

# *La cuisine du dessert*



camp biblique œcuménique de vaumarcus

2016

## **Truffes au chocolat**

### Ingrédients :

85g de chocolat

50g de beurre de table

65g de sucre glace

2cs de crème fraîche

### Préparation :

Mettre dans un poêlon, en même temps, la crème, le beurre et le chocolat râpé fin. Faire fondre le beurre, le chocolat et la crème au bain-marie, en tournant pour bien mélanger. Puis, quand le tout est fondu, retirer du feu, en laissant le poêlon dans l'eau chaude du bain-marie, pour maintenir la chaleur. Ajouter le sucre glace, en pluie très fine, afin qu'il ne se forme aucun grumeau. Pendant que cette pluie tombe, tourner continuellement le mélange.

Laisser reposer dans un endroit frais pendant vingt-quatre heures. L'hiver, dans une pièce froide, douze heures de repos suffisent. Au bout de ce temps, prendre avec un couteau ou une cuiller un peu de ce chocolat, gros comme une petite noix. La rouler en boule dans la paume de ses mains de façon que le bonbon fonde un peu extérieurement. Le passer alors dans du chocolat râpé ou dans du chocolat granulé qui y adhère parfaitement.

Laisser reposer deux heures avant de servir, mais dans un endroit pas trop frais, car ces truffes sont meilleures si elles sont un peu molles. Au lieu de les rouler en boules on peut leur donner une forme quelconque rappelant mieux celle des truffes.

## **Pâte Brisée**

*Pour un gâteau de 25cm de diamètre*

### Ingrédients :

150g de farine

75g de beurre

$\frac{3}{4}$  dl d'eau

1 pincée de sel

### Préparation :

Peser la farine, y incorporer le beurre en travaillant la farine sur la planche entre les deux paumes jusqu'à ce que le beurre soit complètement amalgamé.

Disposer ce mélange en couronne, verser l'eau salée au centre. Pétrir d'une main en partant du milieu, délicatement et rapidement. Rouler la pâte en boule, l'envelopper dans un linge humide et laisser reposer  $\frac{3}{4}$  d'heure au moins avant de l'abaisser.

Abaisser alors à une épaisseur de 2 à 3 mm., foncer une plaque beurrée, un cercle à tarte ou de petits moules à tartelettes également beurrés en appuyant bien contre les rebords et en piquant le fond à la fourchette.

Avant la cuisson, laisser reposer encore 10 minutes ; autrement la pâte se rétrécit en cuisant.

### Erreurs :

Gâteau trop dur : pétrissage trop prolongé.

La pâte brute se défait au pétrissage : excès de matière grasse (ajouter un peu de farine et d'eau pour remédier à ce défaut)

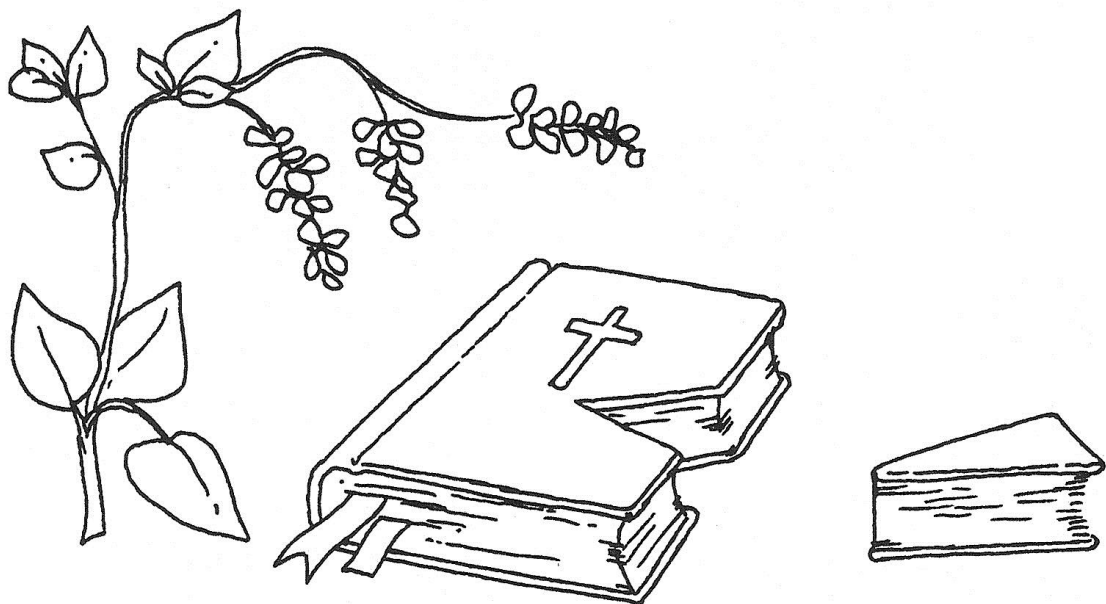
Le gâteau gonfle à divers endroits : on a oublié de piquer le fond.

## Tarte aux pommes

### Préparation :

Foncer le cercle de la manière ci-dessus, piquer toujours le fond avec le couteau, puis y semer une poignée d'amandes moulues. Garnir toute la tarte avec des pommes coupées en fines lamelles ou en morceaux ou selon votre imagination. Cuire ensuite à four préchauffé bien chaud (220°) environ vingt-cinq à trente minutes.

Pour une touche plus riche : ajouter de la crème liquide dix minutes avant la fin de la cuisson.



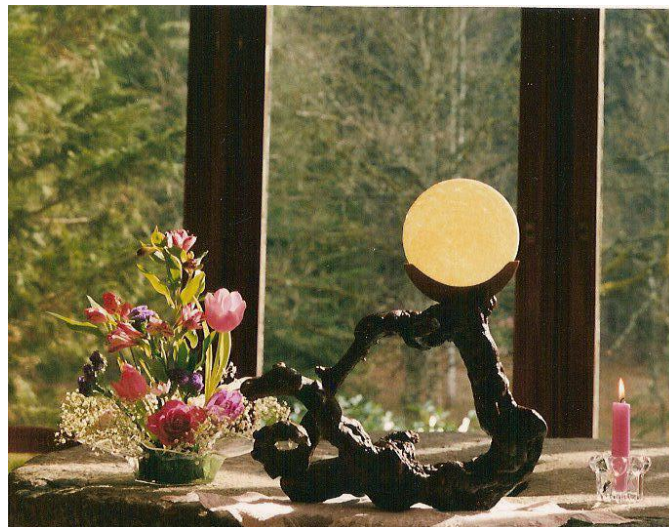
## **Pâte à pain**

### Ingrédients :

1kg farine complète  
42 g levure  
20 g sel  
eau

### Préparation :

Mélanger la farine et le sel. Faire une cuvette, y ajouter l'eau et mélanger. Ajouter la levure, pétrir. Laisser reposer 2 heures dans un récipient avec un linge humide sur le dessus.



## **Pains surprise**

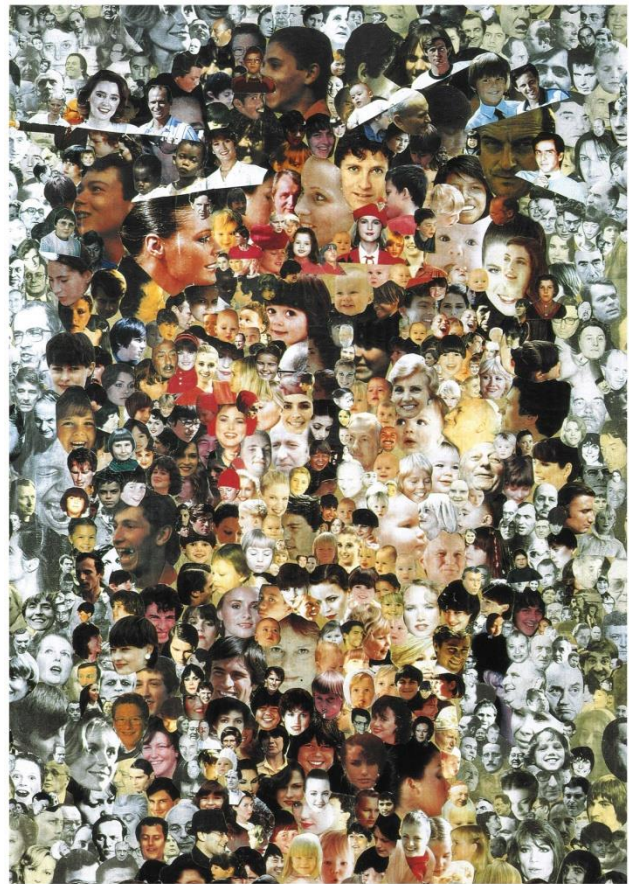
Faire de petites boules. Placer abricots, figues, noix, amandes, prunes, pommes au centre des boules et reformer une boule lisse, la surprise est à l'intérieur et donc non visible à l'extérieur. Laisser reposer 1 heure. Cuire à 240° environ 35 minutes.

## **Feuilletés**

Faire une mousse avec les olives, une avec les anchois, une avec le fromage ; pour se faire, mélanger et mixer du séré maigre avec chaque ingrédient, ajouter sel et poivre selon le goût à obtenir. Faire une mousse crème et jambon de la même manière.

Placer les mousses sur la pâte abaissée de façon à former des petits raviolis, entendre une autre pâte abaissée sur le dessus.

Prédécouper les raviolis. Dorer à l'œuf. Cuire...



## **Coktails**

Coktail abricot

Coktail citron-menthe

## **CAKE DU SOLEIL**

*pour 6 personnes*

### Ingrédients :

180 g de farine  
1/2 sachet de levure  
2 œufs  
10 cl de lait  
1 CS de basilic surgelé  
100 g de tomate séchée  
100 g de féta  
sel poivre

### Préparation :

Préchauffer le four à 200° (th. 6). Mélanger la farine, la levure. Faire un puits et y casser les œufs. Mélanger en incorporant le lait jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Saler, poivrer. Ajouter le basilic, les tomates coupées en lanières. Mélanger bien avant d'incorporer la féta coupée en dés. Verser dans le moule à cake en silicone et cuire 20 minutes. Tester la cuisson avec un couteau dont la lame soit ressortir sèche. Couper le cake en six parts. Servir avec une salade verte  
Couper le cake en 12 tranches et recouper chaque tranche en 4. Présenter sur des cure-dents.



## **Salade de tomates**

### **Frigousse de Quévert**

#### Ingrédients :

Huile pour la cuisson

700 gr de viande en cubes (sanglier, porc, veau ou Bœuf)

300 de bacon coupé en petits cubes

2 gros oignons hachés

400 gr de champignons

200 gr de marrons épluchés

Sel et poivre

½ litre de cidre

Thym, romarin, sauge

Une pointe de muscade et de gingembre

1 c. à thé de cardamome

#### Préparation :

Dans un chaudron à fond épais, faire revenir le bacon et l'oignon dans l'huile. Ajouter la viande et faites encore revenir, mais sans brunir la viande. Ajouter le cidre, les marrons et les épices. Laisser mijoter aussi longtemps que possible à feu doux. En toute fin de cuisson, ajouter les champignons.

L'accompagnement classique de ce plat est la pomme caramélisée.

Dans un poêlon, à feu vif, fondre le beurre et y ajouter le sucre. Quand le mélange commence à changer de couleur, y ajouter la pomme coupée en tranches minces et faites revenir quelques minutes. Servir avec la frigousse de Quevert.

### **Pommes caramel**



# FICHE RECETTE

**Ingrédients pour ..... Personnes**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Préparation :**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**FICHE RECETTE**

**Ingrédients pour ..... Personnes**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**Préparation :**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**FICHE RECETTE**

**Ingrédients pour ..... Personnes**

.....  
.....  
.....  
.....

.....  
.....  
.....

**Préparation :**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**Mesures courantes et équivalences**

- Cuillère à café : ½ cl ou 4g
- Cuillère à soupe : 1,5 cl ou 12g à 15g
- Une tasse ou un verre : 2 dl ou 200g
- Une tasse à café ou un verre de vin : 1 dl ou 100g
- Un bol moyen: 2,5 dl ou 250g
- Un grand bol : 5 dl ou 500g
- Une noisette de beurre : 4g
- Une noix de beurre : 15g
- Une pincée de sel : 0,5g
- Un œuf pèse en moyenne 55g  
(20g de blanc, 30g de jaune, 5g de la coquille)

Thermostat	°C
1	30
2	60
3	90
4	120
5	150
6	180
7	210
8	240
9	270

