

A decorative border with intricate floral and scrollwork patterns in the corners and center of the top and bottom edges.

**Recettes spéciales
de
Madame Parmentier**



Index des recettes spéciales :

Recette 1 - Bûche de Noël

Recette 2 - Dinde aux marrons

Recette 3 - Gaspacho

Recette 16 - Scones



Recette spéciale n° 1 : Bûche de Noël





Ingrédients (8 personnes) :

Pour le gâteau roulé :

100g de farine

100g de sucre

2g de vanille

5 œufs

Pour la crème :

100g de chocolat noir

100g de sucre

½ tasse d'eau

250g de beurre mou

3 jaunes d'œufs

150g de poudre de noisettes





Préparation :

Pour le gâteau :

Travailler en premier lieu vos 4 jaunes d'œufs avec la vanille.

Quand le mélange est crémeux, ajouter un œuf entier et travailler le tout pendant quelques minutes avec votre spatule.

Ajoutez peu à peu la farine à votre mélange puis les blancs d'œufs, préalablement battus en neige. Etaler la pâte recouverte de papier sulfurisé par la suite sur une plaque légèrement beurrée.

Enfournez à 200° pendant une dizaine de minutes et sortez-le.

Recouvrez ensuite d'un torchon, ainsi il sera plus facile à rouler par la suite.

Pour la crème :

Faites fondre le sucre dans l'eau sur feu doux afin d'obtenir une sorte de sirop épais. Versez ensuite lentement le sirop sur les jaunes d'œufs sans cesser de remuer avec le fouet jusqu'au refroidissement de la préparation. Ajoutez-y ensuite le beurre ramolli et mélangez jusqu'à obtenir une crème lisse.

Ajoutez-y ensuite votre poudre de noisettes.

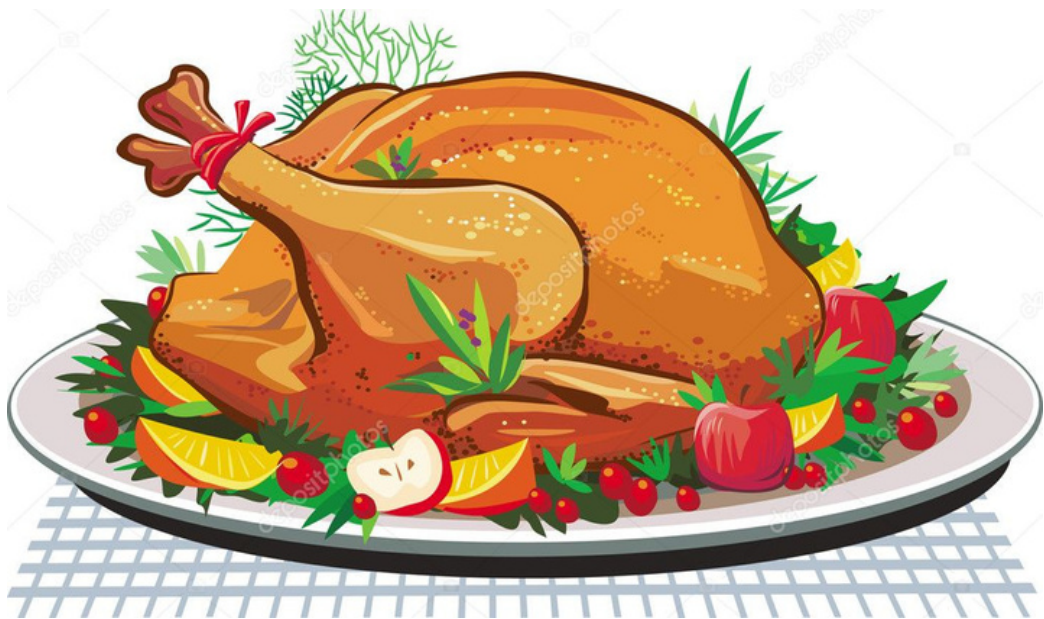
Retirer le papier sulfurisé de votre gâteau et tartinez-le de votre crème à la noisette puis roulez le tout dans le sens de la longueur.

Egalisez les extrémités si nécessaire avec votre couteau.

Recouvrez ensuite le tout de votre chocolat fondu et créez une fausse « écorce » avec votre fourchette.



Recette spéciale n°2 : Dinde aux marrons





Ingrédients (6 personnes) :

Pour la farce:

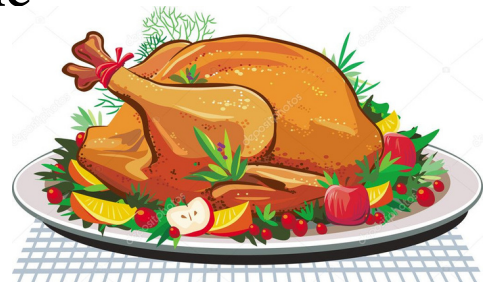
- 170g de pain brioché
- 11,5cl de lait
- 95g de beurre

•3 echalottes

- 225g de chair à saucisse
- 225g de marron
- 1,5 branchede thym
- 4cl de cognac
- Sel etpoivre

Pour la dinde :

- 3,4 feuilles de laurier
- Noisette de beurre
- 1,5 kg de pommesde terre
- 11,5cl de bouillon
- Dinde de 2,5kg
- 1,5 c.a.s d'huile





Préparation :

Pour la farce :

En premier lieu, tremper la mie de pain dans le lait. Faites ensuite fondre les échalotes hachées dans le beurre puis ajouter la chair à saucisse et laissez colorer durant quelques minutes.

Incorporez la mie de pain essorée, les marrons, le thym, le persil, le cognac, du sel et du poivre dans le mélange.

Farcissez ensuite la dinde et recoudre l'ouverture

Pour la dinde :

Mettez la dinde dans le four froid puis mettez sur 120°C pendant 1 heure et arrosez-la régulièrement de jus de cuisson.

Augmentez alors le four à 165°C pour 1 heure de cuisson et terminer par 30 minutes de cuisson à 210°C .

Ajoutez alors les pommes de terre dans le jus de cuisson et poursuivre la cuisson durant 30 minutes.



Recette spéciale n°3 : Gaspacho





Ingrédients (4 personnes) :

6 tomates

1 poivron rouge

1 poivron vert

1.5 c.a.s de vinaigre

1 concombre

2/3 oignons

2/3 gousses d'ail

2,5 oignons nouveaux

2/3 tranche de pain de mie

oeuf

Sel et poivre, basilic frais

Huile d'olive





Préparation :

En premier lieu, couper vos tomates, poivron vert et rouge, votre concombre, votre oignon et ail et réduisez le tout en bouillie avec un écrase pomme de terre jusqu'à obtenir un mélange liquide.

Ajoutez ensuite le pain de mie et réduisez-le en bouillie également.

Assaisonner votre mixture avec du sel et poivre, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive et 2 cuillères à soupe de vinaigre. Vous pouvez également ajouter des épices selon votre goût.

Laissez reposer au frais pendant au minimum 2 heures.

Détailler en petits dés les oignons nouveaux et écrasez l'oeuf dur à la fourchette et parsemez la soupe de basilic ciselé.

Disposer les garnitures dans des ramequins et chacun accommodera son gaspacho selon ses goûts.



Recette spéciale n° 16 :

Scones





Ingrédients :
(4 personnes soit environ 8 scones)

1/2 verre de lait

250g de farine

30g de sucre

50g de beurre

2 cuillères à café de levure

1/4 cuillères à café de sel





Préparation :

En premier lieu, dans une terrine, mettre la farine, la levure, le sucre, le sel.

Ensuite, Mettez au centre le beurre ramolli et travailler du bout des doigts en ajoutant suffisamment de lait pour lier la pâte.

Sur une planche farinée, pétrir légèrement la pâte puis l'étendre au rouleau sur 2cm d'épaisseur. Découper ensuite des ronds de 5 cm de diamètre avec le bord d'un verre fariné.

Poser sur une plaque à pâtisserie. Faire cuire au four sans le préchauffer à 220° C pendant 15 minutes.

Laisser refroidir à l'air libre.

Servez ensuite avec une tasse de thé, du beurre et de la marmelade.

