

Deutsch-Französische Gesellschaft in Leipzig e.V.

CUISINE FRANÇAISE

Recettes | Rezepte



Datum | date: 05.03.2020

Thema | thème: Souvenirs – Boursin®, Carambar® ...

Menu:

- Apéritif: Roulés de jambon blanc au Boursin®
- Entrée: Velouté de courgettes à la Vache qui rit®
- Plat: Hachis parmentier à l'huile de truffe et sa salade verte
- Dessert: Gâteau au yaourt au Carambar®, glace vanille et glace au Carambar®

Crème de courgettes à la Vache qui rit

Une recette très facile dans laquelle l'onctuosité de la Vache qui rit s'ajoute à celle des courgettes : c'est une garantie de succès auprès des plus petits.

Ingrédients (pour 4 personnes)

4 courgettes
1 bouillon cube de volaille
12 portions de Vache qui rit
2 pincées de curry
Huile d'olive
Sel et poivre

Préparation

Laver et couper les courgettes en petits cubes.

Faire cuire 5 minutes dans une casserole avec un filet d'huile d'olive. Saler, poivrer. Ajouter une pincée de curry. Emitter le bouillon cube et recouvrir d'eau. Laisse cuire 15 minutes.

Ajouter 6 portions de fromage et mixer.

Saler et poivrer si nécessaire.

Hachis Parmentier à l'huile de truffe

Le Hachis Parmentier doit son nom au pharmacien Antoine-Augustin Parmentier qui, convaincu que la pomme de terre pouvait combattre efficacement la famine, la proposa à Louis XVI. C'est un gratin à base de purée de pommes de terre et de viande de bœuf hachée.

Ingrédients (pour 3 personnes)

250 grammes de pomme de terre à purée

100 grammes de viande de veau

100 grammes de viande de bœuf

1 petite carotte

1 oignon

100 ml de lait

25 grammes de beurre

3 cuillères à café de fond de veau en poudre

1/2 cuillère à café d'huile d'olive à la truffe

Gâteau au yaourt au Carambar

... souvenir d'enfance, moelleux, aussi simple et rapide à réaliser qu'à dévorer, encore tout chaud, à la sortie du four.

Ingrédients (pour 6 personnes)

3 œufs

170 g de sucre

10 cl d'huile

1 yaourt (nature ou à la vanille)

1 sachet de levure

1 sachet de sucre vanillé

100 g de farine + 100 g de maïzena (à défaut 200g de farine)

10 Carambars

8 cl de lait

Préparation

Fouettez les œufs, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Versez l'huile en filet en continuant de fouetter.

Ajoutez à cette préparation le yaourt puis la farine, la Maïzena et en dernier la levure.

Mélangez bien le tout pour obtenir une pâte homogène.

Faites fondre les carambars dans le lait sur feu doux.

Huilez et farinez un moule (ou des moules à tartelettes si vous voulez faire des portions individuelles).

Versez la sauce caramel en filet sur le dessus puis créer des marbrures avec la pointe d'un couteau.

Faites cuire 45 minutes à 180°C si vous avez utilisé un moule à manquer, et environ 20 minutes si vous avez opté pour la version tartelette. La pointe du couteau doit ressortir sèche lorsqu'on la plante au milieu du gâteau.

Glace au Carambar

Ingrédients (pour 6 personnes)

10 cl de crème fraîche liquide

20g de sucre en poudre

4 jaunes d'œufs

1/2 l de lait

14 carambars au caramel

Préparation

Faites bouillir le lait mélangé à la crème fraîche.

Ajoutez 12 carambars et laissez-les fondre.

Pendant ce temps, dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à blanchissement.

Quand les carambars sont tous fondus, versez le lait au caramel sur le mélange œufs / sucre en mélangeant sans cesse.

Laissez refroidir cette préparation puis mettez-la au réfrigérateur pendant au moins 6 heures.

Quand le mélange est bien frais, coupez les 2 carambars restants en petits morceaux (tordez-les pour que ce soit plus facile).

Incorporez-les à la préparation, et faites prendre le tout en sorbetière environ 15 min.