Oui, nous sommes prêts à le reconnaître. Nous sommes parfois un peu vaniteux et nous aimons nos propres idées.
Nous le concédons, pas toutes nos idées et Dieu merci, pas toujours. Mais cette idée de « livre de cuisine des cuisinistes » nous l'avons toujours trouvée et nous la trouvons encore bonne. Et c'est pourquoi le moment était venu pour nobilia de sortir un nouveau livre de cuisine.

Le thème principal de notre livre de cuisine « Mes recettes internationales » est bien sûr l'export, et ce pour de nombreuses raisons. D'une part, avec un taux d'export dépassant désormais les 45 pour cent, nous nous considérons comme une entreprise très internationale. D'autre part, c'était tout simplement le tour des collègues de l'export, car nos premiers livres de cuisine étaient uniquement édités en allemand. Et après tout, non seulement l'Europe, mais le monde entier, y compris nobilia, fait preuve d'une cohésion globale croissante.

Nous sommes ravis que vous fassiez partie de notre monde nobilia et espérons que vous prendrez beaucoup de plaisir à essayer nos recettes.

Oliver Streit | direction

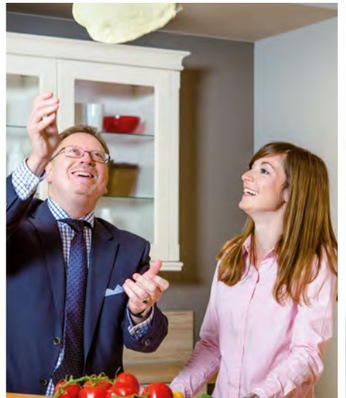
nobilia-Werke
J. Stickling GmbH & Co. KG | Waldstraße 53–57 | D-33415 Verl
Fon +49 (0) 5246 - 508 0 | Fax +49 (0) 5246 - 508 96 999
info@nobilia.de | www.nobilia.de

MES RECETTES INTERNATIONALES

nobilia

MES RECETTES INTERNATIONALES

Voyage gourmand à travers le monde de nobilia



MES RECETTES INTERNATIONALES

Voyage gourmand à travers le monde de nobilia®

nobilia®

vous souhaite beaucoup de plaisir avec ses recettes

SOMMAIRE

Introduction	4
Scandinavie	6
Grande-Bretagne	20
Pays-Bas et Belgique	34
Allemagne	48
France	62
Espagne	76
Italie	90
Autriche	104
Europe de l'Est et du Sud-Est	118
Émirats Arabes Unis	132
Chine	146
Index	158

INTRODUCTION

Oui, nous sommes prêts à le reconnaître. Nous sommes parfois un peu vaniteux (ok, même si notre photo pourrait faire penser le contraire….) et nous aimons nos propres idées.

Nous le concédons, pas toutes nos idées (et c'est bien ainsi) et Dieu merci, pas toujours. Mais cette idée de « livre de cuisine des cuisinistes » nous l'avons toujours trouvée et nous la trouvons encore bonne. Et c'est pourquoi après 2008, 2009 et 2012, le moment était venu pour nobilia de sortir un nouveau livre de cuisine.

Le thème principal de notre livre de cuisine « Mes recettes internationales » est bien sûr l'export, et ce pour de nombreuses raisons. D'une part, avec un taux d'export dépassant désormais les 45 pour cent, nous nous considérons comme une entreprise très internationale. D'autre part, c'était tout simplement le tour des collègues de l'export, car nos premiers livres de cuisine étaient uniquement édités en allemand. Et après tout, non seulement l'Europe, mais le monde entier, y compris nobilia, fait preuve d'une cohésion globale croissante. Ce qui était auparavant l'aventure d'une vie, fait désormais presque partie du quotidien.

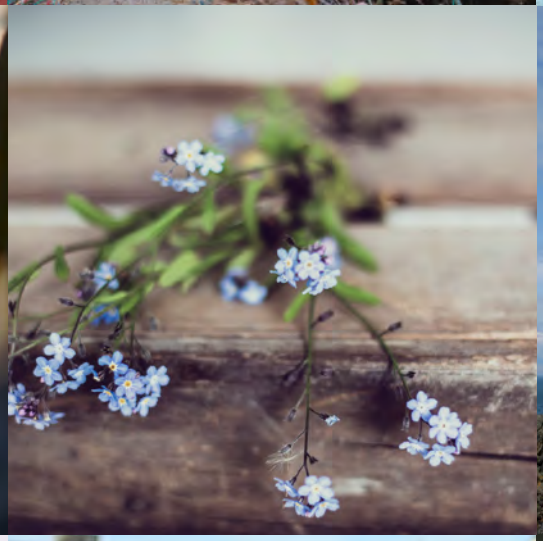
C'est donc avec plaisir que nos collègues de l'export se sont chargés de parrainer les recettes. La plupart de nos collègues sont bien sûr originaires du pays de leurs marchés, ce qui nous garantit l'authenticité des recettes. Mais là aussi, l'exception confirme la règle : Un observateur attentif va peut-être remarquer que notre équipe chinoise n'a pas vraiment l'air typiquement chinois. Pourtant la photo reflète la réalité, car ces collègues

travaillent jour après jour (sur place et à Verl) avec nos partenaires en Chine. Ce sont précisément ces expériences, ce quotidien parfois encore exotique qui créent un monde globalisé cohérent. Et naturellement, nos collègues se considèrent comme des « Chinois d'honneur » et veulent partager avec le reste du monde de nobilia l'esprit de leur patrie d'adoption. L'expérience de l'internationalité et cette cohésion croissante, qui sont particulièrement tangibles lors des salons et lors de notre propre salon à Verl, nous fascinent toujours comme au premier jour.

Nous sommes ravis que vous fassiez partie de notre monde nobilia et espérons que vous prendrez beaucoup de plaisir à essayer nos recettes.

Oliver Streit

Matthias Keudel



3200
TOCKHOLM

de g. Kristin Puchtinger, Heiko Rosenow, Trinidad de Cruz

SCANDINAVIE

Bienvenue dans le Grand Nord ! Au pays du soleil de minuit, des fjords profonds et de l'archipel de rêve. Les paysages scandinaves sont grandioses – les hommes vivent très près de la nature ici. Et c'est pourquoi leur cuisine est elle-même très influencée par ce dont la nature – et particulièrement la mer – regorge : de saumons, de harengs, de cabillauds et autres dans toutes leurs variétés ainsi que de gibier tels que l'élan et le renne des forêts avoisinantes. Ce sont les grands classiques de la cuisine scandinave. Notre sélection pour les jours courts et longs vous invite à découvrir ce monde merveilleux : régalez-vous !

Salade de harengs superposée

Préparée 1 ou 2 jours à l'avance et gardée au frais,
cette salade n'en sera que meilleure.

Pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

1	oignon doux, coupé en fines lamelles
250 g	de crème aigre
120 g	de yaourt nature
1 c. à s.	de jus de citron
1	pincée de sucre fin
2	pommes acidulées pelées, épépinées et coupées en lamelles
2	cornichons à l'aneth hachés
	sel et poivre noir du moulin
300 g	de filets de harengs marinés, égouttés
2	pommes de terre cuites et coupées en lamelles (optionnel)
1	betterave rouge, cuite et coupée en lamelles (optionnel)
1 c. à s.	d'aneth comme garniture

1. Recouvrez les oignons d'eau froide et laissez-les tremper 15 minutes. Égouttez-les bien, puis mélangez-les avec la crème aigre, le yaourt, le jus de citron et le sucre. Incorporez les pommes, les cornichons, salez et poivrez à volonté.

2. Mettez la moitié des filets de harengs dans un plat. Disposez la moitié des pommes de terre et la betterave rouge (le cas échéant) sur ceux-ci et recouvrez-les avec la moitié du mélange à base de crème. Procédez de la même façon avec les ingrédients restants.

3. Recouvrez hermétiquement la salade avec un film alimentaire et mettez-la au frais pendant 5 heures minimum. Garnissez d'aneth avant de servir. À déguster avec un bon pain de seigle et du beurre frais.

Saumon avec sauce yaourt-menthe

Un snack parfait en été : merveilleusement rafraîchissant et facile à préparer.

Pour 4 personnes

1. Préchauffez le four à 200 °C. Mélangez dans un saladier le vinaigre avec la menthe, le yaourt, le sel et le poivre.

2. Posez le saumon sur une grande feuille d'aluminium. Salez et poivrez le poisson, répartissez l'aneth et posez quelques tranches de citron. Refermez la feuille au dessus du saumon et formez une papillote. Posez la papillote sur une plaque de cuisson, faites cuire le poisson à four très chaud 20–25 minutes, puis laissez refroidir.

3. Mettez le saumon sur une assiette, nappez-le avec un peu de sauce et décorez de menthe. Présentez le reste de la sauce à côté. Servez avec une salade de concombre.

INGRÉDIENTS

2 c. à s.	de vinaigre de vin
2 c. à s.	de menthe hachée, plus des feuilles de menthe pour décorer
4 c. à s.	de yaourt grec
	sel et poivre noir du moulin
500 g	de filet de saumon sans la peau
1	poignée d'aneth, haché
1	citron bio, coupé en lamelles

Tentation de Jansson

Ce plat suédois, « Janssons frestelse », à base de pommes de terre ressemble à un gratin. Les bonnes quantités de crème et de beurre utilisées le rendent plutôt copieux mais lui donnent en même temps une saveur irrésistible. Les anchois ne doivent pas être confondus avec ceux d'Europe du sud qui sont très salés et marinés dans l'huile d'olive.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

1,2 kg	de pommes de terre à chair fondante
2	gros oignons
100 g	de beurre
2	boîtes de filets d'anchois (de 65 g poids égoutté ; comme Appetitsild)
400 g	de crème liquide
	sel
	poivre du moulin
3–4 c. à s.	de chapelure

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les dans le sens de longueur en lamelles de 3 mm. Recoupez les lamelles dans le sens de la longueur en fins bâtonnets. Mettez les bâtonnets dans un saladier rempli d'eau froide. Préchauffez le four à 200 °C, chaleur tournante.

2. Épluchez les oignons et coupez-les en petits dés. Faites chauffer 1–2 cuillerées à soupe de beurre dans une poêle et faites suer les dés d'oignon 4–5 minutes à feu moyen jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Pendant ce temps, retirez les filets d'anchois de la marinade et laissez égoutter. Battez la crème avec la marinade de poisson et si besoin, assaisonnez avec un tout petit peu de sel et de poivre.

3. Retirez les bâtonnets de pomme de terre de l'eau et égouttez-les sur un torchon propre. Beurrez légèrement un grand plat à gratin et disposez-y la moitié des pommes de terre en couches régulières. Répartissez les filets d'anchois et les oignons translucides dessus, puis faites une nouvelle couche avec le reste des pommes de terre. Versez la crème assaisonnée sur le tout. Faites fondre le beurre dans la poêle des oignons et ajoutez la chapelure en remuant. Répartissez le mélange beurre-chapelure uniformément sur le gratin. Faites cuire le gratin à four chaud environ 1 heure jusqu'à ce que la surface soit bien dorée et que les pommes de terre soient tendres. Si la surface brunit trop vite avant la fin de la cuisson, recouvrez le plat d'une feuille d'aluminium et réduisez la température à 180 °C.

4. Retirez le Janssons frestelse du four et servez-le directement dans le plat à gratin.

CONSEIL

Pour une variante un peu plus légère, remplacez 200 g de crème par 250 ml de lait.

Boulettes de viande suédoises accompagnées de sauce

Ces boulettes de viande sont un vrai régal. Traditionnellement, on les sert avec de la purée de pomme de terre et des airelles.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

Pour les boulettes de viande

450 g	de viande de porc hachée
75 g	de pain blanc émietté (ou de chapelure)
½	oignon, râpé et refroidi
1 c. à s.	de lait
1	œuf battu
1 c. à c.	de sucre
	sel et poivre noir du moulin
25 g	de beurre
1 c. à s.	d'huile de tournesol

Pour la sauce

1	bonne c. à s. de farine
250 ml	de fond de bœuf
1 c. à c.	de gelée de groseilles
1 c. à s.	de crème pour café

1. Dans un grand saladier, mélangez bien viande hachée, pain blanc émietté, oignon, lait, œuf, sucre, sel et poivre. Laissez reposer le mélange au frais pendant 1 heure au moins. Préchauffez le four à 150 °C.

2. Faites chauffer le beurre et l'huile dans une grande poêle. Les mains humides, formez des boulettes de la grosseur d'une noix avec le mélange de viande hachée. Faites revenir les boulettes en deux fois 10 minutes à feu doux en les retournant fréquemment jusqu'à ce qu'elles soient dorées de tous les côtés. Recouvrez les boulettes d'une grande feuille d'aluminium et gardez-les au chaud dans le four.

3. Pour préparer la sauce, retirez la poêle de la plaque de cuisson. Versez la farine et mélangez-la à la graisse de cuisson. Incorporez peu à peu le fond.

4. Remettez la poêle sur le feu et laissez mijoter la sauce jusqu'à ce qu'elle devienne onctueuse. Réduisez le feu. Ajoutez la gelée de groseilles et la crème pour café et laissez mijoter la sauce 2–3 minutes supplémentaires, rectifiez l'assaisonnement. Servez les boulettes avec la sauce, accompagnées d'une purée de pomme de terre.

Harengs grillés au beurre moutarde

Ici les harengs sont grillés et servis avec un beurre épicé. Vous pouvez également prendre des sprats, des maquereaux, des sardines ou des truites.

Pour 4 personnes

1. Préchauffez le four à température maximale sur la position grill. Essuyez les harengs avec du papier absorbant, badigeonnez-les d'huile, salez et poivrez légèrement. Recouvrez une plaque de cuisson d'une feuille d'aluminium, enduisez d'un peu de beurre et posez les harengs dessus.

2. Pour le beurre moutarde, mélangez le beurre mou avec la moutarde et le thym. Assaisonnez avec du jus de citron, très peu de sel et un peu de poivre.

3. Faites griller les harengs de chaque côté 2–3 minutes. Quand ils sont cuits, ils restent fermes sous une légère pression du doigt. Déposez ensuite les harengs sur un plat préchauffé et répartissez-y des petits morceaux de beurre moutarde. Garnissez de cresson et de tranches de citron et servez.

CONSEIL

Vous pouvez préparer le beurre moutarde 1 ou 2 jours à l'avance, l'envelopper dans du papier sulfurisé et le mettre au frais.

INGRÉDIENTS

8	harengs, prêts à cuire
1 c. à s.	d'huile neutre
	sel et poivre noir du moulin
	du beurre pour la feuille d'aluminium
120 g	de cresson pour décorer
	des tranches de citron pour garnir

Pour le beurre moutarde

75 g	de beurre mou
1 c. à s.	de moutarde de Meaux
1 c. à c.	de thym
	quelques gouttes de jus de citron
	sel et poivre noir du moulin

Pain de Noël scandinave

Comme la Christstollen allemande ou le Panettone italien, le « julebrød » se prépare aussi à l'avance : On le prépare jusqu'à un mois avant les fêtes. Bien emballé, il a alors assez de temps pour développer son plein arôme jusqu'à Noël. Il se conserve dans une boîte en fer.

INGRÉDIENTS

1	sachet de thé « English Breakfast Tea »
90 g	de raisins de Corinthe
90 g	de raisins secs
15 g	de levure fraîche ou 2½ c. à c. de levure sèche
530 g	de farine de blé (type 550), un peu plus pour saupoudrer
½ c. à c.	de cannelle en poudre
½ c. à c.	de clou de girofle en poudre
3 c. à s.	de sucre
1 c. à c.	de sel
2	œufs battus
125 g	de beurre mou, plus du beurre fondu pour beurrer le moule
50 g	d'écorces d'orange hachées
2 c. à s.	de sucre roux

Pour un moule à cake (23 x 12 x 7,5 cm)

1. Versez 300 ml d'eau bouillante sur le sachet de thé et laissez infuser pendant 5 minutes. Retirez le sachet. Versez le thé sur les raisins secs et les raisins de Corinthe et laissez les tremper 10–15 minutes. Puis égouttez, gardez le thé et réservez les fruits secs.

2. Délayez la levure fraîche dans un petit bol avec 4 cuillerées à soupe d'eau tiède. Passez la farine, la cannelle et les clous de girofle en poudre. (Si la levure sèche est utilisée, ajoutez-la ici.) Ajoutez le sucre et le sel. Creusez une fontaine au milieu. Versez le thé, les œufs et la levure et mélangez du bout des doigts. Incorporez la farine peu à peu jusqu'à obtenir une pâte molle et légèrement collante. Pétrissez la pâte sur un plan de travail fariné pendant 5–7 minutes jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique. Formez une boule.

3. Nettoyez le saladier et enduisez-le de beurre fondu. Roulez-y la pâte de manière à ce qu'elle soit légèrement graissée. Recouvrez le saladier d'un linge humide. Laissez lever la pâte dans un endroit chaud 1–1½ heure jusqu'à ce qu'elle double de volume.

4. Pétrissez ensuite rapidement la pâte et laissez-la lever encore 5 minutes. Incorporez enfin le beurre mou. Pétrissez la pâte sur le plan de travail 3–5 minutes jusqu'à ce qu'elle redevienne lisse, puis remettez-la à lever 5 minutes.

5. Beurrer un moule rectangulaire avec du beurre fondu. Incorporez les raisins secs, les raisins de Corinthe et les écorces d'orange à la pâte. Faites lever la pâte recouverte d'un linge encore une fois 5 minutes, puis abaissez-la en un grand carré de 25 x 20 cm sur un plan de travail fariné. Enroulez sur la longueur en pressant fermement, puis continuez à enrouler jusqu'à ce que le rouleau ait atteint environ 45 cm de longueur. Repliez la pâte en ame-

nant les deux extrémités au milieu par-dessus la nervure de sorte que la pâte tienne dans le moule. Déposez la pâte avec la fente vers le bas, recouvrez d'un linge sec et faites lever dans un endroit chaud environ 45 minutes jusqu'à ce que la pâte remplisse le moule.

6. Préchauffez le four à 200 °C. Badigeonnez la pâte avec de l'eau et saupoudrez uniformément de sucre roux. Laissez cuire la pâte à four chaud 15 minutes jusqu'à ce qu'elle lève et commence à brunir. Puis, réduisez la température du four à 180 °C et continuez à faire cuire le pain 45–50 minutes. Si la coloration est trop intense, couvrez le pain avec une feuille d'aluminium afin qu'il ne brûle pas. Un bol d'eau allant au four, posé sur la grille inférieure, empêchera le pain de se dessécher.

7. Démoulez le pain et donnez un coup sec sur son fond. Le son doit être creux et la croûte doit donner l'effet d'être croustillante lorsqu'on la presse légèrement. Laissez refroidir complètement le pain sur une grille, puis enveloppez-le dans une couche de feuille de papier sulfurisé et de film alimentaire et conservez-le dans une boîte hermétique. À consommer au petit déjeuner avec du beurre ou avec un fromage corsé pour un snack copieux.

Gâteau de crêpes suédois

Pour ce délicieux dessert, les crêpes doivent être très fines.
Ce gâteau est un joli dessert d'été, très apprécié des enfants.

Pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

Pour les crêpes

100 g	de farine tamisée
1 c. à c.	de sucre
	sel
2	œufs
200 ml	de lait, plus si besoin
50 g	de beurre fondu et refroidi

Pour la garniture et la décoration

200 g	de crème liquide
250 g	de crème fraîche
3 c. à s.	de sucre
½	paquet de sucre vanillé
250 g	de framboises
	sucre de glace pour saupoudrer

1. Pour les crêpes, mélangez farine, sucre et 1 pincée de sel. Creusez une fontaine au milieu. Ajoutez les œufs et 200 ml de lait. Mélangez le tout avec un fouet pour former une pâte lisse et incorporez 25 g de beurre. Faites lever la pâte, recouverte d'un linge, 30 minutes.

2. Mettez ensuite un peu de beurre dans une poêle et faites-le chauffer. Par crêpe, répartissez 2–3 cuillerées à soupe de pâte dans la poêle en l'inclinant dans tous les sens. Faites cuire la crêpe 1 minute, retournez-la avec une spatule, faites cuire l'autre côté 1 minute, retirez de la poêle. Faites ainsi 6 crêpes en ajoutant du beurre si besoin. Laissez refroidir les crêpes.

3. Pour la garniture et la décoration : montez la crème en Chantilly, puis mélangez-la avec la crème fraîche, le sucre et le sucre vanillé. Réservez 4 cuillerées à soupe du mélange à base de crème pour la décoration. Mettez une poignée de framboises de côté. Écrasez légèrement les autres avec une fourchette, puis incorporez-les délicatement au mélange à base de crème.

4. Mettez une crêpe sur un plat à gâteau, étalez un cinquième de la crème, puis couvrez d'une deuxième crêpe. Continuez à superposer jusqu'à épuisement des crêpes et de la crème. Décorez le gâteau avec la crème restante et les framboises entières, saupoudrez de sucre glace et servez.

CONSEIL

On peut varier le gâteau de crêpes à l'infini. Essayez-le par exemple avec des fraises coupées en morceaux, des myrtilles ou avec de la compote d'airelles.

Roulés à la cannelle

Pour bien commencer la journée : préparez les roulés la veille, laissez-les reposer pendant la nuit et faites-les cuire pour le petit-déjeuner. Les roulés à la cannelle, emballés hermétiquement, conserveront leur fraîcheur pendant deux jours.

INGRÉDIENTS

125 ml	de lait
100 g	de beurre mou, plus du beurre fondu pour graisser le moule
1	cube de levure (42 g)
50 g	de sucre
500 g	de farine, un peu plus pour le travail
1 c. à c.	de sel
1	œuf
2	jaunes d'œuf

Pour la garniture et pour badigeonner

3 c. à s.	de cannelle en poudre
100 g	de sucre blond muscovado
25 g	de beurre fondu
1	œuf, battu
4 c. à s.	de sucre

Pour un moule démontable (30 cm Ø)

1. Faites chauffer le lait et le beurre avec 125 ml d'eau jusqu'à ce que le beurre fonde. Laissez refroidir le mélange, puis délayez-y la levure et ajoutez 1 cuillerée à soupe de sucre.

2. Mélangez la farine, le sel et le reste du sucre dans un grand saladier. Creusez une fontaine au milieu et versez-y le lait et la levure. Ajoutez 1 œuf et les jaunes d'œuf et mélangez le tout en une pâte. Pétrissez la pâte 10 minutes sur un plan de travail. Si elle est trop collante, ajoutez un peu de farine. Beurrez un saladier au pinceau. Mettez-y la pâte. Faites lever la pâte, recouverte d'un linge, 2 heures dans un endroit chaud.

3. Pour la garniture : mélangez 2 cuillerées à soupe de cannelle avec le sucre muscovado.

4. Pétrissez à nouveau la pâte levée, puis abaissez-la en un rectangle d'environ 40 x 30 cm. Enduisez le rectangle de pâte avec 25 g de beurre fondu et saupoudrez de sucre cannelle. Laissez sur un côté long un bord d'un cm et badigeonnez-le au pinceau avec l'œuf battu. Enfoncez le sucre cannelle dans la pâte avec la paume de la main. Enroulez la pâte vers le bord badigeonné sans trop serrer. Découpez le rouleau ainsi obtenu en 10–12 tranches sans exercer de pression afin d'obtenir 10–12 rouleaux.

5. Beurrez le moule. Posez-y les roulés, couvrez et laissez-les lever 1–2 heures.

6. Préchauffez le four à 180 °C. Enduisez les rouleaux d'œuf battu et faites-les cuire à four chaud 25–30 minutes. Puis, faites chauffer 2 cuillerées à soupe de sucre dans 3 cuillerées à soupe d'eau jusqu'à ce qu'il soit dissous. Enduisez les viennoiseries de ce mélange. Saupoudrez le reste du sucre et de la cannelle, puis sortez-les du moule et disposez-les sur une grille.

'A DAZZLING
WHITE HIT'
PALACE THEATRE

FISH
&
CHIPS

TELEPHONE

GRANDE-BRETAGNE

Des falaises abruptes dominant la mer, de verts paysages légèrement vallonnés, des montagnes escarpées ou des marais battus par les vents : ce sont tous les visages de la Grande-Bretagne ! Au niveau gastronomique, le Royaume-Uni a également des surprises en réserve. C'est le mélange de plats copieux comme par exemple le fameux English Breakfast, le Roastbeef du dimanche ou des gratins comme le Fisherman's Pie et d'influences multiculturelles qui caractérise aujourd'hui la cuisine britannique. Laissez-vous inspirer par nos plats traditionnels préférés et offrez-vous une vraie petite pause l'après-midi pour le « cream tea », de préférence avec des scones sortant du four. It's tea time !

de g. Margarita Paul, Charles Thomas, Helena Meier

Chaussons de Cornouailles

Ces « cornish pasties » étaient à l'origine un casse-croûte pour les travailleurs agricoles. Ils les mangeaient avec leurs doigts sales en les tenant par le large bord de pâte qu'ils jetaient ensuite. On peut conserver ces chaussons jusqu'à 2 jours au réfrigérateur.

Pour 4 chaussons

INGRÉDIENTS

Pour la pâte

100 g	de saindoux frais, coupé en dés
50 g	de beurre frais, coupé en dés
300 g	de farine, un peu plus pour saupoudrer
½ c. à c.	de sel
1	œuf battu pour badigeonner

Pour la garniture

250 g	de bavette, coupée en dés de 1 cm
80 g	navet, épluché et coupé en dés de 5 mm
100 g	de pommes de terre à chair ferme, coupées en dés de 5 mm
1	gros oignon, finement haché
	quelques gouttes de sauce Worcester
1 c. à c.	de farine
	sel et poivre noir du moulin

1. Pour la pâte : malaxez délicatement le saindoux, le beurre et la farine jusqu'à obtenir une poudre grossière. Ajoutez du sel et de l'eau froide et malaxez pour obtenir une pâte lisse. Pétrissez rapidement la pâte sur le plan de travail, enveloppez-la dans un film alimentaire et mettez-la au frais 30 minutes.

2. Préchauffez le four à 190 °C. Mélangez tous les ingrédients pour la garniture dans un saladier, salez et poivrez copieusement.

3. Abaissez la pâte à 5 mm d'épaisseur sur le plan de travail préalablement fariné. Avec une petite assiette ou une soucoupe, découpez 4 cercles (d'environ 15 cm Ø) dans la pâte et étalez à nouveau la pâte restante. Pliez les cercles et ouvrez-les à nouveau de façon à obtenir une légère marque au milieu. Déposez un quart de la garniture sur chaque cercle en laissant tout autour un bord de 2 cm de large.

4. Badigeonnez les bords de la pâte avec l'œuf battu. Rabattez-les par-dessus la garniture en pinçant pour les souder. Arrondissez au doigt pour obtenir un joli bord. L'opération terminée, badigeonnez les chaussons avec un peu d'œuf battu.

5. Faites dorer les chaussons à four très chaud 40–45 minutes. Laissez-les refroidir au moins 15 minutes, puis servez-les tièdes ou froids.

Saucisses en pâte

Le « toad in the hole » est un plat anglais traditionnel, aussi apprécié des enfants que des parents. Il s'agit de savoureuses saucisses cuites au four dans une pâte à crêpes.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

125 g	de farine
1	pincée de sel
2	œufs
300 ml	de lait
2 c. à s.	d'huile neutre
8	petites saucisses de porc épaisses

1. Pour la pâte : tamisez la farine et le sel dans un saladier. Creusez une fontaine au milieu, versez-y les œufs et un peu de lait. Mélangez au fouet en incorporant la farine peu à peu. Versez le reste du lait et mélangez le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laissez reposer pendant au moins 30 minutes.

2. Préchauffez le four à 220 °C. Mettez quelques gouttes d'huile dans un plat allant au four. Ajoutez les saucisses, faites-les revenir dans l'huile chaude, puis faites-les cuire 5–10 minutes à four chaud jusqu'à ce qu'elles dorent et que l'huile soit très chaude.

3. Réduisez la température du four à 200 °C. Versez délicatement la pâte autour des saucisses et continuez à la faire cuire au four 30 minutes jusqu'à ce qu'elle monte, soit dorée et croustillante. Servez immédiatement le « toad in the hole ». À servir avec de la sauce aux oignons, des légumes verts et de la moutarde à l'ancienne.

Fisherman's Pie

Ce plat traditionnel se prépare avec de l'églefin, mais tout autre poisson à chair blanche convient tout aussi bien. Accompagné de brocolis ou de petits pois frais cuits à la vapeur, il offrira un dîner équilibré.

Pour un moule à tarte (contenu 2 l)

INGRÉDIENTS

Pour la couche aux pommes de terre

625 g	de pommes de terre, lavées, épluchées et coupées en morceaux
	sel
4 c. à s.	de lait
60 g	de beurre
	poivre noir du moulin

Pour la farce

1 l	de lait
10	grains de poivre
2	feuilles de laurier
1	petit oignon, coupé en quatre
750 g	d'églefin sans peau, coupé en morceaux
90 g	de beurre et un peu de beurre fondu pour graisser le moule
60 g	de farine
	sel et poivre noir du moulin
4–5 c. à s.	de persil haché
125 g	de crevettes cuites, épluchées et vidées
3	œufs durs, épluchés et grossièrement hachés

1. Pour la couche aux pommes de terre : faites cuire les pommes de terre 15–20 minutes dans de l'eau bouillante salée. Égouttez-les bien dans une passoire, remettez-les dans la casserole et écrasez-les. Faites chauffer le lait dans une petite casserole. Ajoutez le beurre, le sel et le poivre. Incorporez le mélange aux pommes de terre et fouettez le tout à feu moyen 2–3 minutes jusqu'à obtenir une purée légère. Vérifiez l'assaisonnement et réservez.

2. Pour la farce : mettez le lait et les grains de poivre, le laurier et l'oignon dans une casserole et faites-les cuire jusqu'à ébullition, retirez du feu et laissez reposer environ 10 minutes avec un couvercle à température ambiante. Posez le filet de poisson dans le lait et remettez la casserole sur le feu. Laissez mijoter le tout avec un couvercle 5–10 minutes selon l'épaisseur des filets, ils devraient pouvoir s'effeuiller facilement avec une fourchette. Dressez le poisson sur un grand plat, laissez-le refroidir et s'effeuiller. Réservez le lait.

3. Faites fondre le beurre à feu moyen dans une casserole. Incorporez la farine et faites-la roussir 30–60 secondes. Retirez du feu, versez le lait préalablement passé et mélangez. Remettez la sauce sur le feu et continuez à battre jusqu'à ce qu'elle bouille et devienne crémeuse. Salez et poivrez la sauce et laissez-la mijoter 2 minutes. Incorporez le persil.

4. Préchauffez le four à 180 °C. Enduisez le moule de beurre fondu. Étalez un tiers de la sauce sur le fond du moule et répartissez-y uniformément le poisson. Couvrez avec le reste de la sauce, puis disposez régulièrement les crevettes. Parsemez d'œufs hachés.

5. Étalez délicatement la purée de pomme de terre sur la farce. Faites cuire la tourte à four très chaud 20–30 minutes jusqu'à ce que le dessus soit doré et que la sauce fasse des bulles. Servez très chaud.

Roastbeef et Yorkshire pudding

Very british ! Le roastbeef accompagné de Yorkshire pudding et d'une sauce relevée est le repas dominical anglais par excellence.

Pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

Pour le roastbeef

1,5 kg	de roastbeef
	sel et poivre noir du moulin
1 c. à s.	d'huile d'olive
2 c. à s.	de graisse de bœuf ou de beurre clarifié (au choix)
2 c. à s.	de farine
300 ml	de fond de bœuf ou de légumes

Pour le Yorkshire pudding

125 g	de farine
	sel
2	œufs
300 ml	de lait
1–2 c. à s.	d'huile de tournesol ou de germe de mais

1. Préchauffez le four à 200 °C. Pour le roastbeef, salez et poivrez la viande. Chauffez l'huile dans une poêle de taille moyenne, à fond épais. Posez-y la viande et faites-la revenir de tous les côtés.

2. Mettez le roastbeef à four très chaud dans un plat profond et faites-le cuire 20 minutes. Puis, réduisez la température du four à 160 °C et continuez la cuisson. Au bout d'une heure 10 il est « rare » (saignant), après 1 heure 25 « medium rare » (à point), c.a.d. uniquement rouge au centre.

3. Pendant que la viande cuit, tamisez la farine dans un saladier pour le Yorkshire pudding. Ajoutez une prise de sel. Creusez une fontaine au milieu, versez-y les œufs et un peu de lait. Mélangez avec une cuillère en bois les œufs et le lait, puis ajoutez peu à peu la farine et la moitié du lait restant. Dès que la farine a été incorporée, ajoutez le reste du lait et battez la pâte au fouet jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Mettez la pâte dans un saladier et laissez-la refroidir 30 minutes.

4. Sortez le roastbeef cuit du four et dressez-le sur un plat préchauffé. Recouvrez-le d'une feuille d'aluminium et laissez-le reposer au moins 20 minutes, afin qu'il reste juteux. Entretemps, augmentez la température du four à 220 °C et repartissez l'huile destinée au Yorkshire pudding dans les 6 alvéoles d'une plaque à muffins. Mettez le plat 5 minutes à four très chaud jusqu'à ce que l'huile fume, puis retirez-le. Mélangez à nouveau la pâte, puis répartissez-la dans les alvéoles. Faites cuire à four très chaud 20–30 minutes jusqu'à ce que les puddings soient levés et bien dorés.

5. Pendant que la viande repose et que les puddings cuisent, préparez la sauce du rôti en mettant le plat de cuisson sur le feu et en y faisant chauffer le jus du rôti. Vous pouvez éventuellement rajouter de la graisse de bœuf ou du beurre clarifié. Ajoutez la farine en remuant et faites-la roussir. Versez le fond petit à petit pour obtenir une sauce. Incorporez délicatement le jus de viande du roastbeef.

6. Coupez la viande après le temps de repos et servez-la avec la sauce et le Yorkshire pudding. Vous pouvez également servir avec des légumes à la vapeur et une sauce aux oignons.

CONSEIL

Pour une véritable sauce aux oignons britannique, faites chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile dans une petite poêle anti-adhésive. Ajoutez 3 oignons rouges (coupés en fines lamelles) et faites-les revenir 5 minutes. Réduisez la température et laissez-les mijoter avec un couvercle 30 minutes en remuant de temps en temps. Puis, ajoutez 2 cuillerées à soupe de farine aux oignons et faites roussir 2 minutes à feu moyen en remuant. Incorporez peu à peu 300 ml de bouillon de légumes sans cesser de remuer. Rectifiez l'assaisonnement avec du sel, du poivre et éventuellement quelques gouttes de vin rouge.

Gâteau à la banane

L'association banane, chocolat et caramel a toujours eu un grand succès en Angleterre. Quand vous aurez goûté à la « Banoffee Pie », vous comprendrez pourquoi !

Pour un moule démontable (22 cm Ø)

INGRÉDIENTS

250 g	de petits-beurre à la farine complète
100 g	de beurre fondu et refroidi

Pour le caramel

50 g	de beurre
50 g	de sucre blond muscovado
400 g	de lait condensé sucré

Pour la garniture

2	grosses bananes bien mûres
250 g	de crème liquide, battue en Chantilly
	chocolat noir, râpé et en copeaux pour décorer

1. Garnissez le moule de papier sulfurisé. Mettez les biscuits dans un sachet de congélation et écrasez-les finement au rouleau à pâtisserie. Mélangez ensuite les miettes au beurre fondu et foncez le moule. Recouvrez d'un linge et mettez au frais (1 heure).

2. Pour le caramel : faites fondre à feu moyen le beurre et le sucre dans une petite casserole à fond épais. Versez le lait concentré et portez le mélange à ébullition. Laissez mijoter 2–3 minutes de plus sans cesser de remuer jusqu'à ce que le mélange épaississe et prenne une couleur blond clair. Répartissez le mélange caramel sur le fond à base de biscuit et laissez-le durcir.

3. Dès que la couche de caramel est dure, démoulez la tarte et dressez-la sur un plat à gâteau. Coupez les bananes en biais, en rondelles de 5 mm environ, et disposez-les sur la couche de caramel.

4. Avec une spatule en bois, étalez la crème Chantilly uniformément sur les bananes coupées en rondelles. Décorez la pie avec du chocolat râpé et en copeaux.

CONSEIL

Le fond de tarte et la couche de caramel durcissent bien au réfrigérateur, mais sortez la tarte 30 minutes avant d'y ajouter les rondelles de bananes et la Chantilly. Elle sera plus facile à couper. Enveloppée dans un emballage hermétique, elle se conserve 2 jours au réfrigérateur.

Pudding vapeur au sirop

Le dessert de dernière minute idéal ! Il se prépare très facilement avec quelques ingrédients usuels.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

120 g	de beurre et un peu pour graisser le moule
5 c. à s.	de golden syrup (sirop blond de sucre de canne)
1 c. à s.	de chapelure
120 g	de sucre
	zeste râpé d'un citron bio
2	œufs battus
120 g	de farine
1 c. à c.	de levure chimique
1 c. à c.	de gingembre en poudre
60 ml	de lait environ

1. Beurrez un moule à pudding (1,5 l). Versez-y 2 cuillerées à soupe de sirop et parsemez de chapelure. Remplissez une grande casserole d'un quart d'eau et portez à ébullition.

2. Mélangez le beurre et le sucre dans un saladier jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. Ajoutez le zeste de citron, puis incorporez délicatement les œufs battus l'un après l'autre. Mélangez la farine avec la levure chimique et le gingembre, tamisez dans un saladier et incorporez-les au mélange crémeux. Ajoutez du lait jusqu'à ce que le mélange tombe en gouttes de la cuillère.

3. Remplissez le moule à pudding avec le mélange. Posez deux morceaux de papier sulfurisé et un morceau de feuille d'aluminium par-dessus et fixez-les avec de la ficelle à rôti.

4. Déposez le moule dans la casserole d'eau bouillante en veillant à ce que l'eau ne puisse pas déborder dans le moule. Faites cuire le pudding à la vapeur avec un couvercle 90 minutes en rajoutant de l'eau si besoin.

5. Peu avant de servir, faites chauffer le reste du sirop dans une petite casserole. Démoulez le pudding et nappez-le de sirop chaud. Servez avec une crème anglaise, de la crème Chantilly ou de la glace à la vanille.

Scones au babeurre

On sent que l'heure du thé approche ! Ces scones légers, tout chauds sortis du four, au goût délicat de babeurre, se font en un tour de main. On les sert avec du thé, du beurre, et de la confiture ou de la « clotted cream », une crème jaune épaisse avec de fins grumeaux.

Pour 8–10 scones

INGRÉDIENTS

250 g	de farine de blé (type 550)
2 c. à c.	de levure chimique
½ c. à c.	de sel
2 c. à s.	de sucre
60 g	de beurre, un peu pour la plaque
175 ml	de babeurre, plus si besoin

1. Préchauffez le four à 220 °C. Tamisez la farine, la levure et le sel dans un saladier, incorporez le sucre. Ajoutez le beurre en le hachant rapidement avec deux couteaux pour l'incorporer aux autres ingrédients afin qu'il reste froid. Puis, malaxez rapidement le mélange jusqu'à obtenir une poudre grossière.

2. Versez lentement le babeurre en le mélangeant à la fourchette. Ne travaillez pas trop longtemps la pâte, sinon les scones seront durs et lourds. Si la pâte vous paraît trop sèche, ajoutez un peu de babeurre. Arrêtez de mélanger dès que la poudre grossière forme une pâte.

3. Puis, malaxez la pâte quelques secondes sur un plan de travail préalablement fariné. Elle ne doit pas devenir lisse ; plus elle reste grossière, plus les scones seront légers.

4. Abaissez la pâte en un cercle d'un cm d'épaisseur. Puis, découpez avec un emporte-pièce des grands cercles d'environ 7 cm de diamètre. Remettez la pâte en boule et continuez à découper des cercles jusqu'à épuisement de la pâte.

5. Disposez les scones sur une plaque graissée à 5 cm d'intervalle les uns des autres. Faites cuire à four très chaud 12–15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient levés et bien dorés. Mettez les scones dans une corbeille à pain et servez-les chauds.

Trifle aux cerises

Une recette que l'on peut varier et préparer avec d'autres fruits, comme par exemple des fraises, des myrtilles, voire des pêches en conserve.

Pour 4 personnes

1. Pour la crème anglaise : versez le lait dans une casserole. Fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur. Grattez-en l'intérieur pour en extraire les graines et ajoutez-les au lait avec le sucre. Faites presque bouillir le lait à petit feu. Entretemps, battez les jaunes d'œufs dans un saladier résistant à la chaleur.

2. Incorporez délicatement le lait bouillant aux œufs. Nettoyez la casserole, remplissez-la à moitié d'eau bouillante et posez-la sur le feu. Déposez le saladier dedans et remuez la sauce à petit feu avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'elle recouvre le dos de la cuillère. Retirez la sauce du feu et saupoudrez-la d'une cuillerée à café de sucre pour éviter la formation d'une peau. Réservez au frais.

3. Pendant ce temps, enduisez les moitiés de fond de génoise de confiture et posez-les l'une sur l'autre. Découpez en gros dés de 2,5 cm et disposez-les au fond du saladier (contenu 1,5 l). Mettez les framboises dans les interstices ou par-dessus. Répartissez uniformément les Amaretti émiettés, puis arrosez de quelques gouttes de Sherry. Versez la crème anglaise refroidie sur la génoise et les fruits. Laissez le saladier au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

4. Avant de servir, répartissez la crème Chantilly sur la crème anglaise et décorez le dessert avec des amandes effilées ou du chocolat.

VARIANTE

Pour un trifle au chocolat et à la banane, on peut remplacer la confiture de framboises par du chocolat à tartiner. Remplacez les framboises par 1 ou 2 bananes coupées en rondelles. Pour la sauce, ajoutez 200 g de chocolat noir en morceaux après avoir incorporé le lait bouillant aux œufs. Le chocolat fond pendant que l'on remue la sauce au bain-marie.

INGRÉDIENTS

Pour la crème anglaise

600 ml	de lait
1	gousse de vanille
2 c. à s.	de sucre fin, plus 1 c. à c. supplémentaire pour saupoudrer
4	jaunes d'œufs

De plus

250 g	de fond de génoise, coupé en deux horizontalement
110 g	de confiture de framboises
175 g	de framboises
4	Amaretti émiettés
100 ml	de Sherry Amontillado
300 g	de crème liquide, légèrement fouettée
2 c. à s.	d'amandes effilées ou de chocolat râpé pour la décoration

MASTERMIND
50 stuks
10

de g. Wim Vermoezen, Pierre-Alexandre Pensis, Juliane Müller, Geert de Keyzer

PAYS-BAS ET BELGIQUE

Bienvenue au pays des moulins, des polders et des digues ! Quand on traverse ce pays, on prend conscience, en voyant l'immensité des champs et des prairies, des origines de la cuisine néerlandaise. Parmi les plats traditionnels familiaux, on trouve des légumes et notamment des pommes de terre, appréciées sous toutes leurs formes, accompagnées de viande ou de poisson de la mer du Nord. Les nombreux marchés de fromages qui se tiennent dans des villes comme Edam ou Gouda témoignent aujourd'hui encore de la célèbre variété des fromages. Emportez nos recettes pour un voyage dans « notre » Hollande et « notre » Belgique – et régalez-vous !

de g. Marcel Esser, Peter Vergeer, Jasper Knoef

Gratin d'endives

Pour ce plat traditionnel, les endives baignent avec le jambon dans une sauce crémeuse et relevée. Une manière de faire aimer même aux enfants ce légume goûteux et amer.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

8	têtes d'endives, nettoyées
	beurre pour graisser le plat
1 c. à s.	de sucre
	sel et poivre blanc du moulin
8	tranches de jambon cuit
50 g	de gouda affiné, râpé

Pour la sauce béchamel

500 ml	de lait
1	oignon
1	feuille de laurier
6	grains de poivre
60 g	de beurre
30 g	de farine
	sel et poivre blanc du moulin
	noix de muscade râpée

1. Préchauffez le four à 180 °C. Mettez les endives dans un grand moule à gratin beurré ou dans des petits moules beurrés et assaisonnez de sucre, de sel et de poivre. Recouvrez les endives d'une feuille d'aluminium beurrée et enfoncez sur les côtés. Faites cuire les légumes 45–55 minutes, retournez-les de temps en temps. Quand le coeur des endives est tendre, mettez les légumes sur un plat et laissez-les refroidir. Nettoyez le grand moule ou les petits moules.

2. Pendant ce temps, pour la sauce béchamel : faites chauffer le lait avec l'oignon, la feuille de laurier et les grains de poivre sans les faire bouillir, puis laissez-les mijoter 10 minutes avec un couvercle à feu très doux. Faites fondre le beurre dans une deuxième casserole. Puis, faites roussir la farine sans cesser de remuer. Retirez le mélange farine-beurre du feu. Versez le lait préalablement passé et mélangez. Remettez sur le feu et laissez épaissir la sauce en remuant continuellement. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la muscade et laissez mijoter encore 2 minutes en remuant.

3. Préchauffez le four à 200 °C. Enveloppez chaque tête d'endive d'une tranche de jambon en laissant dépasser la pointe de l'endive. Posez les rouleaux dans le moule ou dans les petits moules beurrés. Nappez avec la sauce béchamel. Parsemez de fromage.

4. Faites gratiner les endives à four chaud 20–25 minutes jusqu'a ce qu'elles soient bien dorées et servez-les très chaudes. Servir avec des pommes vapeur et du persil.

Salade de harengs aux pommes de terre et à la betterave

Les harengs sont riches en graisse et contiennent beaucoup d'acides gras oméga-3. Cette salade rustique traditionnelle est donc bonne pour la santé.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

500 g	de pommes de terre à chair ferme, brossées ou pelées
	sel
4	betteraves de belle taille, cuites, pelées et coupées en dés
4	oignons nouveaux, coupés en rondelles
400 g	de harengs marinés (en bocal ; par exemple des harengs de Bismarck, des rollmops ou des maatjes), coupés en morceaux de 5 cm
	aneth pour garnir

Pour l'assaisonnement

150 g	de mayonnaise
1 c. à s.	de sauce raifort
1–2 c. à c.	de moutarde moyennement forte
	jus de citron (optionnel)
	sel et poivre noir du moulin

1. Faites cuire les pommes de terre 20–25 minutes dans de l'eau bouillante salée. Égouttez-les et coupez-les en rondelles épaisses. Mettez-les dans un saladier, ajoutez-y les betteraves et les oignons nouveaux et mélangez.

2. Pour l'assaisonnement : dans un deuxième saladier, mélangez la mayonnaise avec le raifort et la moutarde, rectifiez la sauce avec jus de citron, sel et poivre. Incorporez délicatement les pommes de terre, les betteraves et les oignons nouveaux.

3. Répartissez la salade de betterave dans quatre coupelles. Disposez les morceaux de poisson par-dessus et servez garni d'aneth.

CONSEIL

Préparez la salade de betterave 1–2 jours à l'avance ; couvrez-la et mettez-la au frais. Servez-la à température ambiante.

Tartare de harengs nouveaux

Pendant la saison des harengs nouveaux, qui commence au début de l'été, ne manquez pas de déguster cette spécialité néerlandaise. Car c'est à cette époque que les jeunes harengs ont un goût particulièrement doux.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

600 g	de filets de harengs nouveaux très frais, sans la peau
	poivre noir du moulin
4	citrons verts bio
1	petit piment rouge frais, épépiné et haché
4 c. à s.	d'huile d'olive
	sel (optionnel)
	quelques tiges de ciboulette, coupées en petits morceaux et/ou des feuilles de cresson pour garnir

1. Coupez les filets de harengs en petits morceaux et poivrez-les. Râpez le zeste de 2 citrons verts et réservez, presser le jus des 4 citrons verts et versez-le sur les dés de poisson. Couvrez les matjes et faites-les mariner au réfrigérateur.

2. Mélangez ensuite le piment avec le zeste du citron vert et l'huile. Laissez égoutter les dés de poisson dans une passoire puis mélangez-les avec l'huile pimentée et citronnée. Rajoutez du sel au besoin.

3. Servez le tartare de harengs dans des coupelles, garnissez de ciboulette (ou de cresson) et servez immédiatement.

Brochettes de poulet grillé à l'indonésienne

L'Indonésie actuelle appartenait aux colonies néerlandaises d' Extrême-Orient. Si cette époque est révolue, le goût des Néerlandais pour la cuisine indonésienne et ses spécialités demeure.

Pour 6 personnes

1. Coupez les blancs de poulet en fines lanières. Mettez tous les ingrédients nécessaires à la marinade dans un grand saladier et mélangez avec une cuillère. Ajoutez la viande et badigeonnez-la délicatement de marinade. Recouvrez d'un film alimentaire et mettez au réfrigérateur 3–12 heures. Faites tremper 18 pics en bois 30 minutes dans de l'eau.

2. Pour la sauce aux cacahouètes : faites chauffer l'huile dans une casserole. Faites-y revenir les cacahouètes à four moyen 3–5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Mettez les cacahouètes, l'oignon, l'ail, les flocons de piment, le gingembre, le sucre et le jus de citron dans un mixeur et réduisez en purée très lisse. Incorporez environ 375 ml d'eau chaude afin d'obtenir une sauce bien liquide. Portez cette sauce à ébullition sans cesser de remuer, puis laissez mijoter 2 minutes et rectifiez l'assaisonnement avec du sel et du poivre. Réservez au chaud.

3. Préchauffez le barbecue. Mettez sur chaque pic 3 lanières de viande en accordéon en le pivotant légèrement. Enduisez la grille d'huile et répartissez-y les brochettes de viande.

4. Faites griller les brochettes de viande à environ 5–7 cm de la source de chaleur jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Retournez-les et faites-les griller de l'autre côté. Dressez les brochettes sur des assiettes accompagnées de la sauce aux cacahouètes chaude. À servir avec du riz pilaf.

CONSEIL

Faites mariner les brochettes dès le matin pour les servir le soir.

INGRÉDIENTS

1,5 kg	de blancs de poulet
	huile pour la grille

Pour la marinade

3	échalotes, finement hachées
2	gousses d'ail, finement hachées
½ c. à c.	de piment en poudre
2 c. à c.	de coriandre en poudre
2 c. à c.	de gingembre en poudre
3 c. à s.	de sauce de soja
2 c. à s.	de vinaigre d'alcool
2 c. à s.	d'huile neutre

Pour la sauce aux cacahouètes

1 ½ c. à s.	d'huile neutre
175 g	de graines de cacahouètes non grillées, épluchées
½	oignon, coupé en lamelles
1	gousse d'ail, grossièrement hachée
½ c. à c.	de piment en flocons
2 c. à c.	de gingembre en poudre
1 c. à c.	de sucre roux
1 ½ c. à s.	de jus de citron
	sel et poivre noir du moulin

Filet de carrelet au lard

Le carrelet est particulièrement tendre, juteux et aromatique au printemps quand on peut l'acheter chez le poissonnier sous le nom de carrelet de mai.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

2 c. à s.	d'huile d'olive, un peu plus pour badigeonner
4	tranches de poitrine entre-lardée, en dés
3	oignons nouveaux, hachés
4	filets de carrelet de 175 g
	poivre blanc du moulin
50 g	de beurre
	jus de ½ citron de bonne taille
1 c. à s.	de persil haché

1. Préchauffez le four à 200 °C. Faites chauffer l'huile dans une poêle à fond épais, faites revenir la poitrine et les oignons nouveaux 2 minutes en remuant constamment. Mettez le carrelet dans la poêle, la peau côté fond, enduisez-le d'huile et poivrez-le.

2. Mettez la poêle 15 minutes au four et laissez-y cuire le poisson, enduisez d'huile encore une ou deux fois.

3. Dressez les filets sur des assiettes préchauffées. Retirez le lard et les oignons nouveaux de la poêle et réservez-les.

4. Faites fondre le beurre dans une petite casserole jusqu'à obtenir une couleur dorée. Ajoutez le jus de citron, les dés de poitrine et les oignons, puis mélangez avec le persil. Versez le beurre citroné sur les filets et servez le plat immédiatement. Servir avec des épinards frais.

Pannenkoeken au fromage et au lard

Le mélange de farine d'avoine et de farine de blé complète donne une note rustique à la pâte de ces crêpes, qui se marient très bien avec la garniture piquante au fromage et au lard. Mais aux Pays-Bas, on les aime aussi sucrées.

Pour 10 crêpes

1. Mélangez dans un saladier la farine d'avoine, la farine complète, la farine, le sel, la levure. Ajoutez 400 ml d'eau tiède et le lait et remuez jusqu'à obtenir une consistance épaisse. Couvrez la pâte et réservez-la 1–2 heures jusqu'à ce que de petites bulles se forment à la surface.

2. Faites fondre un peu de beurre dans la poêle. Dès qu'il mousse, mettez une louche de pâte dans la poêle et repartissez-la en tournant la poêle. Faites cuire la pâte 2 minutes, puis retournez la crêpe avec une cuillère en bois et laissez à cuire 2 minutes. Procédez de la même façon avec le reste de la pâte. Gardez les crêpes au chaud.

3. Pendant ce temps, préchauffez le grill à la température maximum et faites griller les tranches de lard.

4. Répartissez le fromage uniformément sur chaque crêpe. Placez la crêpe 1–2 minutes sous le grill jusqu'à ce que le fromage fonde. Posez ensuite 2 tranches de lard grillé sur le fromage. Roulez la crêpe et servez immédiatement.

INGRÉDIENTS

200 g	de farine d'avoine
100 g	de farine de blé complète
100 g	de farine
½ c. à c.	de sel
1	sachet de levure sèche
300 ml	de lait
	beurre pour la poêle

Pour la garniture

20	tranches de poitrine entre-lardée
250 g	de fromage râpé (par exemple Edamer)

Poisson croustillant avec frites et rémoulade

Aux Pays-Bas, « Kibbeling », le cabillaud en pâte croustillante et les délicieux bâtonnets de pommes de terre qui l'accompagnent, sont souvent servis avec une rémoulade relevée.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

Pour la rémoulade

125 g	de mayonnaise
1	œuf dur, épluché et haché grossièrement
1 c. à c.	de câpres
2	cornichons, en gros dés
1	petite échalotte, en petits dés
2–3 c. à s.	de persil haché
2–3 c. à s.	d'estragon haché

Pour les frites

6	pommes de terre épluchées (750 g environ)

Pour le poisson

1 c. à c.	de levure sèche
150 g	de farine
1 c. à s.	d'huile neutre
175 ml	de bière
30 g	de farine
4	filets de cabillaud (750 g) sans peau
1	blanc d'œuf

De plus

	sel et poivre noir du moulin
	huile de friture
	des tranches de citron pour servir

1. Pour la rémoulade : mélangez la mayonnaise avec l'œuf, les câpres, les cornichons, l'échalotte et les herbes. Salez et poivrez la rémoulade. Couvrez et conservez au frais jusqu'au moment de servir.

2. Coupez des tranches épaisses en haut, en bas et sur les côtés des pommes de terre pour en faire des cubes. Coupez les pommes de terre en bâtonnets de 1 cm de large. Faites-les tremper 30 minutes dans l'eau froide pour enlever l'amidon.

3. Pendant ce temps, pour le poisson : dissolvez la levure dans 4 cuillerées à soupe d'eau chaude pendant 5 minutes. Mettez la farine et une pincée de sel dans un grand saladier. Creusez une fontaine au milieu. Versez le mélange à base de levure, l'huile et deux tiers de la bière. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Incorporez rapidement le reste de la bière. Laissez reposer la pâte dans un endroit chaud 30–35 minutes jusqu'à ce qu'elle soit épaisse et mousseuse.

4. Pendant ce temps, chauffez l'huile de friture à 180 °C dans la friteuse. Égouttez les pommes de terre, mettez-les sur un papier absorbant et essuyez-les. Plongez le panier de la friteuse dans l'huile bouillante (pour que les pommes de terre n'accrochent pas). Sortez le panier. Mettez-y les pommes de terre et laissez-les cuire 5–7 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres et commencent à dorer. Sortez le panier, égouttez les pommes de terre au dessus de la friteuse, puis versez-les sur une assiette recouverte de papier absorbant.

5. Chauffez l'huile à 190 °C. Pour le poisson : mettez la farine sur une assiette, salez et poivrez. Roulez les morceaux de poisson dans la farine et pressez la farine avec les mains. Montez les blancs en neige. Incorporez délicatement les blancs en neige dans la pâte à frire avec une cuillère en bois. Plongez un morceau de poisson dans la pâte à l'aide d'une grande fourchette à deux dents, sortez-le et laissez-le s'égoutter au dessus du saladier. Faites frire les filets les uns après les autres, 6–8 minutes suivant leur taille, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Posez les morceaux de poisson sur du papier absorbant, recouvrez-les d'une feuille d'aluminium et gardez-les au chaud jusqu'au moment de servir.

6. Remettez les frites précuites dans le panier de la friteuse et faites-les cuire 1–2 minutes jusqu'à ce qu'elles soient très chaudes et dorées. Égouttez-les sur du papier absorbant. Servez le poisson croustillant avec des frites, de la rémoulade et des tranches de citron.

Riz au lait froid et sauce chaude aux fruits rouges

Une sauce aux fruits rouges chaude, légèrement acidulée, donnera un petit plus à ce délicieux dessert crémeux. Vous pouvez varier les fruits rouges au gré des saisons.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

Pour le riz au lait

800 ml	de lait
150 g	de riz Basmati
50 g	de sucre
250 g	de crème liquide
80 g	d'amandes, blanchies et émondées
1 c. à s.	de sherry doux
1	sachet de sucre vanillé

Pour la sauce

300 g	de fruits rouges mélangés (par exemple des groseilles ou des cassis, des framboises et/ou des mûres)
50 g	de sucre

1. Pour le riz au lait : mélangez dans une casserole à fond épais le lait, le riz et le sucre et portez à ébullition. Remuez bien pour éviter que le riz n'attache. Réduisez la température et laissez le riz cuire à petit feu 20 minutes environ en remuant constamment, jusqu'à ce qu'il soit cuit. Mettez le riz dans un saladier et laissez-le bien refroidir.

2. Battez la crème liquide en Chantilly et incorporez-la délicatement au riz refroidi.

3. Faites griller les amandes à feu doux dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Laissez-les refroidir et hachez-les finement. Incorporez les amandes, le sherry et le sucre vanillé au riz au lait et mettez-le au réfrigérateur au moins 3–4 heures, de préférence toute une nuit.

4. Pour la sauce : mélangez les fruits rouges avec le sucre et 1 cuillerée à soupe d'eau et laissez mijoter à petit feu 3–4 minutes jusqu'à ce que les fruits soient ramollis. Réduisez les fruits rouges en purée et passez-les au tamis. Versez la sauce chaude sur le riz au lait froid et servez immédiatement.

60
63

ALLEMAGNE

Les hauts sommets des Alpes, les paysages fluviaux bordés de châteaux, les forêts épaisses, les régions de lacs, les îles de la mer du Nord et de la Baltique : il y a tellement de choses à découvrir en Allemagne ! Et il en va de même pour sa cuisine : notre sélection, qui se compose de délicieux rôtis du dimanche, de plats traditionnels de tous les jours et de célèbres gâteaux, vous conduit dans différentes régions du pays et vous donne un aperçu de la cuisine traditionnelle allemande. Du rôti mariné rhénan aux roulades de chou frisé de Bade en passant par l'irrésistible gâteau de la Forêt-Noire, il y en a pour tous les goûts. Bonne dégustation !

de g. Andreas Klewe, Christina Stienhans, Jan Quathammer, Michael Zimmermann, Ralf Bornemann

Soupe de pommes de terre aux saucisses

Si vous voulez une version très rustique, ajoutez une bonne dose de bière à la soupe de pommes de terre avant de servir. Le houblon donne à la soupe un arôme amer et corsé.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

2 c. à s.	d'huile neutre
1	oignon, coupé en gros dés
600 g	de pommes de terre à chair fondante, pelées et coupées en gros dés
1	botte de légumes et aromates pour soupe, coupée
1	feuille de laurier
800 ml	de bouillon de légumes
1 c. à c.	de marjolaine séchée
200 g	de crème liquide
	sel et poivre noir du moulin
	noix de muscade râpée
4–8	saucisses de Francfort
1 c. à s.	de feuilles de marjolaine fraîche

1. Faites chauffer l'huile dans une grande casserole et faites revenir les oignons. Ajoutez les pommes de terre, les légumes et les aromates et la feuille de laurier et faites revenir rapidement le tout. Versez le bouillon de légumes. Laissez mijoter le tout 15 minutes à petit feu.

2. Retirez la feuille de laurier et passez la soupe au mixeur. Portez-la à nouveau à ébullition, parsemez de marjolaine. Affinez la soupe avec la crème et assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.

3. Coupez les saucisses en rondelles, mélangez-les à la soupe et réchauffez rapidement. Mettez la soupe dans des assiettes, décorez de feuilles de marjolaine fraîche et servez.

Salade de pommes de terre bavaroise

La version bavaroise de la salade de pommes de terre se prépare avec une vinaigrette et non pas avec une mayonnaise indigeste et se marie bien avec des nombreux plats. On peut varier la recette de base au gré de son imagination.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

750 g	de pommes de terre à chair ferme
	sel
4 c. à s.	d'huile neutre
1	oignon, coupé en petits dés
3 c. à s.	de vinaigre de vin blanc
250 g	de bouillon de légumes
1 c. à s.	de moutarde
	poivre noir du moulin
	quelques feuilles de mâche ou de la ciboulette ciselée pour garnir

1. Faites cuire les pommes de terre non épluchées pendant 20 minutes. Égouttez, laissez refroidir quelques minutes, puis épluchez-les. Laissez-les refroidir à nouveau quelques instants, coupez-les en rondelles et mettez-les dans un saladier.

2. Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites-y revenir les oignons. Versez le vinaigre et le bouillon de légumes, mélangez avec la moutarde et faites cuire le tout.

3. Versez la marinade chaude sur les pommes de terre et mélangez. Assaisonnez la salade de pommes de terre avec du sel et du poivre et laissez reposer 15 minutes. Garnissez au choix de mâche ou de ciboulette.

VARIANTES

Avec du concombre : en plus : partagez un concombre dans le sens de la longueur et coupez-le en tranches, incorporez à la salade et laissez reposer 15 minutes.

Avec de la roquette et du lard : en plus : faites revenir 150 g de lard fumé, coupé en petits dés, dans 1 cuillerée à soupe d'huile neutre jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Mélangez le lard et deux bottes de roquette à la salade, laissez macérer 15 minutes.

Avec de la mâche et de l'huile de pépins de courge : en plus : mélangez 2 poignées de mâche à la salade. Arrosez de 4 cuillerées à soupe d'huile de pépins de courge et laissez macérer 15 minutes.

Avec des radis rouges et des oignons nouveaux : en plus : enlevez le vert des radis et hachez-le grossièrement. Coupez les radis en tranches et la botte d'oignons nouveaux en rondelles. Incorporez le tout à la salade et laissez macérer 15 minutes.

Paupiettes de bœuf et chou rouge

Ces paupiettes s'imposent par leur rondeur. Contrairement à leurs cousines plus sveltes, elles sont en effet farcies d'un œuf dur – et non d'un morceau de cornichon comme dans la variante classique.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

Pour les paupiettes

4	tranches larges et fines de bœuf (d'environ 250 g)
4 c. à c.	de moutarde
	poivre noir du moulin
4	tranches de bacon
4	œufs durs, épluchés
4 c. à s.	d'huile neutre
2	gros oignons, finement hachés
1	feuille de laurier
1 c. à c.	de paprika fort
1 c. à s.	de paprika doux en poudre
1 c. à s.	de concentré de tomates
1 c. à c.	de sucre
	sel
200 ml	de vin rouge sec
1	bonne c. à c. de fécule

Pour le chou rouge

1	chou rouge (environ 1 kg)
2 c. à s.	de beurre ou de beurre clarifié
1	feuille de laurier
1	clou de girofle
	sucre (optionnel)
	sel (optionnel)
2	pommes acidulées
1–2 c. à s.	de gelée de groseilles
1–2 c. à s.	de vinaigre

1. Étalez les tranches de bœuf les unes à côté des autres et enduisez-les d'une cuillerée à café de moutarde, poivrez et disposez une tranche de bacon. Enroulez un œuf dans chaque paupiette. Fixez les paupiettes avec du gros fil.

2. Chauffez l'huile dans une cocotte. Faites revenir les paupiettes de tous les côtés. Elles doivent être dorées mais pas trop foncées. Retirez les paupiettes. Faites revenir les oignons hachés avec la feuille de laurier et le paprika dans une cocotte sans cesser de remuer. Ajoutez concentré de tomates, sucre et 1 cuillerée à café de sel, faites revenir rapidement et mouillez avec le vin rouge. Remettez les paupiettes dans la cocotte. Versez 500 ml d'eau chaude et portez à ébullition. Couvrez et laissez mijoter le plat 2 heures à petit feu (150 °C).

3. Sortez les paupiettes et mettez-les au chaud dans le four. Passez la sauce au chinois en écrasant à la cuillère les ingrédients solides. Faites chauffer à nouveau. Délayez autant de fécule que nécessaire dans un peu d'eau jusqu'à obtention d'un mélange lisse pour lier la sauce. Faites bouillir rapidement et assaisonnez de sel et de poivre. Remettez les paupiettes dans la sauce et laissez reposer 5–10 minutes avant de servir (sans faire bouillir).

4. Pour le chou rouge : coupez le chou en quartiers, enlevez le cœur et coupez en fines lamelles au couteau ou à la mandoline. Faites fondre le beurre dans une casserole, faites revenir les lamelles de chou 5 minutes en remuant. Ajoutez la feuille de laurier, le clou de girofle, le sel et 300 ml d'eau. Couvrez la casserole. Pelez et évidez les pommes, coupez-les en quartiers. Posez-les sur le chou et laissez mijoter le tout 60 minutes avec un couvercle en remuant de temps en temps. Assaisonnez avec le sucre, le sel, la gelée de groseilles et le vinaigre pour obtenir un goût aigre-doux. Servez les paupiettes avec du chou rouge et des boulettes de pommes de terre (page 56).

Omble chevalier poêlé à la meunière

Qu'est-ce que l'omble chevalier et la meunière ont en commun ? C'est tout simple : c'est elle qui a donné son nom à ce mode de préparation. Et à la meunière – c'est à dire roulé dans la farine et cuit à la poêle avec du beurre, du citron et du persil – c'est la manière que les Bavarois préfèrent pour manger leurs poissons d'eau douce.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

4	ombles chevalier (de 350 g), vidés et préparés
	sel et poivre noir du moulin
	farine pour y rouler les poissons
	huile pour la poêle
4 c. à s.	de beurre
2 c. à s.	de persil haché
	jus d'un citron
	des tranches de citron pour servir

1. Rincez les ombles chevalier et tamponnez pour essuyer, salez et poivrez à l'intérieur et à l'extérieur. Répandez de la farine sur une grande assiette. Roulez-y les ombles et tapotez pour enlever le surplus de farine.

2. Faites chauffer l'huile dans deux grandes poêles. Mettez-y les ombles, réduisez la température et faites cuire les poissons des deux côtés environ 5 minutes. Arrosez-les régulièrement avec l'huile chaude.

3. Enlevez l'huile avec précaution. Mettez le beurre dans les poêles et faites-y cuire les ombles et faites-les sauter en faisant mousser le beurre. Ajoutez le persil et le jus de citron et continuez à faire sauter le tout.

4. Retirez les ombles des poêles et servez-les immédiatement avec des rondelles de citron. À servir avec des pommes de terre à la vapeur persillées.

Fricassée de poulet et riz

Un repas du dimanche raffiné, très apprécié dans de nombreuses régions de l'Allemagne. En dehors de la saison, on peut remplacer les asperges fraîches par des asperges en conserve, que l'on réchauffera peu avant la fin de la cuisson.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

1	poule, prête à cuire
1	botte de légumes et aromates pour soupe
2	feuilles de laurier
	quelques grains de poivre
	sel
6	turions d'asperges blanches
1	pincée de sucre fin
150 g	de champignons
300 g	de riz
2 c. à s.	de beurre
2 c. à s.	de farine
50 ml	de vin blanc
50 g	de crème liquide
1 c. à s.	de bouillon de poule solide
	poivre blanc du moulin
1–2 c. à s.	de jus de citron
	persil pour garnir

1. Mettez la poule dans une casserole avec les légumes coupés grossièrement, le laurier, les grains de poivre et un peu de sel. Ajoutez de l'eau jusqu'à recouvrir la poule. Portez le tout à ébullition et laissez mijoter 1½ heures jusqu'à ce que la viande soit tendre et se détache des os.

2. Sortez la poule et laissez-la refroidir, puis détachez la viande des os et faites des morceaux. Filtrez le bouillon au tamis et réservez.

3. Épluchez les asperges et coupez-les en biais, en rondelles de 3 cm de long. Portez à ébullition une casserole d'eau salée et sucrée et faites-y blanchir les asperges pendant environ 4 minutes. Égouttez-les. Nettoyez les champignons et coupez-les en lamelles.

4. Préparez le riz en suivant les instructions du paquet.

5. Pendant que le riz cuit, faites fondre le beurre dans une casserole, puis faites-y roussir la farine. Ajoutez lentement environ 500 ml de bouillon de poule sans cesser de remuer. Faites bouillir la sauce et mélangez-y le vin blanc, la crème et le bouillon de poule solide. Incorporez les champignons et laissez-les cuire 5 minutes.

6. Mettez la viande et les asperges dans la sauce et laissez cuire 8–10 minutes. Assaisonnez la fricassée de sel, de poivre et de jus de citron, dressez-la sur le riz et garnissez de persil.

Rôti rhénan mariné au vinaigre avec des boulettes de pommes de terre

L'odeur du rôti mariné est incomparable et cette variante rhénane garantit un repas du dimanche réussi.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

Pour le rôti mariné

1	carotte, coupée en petits dés
1	gros oignon, finement haché
250 ml	de vinaigre de vin
4	clous de girofle
10	baies de genévrier
10	grains de piment
1 c. à c.	de poivre blanc en grains
1	feuille de laurier
1 kg	de rôti de bœuf
1 c. à c	de sel
1 c. à c	de poivre noir du moulin
3 c. à s.	d'huile neutre
80 g	de raisins secs
1 c. à c.	de fécule (à volonté)
	sirop concentré de pommes ou sucre au choix

Pour les boulettes de pommes de terre

1 kg	de pommes de terre à chair fondante
	sel
100 g	de farine
	noix de muscade râpée
2	œufs battus

1. Pour la marinade : mettez la carotte, l'oignon, le vinaigre et 500 ml d'eau dans une casserole et portez le tout à ébullition. Ajoutez le clou de girofle, les grains de genévrier, le piment, le poivre et la feuille de laurier. Mélangez, retirez du feu et laissez refroidir. Versez la marinade refroidie sur le rôti de bœuf. Laissez macérer 3 jours au réfrigérateur, retournez la viande de temps en temps.

2. Retirez la viande de la marinade, tamponnez-la pour sécher, salez et poivrez tous les côtés. Filtrez la marinade au travers d'un tamis, réservez-la, gardez les légumes.

3. Faites chauffer l'huile dans une cocotte, puis faites dorer la viande de tous les côtés. Ajoutez à la viande les légumes et les épices venant de la marinade et faites-les revenir ensemble. Prélevez 200 ml de la marinade, versez-la sur le rôti, déglacez les sucs de cuisson et portez rapidement le tout à ébullition. Couvrez et laissez mijoter le rôti environ 2 heures à petit feu. Remuez de temps en temps et rajoutez un peu d'eau au besoin.

4. Pour les boulettes de pommes de terre : faites cuire les pommes de terre dans une grande quantité d'eau salée. Laissez-les fumer et pelez-les encore chaudes. Pressez-les immédiatement dans un saladier au presse-purée. Couvrez et laissez refroidir. Saupoudrez ensuite de farine l'écrasée de pommes de terre, assaisonnez avec ½ cuillerée à café de sel et de muscade. Incorporez à la fourchette les œufs dans le mélange de pommes de terre. Avec les mains, façonnez une pâte lisse. Si la pâte vous paraît trop molle, ajoutez

un peu de farine. Formez 12 boules et glissez-les dans l'eau bouillante salée. Portez à ébullition, puis laissez cuire à feu très doux 20 minutes. Retirez-les et gardez-les au chaud.

5. Sortez le rôti de la cocotte, gardez-le au chaud au four à 60 °C. Filtrez le fond du rôti au tamis et remettez-le dans la cocotte. Ajoutez les raisins secs et laissez réduire la sauce jusqu'à obtenir environ 250 ml. Délayez autant de fécule que nécessaire dans une tasse avec un peu d'eau jusqu'à obtention d'un mélange lisse pour lier la sauce. Rectifiez l'assaisonnement avec du sirop de pommes (ou du sucre), du sel et du poivre. Servez le rôti mariné au vinaigre avec la sauce et les boulettes de pommes de terre. À servir avec de la compote de pommes.

CONSEIL

Au lieu de faire mariner le rôti dans un saladier, utilisez un sachet de congélation bien hermétique. Votre rôti baignera ainsi constamment dans la marinade et vous n'aurez pas à le retourner.

Paupiettes de chou frisé

C'est la version raffinée des paupiettes campagnardes à base de chou blanc. Elles sont originaires de la région badoise où les mets délicats ont toujours été appréciés. Du tendre chou frisé au lieu du chou blanc campagnard, une sauce dans laquelle la tomate remplace le lard. La farce est également plus élégante : du hachis de bœuf maigre et des fines herbes. Presque un repas du dimanche.

INGRÉDIENTS

8	grandes feuilles de chou frisé
2½ c. à c.	de sel
500 g	de bœuf haché
1	oignon, coupé en petits dés
1	œuf
2 c. à s.	de chapelure
	poivre noir du moulin
	noix de muscade râpée
1 c. à c.	de feuilles de thym frais
1 c. à s.	de persil finement haché
2 c. à s.	d'huile neutre
1	grosse boîte de tomates (800 g)
1 c. à c.	de sucre
5 c. à s.	de crème liquide
1	petite boîte de safran (0,1 g)

Pour 4 personnes

1. Coupez à plat la nervure centrale des feuilles de chou. Faites bouillir de l'eau et 1 cuillerée à café de sel dans une grande casserole. Mettez les feuilles de chou dans l'eau bouillante et faites-les blanchir 2 minutes. Sortez-les de l'eau avec une écumoire et refroidissez-les immédiatement dans de l'eau glacée pour qu'elles conservent leur belle couleur verte.

2. Mélangez dans un saladier le hachis de bœuf avec l'oignon, l'œuf, la chapelure, 1 cuillerée à café de sel, le poivre, la noix de muscade, le thym et le persil. Mettez les feuilles de chou à plat séparément sur le plan de travail. Étalez sur chaque feuille environ 2 cuillerées à soupe de farce. Enroulez les feuilles en partant de la côte centrale tout en repliant les côtés. Fixez les paupiettes avec un fil de cuisine. Préchauffez le four à 180 °C, chaleur tournante.

3. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle. Faites revenir les paupiettes de chou frisé des deux côtés à feu vif environ 1 minute. Retirez et réservez. Mettez les tomates dans la poêle, portez-les à ébullition tout en les écrasant en petits morceaux avec une spatule en bois. Ajoutez le sucre, ½ cuillerée à café de sel, la crème et le safran, faites bouillir le tout, puis laissez mijoter rapidement. Versez la sauce tomate dans un plat à gratin. Disposez-y les 8 paupiettes de chou frisé en les enfonçant légèrement dans la sauce et faites cuire à four chaud sur la grille du milieu environ 30 minutes. À servir avec de la baguette ou des pommes de terre vapeur.

CONSEIL

Si vous remplacez les feuilles de chou frisé par des feuilles d'épinards, les paupiettes seront plus petites et encore plus raffinées. Dans ce cas, elles s'appellent « rainettes vertes ». Avantage : les épinards n'ont pas besoin d'être blanchis. Inconvénient : les petites feuilles tendres sont difficiles à farcir. Il faut compter 4 rainettes par personne.

Gâteau Forêt-Noire

Le gâteau préféré de beaucoup d'Allemands vient du pays des pendules à coucou. Il s'agit d'une génoise moelleuse garnie de griottes et de crème Chantilly.

INGRÉDIENTS

6	œufs
175 g	de sucre
125 g	de farine
50 g	de cacao
	la pulpe d'½ gousse de vanille
85 g	de beurre fondu et un peu pour graisser le moule
1	bocal de griottes dénoyautées (720 ml)
4 c. à s.	de kirsch
600 g	de crème liquide
150 g	de chocolat râpé

Pour un moule démontable (24 cm Ø)

1. Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez légèrement le fond du moule et recouvrez-le de papier sulfurisé. Le bord reste non beurré et sans papier. Mettez les œufs et le sucre dans un grand saladier résistant à la chaleur et placez-le dans une casserole d'eau frémissante. Le fond du saladier ne doit pas toucher l'eau. Fouettez le mélange jusqu'à ce qu'il devienne jaune clair et mousse. Retirez du feu et continuez à battre 5 minutes de plus pendant qu'il tiédit.

2. Tamisez la farine et le cacao au dessus du saladier et incorporez-les au mélange. Ajoutez également la pulpe d'½ gousse de vanille et le beurre fondu. Versez la pâte dans le moule, lissez et faites cuire à four chaud environ 40 minutes jusqu'à ce qu'elle soit levée et se détache des bords du moule. Renversez sur une grille à pâtisserie et retirez le papier. Recouvrez le gâteau d'un linge propre et laissez refroidir.

3. Coupez le gâteau horizontalement en 3 disques. Égouttez les griottes, récupérez le jus. Mélangez 6 cuillerées à soupe de jus et de kirsch dans un saladier. Versez un tiers de ce jus sur chaque disque. Hachez au moins deux tiers des griottes.

4. Montez la crème en Chantilly. Posez un disque sur un grand plat à gâteau et enduisez-le d'une fine couche de crème. Répartissez la moitié des griottes hachées par-dessus. Posez le deuxième disque par-dessus et ajoutez une couche de la crème et des griottes. Posez le dernier disque. À l'aide d'une spatule en bois, enduisez tout le tour du gâteau d'une fine couche de crème. Versez le reste de la crème dans une poche à douille.

5. Pressez le chocolat râpé contre la paroi du gâteau et parsemez sur le gâteau. Avec une poche à douille, décorez le dessus de rosaces de crème Chantilly. Disposez les griottes restantes sur les rosaces de crème.

Gâteau aux quetsches

La brioche cuite sur une plaque est un vrai délice, surtout quand elle est garnie de prunes rouges ou de quetsches bien sucrées et très mûres. Chaque région a sa propre recette. Le gâteau que l'on appelle en Bavière le « Zwetschgendatschi » s'appelle par exemple en Rheinhessen le « Quetschekuche ». Les prunes rouges ou les quetsches sont ouvertes en mini-accordéon et ordonnées en rangs serrés.

Pour 1 plaque

INGRÉDIENTS

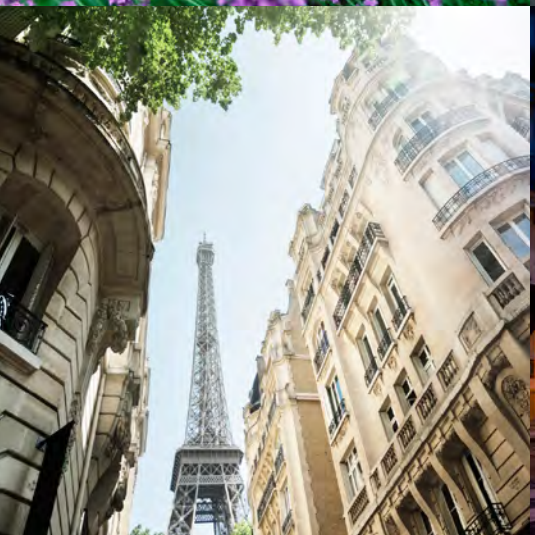
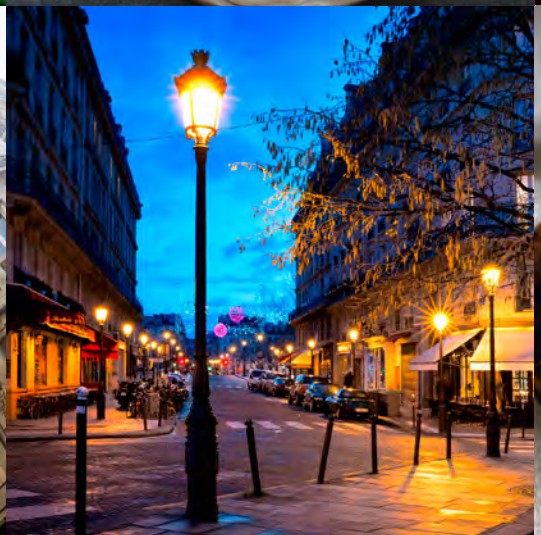
500 g	de farine, un peu plus pour le plan de travail
1	cube de levure (42 g ou 1 sachet de levure sèche)
100 g	de sucre
250 ml	de lait
125 g	de beurre, un peu plus pour la plaque
2	œufs
1	pincée de sel
1½ kg	de prunes rouges ou de quetsches
50 g	de sucre

1. Tamisez la farine, formez une fontaine au centre. Émiettez la levure dans la fontaine, ajoutez une pincée de sucre et 4 cuillerées à soupe de lait. Mélangez délicatement avec un peu de farine. Laissez reposer le levain dans un saladier, couvert d'un linge, dans un endroit chaud pendant 20 minutes.

2. Faites fondre le beurre. Ajoutez le reste du lait et du sucre, les œufs, le beurre et le sel au levain. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux doigts. Cela devrait prendre 3–4 minutes. Remettez la pâte à lever dans un endroit chaud 40 minutes de plus jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

3. Coupez les prunes ou les quetsches le long de la rainure de façon à ce que les deux moitiés tiennent encore ensemble, enlevez le noyau. Incisez chaque moitié encore une fois de manière à ce que la chair forme un accordéon. Beurrez la plaque.

4. Abaissez la pâte sur un plan de travail saupoudré de farine en un rectangle de la taille de la plaque, puis garnissez-en la plaque. Piquez la pâte plusieurs fois à la fourchette. Disposez les prunes ou les quetsches en rangs serrés sur la pâte. Recouvrez d'un linge, laissez lever la pâte encore 20 minutes. Préchauffez le four à 200 °C. Mettez la plaque sur la grille du milieu dans le four préchauffé et faites cuire le gâteau 30 minutes. Sortez le tout du four et saupoudrez encore tout chaud de sucre.

FRANCE

Bienvenue au pays de la baguette et des meilleurs vins et fromages ! La vie en France tourne autour du plaisir partagé de la table – souvent on mange en joyeuse compagnie et fréquemment autour de plusieurs plats. Des Alpes en passant par les champs de lavande et les vignobles sans oublier les criques pittoresques : ce pays est aussi varié que sa cuisine. Nous avons choisi pour vous quelques plats traditionnels délicieux qui apporteront à coup sûr l'esprit français dans votre cuisine. Nous vous souhaitons un bon appétit !

de g. Antonio Martinez, Christophe Ouchene, Andre Dossmann, Gregory Morlet, Arnaud Buszikowski

de g. Jean-Luc Geffray, Denis Pinlon, Cedric Caille, Philippe Bercy

Quiche Lorraine

Les œufs et le lard sont les ingrédients principaux de ce plat français traditionnel et rustique qui se prépare très bien à l'avance.

Pour un moule à tarte (24 cm Ø)

INGRÉDIENTS

250 g	de farine, un peu plus pour le plan de travail
125 g	de beurre froid en petits morceaux
1	jaune d'œuf
	des légumes secs pour la cuisson à blanc

Pour la garniture

200 g	de lard, coupé en fines lamelles
1	oignon, coupé en petits dés
75 g	de Comté râpé
4	gros œufs battus
200 g	de crème liquide
200 ml	de lait
	poivre noir du moulin

1. Pour la pâte : malaxez la farine et le beurre jusqu'à obtention d'une poudre grossière. Ajoutez le jaune d'œuf et 3–4 cuillerées à soupe d'eau glacée. Pétrissez le tout jusqu'à obtenir une pâte soit lisse. Malaxez rapidement la pâte sur un plan de travail saupoudré de farine, puis enveloppez-la dans un film alimentaire et mettez au frais 30 minutes. Préchauffez le four à 190 °C.

2. Abaissez la pâte sur une surface légèrement farinée. Foncez le moule avec la pâte. Piquez plusieurs fois le fond à la fourchette, recouvrez de papier sulfurisé et alourdissez-le avec des légumes secs. Faites cuire à blanc à four chaud 12 minutes. Puis, retirez le papier et les légumes secs et laissez cuire la pâte 10 minutes de plus jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Retirez le moule du four, mais laissez le four allumé.

3. Entretemps pour la garniture : faites revenir le lard dans une grande poêle 3–4 minutes jusqu'à ce que la graisse fonde. Faites revenir en même temps l'oignon coupé en dés 2–3 minutes. Répartissez le mélange sur le fond de tarte précuit et étalez le Comté râpé.

4. Battez 4 œufs avec la crème, le lait et le poivre. Versez la préparation sur le mélange lard-oignon. Faites cuire la quiche à four chaud 25–30 minutes jusqu'à ce que la garniture ait pris et soit bien dorée. Laissez refroidir quelques minutes, puis coupez en morceaux et servez.

CONSEIL

Faites cuire la quiche 2 jours à l'avance, laissez-la refroidir et mettez-la au frais. Avant de la servir, faites la réchauffer à température moyenne dans un four préchauffé.

Soupe à l'oignon française

Une savoureuse soupe à l'oignon, c'est l'idéal quand il fait froid. Avec des oignons rouges, elle obtient une belle couleur, elle est plus sucrée et plus aromatique qu'avec des oignons ordinaires.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

60 g	de beurre
4	gros oignons rouges, coupés en quartiers et en fines lamelles
2 c. à s.	de sucre roux
1 l	de bouillon de légumes
2 c. à s.	de brandy
	sel et poivre
8	tranches de baguette, coupées en biais
175 g	de Comté râpé

1. Faites fondre le beurre dans une grande casserole. Ajoutez les lamelles d'oignon et faites revenir 2 minutes en remuant. Couvrez, réduisez la chaleur et faites blondir les oignons 10 minutes en agitant la casserole de temps en temps.

2. Augmentez la chaleur, ajoutez le sucre et faites caraméliser 5 minutes en remuant, sans laisser attacher. Versez le bouillon et le brandy et assaisonnez le tout de sel et de poivre. Portez à ébullition, réduisez la température et laissez mijoter la soupe doucement 15 minutes.

3. Entretemps, préparez les croûtons : préchauffez le grill du four. Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé et faites-y griller les tranches de pain des deux côtés. Juste avant de servir, parsemez le pain de Comté et laissez fondre sous le grill.

4. Versez la soupe dans des bols à soupe préchauffés et garnissez de deux croûtons au fromage chacun. Donnez un tour de moulin à poivre et servez la soupe à l'oignon immédiatement.

Coq au vin

Cette recette française traditionnelle était autrefois préparée avec un coq de plus de 18 mois. Aujourd'hui, on préfère utiliser une poularde. Avec un vin du Rhône, la sauce est foncée et corsée, avec un vin de Loire plus fruitée ; le vin de Bourgogne donne une sauce au goût particulièrement intense. Prévoyez au moins douze heures de macération.

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

Pour la marinade au vin rouge

1	oignon, coupé en fines lamelles
1	branche de céleri, coupée en fines lamelles
1	carotte, coupée en fines lamelles
1	gousse d'ail
6	grains de poivre noir
375 ml	de vin rouge
2 c. à s.	d'huile d'olive

Pour le plat mijoté

1	gros poulet ou 1 poularde (environ 2 kg), coupé(e) en 8 morceaux par le boucher
20 g	de beurre
2 c. à s.	d'huile neutre
125 g	de lard, coupé en dés
18–20	oignons grelots
250 g	de champignons, coupés en quatre
2 c. à s.	de farine
500 ml	de bouillon de poule ou d'eau
1	gousse d'ail, finement hachée
2	échalotes, finement hachées
1	bouquet garni (par exemple avec du persil, du thym et du laurier)
	sel et poivre noir du moulin

1. Mettez les lamelles d'oignon, le céleri, la carotte, la gousse d'ail et les grains de poivre dans une grande casserole avec le vin rouge. Portez le tout à ébullition, laissez mijoter 5 minutes, puis laissez refroidir complètement. Versez la marinade refroidie sur les morceaux de poulet et ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive. Couvrez et laissez mariner 12–18 heures au réfrigérateur. Retournez de temps en temps les morceaux dans la marinade.

2. Retirez les morceaux de poulet de la marinade et essuyez-les avec du papier absorbant. Filtrez la marinade au dessus d'un saladier, gardez aussi bien le liquide que les légumes et réservez.

3. Chauffez le beurre et l'huile dans une cocotte. Faites revenir le lard, retirez-le avec une écumoire et réservez. Faites dorer les morceaux de poulet, côté peau vers le bas, environ 10 minutes à la cocotte. Puis, retournez les morceaux, faites-les dorer de l'autre côté et sortez-les.

4. Recouvrez les oignons grelots d'eau bouillante, laissez-les reposer 2 minutes, puis égouttez et pelez. Faites revenir les oignons grelots dans de la graisse chaude jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Sortez-les de la poêle et réservez. Puis, faites revenir les champignons dans de la graisse jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Sortez-les de la poêle et réservez.

5. Retirez la graisse de la cocotte jusqu'à ce qu'il n'en reste que 2 cuillerées à soupe. Met-

tez les légumes de la marinade dans la casserole et laissez-les suer 5 minutes à feu très doux. Saupoudrez les légumes de farine et faites-les revenir en remuant. Mouillez avec la marinade au vin, ajoutez le bouillon, l'ail, les échalotes, le bouquet garni, le sel et le poivre. Mélangez le tout et portez à ébullition. Puis, mettez les morceaux de poulet dans la casserole, couvrez et laissez mijoter le plat 45–60 minutes à petit feu jusqu'à ce que la viande soit cuite.

6. Retirez les morceaux de poulet de la cocotte et gardez-les au chaud. Pendant ce temps, pour la sauce, remplissez un saladier avec ce qu'il reste dans la cocotte. Choisissez quelques belles rondelles de carottes et réservez. Essuyez la cocotte et ajoutez-y les oignons grelots. Versez le liquide de cuisson passé au tamis sur les oignons et laissez mijoter à feu doux 5–10 minutes jusqu'à ce que les oignons grelots soient presque cuits. Ajoutez les champignons et les rondelles de carotte réservés et remettez à mijoter 2–3 minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe un peu. Rectifiez une nouvelle fois l'assaisonnement.

7. Mettez les morceaux de poulet et le lard dans la sauce et laissez cuire 3–4 minutes. Dressez la viande et la sauce sur des assiettes plates ou creuses préchauffées et servez avec de la baguette.

Bœuf bourguignon

Ce n'est pas un hasard si ce grand classique venu de Bourgogne est l'un des plats français les plus populaires. Achetez un morceau de bœuf bien maturé chez votre boucher. Et utilisez un vin rouge comme un Pinot noir. Vous pouvez préparer le plat trois jours à l'avance pour lui permettre de mieux développer son arôme.

INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

3 c. à s.	d'huile d'olive
1,5 kg	de viande de bœuf à braiser que vous ferez brider par votre boucher avec de la ficelle à rôti
1	oignon
2	clous de girofle
1	carotte, coupée en quatre
1	bouquet garni (par exemple avec du persil, du thym et du laurier)
250 ml	de vin rouge
	sel et poivre noir du moulin
250 ml	de bouillon de bœuf environ
16–20	oignons grelots
250 g	de lard, coupé en fines lamelles de 5 mm
250 g	de champignons, coupés en lamelles
	thym pour garnir

1. Préchauffez le four à 160 °C. Dans une cocotte résistant à la chaleur, faites chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile. Faites bien dorer la viande de tous les côtés. Retirez la cocotte du feu, enlevez la viande et la graisse superflue.

2. Remettez la viande dans la cocotte. Piquez l'oignon des clous de girofle et ajoutez-le à la viande avec les morceaux de carotte, le bouquet garni, le vin rouge, un peu de sel et de poivre. Couvrez et laissez cuire le tout 30 minutes à four chaud.

3. Mouillez avec le bouillon et mélangez. Continuez à laisser mijoter 3 heures de plus à four chaud, en retournant la viande deux ou trois fois et en rajoutant du bouillon ou de l'eau si trop de liquide s'est évaporé.

4. Dans un saladier, recouvrez les oignons grelots d'eau bouillante. Laissez-les reposer pendant 2 minutes, puis égouttez et épluchez-les.

5. Chauffez le reste de l'huile dans une poêle. Faites revenir le lard, retirez-le avec une écumoire et réservez-le dans un saladier. Faites revenir les oignons grelots dans une poêle en remuant jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Retirez-les de la poêle et ajoutez-les au lard. Faites revenir les champignons dans la poêle 2–3 minutes en remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Retirez-les et ajoutez-les au lard et aux oignons.

6. Sortez la viande de la cocotte. Passez le liquide de cuisson au tamis, jetez les aromates. Si besoin, faites réduire le liquide dans la cocotte jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Remettez la viande dans la cocotte. Ajoutez le lard, les oignons grelots et les champignons. Couvrez à nouveau et laissez mijoter encore 30 minutes environ.

7. Mettez le rôti sur une planche à découper, enlevez la ficelle. Dégraissez la sauce et rectifiez l'assaisonnement. Coupez la viande en grosses tranches et dressez-la sur des assiettes préchauffées avec le lard, les oignons, les champignons et un peu de sauce, décorez avec du thym frais.

Crème brûlée

Un grand favori parmi les desserts traditionnels. La fine crème à la vanille est couronnée à la fin d'une couche de caramel croustillante.

Pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

500 g	de crème liquide
1	gousse de vanille, fendue dans le sens de la longueur
5	jaunes d'œufs
50 g	de sucre, plus 4 c. à s. de sucre

Plus

6	ramequins resistant à la chaleur

1. Préchauffez le four à 140 °C. Mettez la crème avec la gousse de vanille dans une casserole, faites-la chauffer lentement jusqu'à ce qu'elle frémisse. Retirez du feu et laissez reposer 60 minutes.

2. Battez délicatement les jaunes d'œufs et 50 g de sucre dans un saladier. Retirez la gousse de vanille de la crème. Avec la pointe d'un couteau, grattez les graines de la vanille et mettez-les dans la casserole.

3. Mélangez la crème aux jaunes d'œuf. Filtrez le mélange au tamis dans une cruche et répartissez-le dans les ramequins. Placez les ramequins dans un plat rempli à moitié d'eau bouillante et mettez au four. Laissez prendre la crème pendant 40 minutes. Puis, sortez les ramequins du plat, laissez refroidir et mettez au frais.

4. Avant de servir : préchauffez le grill du four à la température maximale. Répartissez uniformément sur chaque portion 2 cuillerées à café de sucre. Placez les ramequins sous le grill très chaud jusqu'à ce que le sucre caramélise.

VARIANTES

Avec des fruits : mettez une cuillerée de fruits rouges ou de fruits cuits (de l'abricot ou de la rubarbe) sur le fond de chaque ramequin avant d'y verser le mélange crémeux.
Avec du chocolat : remplacez la gousse de vanille par 100 g de chocolat blanc ou de chocolat noir râpé et remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu.
Avec du gingembre : remplacez la gousse de vanille par 3 cuillerées à soupe de gingembre râpé frais.

Tarte aux poires normande

Une recette traditionnelle de Normandie, la région où poussent les meilleures poires. Cette tarte aux poires fourrée à la crème d'amandes est meilleure toute chaude sortie du four.

Pour un moule à tarte (23-35 cm Ø) démontable

1. Pour la pâte : tamisez la farine, creusez une fontaine au centre et ajoutez les jaunes d'œuf, le sucre, le sel, le beurre et le sucre vanillé. Incorporez le tout à la farine en effritant du bout des doigts jusqu'à obtenir une poudre grossière. Rajoutez de l'eau si nécessaire. Pétrissez rapidement la pâte, enveloppez-la dans un film alimentaire et mettez-la au frais 30 minutes. Graissez le moule. Abaissez la pâte en cercle et garnissez le moule. Piquez plusieurs fois le fond à la fourchette et mettez au frais 15 minutes.

2. Pendant ce temps pour la crème aux amandes : réduisez les amandes en poudre dans un robot. Battez le beurre et le sucre au mixeur 2–3 minutes jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajoutez l'œuf et le jaune d'œuf l'un après l'autre et remuez bien à chaque fois. Versez le kirsch, incorporez les amandes et la farine et mélangez bien le tout.

3. Préchauffez le four à 200 °C. Mélangez les poires au jus de citron. Répartissez la crème aux amandes sur la pâte et disposez par-dessus les poires en spirale. Mettez le moule sur une plaque de cuisson. Faites tout d'abord cuire la tarte à four très chaud 12–15 minutes, puis réduisez la température du four à 180 °C et prolongez la cuisson 25–30 minutes. Faites chauffer la confiture avec le kirsch, passez au tamis. Laissez refroidir la tarte, démoulez et nappez de confiture.

INGRÉDIENTS

Pour la pâte

175 g	de farine
3	jaunes d'œufs
60 g	de sucre
	sel
75 g	de beurre, plus du beurre pour graisser le moule
1 c. à s.	de sucre vanillé

Pour la crème aux amandes

125 g	d'amandes entières, épluchées
125 g	de beurre
100 g	de sucre
1	œuf, plus 1 jaune d'œuf
1 c. à s.	de kirsch
20 g	de farine

Plus

3–4	poires, pelées, épépinées et coupées en quartiers
	jus d'un citron
150 g	de confiture d'abricots
2–4 c. à s.	de kirsch

Crêpes au beurre à l'orange

Il s'agit de crêpes très fines que l'on sert avec un beurre à l'orange fin et fruité. Pour les « crêpes Suzette » classiques, flambez les crêpes au moment de servir avec un mélange à haute teneur en alcool de brandy et de liqueur d'oranges.

INGRÉDIENTS

Pâte à crêpes

200 g	de farine tamisée
1 c. à s.	de sucre
½ c. à c.	de sel
4	œufs
400 ml	de lait, plus si besoin
100 g	de beurre fondu et refroidi, plus si besoin

Pour le beurre à l'orange

175 g	de beurre mou
30 g	de sucre glace
3	grosses oranges bio, le zeste de 2 oranges râpé et le zeste d'une orange pelé et coupé en fines lamelles
1 c. à s.	de Grand Marnier (liqueur d'oranges)

Pour 12 crêpes

1. Pour les crêpes : mélangez farine, sucre et 1 pincée de sel. Creusez une fontaine au milieu. Ajoutez les œufs et 200 ml de lait. Mélangez le tout avec un fouet pour former une pâte lisse et incorporez 50 g de beurre. Versez le reste du lait. Faites lever la pâte recouverte d'un linge 30 minutes.

2. Pendant ce temps pour le beurre à l'orange : battez le beurre et le sucre glace au fouet électrique jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Après avoir râpé ou pelé finement les oranges, épluchez-les de manière à enlever complètement l'albédo (peau blanche et spongieuse). À l'aide d'un couteau, détachez les filets d'orange de la peau, recueillez le jus. Incorporez au fouet le zeste râpé, 2 cuillerées à soupe de jus et le Grand Marnier à la crème au beurre.

3. Faites blanchir les lamelles d'orange pendant 2 minutes dans l'eau bouillante, égouttez.

4. Mettez un peu de beurre dans une poêle et faites-le chauffer à feu moyen. Par crêpe, répartissez 2–3 cuillerées à soupe de pâte dans la poêle en l'inclinant dans tous les sens. Cuisez la crêpe 1 minute, retournez-la avec une spatule, faites cuire l'autre côté une minute, retirez de la poêle. Cuisez ainsi 12 crêpes en ajoutant du beurre au besoin.

5. Enduisez toutes les crêpes de beurre à l'orange d'un seul côté. Faites chauffer la poêle à nouveau. Faites cuire chaque crêpe, le côté enduit de beurre sur le fond de la poêle, puis pliez deux fois. Dressez 2 crêpes sur des assiettes préchauffées, nappez avec la sauce restant dans la poêle et décorez avec des filets et des lamelles d'orange.