

Recette de Mamie Odette : Cuisses de canard à la compote de pomme de terre

Pour 4 personnes :

2 cuisses de canard
500 g de pomme de terre
1 gros oignon
2 gousses d'ail
2 cuil. à soupe de crème fraîche
2 cuil. à soupe d'huile d'olive
20 g de beurre
thym

Dans une cocotte faire chauffer le beurre, mettre les cuisses de canard à cuire 30 min. Saler, poivrer.

Peler les pommes de terre, les couper en rondelles, les cuire 20 min dans un peu d'eau salée.

Peler et hacher l'oignon et l'ail, les faire cuire dans un peu d'huile d'olive et de beurre. Ecraser les pommes de terre à la fourchette, incorporer ail, oignons, thym et crème fraîche.

Recette de Mamie Odette : Lieu à la moutarde

Pour 4 personnes : 4 darnes de lieu
1 dl de crème fraîche
4 cuil. À soupe de crème fraîche
1 verre de vin blanc

Essuyer les darnes de lieu, les badigeonner de moutarde. Dans une casserole, faire chauffer le vin blanc, le laisser réduire un peu puis ajouter la crème fraîche. Saler et poivrer.
Déposer les darnes dans un plat allant au four, verser la sauce crémée sur le poisson. Enfourner à four moyen (thermostat 6) pour 20 minutes.
Servir avec une purée de céleri.
(La sauce est un peu trop fluide, j'ajoute un peu de maïzena.)

Recette de Mamie Odette : Pintade aux endives

Pour 4 personnes : 1 belle pintade
1 kg d'endives
20 g de beurre
1 cuil. À soupe d'huile
2 cuil. À soupe de madère
100 g de crème fraîche

Flamber la pintade, l'assaisonner intérieurement de sel et de poivre.

Effeuillez les endives, les laver.

Dans une cocotte faire chauffer le beurre et l'huile. Faire dorer la pintade, quand elle est bien colorer, la retirer et la réserver.

Mettre les endives dans la cocotte, laisser mijoter 10 minutes en remuant de temps en temps.

Déposer la pintade sur les endives, couvrir et laisser cuire 1 heure.

Découper la pintade, la dresser sur un plat.

Verser le madère et la crème, bien remuer et disposer autour de la pintade.

Recette de Mamie Odette : Filets de merlan aux poireaux

Pour 4 personnes : 4 beaux filets de merlan

4 poireaux

3 cuil. à soupe de crème fraîche

Curry

Essuyer les filets, les couper en lamelles épaisses. Éplucher les poireaux, ne garder que les parties blanches, les tronçonner en morceaux d'un demi cm.

Dans une poêle, faire fondre le beurre, y jeter les poireaux. Laisser cuire 10 min.

Ajouter la crème fraîche, saler, poivrer et parsemer de curry. Poser les lamelles de merlan sur les poireaux et continuer la cuisson 10 min.

Lotte au safran

Mettre les tronçons de lotte (mieux des « botillons », petites lottes que je trouve sur mon marché, c'est plus joli) dans une sauteuse avec un peu de beurre, de sel et de poivre et faire suer 1 à 2 minutes puis mettre à feu moyen et ajouter quelques filaments de safran et un peu de crème fraîche 1 à 2 minutes, baisser encore un peu le feu et laisser cuire doucement jusqu'à cuisson de la lotte. Le temps dépend de la taille des morceaux, en général pas plus de 5 mn en retournant au moins à mi-cuisson.

Servir avec du riz blanc ou une fondue de poireaux.

C'est facile, rapide et c'est un régal !

Mais il ne faut pas lésiner sur la qualité du safran ! Tout est là !

La même recette peut se faire avec des coquilles Saint Jacques, divin mais plus cher encore...

Fondue de poireaux

Couper les poireaux en tronçons de 5 cm et les laver. Les mettre à suer avec du beurre dans une sauteuse avec sel, poivre et muscade pendant 5 mn à feu moyen, bien mélanger jusqu'à ce que les poireaux soient bien imprégnés et changent de consistance, s'assouplissent.

Ajouter un petit verre d'eau, couvrir, baisser le feu et laisser mijoter jusqu'à ce que les poireaux soient bien fondants au moins ¼ d'heure..

Blettes (ou bettes) à la tomate et au citron

Séparer les côtes et le vert d'une botte de blettes

Couper les côtes en tronçons (environ 3 cm) et les mettre à suer dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive, du sel et du poivre, couvrir et mettre à feu moyen en tournant de temps en temps.

Puis laver les feuilles de blettes et les couper en petits bouts.

Ajouter dans la sauteuse des dés de tomates (j'avoue utiliser volontiers les dés de tomate à l'italienne de Picard, ½ paquet) et 2 à 3 gousses d'ail (je suis provençale, j'en use et en abuse).

Mélanger quelques instants.

Ajouter le vert des blettes, avec encore un peu de sel et de poivre, dans la sauteuse et mettre celle-ci à feu vif le temps que les feuilles de blettes fondent et changent de consistance et de couleur.

Ajouter le jus d'un citron, tout mélanger et laisser mijoter à couvert pendant au moins 10 mn.

Servir en accompagnement de viande.

Tarte aux amandes

(peut se faire à l'avance ,peut se congeler ,à servir chaude ou froide)

Ingrédients: 1 tarte feuilletée " Herta "

1 cuillère à soupe de miel (liquide ou dur ,au choix)

90 gr de sucre (mais on peut diminuer la dose si on le désire)

70 gr de beurre

1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse

125 gr d'amandes effilées

-Piquer et ourler la pâte.

- Faire dorer la pâte avec son papier de cuisson sur une plaque allant au four et la réserver en dehors du four.

-Faire fondre le beurre et le sucre ,après ajouter le miel et la crème fraîche.

-Remuer ,au premier bouillon,ajouter les amandes,mélanger 2 ou 3 fois et retirer du feu.

-Etendre ce mélange sur la pâte

-Mettre au four + - 15 à 20 minutes (selon le four) .Vérifier et retirer du four . La tarte doit être légèrement dorée .

J'ai fait ce dessert que j'avais congelé pour une réunion de famille où nous étions bien nombreux et il n'en est pas resté une miette !.....

Terrine de poulet

(peut se faire à l'avance ,24 h) + une terrine et son couvercle

Ingrédients : Poulet : 500 gr

Chair à saucisse : 500 gr

Pruneaux d'Agen dénoyautés (ou abricot) : 250 gr

4 oeufs

Persil -ciboulette -estragon (50 GR de chaque ,haché frais ou surgelé) sel et poivre
une feuille de papier alu

-Battre les oeufs avec : sel-poivre-herbes -chair à saucisse = mélange X

-Couper le poulet en aiguillettes de 2 cm sur la longueur.

-Mélanger ces aiguillettes de poulet avec le mélange X . =mélange O qui sera à diviser en 2 parties

-Mettre une couche du mélange O (1ère partie) dans le fond de la terrine ,puis déposer les pruneaux dénoyautés (ou les abricots) et terminer par la 2ème partie du mélange O

-Bien tasser le tout et recouvrir de l'alu .

-Cuire 1 heure au four (T ° 180 - 200 à vérifier selon les fours) au bain-marie . Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur