

Deutsch-Französische Gesellschaft in Leipzig e.V.

CUISINE FRANÇAISE

Recettes | Rezepte



Datum | date: 16.01.2020

Thema | thème: Heilige Drei Könige | Épiphanie

Tapenade

La tapenade est une recette traditionnelle emblématique de la cuisine provençale, inventée en 1880 à Marseille, à base d'olives noires ou vertes, traditionnellement pilonnées dans un mortier avec de l'huile d'olive, des câpres (tapena en occitan, d'où son nom), des filets d'anchois, de l'ail, et des herbes de Provence.

Ingrédients

Pour 6 personnes

200 g d'olives noires dénoyautées

5 filets d'anchois à l'huile

8 petites câpres

1 gousse d'ail

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation

1. Hacher finement la gousse d'ail.
2. Mettre dans le bol d'un mixeur les filets d'anchois, les câpres, la gousse d'ail hachée, les olives noires et l'huile d'olive et mixer assez fin.

Noix de Saint-Jacques et lentilles sauce aigrette

Cette recette est une recette de l'Atelier des Chefs.
A noter que les noix de Saint-Jacques se cuisent au dernier moment et doivent être saisies rapidement.

Ingrédients pour 6 personnes

18 Noix de Saint Jacques
1 citron jaune
Beurre doux : 25 g
Lentilles : 300 g
1 poireau
Aromates : ail, thym, laurier
Vinaigre balsamique : 10 cl
Huile d'olive
Sel fin
Poivre
Gros sel : 10 g
Crème fraîche épaisse : 100 g
Jus de citron : 2 cl
Ciboulette : 0.5 botte
Basilic : 3 branches

Préparation

Pour les lentilles

1. Rincer les lentilles à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau soit claire.
2. Laver et émincer le poireau, puis le faire revenir avec un peu de beurre.
3. Placer les lentilles dans la casserole et les couvrir d'eau à hauteur. Ajouter une gousse d'ail écrasée, le laurier et le thym. Porter à ébullition, puis cuire à petits frémissements jusqu'à ce que les lentilles soient tendres. Assaisonner de gros sel et laisser refroidir.
4. Égoutter les lentilles, puis les assaisonner d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.

Pour les coquilles Saint-Jacques

1. Saler légèrement les noix de Saint-Jacques.
2. Verser un filet d'huile d'olive dans une poêle chaude et colorer les noix pendant 1 à 2 min. Les retourner, baisser le feu et les colorer également sur l'autre face durant 1 à 2 min.

Pour la sauce et le dressage

1. Mélanger la crème avec le jus de citron, saler et poivrer.
2. Couper la ciboulette en bâtonnets.

3. Dresser de petits tas de lentilles dans les assiettes et déposer sur chacun une noix de Saint-Jacques.
4. Ajouter un peu de crème et décorer de feuilles de basilic et de bâton de ciboulette.

Un vin pour accompagner ?

Viognier ou Chardonnay blanc

Galette à la ricotta et au saumon fumé

Cette recette est une recette du site 750 gr.

Ingrédients pour 6 personnes

200g saumon fumé (env 6 tranches)
Poivre
1 jaune d'œuf pour la dorure
2 œufs
Herbes (aneth et/ou ciboulette)
500g ricotta
Le jus d'un demi citron
400g pâtes feuilletées (maison) ou 2 pâtes feuilletées du commerce
Salade

Préparation

1. Fouettez la ricotta avec les oeufs, le jus de citron, les herbes et le saumon coupé en dés. Poivrez.
2. Etalez la pâte feuilletée en deux disques (env 26-27cm de diamètre).
3. Etalez le mélange ricotta saumon en laissant 2 cm de libre tout autour du disque, placez la fève.
4. Diluez le jaune d'oeuf avec une cuillère à café d'eau.
5. Badigeonnez le bord libre de la galette du jaune d'oeuf, couvrez avec le deuxième disque de pâte.
6. Pressez légèrement les bords pour les souder.
7. Badigeonnez le dessus de la galette avec le jaune d'oeuf.
8. Mettez au frigo pour 30 minutes.
9. Entre temps préchauffez le four à 180°C.
10. Sortez la galette, faites le dessin souhaité avec le dos d'un couteau, badigeonnez de nouveau au jaune d'oeuf, faites 3-4 trous avec la pointe d'un couteau ou pique en bois (afin d'éviter l'effet soufflet).
11. Mettez au four pour 35-40 minutes en fonction de la taille de la galette.
12. Servir aussitôt accompagnée d'une salade

Un vin pour accompagner ?

Entre Deux Mers ou Pouilly fumé blanc

Galette des rois garnie à la crème d'amande, coing et cassis

... légère comme un soufflé

Ingrédients pour 8 personnes

2 rouleaux de pâte feuilletée
150g d'amandes en poudre
1 coing
150g de cassis
2 jaunes d'oeufs et 2 blancs montés en neige
100g de sucre
2 à 3 gouttes d'extrait d'amandes amères
1 jaune d'oeuf
1 c à s d'eau

Préparation

1. Commencer par torréfier la poudre d'amandes : la faire revenir quelques minutes dans une poêle, à feu moyen et à sec. Attention ça brûle très vite.
2. Laisser refroidir.
3. Faire une compote avec le coing : pelez-le et coupez-le en petits morceaux, faites-le cuire une dizaine de minutes avec un peu d'eau dans une casserole jusqu'à ce que les morceaux soient tendres. Mixer afin d'obtenir une compote.
4. Faire décongeler le cassis et le faire cuire quelques minutes afin d'obtenir une compotée.
5. Mixez-la et passez le mélange dans un chinois afin de vous débarrasser de la peau. Vous obtiendrez une pulpe de cassis assez lisse.
6. Mélanger deux jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter les gouttes d'amande amère, la poudre d'amande torréfiée, la compote de coing, la pulpe de cassis et enfin les blancs d'œufs montés en neige ferme.
7. Préparer la dorure en mélangeant un jaune d'œuf et une cuillère à soupe d'eau.
8. Préchauffer le four à 200 °
9. Déroulez les pâtes et découper 2 disques, un de 25 cm et l'autre de 27 cm de diamètre.
10. Déposer le disque de 25 cm sur une feuille de papier sulfurisée humidifiée. Badigeonner le pourtour, sur environ 2 cm, d'un peu de dorure ou d'eau tiède. Garnir le centre avec la crème d'amande et étaler jusqu'à 2 cm du bord. Mettre la fève (à quelques centimètre du bord, jamais au centre).
11. Recouvrir avec le second disque et bien souder les bords. A l'aide d'un couteau, faire des petites entailles sur le pourtour. Badigeonner le dessus de la galette de dorure en évitant le tour. Dessiner des motifs à l'aide du couteau sans transpercer la pâte.
12. Enfourner pour 10 mn à 200°C et 20 mn à 180°C. La galette doit être dorée et le dessous cuit.

13. Servez accompagné d'un sorbet au cassis.

Un vin pour accompagner ?

Cabernet d'Anjou (Rosé demi sec) ou Crémant de Bourgogne (Rosé sec léger)

Sorbet au cassis

Ingrédients

Pour $\frac{3}{4}$ l de sorbet

500 g de baies de cassis
25 cl d'eau
90 g de sucre
le jus d'un citron

Préparation

1. Mettre le sucre, l'eau et le jus de citron dans une casserole et porter à ébullition.
2. Dès que le sucre est dissout, ajouter les baies de cassis et laisser cuire à feu doux 5 minutes en remuant.
3. Mixer le tout.
4. Passer éventuellement au chinois pour retirer les petits morceaux de peau.
5. Laisser refroidir et turbiner.