

Mes recettes

de la table d'hôtes





Gougères bourguignonnes au fromage

Ingrédients pour ~30 gougères :

- 1 pincée de sel
- 140 g de comté râpé
- 75 g de beurre
- 150 g de farine
- 1/4 de litre d'eau
- 4 œufs
- 1/2 cuillère à café de noix de muscade

Préparation :

1. Faire fondre le beurre, l'eau et le sel dans une casserole.
2. Porter à ébullition puis retirer du feu.
3. Ajouter la farine d'un seul coup et travailler vivement à la spatule.
4. Remettre sur le feu et faire dessécher la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache de la casserole.
5. Retirer du feu et laisser tiédir.
6. Incorporer les œufs un à un en mélangeant bien à la spatule.
7. Ajouter à cette pâte le fromage râpé et la noix de muscade.
8. Disposer en petites boules sur une plaque de cuisson beurrée ou recouverte de papier sulfurisé.

Cuisson :

1. Faire cuire à four chaud (thermostat 6 – 180°C) jusqu'à ce que les gougères soient gonflées et légèrement dorées (environ 25 à 30 minutes).
2. Sortir du four et consommer tièdes ou froides.



Tartine de jambon persillé, roquette, chèvre et miel

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 tranche de jambon persillé découpée en cubes
- 6 tranches de pain de campagne
- 1 bûche de chèvre
- 50 g de roquette
- Sauce balsamique
- Miel

Préparation :

1. Faire griller les tranches de pain au four.
2. Une fois grillées, verser un peu de sauce balsamique sur le pain.
3. Déposer un lit de roquette.
4. Ajouter un peu de sauce balsamique à nouveau.
5. Ajouter des cubes de jambon persillé uniformément
6. Trancher la bûche de chèvre en rondelles et déposer une ou deux rondelles sur le jambon (selon la taille de la tartine)
7. Arroser de miel liquide
8. Passer au four pendant 5 à 10 mn (le fromage doit fondre).



Salade d'été aux saveurs de Bourgogne

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 tranche de jambon persillé découpée en cubes
- 1 mâche
- 18 tomates cerises
- 1 tomate séchée
- Noix concassées
- 1 fromage de chèvre sec
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à café de miel liquide
- 1 cuillère à café de moutarde

Préparation de la salade :

1. Déposer la salade dans un saladier
2. Découper les tomates cerises en deux et les déposer sur la salade
3. Découper la tomate séchée en petits morceaux et ajouter à la salade
4. Ajouter le jambon persillé
5. Ajouter les noix concassées
6. Ajouter le fromage de chèvre en copeaux

Préparation de la sauce :

1. Dans un bol, verser l'huile d'olive et le vinaigre balsamique. Bien mélanger.
2. Ajouter le miel et la moutarde puis tout mélanger jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de résidus jaunes (la moutarde).
3. Verser la sauce sur la salade avant de servir.



Boeuf bourguignon

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 kg de viande de bœuf (collier)
- 2 oignons
- 3 carottes
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe de farine
- 30 cl de vin rouge
- 1 bouquet garni (thym, laurier)
- 100 g de lardons
- 250 g de champignons de Paris
- Marc de Bourgogne (optionnel)
- 2 carrés de chocolat noir
- Sel, poivre
- Huile

Préparation :

1. Couper la viande en cubes d'environ 5 cm de côté. Peler et émincer les oignons. Peler et couper les carottes en rondelles. Ecraser la gousse d'ail.
2. Dans une cocotte, faire chauffer 3 cuillères à soupe d'huile. Déposer les morceaux de viande et les laisser saisir quelques minutes, sans remuer. Les retourner et faire saisir quelques minutes. Si la cocotte n'est pas assez grande, faire dorer une première partie de la viande, retirer-la et continuer avec le reste.
3. Optionnel : verser quelques gouttes de Marc de Bourgogne et faire flamber la viande.
4. Ajouter les oignons, l'ail et les carottes. Saler légèrement, bien mélanger et laisser cuire 5 min. Ajouter la farine, bien mélanger l'ensemble puis mouiller avec le vin rouge. Compléter avec de l'eau pour couvrir la viande. Ajouter le bouquet garni et le chocolat. Porter le mélange à ébullition puis refermer la cocotte avec le couvercle et laisser mijoter 2h30 à 3h sur feu moyen. Remuer de temps en temps et ajouter un peu d'eau si nécessaire.
5. Pendant ce temps, faire chauffer les lardons dans une poêle, sans ajout de matière grasse. Lorsqu'ils sont bien dorés, retirer l'excédent de graisses et ajouter les champignons de Paris. Laisser cuire 5 min et retirer du feu. Ajouter les lardons et les champignons dans la cocotte en train de mijoter.

Conseils :

Le bœuf bourguignon est encore meilleur lorsqu'il est réchauffé. Ne pas hésiter à le faire la veille.

Servir avec des pommes de terre cuites à la vapeur.



Poulet Gaston Gérard

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 poulet ou filets
- 3 oignons
- 100 g de comté
- 50 cl de crème épaisse
- 20 cl de vin blanc
- 1 c. à s. bombée de moutarde de Dijon
- 1 c. à c. de paprika
- 1 noix de beurre

Préparation :

1. Faire dorer le poulet dans le beurre dans une cocotte, saler et poivrer.
2. Ôter les filets de poulet une fois dorés et les disposer dans un plat à four.
3. Dans la cocotte, faire dorer les oignons, ajouter le vin blanc.
4. Laisser un peu réduire, puis ajouter la moutarde, le comté (garder un peu de comté pour la fin de la recette) et le paprika.
5. Bien remuer, et porter à ébullition.
6. Enfin, ajouter la crème et verser sur le poulet dans le plat allant au four.
7. Parsemer de comté râpé et mettre au four 30 minutes à 200 °C.

Conseil :

Servir avec du riz.



Côte de bœuf charolaise et sauce à l'Époisses

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 côte de bœuf d'environ 6cm d'épaisseur
- huile
- fleur de sel
- poivre
- thym
- 100g d'Époisses affiné à point
- 20cl de crème semi-épaisse
- Muscade

Préparation de la viande :

1. Sortir la viande du réfrigérateur 2h à l'avance pour qu'elle revienne à température ambiante.
2. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).
3. Enduire la côte de bœuf d'huile puis la saisir dans une grande poêle 5 minutes de chaque côté. En la retournant, attention à ne pas la percer avec une fourchette.
4. Placer les brins de thym au fond d'un plat à four puis y déposer la côte de bœuf.
5. Enfourner pour 10 minutes de cuisson en retournant la pièce à mi-cuisson.
6. Retirer du four puis laisser reposer sur une planche, recouverte d'un papier aluminium, un temps égal au temps de cuisson. Ce temps de repos est essentiel, il va permettre à la viande de se détendre et au jus de bien se répartir dans la viande.
7. Découper la viande en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Saler et poivrer.

Préparation de la sauce :

1. Dans une casserole, à feu très très doux, faire chauffer délicatement la crème.
2. Ajouter l'Époisses coupé en dés (on peut laisser la croûte qui fondra tranquillement elle-même aussi).
3. Laisser épaissir toujours à feu très doux.
4. Quelques tours de moulin à poivre (pas trop), une légère pincée de muscade (pas de sel, l'Époisses est déjà bien assez salé).

Quelques fromages de Bourgogne



Epoisses



Brillat-Savarin



Soumaintrain



Délice de Bourgogne



Fromage de chèvre



Abbaye de Cîteaux



Délice de Pommard



Fromage fort



Comté



Poire au vin

Ingrédients pour 8 personnes :

- 8 poires Conférences
- 75 cl de vin rouge
- 150 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 bâtons de cannelle
- 1 clou de girofle
- 1 anis étoilé
- 1 pincée de noix de muscade
- Zeste d'agrumes (citron ou orange)

Préparation :

1. Eplucher les poires en gardant la tige.
2. Verser le vin dans une casserole et mettre sur feu fort pour faire bouillir le vin. Une fois la bouteille vidée, déposer la cannelle, le clou de girofle, l'anis étoilé, le zeste d'agrumes, la pincée de noix de muscade le sucre vanillé et le sucre.
3. Une fois à ébullition, ajouter les poires et passer le feu à feu moyen et attendre que le vin refrémisse à nouveau.
4. Une fois à ébullition, recouvrir et laisser bouillir 15mn.
5. Au bout de 15mn, retourner les poires délicatement pour les colorer sur l'autre face et pour avoir une cuisson homogène, et laisser à nouveau bouillir 15mn.
6. Les poires sont prêtes, les retirer délicatement du vin et les déposer dans un saladier.
7. Retirer les épices.
8. Laisser réduire le jus pour le rendre sirupeux puis laisser refroidir.
9. Verser le jus sur les poires et mettre le saladier au réfrigérateur jusqu'au service.

Conseils :

Choisir des poires bien fermes qui tiendront la cuisson.
Choisir un vin à forte teneur en tanins, ça n'en sera que meilleur.
Servir ce dessert bien froid.



Panna cotta à l'Anis de Flavigny

Ingrédients pour 6 personnes :

- 40 cl de crème liquide entière
- 20 cl de lait entier
- 2 à 3 feuilles de gélatine
- 120 g de bonbons "Anis de Flavigny"

Les Anis de Flavigny sont des friandises élaborées à Flavigny-sur-Ozerain en Bourgogne. Chaque bonbon est fait d'une graine d'anis vert enrobée de sirop de sucre aromatisé : anis, violette, rose, menthe, réglisse, orange...

Préparation :

1. Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans un petit bol d'eau froide.
2. Dans une casserole, faire chauffer doucement la crème liquide, le lait et les bonbons à l'anis jusqu'à ce qu'ils soient entièrement fondus (remuer régulièrement) et que la préparation atteigne l'ébullition.
3. Ôter la casserole du feu, ajouter la gélatine égouttée, mélanger jusqu'à ce qu'elle ait complètement fondue.
4. Verser la panna cotta dans des petits pots, ramequins ou verres. Laisser refroidir à température ambiante puis placer au réfrigérateur pour une demi-journée.
5. Déguster la panna cotta bien fraîche nappée d'un coulis de fruits rouges (cassis, fraises, framboises)

Conseils :

Pour vos coulis, n'hésitez pas à vous arrêter chez Parfums de Terroir à Taizé !



Nonnettes à la crème anglaise et sorbet de cassis

Ingrédients pour 6 personnes :

- 6 nonnettes à l'orange
- 50g de sucre
- 50cl de lait écrémé
- 1 gousse de vanille
- 1 cuillère à soupe de Maïzena
- 4 jaunes d'œuf
- Sorbet cassis

La nonnette est un petit gâteau à base de pain d'épices, fourré de marmelade d'orange et légèrement nappé de miel.

Préparation de la crème anglaise :

1. Porter à ébullition le lait en ayant pris soin d'y plonger la gousse de vanille fendue en deux dans sa longueur.
2. Laisser infuser pendant 10 minutes
3. Retirer la gousse de vanille et récupérer les grains en la grattant et les délayer dans le lait.
4. Dans une seconde casserole, fouetter activement les jaunes d'œuf et le sucre afin que le mélange blanchisse.
5. Incorporer petit à petit le lait et rendre la crème bien homogène avec le fouet.
6. Ajouter la Maïzena et réchauffer le mélange à feu moyen.
7. Remuer sans cesse jusqu'à ce que la crème s'épaississe (ne pas faire bouillir).
8. Retirer du feu et fouetter activement.
9. Réserver au frigo.

Pour le service :

1. Verser deux bonnes cuillères à soupe de crème anglaise
2. Déposer la nonnette sur la crème
3. Ajouter une boule de sorbet cassis

Conseils :

Pour le sorbet cassis, n'hésitez pas à vous arrêter chez Parfums de Terroir à Taizé !



Gâteau au miel

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 2 œufs
- 130 g de sucre
- 10 cl de lait
- 100 g de beurre fondu
- 125 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- Quelques pincées de cannelle
- 4 cuillères à soupe de miel

1 moule à manqué de 20cm

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180 °C
2. Dans un récipient, mélanger les œufs, le sucre, le lait et le beurre fondu.
3. Incorporer la farine, la levure, la cannelle et bien mélanger.
4. Verser dans le moule.
5. Enfourner pour 30 minutes.
6. Environ 10 minutes avant la fin de cuisson, arroser de 2 cuillères à soupe de miel liquide.
7. Arroser de deux nouvelles cuillères à soupe de miel à la sortie du four.
8. Laisser refroidir avant de servir.

Côte Chalonnaise

& Côtes du Couchois

