



Le grand livre des recettes du C.I.L. Saint Roch





Les Recettes des Marmitons

la recette de l'anchoïade.....	<u>3</u>
la recette de la crème aux lardons.....	<u>4</u>
la recette de la gougère.....	<u>5</u>
le vin chaud	<u>6</u>



la recette de l'anchoïade

Proposée par : Thérèse V.

Difficulté : facile

Préparation : 1 h.

Ingrédients :

- 1 kg d'anchois (1 boîte métallique du commerce, environ 15 €) **au sel**
- 1 litre d'huile d'olive
- un peu de vinaigre
- 1 tête d'ail ou plus selon votre goût



Il faut bien lever et laver les filets sous un "filet" d'eau froide (ôter au plus près les petites épines) et poser sur une assiette ou du papier absorbant.

Hacher les anchois à la moulinette (pas de mixer sous peine d'obtenir une pommade ou crème).

Éplucher l'ail, ajouter aux anchois et arroser avec l'huile d'olive. Hacher le tout.

Mettre de l'huile dans la moulinette pour faciliter le travail.

Arrêter et ... goûter :

- ◆ Si trop salé, ajouter un peu d'ail et d'huile.
- ◆ Si trop aillé, ajouter de l'huile.

En priorité il faut hacher tous les anchois, puis l'ail puis l'huile et à force d'en faire vous apprendrez à maîtriser le dosage selon votre goût.



la recette de la crème aux lardons

Proposée par : Thérèse V.

Difficulté : facile

Préparation : 20 min.

Cuisson : 10 min.

Ingrédients (pour personnes) :

- une barquette de lardons fumés
- un blanc de poireaux
- une boîte de «vache qui rit»
- un verre de vin blanc ou plus
- des croutons de pain



Faire revenir une barquette de lardons fumés avec un blanc de poireaux coupés en rondelles. Puis faire fondre dans cette poêle 6 triangles de vache qui rit en l'écrasant un peu à la fourchette et délayer le tout avec un verre de vin blanc ou plus si nécessaire.

Laisser tiédir et passer le tout au mixer + sel + poivre. Puis verser dans les pots que l'on désire présenter pour l'apéro et mettre le tout au frigo au moins 1 heure.

Tartiner sur des croutons.

Bon appétit.



la recette de la gougère (choux au fromage, spécialité bourguignonne)

Proposée par : Pascale D.

Difficulté : facile

Préparation : 10 min.

Cuisson : 20 min.

Ingrédients (pour environ 30 gougères) :

- 1/4 litre d'eau ;
- une pincée de sel ;
- 90 g de beurre ;
- 130 g de farine premier prix ;
- 4 œufs ;
- 125 g de gruyère râpé ou de comté.



Dans une casserole, amener à ébullition l'eau salée et le beurre.

Retirer du feu, verser en une seule fois toute la farine, délayer à la spatule de bois : la pâte doit être très épaisse. Important, la dessécher quelques minutes à feu modéré.

Hors du feu (la préparation ne doit pas être brûlante sinon les œufs vont cuire), y incorporer un à un les œufs entiers, la pâte ne doit pas être trop liquide.

Ajouter le gruyère ou le comté râpé.

Beurrer une tôle et former à l'aide d'une cuillère à café des petits tas suffisamment espacés (la pâte va gonfler pendant la cuisson).

Mettre à four chaud : cuisson : 20 minutes, Thermostat 8, 200°

Déguster tiède,

Bon appétit.

Suggestion :

A déguster à l'apéritif, avec un vin blanc de Bourgogne, un vin de Chablis par exemple.



le vin chaud

Proposée par : Pascale D.

Difficulté : facile

Préparation : 10 min.

Cuisson : 10 min.

Ingrédients :

- 3 litres de vin rouge Merlot ;
- 10 g de gingembre ;
- 10 clous de girofle ;
- 50 g de cannelle moulue ;
- 650 g de cassonade ;
- 1,5 litre d'eau ;
- 2 oranges coupées non traitées ;
- 1 citron coupé non traité.



A préparer la veille :

Mettre le vin, les épices, le sucre, l'eau, et les fruits dans un faitout, remuer et faire cuire jusqu'à ébullition ;

Laisser mariner toute une nuit puis filtrer ;

Réchauffer et servir chaud.