

Entrées

Acras de morue de Bacalan

Oui, je sais, nous sommes un peu aux Antilles avec cette recette. Mais ces petits beignets croustillants sont tellement bons à l'apéritif ou en entrée décontractée ! Nous avons une longue tradition

de salage et de séchage de morue à Bègles – banlieue de Bordeaux – qui est malheureusement en train de s'éteindre. Il n'empêche que c'est toujours la fête avec cette recette !

Pour 6 personnes / Préparation : 40 min /

Dessalage : 24 h / Cuisson : 20 min / Repos : 30 min

Ingédients

150 g de morue préparée avec
150 g de cabillaud cuisiné comme
dans la recette des haricots coco et
morue fraîche à la bordelaise (voir
recette page ??)
200 g de farine
1 brin de thym
20 brins de ciboulette hachés
2 c. à s. de persil haché
2 échalotes pelées et hachées menu
1 gousse d'ail pelée et hachée
¼ de c. à c. de piment de Cayenne
ou ¼ de piment antillais
1 c. à c. de bicarbonate de soude ou
de levure
1 c. à s. de vinaigre d'alcool
1 l d'huile pour friture
1 feuille de laurier
¼ de c. à c. de sel
poivre du moulin

Matériel

1 fouet électrique
1 mixeur
1 grande poêle ou 1 friteuse

Mettre la farine dans un saladier, creuser un puits, y verser 25 cl d'eau. Mélanger au fouet électrique. Émietter le thym dedans et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Placer la morue dans le mixeur, ajouter la ciboulette, le persil, les échalotes, l'ail et le piment de Cayenne. Mixer 3 min et ajouter dans la pâte. Donner 6 tours de moulin à poivre et mélanger. Ajouter le bicarbonate et le sel au centre, verser le vinaigre dessus, laisser mousser, mélanger de nouveau et laisser reposer 30 min.

Poser une grande poêle sur feu moyen, y verser l'huile de friture avec la feuille de laurier. Quand l'huile est chaude, laisser tomber 1 c. à c. de mélange dedans. Continuer cuillère par cuillère en vérifiant que les acras ne se touchent pas. Les retourner après 3 min de cuisson pour 2 min supplémentaires. Les sortir avec une écumoire, les égoutter sur du papier absorbant. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Mon truc en plus

Il est possible de réserver les acras cuits au four à 80 °C. Pour l'anecdote, à Marseille la morue était dessalée dans la réserve d'eau des toilettes (ainsi, l'eau était renouvelée souvent).





Entrées

Foie gras au torchon sans torchon

Il y a autant de recettes de foie gras que de foyers bordelais. Celle-ci, inspirée de la célèbre recette du foie au torchon – foie gras poché au bouillon –, est la plus simple et la meilleure que je connaisse. Elle m'a été transmise par un cordon-bleu du Cap-Ferret et je l'ai immédiatement adoptée. Vous pouvez la personnaliser à votre goût. Elle ne nécessite aucun achat de matériel, vous avez déjà tout... Ce foie gras se prépare au moins une semaine à l'avance et requiert une nuit de marinade.

Pour 6 personnes / Préparation : 20 min /

Marinade : 12 h / Cuisson : 10 min / Repos : 1 à 3 semaines

Ingédients

1 foie gras cru de 500 à 600 g, pas du tout-venant, mais de l'extra du Sud-Ouest avec IGP

2 c. à s. de vin blanc doux de Cérons, Loupiac, Sauternes, Sainte-Croix-du-Mont...

1 c. à s. de vieux rhum, cognac ou armagnac
sel, poivre blanc du moulin, paprika

Matériel

1 faitout avec couvercle

Remettre le foie en température en le sortant du réfrigérateur 4 h à l'avance. Séparer alors les deux lobes et les dénervier avec le manche d'une petite cuillère.

Poser les lobes dans un grand bol recouvert d'un rectangle de papier film de 40 x 40 cm. Relever les côtés du rectangle et verser sur le foie le vin doux et l'alcool. Laisser mariner 12 h.

Assaisonner alors le foie gras des deux côtés avec des épices mélangées : 6 g de sel, 1 g de poivre et 1 g de paprika (soit ½ c. à c. de chaque) par kilogramme de foie. Fermer hermétiquement le film en serrant bien les deux lobes afin de les rassembler. Recouvrir de trois autres films en changeant à chaque fois le sens du rectangle.

Remplir d'eau le faitout, couvrir et porter à ébullition. Quand l'eau bout, éteindre et plonger le foie dans le faitout. Couvrir et, après 12 h, réfrigérer le foie. L'oublier de 1 à 3 semaines. Déguster après l'avoir coupé en tranches fines avec un couteau trempé chaque fois dans de l'eau bouillante.

Mon truc en plus

Le foie gras se congèle très bien tranché et en poche fermée et datée.

Salade de pommes de terre et d'artichauts

Tout le monde aime la salade de pommes de terre, et je vous livre ici plusieurs secrets pour la parfaite réussite de cette recette réalisée autrefois avec des artichauts de Macau.

Pour 6 personnes / Préparation : 15 min / Cuisson : 25 min

Ingédients

600 g de pommes de terre ratte ou nouvelles

200 g de fonds d'artichaut (4) surgelés ou, mieux, frais (temps de cuisson à prévoir)

2 œufs

2 échalotes épluchées et hachées menu

1 c. à s. de moutarde de Dijon

3 cornichons coupés en fines rondelles

1 c. à s. de câpres

12 olives vertes dénoyautées et séparées en deux

1 c. à s. de persil haché

20 brins de ciboulette lavés et hachés

5 cl de vin blanc sec

2 c. à s. de vinaigre de cidre

4 c. à s. d'huile d'olive
gros sel, sel, poivre

Matériel

1 casserole

1 saladier

1 fouet

Mettre les pommes de terre nettoyées mais non pelées dans une casserole d'eau froide avec 1 c. à s. de gros sel. Faire cuire sur feu moyen 10 min à partir de l'ébullition, puis ajouter les fonds d'artichaut et les œufs et laisser cuire 15 min supplémentaires.

Sortir les œufs de la casserole. Hacher grossièrement 1 œuf, couper l'autre en rondelles et les réserver séparément dans des soucoupes.

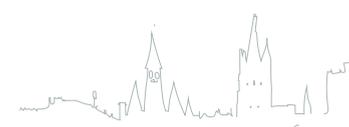
Préparer la sauce en mettant les échalotes dans un saladier. Ajouter le vinaigre, 1 pincée de sel, mélanger, ajouter la moutarde et verser, en fouettant, l'huile d'olive. Ajouter les cornichons, les câpres, 4 tours de moulin à poivre, l'œuf haché, et bien mélanger.

Égoutter les fonds d'artichaut et les pommes de terre. Peler ces dernières encore chaudes, les couper en rondelles de ½ cm et les disposer dans un plat. Les arroser de vin blanc et laisser reposer 5 min.

Couper l'artichaut en lamelles et disposer celles-ci dans le saladier. Ajouter les pommes de terre, les olives, les herbes, mélanger et décorer avec les tranches d'œufs.

Mon truc en plus

Afin d'en faire un plat complet, vous ajouterez à cette salade des blancs de poulet cuits à la vapeur et émincés. Une boîte de thon au naturel ferait également bien l'affaire.



Entrées

Œufs Louis Oliver au foie gras

Dans son livre Cuisine pour mes amis, mon grand-père narre l'anecdote suivante. Jean Cocteau tenait de notre ami disparu, Fernand Point, l'histoire suivante : une femme, très sûre d'elle, racontait qu'ayant horreur de la médiocrité elle conseillait à sa cuisinière d'abandonner l'exécution d'une recette dont elle n'arrivait pas à bout au bénéfice d'œufs sur le plat qui seraient certainement réussis. « Comme vous avez de la chance ! répondit Point, il y a quarante ans que j'essaie d'en réussir sans pouvoir y parvenir. »

Pour 6 personnes / Préparation : 40 min / Cuisson : 20 min

Ingédients

12 œufs bio extrafrais
6 tranches de foie gras frais
(ou surgelé) de 40 g chacune
farine
sel, poivre de Cayenne

Le velouté de volaille

40 cl de bouillon volaille froid
1 jaune d'œuf
1 c. à s. d'alcool, du cognac,
par exemple
10 cl de crème fraîche
30 g de beurre
30 g de farine
sel, poivre, muscade

La sauce Périgueux

30 g de brisure de truffes
jus de truffe
25 cl de fond brun
5 cl de porto
½ c. à c. de féculé
1 c. à s. de beurre

Matériel

1 casserole
1 sauteuse
1 poêle antiadhésive

Le velouté de volaille

Dans un bol, délayer le jaune d'œuf dans la crème et le cognac.

Préparer un roux blond : faire cuire dans une casserole sur feu doux le beurre et la farine 3 min en remuant avec une cuillère en bois. Verser le bouillon de volaille et fouetter vivement. Laisser cuire 6 à 7 min et assaisonner. Réserver.

La sauce Périgueux

Faire étuver dans une sauteuse sur feu doux et à couvert la truffe et le beurre 5 min. Verser alors le fond brun et le jus de truffe et porter à ébullition. Préparer la liaison en diluant dans un bol la féculé avec le porto et verser doucement le mélange dans la casserole en remuant. Donner une ébullition et réserver.

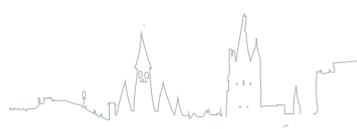
Dressage

Préchauffer le four à 60 °C.
Dans une poêle antiadhésive, faire chauffer sur feu moyen et sur ses deux faces, une tranche de foie gras légèrement farinée. Assaisonner de sel et de poivre de Cayenne. Casser 2 œufs de part et d'autre de la tranche de foie gras. Recouvrir d'un peu de velouté de volaille bien chaud et faire cuire 2 min. Ajouter autour des œufs un cordon de sauce Périgueux. Faire glisser dans une assiette à soupe à stocker au four et renouveler l'opération cinq fois.

Mon truc en plus

Les œufs bio ou, mieux, de la ferme sont indispensables pour réaliser cette recette qui a fait le triomphe de quatre générations d'Oliver.

Il existe du foie gras surgelé tranché de très bonne qualité et facile d'utilisation.



Canelés

Faire des canelés, cela veut dire acheter des moules.

Là, un seul credo : les moules en cuivre. Vous pouvez les trouver d'occasion et ils sont conçus pour durer plusieurs générations.

Pour 12 canelés / Préparation : 20 min / Réfrigération : 24 h / Cuisson : 1 h

Ingédients

50 g de beurre
50 cl de lait
½ gousse de vanille
2 œufs entiers + 2 jaunes
200 g de sucre cassonade
100 g de farine
5 cl de rhum
½ c. à c. d'amande amère
beurre ou cire d'abeille
vierge pour les moules
sel

Matériel

12 moules à canelé en
cuivre
1 four

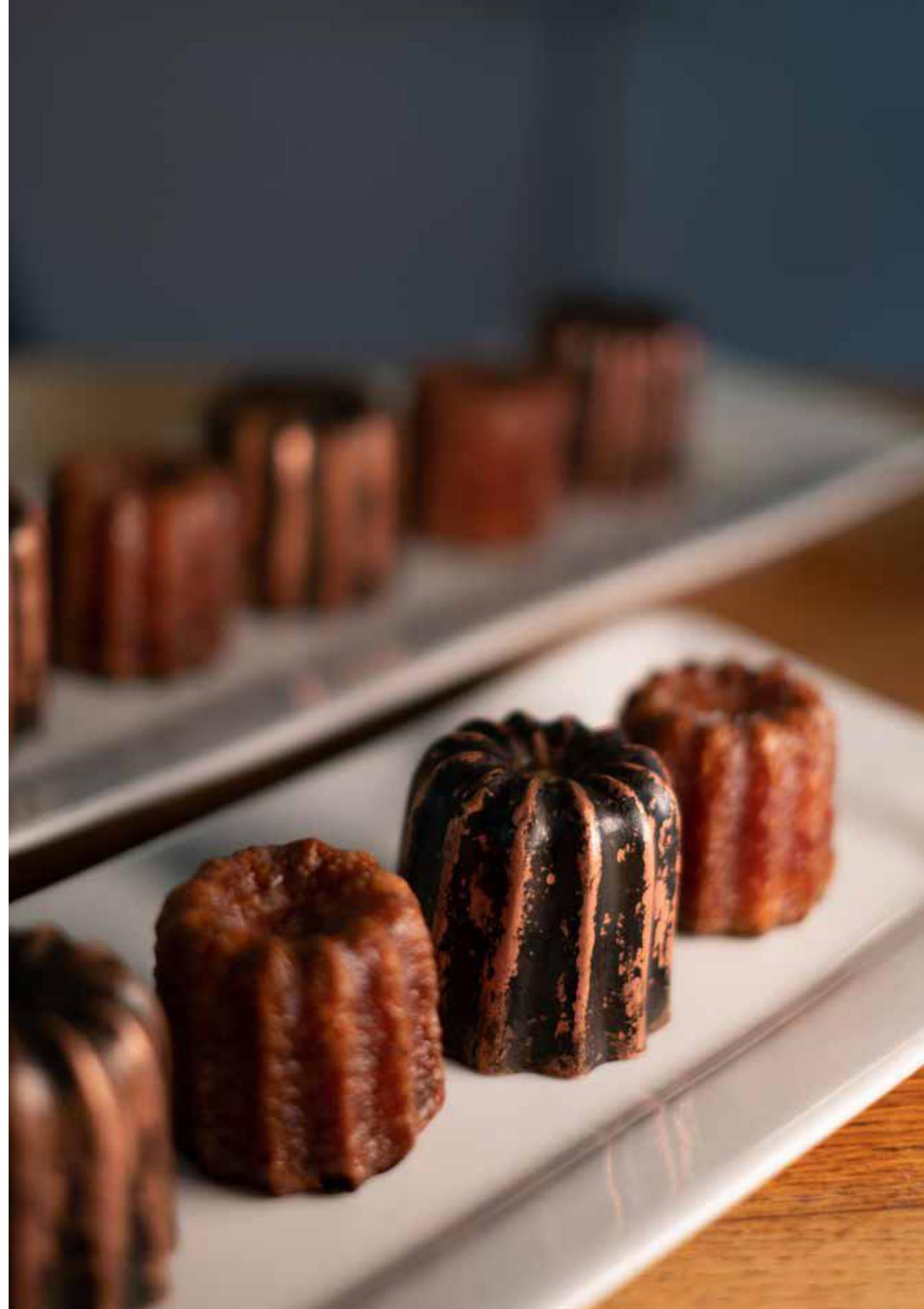
Faire bouillir à 84° le beurre et deux tiers du lait avec la gousse de vanille grattée et 1 pincée de sel.

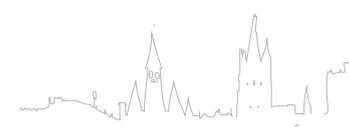
Mélanger à part le reste du lait, les œufs et les jaunes, le sucre, la farine, le rhum et l'amande amère.

Mélanger les deux préparations et laisser reposer au réfrigérateur 24 h (c'est la clé de la réussite).

Préchauffer le four chaleur tournante à 200 °C.

Graisser au pinceau les moules au beurre ou, mieux, à la cire d'abeille. Les remplir aux trois quarts avec la préparation et enfourner. Au bout de 25 min, baisser à 175 °C et cuire 35 min supplémentaires.





Desserts

Clafoutis

Pourquoi cette recette est-elle bordelaise ? Eh bien, tout simplement parce que c'est celle de Raymond Oliver et que c'est la meilleure !

Pour 6 personnes / Préparation : 15 min / Cuisson : 30 min

Ingredients

500 g de cerises avec noyaux ou d'abricots frais coupés en quartiers
100 g de beurre en pommade
100 g de sucre
2 œufs + 2 jaunes
100 g de farine
50 cl de lait
2 c. à s. de rhum
1 gousse de vanille fendue et grattée

Matériel

1 moule à tarte de 26 ou 28 cm
1 fouet électrique
1 four

Préchauffer le four à 210 °C. Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille.

Beurrer le moule à tarte avec 1 c. à s. de beurre et le poudrer de 1 c. à s. de sucre semoule.

Répartir les cerises dans le moule.

Travailler le reste de beurre et de sucre au fouet électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse et épaississe (environ 6 min). Ajouter les œufs et les jaunes un par un puis la farine et enfin le lait infusé. Ajouter le rhum. Verser la crème sur les cerises et enfourner 30 min.

Mon truc en plus

J'avais fait ce dessert pour une semaine gastronomique bordelaise à Chicago et, pour l'ennoblir, je l'avais proposé cuit sur une pâte sablée précuite 15 min à 150 °C. Et vous savez quoi ? C'était bien.

Merveilles

Elles s'appellent différemment dans d'autres départements mais, franchement, c'est à Bordeaux que le nom est le plus joli et poétique.

Pour 6 personnes et leurs amis / Préparation : 20 min / Cuisson : 30 min / Repos : 4 h

Ingredients

250 g de beurre à température ambiante
100 g de sucre en poudre
25 cl de crème liquide à 35 %
1 kg de farine T45
6 œufs bio
1 zeste d'orange
1 zeste de citron
armagnac ou rhum
1 bain de friture de 1 l
sucre glace
1 pincée de sel

Matériel

1 friteuse

Travailler ensemble le beurre et le sucre en poudre 3 min et ajouter la crème, puis la farine et le sel, puis les œufs un par un et enfin les arômes. Laisser reposer 4 h.

Faire chauffer l'huile d'arachide à 160 °C.

Aplatir la pâte le plus finement possible (sur 2 mm) au rouleau sur une table farinée. Découper des triangles de 10 cm de côté et de 5 cm à la base, ou bien de la forme que l'on veut, c'est ça qui est amusant.

Faire frire : les merveilles sont prêtes quand elles sont dorées.

Les réserver sur un plat recouvert de papier absorbant et les poudrer de sucre glace avant de les servir.

Mon truc en plus

Les merveilles peuvent se conserver 5 jours dans une boîte en métal.



gousse de vanille fendue et grattée