

Pique-Nique 2014

Toutes les Recettes ou presque



[Accès Album](#)

RECETTE CLAFOUTIS (Michèle)



- 500 à 600 g de cerises noires (burlat par exemple) poids après dénoyautage.
- 3 œufs entiers
- 2 jaunes d'œufs
- 4 cuillères à soupe de farine tamisée
- 4 cuillères à soupe de sucre vanillé (7 sachets environ 35 gr)
- 35 cl de lait entier
- 35 cl de crème fleurette
- 30 gr de beurre
- 1 pincée de sel fin
- Sucre glace

Dénoyauter les cerises équeutées et lavées puis les poêler au beurre et au sucre.

Réserver. Préparer une pâte à crêpes légère en mélangeant les œufs, les jaunes, la farine, le

sucré vanillé, le lait, la crème fleurette et le sel. Verser un peu de cet appareil dans une tourtière

préalablement beurrée et faire prendre rapidement à four chaud 200°, puis mélanger les cerises

au reste de la pâte et verser tout sur le socle précuit en parsemant la surface de quelques noix de

beurre. Cuisson et service identiques à ceux du clafoutis original.

Cuire au four 25 minutes à 200°C.

Du lapin en gelée au poulet en gelée (Eric)



1 lapin coupé en morceaux
3 gros oignons
5 tranches de lard nature
1 paquet de gelée en poudre
thym, feuilles de laurier, persil
sel et poivre
vin blanc sec

- 1 Placer au fond d'une terrine une couche d'oignons coupés en rondelles.
- 2 Placer ensuite quelques morceaux de lard puis un peu de thym et 1 ou 2 feuilles de laurier. Saler et poivrer.
- 3 Placer quelques morceaux de lapin. Recommencer ensuite l'opération : 1 couche d'oignons, 1 de lard, thym, laurier, sel et poivre, et ainsi de suite jusqu'en haut de la terrine. Toujours finir par une couche d'oignon.
- 4 Arroser la préparation de vin blanc sec (1/2 l maximum).
- 5 Mettre le couvercle sur la terrine et cuire au four sur thermostat 6 soit 180°C, au bain-marie, environ 2h15.
- 6 Extraire du four. Préparer dans une casserole 1/2 l de gelée à partir du sachet. Ciseler un peu de persil dans la gelée tiède.

1 kilo de blancs de poulet
250 g d'échalotes
Des tranches de jambon fumé et de bacon gelée en poudre ou en feuilles (1/2 litre mini)
thym, feuilles de laurier, persil, menthe
1 carotte et 1 citron
sel et poivre
vin blanc sec

- 1 Placer au fond d'une terrine une couche d'échalotes coupées en rondelles.
- 2 Placer ensuite quelques morceaux de jambon et de bacon puis un peu de thym et 1 ou 2 feuilles de laurier. Saler et poivrer.
- 3 Placer quelques morceaux de poulet. Recommencer ensuite l'opération : 1 couche d'échalotes, 1 de jambon et bacon, thym, laurier, sel et poivre, et ainsi de suite jusqu'en haut de la terrine. Toujours finir par une couche d'oignon. Décorer avec des rondelles de carottes et de citron.
- 4 Arroser la préparation de vin blanc sec (au jugé – faut qu'ça trempe) buvez un coup, fait soif la d'dans !).
- 5 Mettre le couvercle sur la terrine et cuire au four sur thermostat 6 soit 180°C, au bain-marie, environ 2h15, allons finir la toubeille on l'a bien rémit-mirét-on l'a pas volé !
- 6 Extraire du four. Préparer la gelée avec du jus de cuisson prélevé sans anesthésie dans la cocotte. Ciseler un peu de persil de menthe dans la gelée

<p>Vider de la terrine une grosse partie du jus de cuisson et la remplacer par la gelée préparée. Laisser refroidir et mettre au frigo au moins 24 h avant de déguster. Pour finir... S'accompagne en général de frites et d'un bon rosé ou du vin blanc restant.</p>	<p>tiède. Ajouter la gelée préparée Laisser refroidir et mettre au frigo au moins 24 h avant de déguster. Pour finir... S'accompagne en général de frites et d'un bon rosé (y'a pu d'bin vlan d'abord !) Pourquoi pas un peu d'estragon...</p>
--	---

Cake au chèvre, aux figes et au miel



(Le Marmiton)

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 3 œufs
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure
- 10 cl d'huile de tournesol
- 13 cl de lait entier ou demi-écrémé
- 100 g de gruyère râpé
- 3 cuillères à soupe de miel
- 4 rocamadours ou une buchette de chèvre (environ 150 g)
- 120 g de figes séchées
- 2 pincées d'herbes de Provence
- sel et poivre du moulin

Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Dans un saladier, mélanger les œufs, la farine, la levure et le miel.

Incorporer l'huile petit à petit puis le lait préalablement réchauffé 1 minute au micro-ondes.

Ajouter le gruyère.

Saler, poivrer.

Incorporer à la base le fromage de chèvre coupé en gros dés, les figes coupées en

petits morceaux et les herbes.

Verser la préparation dans un moule à cake et mettre au four pendant 45 minutes.

Démouler tiède.

Remarques :

Le cake est encore meilleur quand il est dégusté chaud !

La Teurgoule (Joel)

La Teurgoule ou riz au lait au four



Préparation : 2 mn | **Cuisson** : 350 mn | **Difficulté** : Facile

Joel nous communique : "Malheureusement la recette de la Teurgoule, comme celle du Coca-Cola, est jalousement gardée depuis des siècles.

Ayant été intronisé Chevalier de la Teurgoule, je me suis engagé à ne pas la diffuser.

Néanmoins je vous adresse ci-après une recette "générique".

Pour 5 personnes

Ingrédients:

- 2l de lait entier
- 180 g de riz rond
- 200g de sucre en poudre
- 50g de beurre (facultatif)
- 1 gousse de vanille
- 1 cuillère à café de cannelle bien remplie
- 1 pincée de sel

Préparation :

Dans une jarre en grès, versez le riz, le sucre, le sel. Faire chauffer le lait dans une casserole avec la noix de beurre

et la gousse de vanille fendue en deux. Ne pas faire bouillir.

Versez doucement le lait dans la jarre. Saupoudrez avec la cannelle.

Mettre au four à 125° pendant environ 6h à 7h.

A déguster tiède ou froid

