

La pâte doit avoir la consistance d'une pâte à crêpe épaisse. Versez-là dans une poêle profonde abondamment beurrée et étalez-là tout le long du bord de façon à obtenir une bordure d'un demi centimètre d'épaisseur. Piquez le fond et laissez dorer doucement. Faites refroidir dans la poêle puis démoulez et garnissez de fruits. Parsemez de sucre et décorez éventuellement de crème fouettée.



Couronne de pommes

Pour 4 personnes

Pâte :

250 g. de jaunes

125 g. de beurre

1 pincée de sel

Eau

Crème :

3 œufs

200 g. de riz [au lait]

1 pomme

150 g. de sucre en poudre

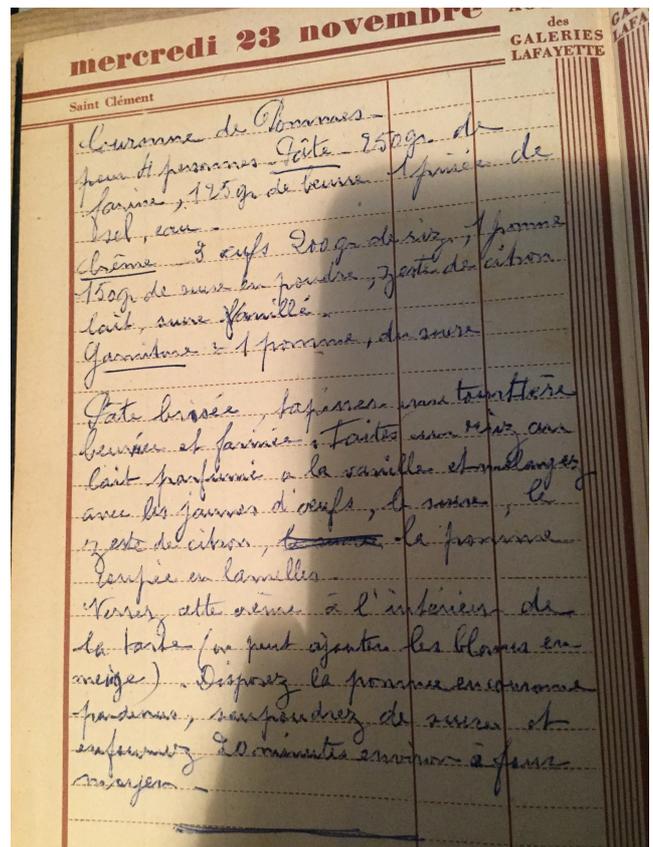
Zeste de citron

Lait

Sucre vanillé

Garniture : 1 pomme, du sucre.

Pâte brisée.



Tapissez une tourtière beurrée et farinée. Faites un riz au lait parfumé à la vanille et mélangez avec les jaunes d'œufs, le sucre, le zeste de citron, la pomme coupée en lamelles. Versez cette crème à l'intérieur de la tarte (on peut ajouter les blancs en neige). Disposez les pommes en couronne par-dessus, saupoudrez de sucre et enfournez 20 minutes environ à four moyen.

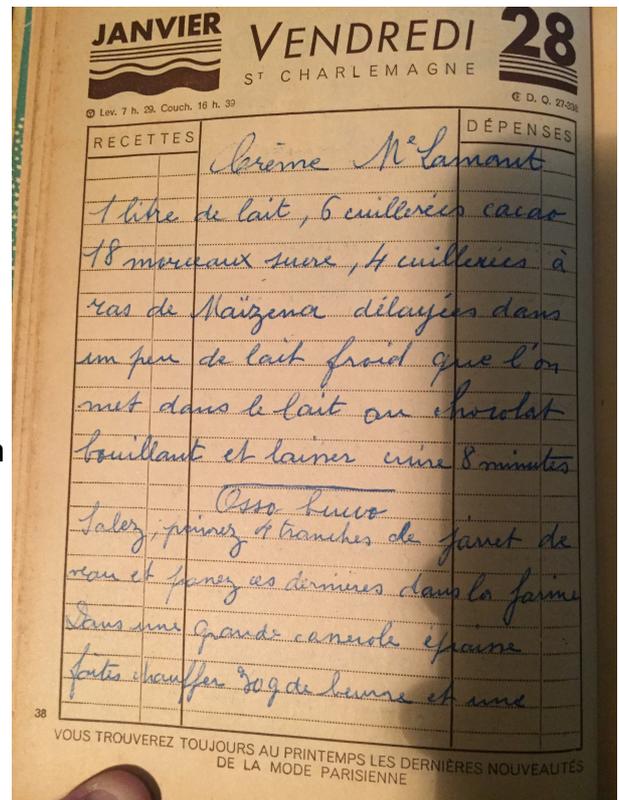
Crème

1 l. de lait

6 cuillerées cacao

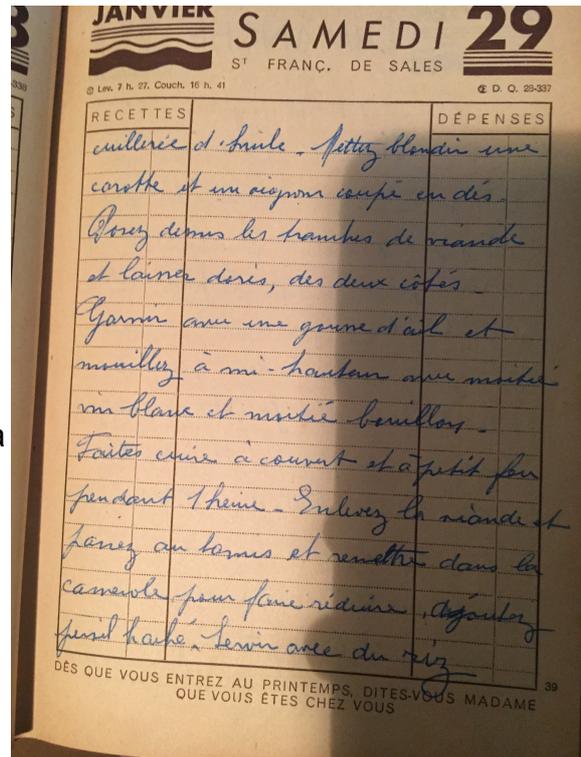
18 morceaux de sucre

4 cuillerées à ras de Maïzena délayées dans un peu de lait froid que l'on met dans le lait au chocolat bouillant et laisser cuire 8 minutes.



Osso bucco

Salez, poivrez de tranches de jarret de veau et panez ces dernières dans la farine. Dans une grande casserole épaisse faites chauffer 30 g. de beurre et une cuillerée d'huile. Mettez à blanchir une carotte et un oignon coupé en dés. Posez dessus des tranches de viande et laissez dorer, des deux côtés. Garnir avec une gousse d'ail et mouillez à mi-hauteur avec une moitié de vin blanc et une moitié de bouillon. Faites cuire à couvert et à petit feu pendant 1 heure. Enlevez la viande et passez au tamis et remettre dans la casserole pour faire réduire. Ajoutez du persil haché. Servir avec du riz.



Tarte feuilletée

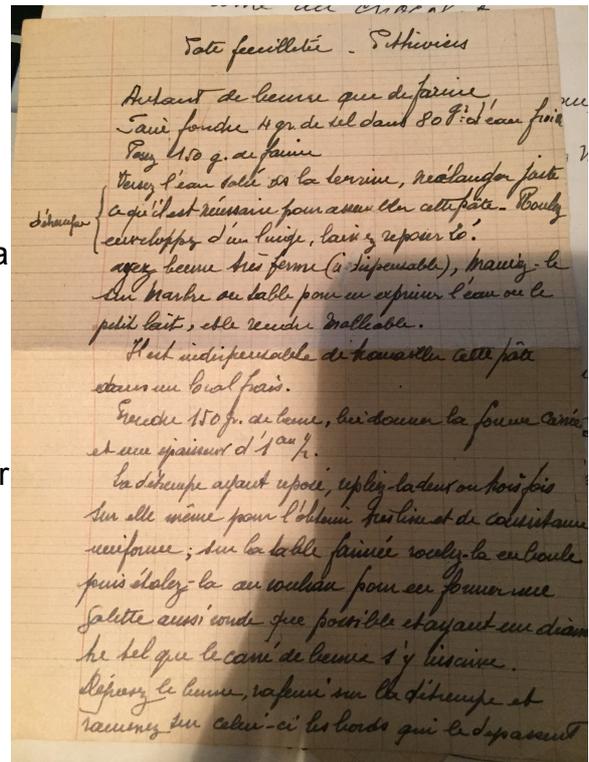
Autant de beurre que de farine.

Faire fondre 4 g. de sel dans 80 g. d'eau froide. Pesez 150 g. de farine. Versez l'eau salée dans la terrine, mélangez juste ce qu'il est nécessaire pour assembler cette pâte. Roulez, enveloppez d'un linge et laissez reposer 20 minutes.

Ayez du beurre très ferme (indispensable). Maniez-le au marbre ou une table pour en extirper l'eau ou le petit lait, et le rendre malléable. Il est indispensable de travailler cette pâte dans un local frais.

Etendre 150 g. de beurre, lui donner la forme carrée et une épaisseur de 1cm1/2(?).

La détrempe ayant reposé, repliez-la deux ou trois fois sur elle-même pour l'obtenir très lisse et de consistante uniforme. Sur la table farinée roulez-la en boule puis étalez-la au rouleau pour en former une galette aussi ronde que possible et ayant un diamètre tel que le carré de beurre s'y inscrive. Déposez le beurre, raffermir sur la détrempe et ramenez sur celui-ci les bords qui le dépassent afin qu'ils se rejoignent juste et se soudent entre-eux pour envelopper complètement le beurre. On obtient un pâton.



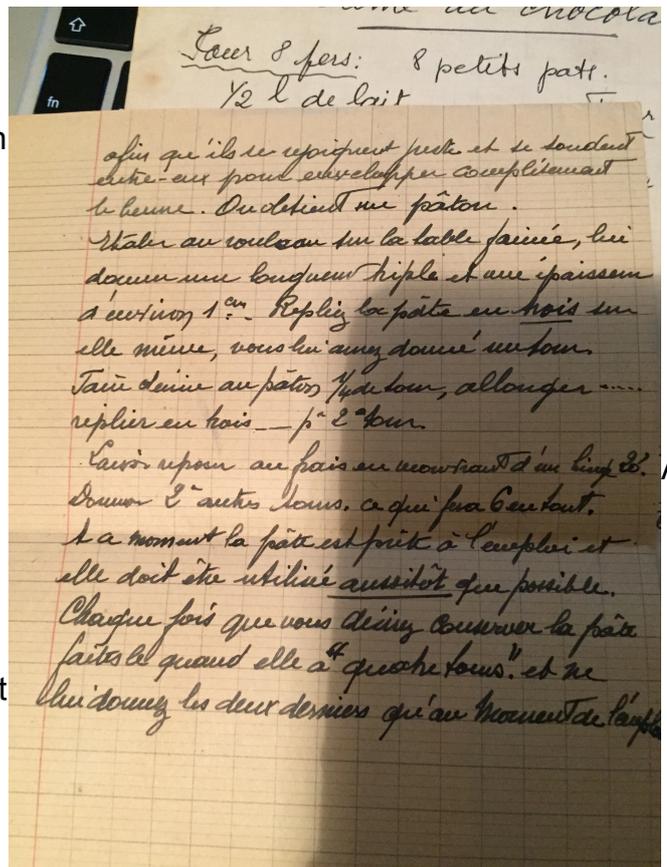
Étalez au rouleau sur la table farinée, lui donner une longueur triple et une épaisseur d'environ 1 centimètre. Repliez la pâte en trois sur elle-même. Vous lui aurez donné un tour.

Faire décrire au pâton $\frac{1}{4}$ de tour, allonger, repliez en trois, puis 2 tours.

Laissez reposer au frais en couvrant d'un linge 20 minutes.

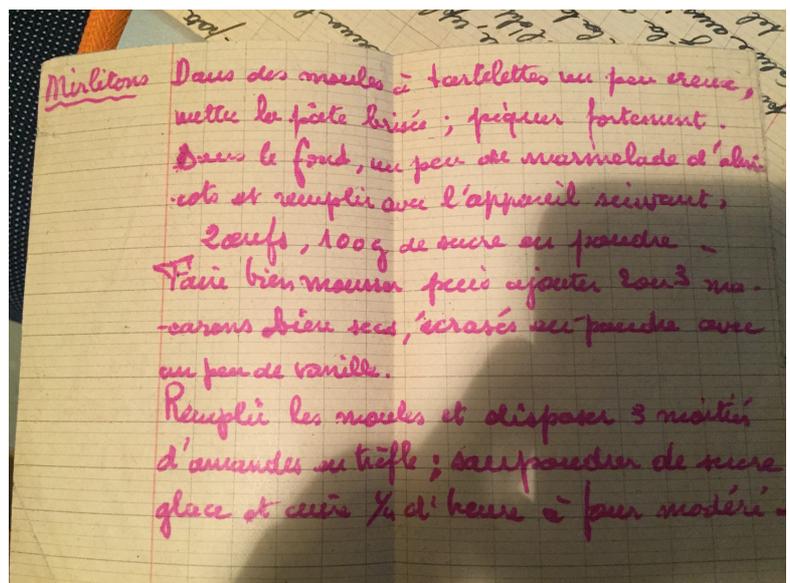
Donnez 2 autres tours, ce qui fera 6 en tout. A ce moment-là la pâte est prête à l'emploi et elle doit être utilisée aussi tôt que possible.

Chaque fois que vous désirez conserver la pâte faites-le quand elle a « quatre tours » et ne lui donnez les deux derniers qu'au moment de l'emploi.



Mirlitons

Dans des moules à tartelettes un peu creuses, mettre la pâte brisée ; piquer fortement. Dans le fond, un peu de marmelade d'abricots et remplir avec l'appareil suivant, 2 œufs, 100 g. de sucre en poudre. Faire bien mousser puis ajouter 2 ou 3 macarons bien secs, écrasés en poudre avec un peu de vanille. Remplir les moules et disposer 3 moitiés d'amandes ou de trèfles ; saupoudrer de sucre glace et cuire $\frac{1}{4}$ d'heure à four modéré.



Crème au chocolat

Pour 8 personnes

8 petites parts

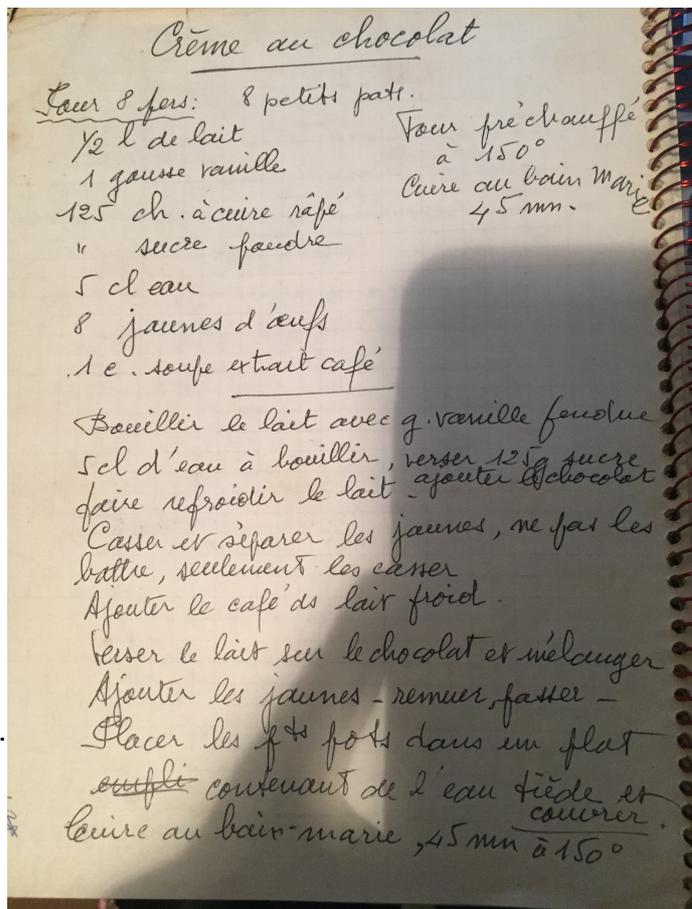
Four préchauffé à 150° C.

Cuire au bain-marie 45 minutes

½ l de lait
1 gousse de vanille
125 g. de chocolat à cuire râpé
125 g. de sucre en poudre
5 cl. d'eau
8 jaunes d'œufs
1 cuillerée à soupe d'extrait de café

Bouillir le lait avec une gousse de vanille fondue. 5 cl. d'eau à bouillir, verser 125 g. de sucre. Faire refroidir le lait. Ajouter le chocolat. Casser et séparer les jaunes, ne pas les battre, seulement les casser. Ajouter le café dans le lait froid. Verser le lait sur le chocolat et mélanger. Ajouter les jaunes – remuer, passer. Placer les grands pots dans un plat contenant de l'eau tiède et couvrir.

Cuire au bain-marie, 45 minutes à 150 C. °



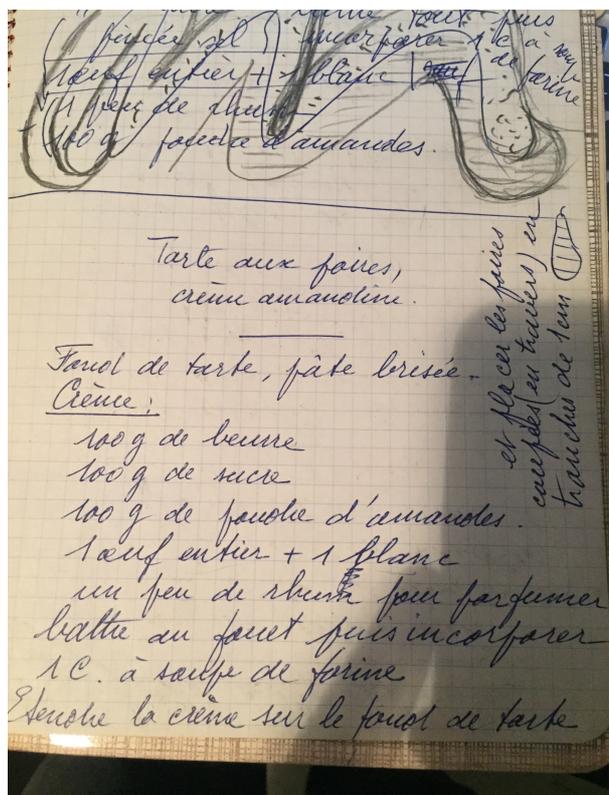
Tarte aux poires, crème amandine

Fond de tarte, pâte brisée

Crème :
100 g. de beurre
100 g. de sucre
100 g. de poudre d'amandes
1 œuf entier et 1 blanc

Un peu de rhum pour saupoudrer

Battre au fouet puis incorporer 1 cuillère à soupe de farine. Étendre la crème sur le fond de tarte et placer les poires coupées en travers en tranche de 1 cm.



Méli-Mélo de sole

Pour 2 personnes

Eplucher un citron vert et couper le zeste en fins bâtons.

2 cuillères à café de sucre en poudre

Un peu de sel

Jus de $\frac{1}{2}$ citron vert

4 gros filets de sole pour 2 personnes

Cuire les carottes, les haricots verts, les zestes et les courgettes (pas épluchés en bâtonnets) 10 à 12 minutes.

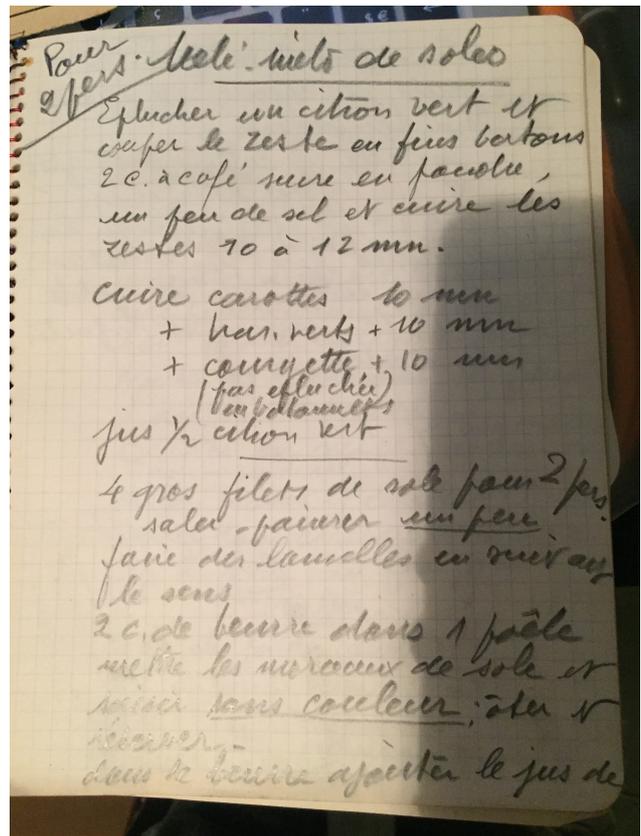
Saler poivrer un peu.

Faire lamelles en suivant le sens

2 c. de beurre dans une poêle. Mettre les morceaux de sole et saisir sans couleur ; ôter et XXXX

dans le beurre ajouter le jus de citron puis 2 ou 3 belles cuillères à soupe de crème et mettre sur feu doux. Egoutter le citron vert

(zeste) et les légumes. Dans 2 assiettes répartir les légumes et les morceaux de sole réchauffés dans la poêle. Verser la sauce et refroidir les zestes.



Gâteau au chocolat

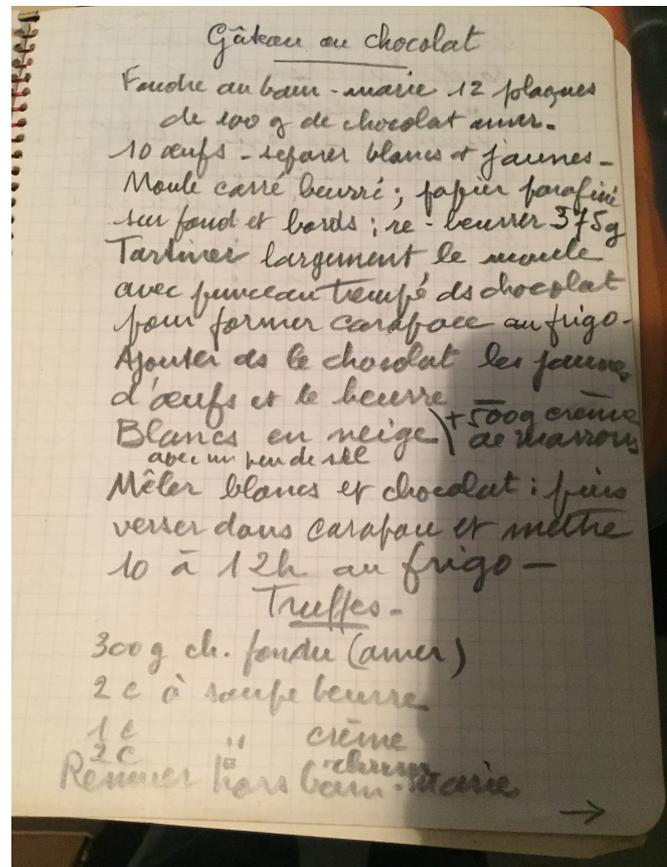
Fondre au bain-marie 12 plaques de 100 g. de chocolat amer.

10 œufs – Séparer blancs et jaunes –

Moule carré beurré ; papier paraffiné sur fonds et bords ; re-beurrer 375 g.

Tartiner largement le moule avec un pinceau trempé dans le chocolat pour former une carapace au frigo.

Ajouter dans le chocolat les jaunes d'œufs et le beurre, les blancs en neige avec un peu de sel et 500 g. crème de marrons. Mêler blancs et chocolat ; puis verser dans la carapace et mettre 10 à 12 h. au frigo.



Truffles

300 g. de chocolat fondu (amer)

2 cuillerées à soupe de beurre

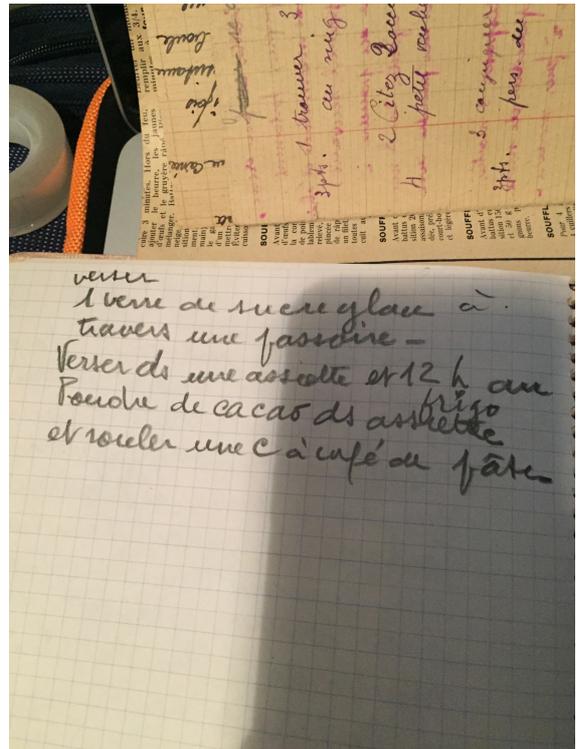
1 cuillerée à soupe de crème

2 cuillerées à soupe de rhum

Remuer hors bain-marie.

Verser 1 verre de sucre glace à travers une passoire. Verser dans une assiette et [mettre] 12h. au frigo.

Poudre de cacao dans une assiette et rouler une cuillère à café ou XXXX



Soupe de céleri

6 personnes

1 ou 2 têtes de céleri

2 l. d'eau

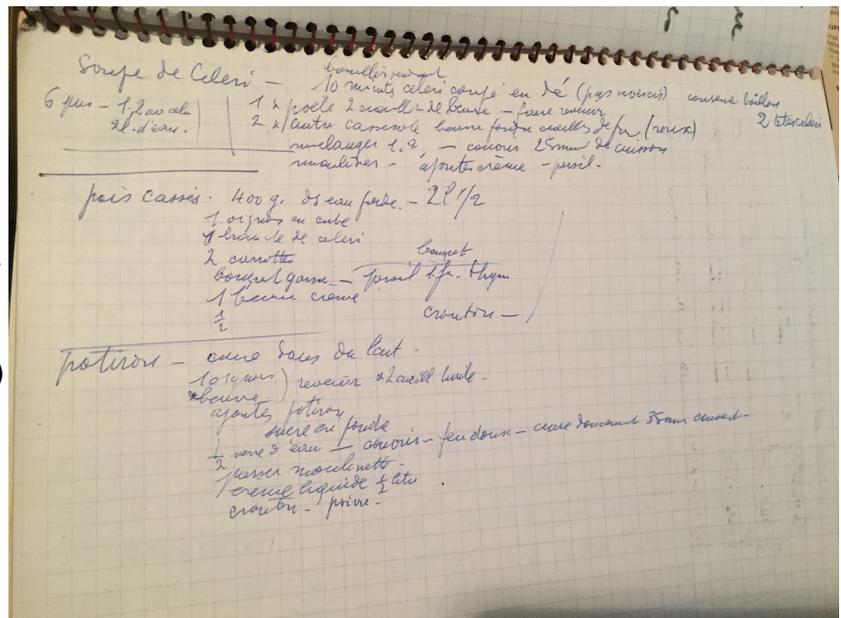
Bouillir 10 minutes le céleri coupé en dés

Conservé le bouillon.

1 poêlée 2 cuillerée de beurre – faire revenir

1 autre casserole – beurre fondu, 1 cuillerée de XXX (roux) Mélangé. Couvrir pour 25 minutes de cuisson.

Mouliner. Ajouter crème et persil.



Soupe de pois cassé

400 g. de pois cassé dans 2 l. et 1/2 d'eau froide.

1 oignon en cube

1 branche de céleri

2 carottes

Bouquet garni (persil et thym)

Beurre

Crème

Croutons

Soupe de potiron

10 g. de beurre (2 cuillerée à soupe).
Ajoutez potiron,
Sucre en poudre
½ verre d'eau
Crème liquide ½ l.
Croûton
Poivre

Cuire dans du lait à feu doux. Couvrir. Cuire doucement 35 minutes couvert. Passez à la moulinette.

Clafoutis

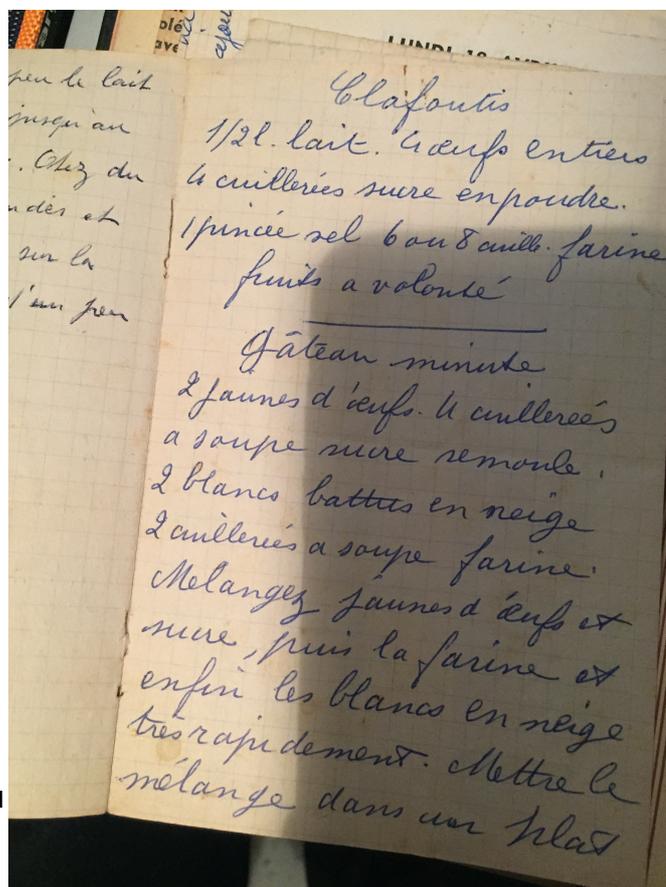
½ l. lait
4 œufs entiers
4 cuillerées de sucre en poudre
1 pincée de sel
6 ou 8 cuillerées de farine
Fruits à volonté

Gâteau minute

2 jaunes d'œufs
4 cuillerées à soupe de sucre semoule
2 blancs battus en neige
2 cuillerées à soupe de farine

Mélangez les jaunes d'œufs et le sucre, puis la farine et enfin les blancs en neige très rapidement. Mettre le mélange dans un plat beurré allant au four. Disposez sur cette pâte de fines tranches de pommes ou poires, saupoudrez de sucre et mettez au four.

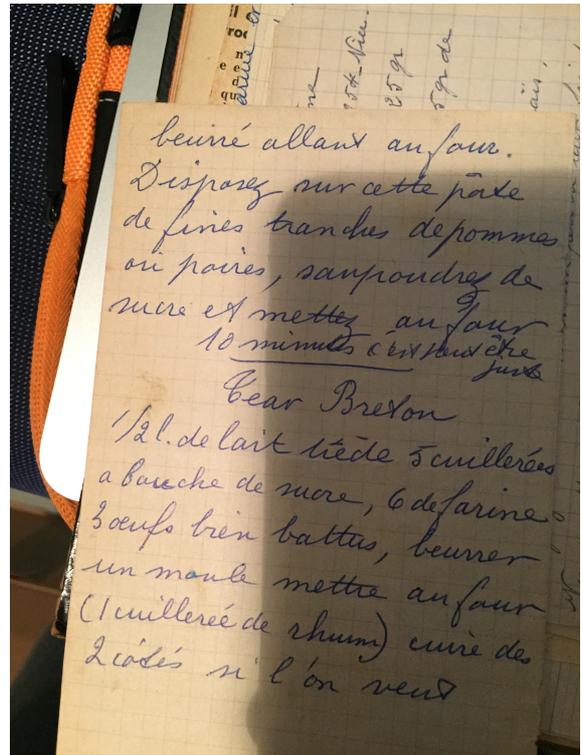
10 minutes c'est pour être juste.



Far breton

½ l. de lait tiède
5 cuillerées à soupe de sucre
6 autres de farine
3 œufs bien battus
(1 cuillerée de rhum)

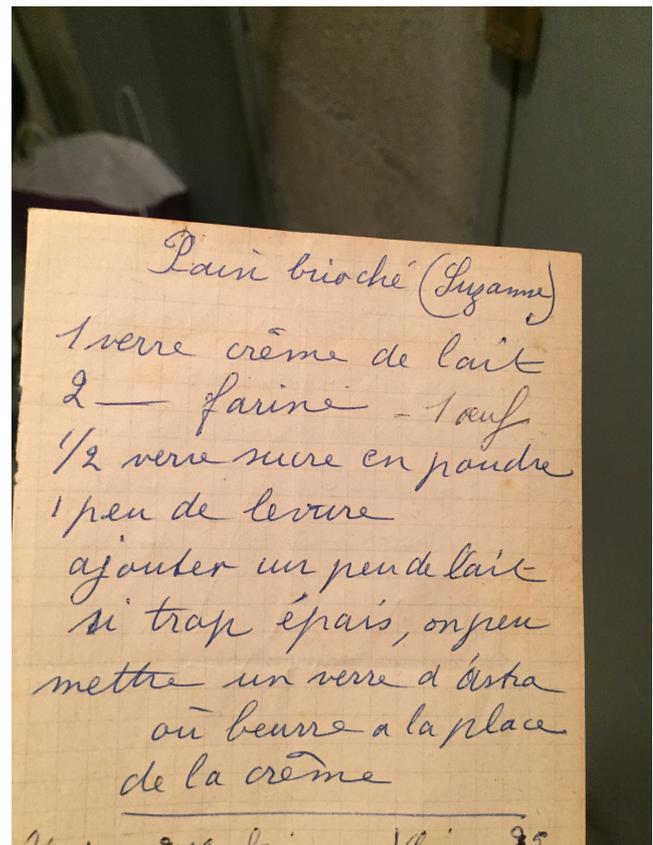
Beurrer un moule. Mettre au four. Cuire des 2 côtés si l'on veut.



Pain brioché

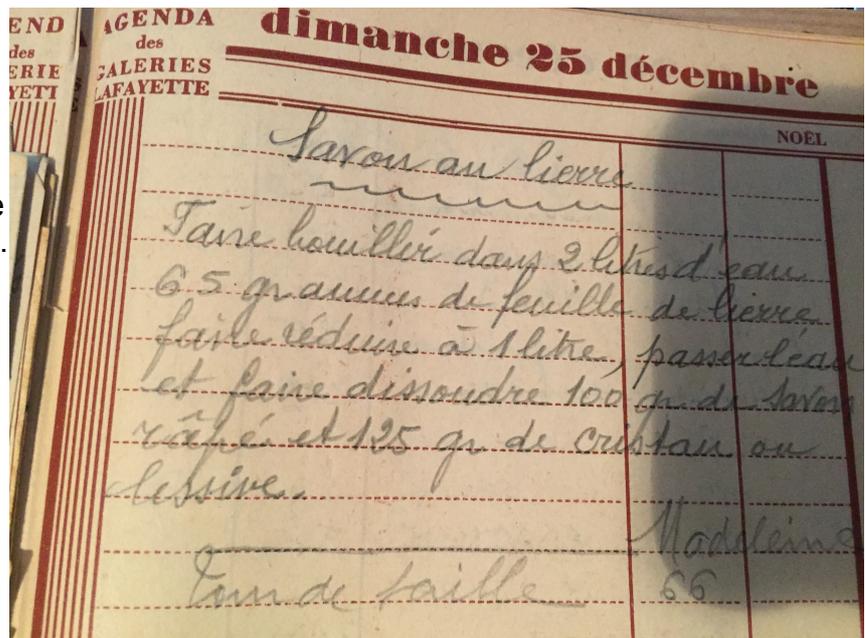
1 verre de crème de lait
2 verres de farine
1 œuf
½ verre sucre en poudre
1 peu de levure

Ajouter un peu de lait. Si trop épais, on peut
mettre un verre XXXXX ou du beurre à la
place de la crème.



Savon au lierre

Faire bouillir dans 2 litres d'eau 65 g. de feuilles de lierre. Faire réduire à 1 litre. Passer l'eau et faire dissoudre 100 g. de savon râpé et 125 g. de cristaux ou de lessive.



Tot-fait

Cuisson 15 minutes

2 œufs
150g de farine
35g de sucre
1/2 litre de lait
1 verre de rhum
une noix de beurre

Battez ensemble dans une terrine les œufs entiers, la farine, le sucre.

Ajoutez le lait petit à petit.

Terminez par le rhum.

Faites fondre le beurre dans un plat à feu, lorsqu'il est chaud, mais non coloré, versez la pâte et faites cuire dix minutes au four.

Servez chaud avec de la gelée de groseilles.

