




Mise en bouche

Fruits frais au choix

pommes
poires
fraises des bois
cerises
prunes
raisins
figues
nèfles

Salades vertes

assaisonnées d'une sauce aillée et épicée



Cèpes marinés au vinaigre balsamique et aux épices

Faire rendre leur eau aux champignons.
Dans une casserole au fond épais, mettez l'huile,
le vinaigre, le poivre, les herbes et les épices.
Laissez bouillir une quinzaine de minutes.
Ajoutez les champignons bien essorés, remuez.
Retirez du feu, laissez refroidir.
Servir sur des toasts grillés.

Ingrédients

*750 g de cèpes frais,
une tasse d'huile d'olive,
une tasse de vinaigre balsamique,
persil, coriandre et estragon frais hachés,
poivre, grains de coriandre, cardamome,
sel de Guérande.*



Brouet de bœuf à la cardamome

Accompagnement : fèves en cocotte

Dans le plat en terre disposez la viande, les carottes, les oignons, le céleri, les gousses d'ail, les clous de girofle, le thym et le laurier. Ajoutez le vin qui doit recouvrir tous les ingrédients.

Fermez le plus hermétiquement possible.

Posez le plat dans votre four froid puis réglez le thermostat sur 2 pendant 12 heures !

Il est temps d'ajouter à la préparation le sel, le poivre, les gousses de cardamome grossièrement écrasées et le gingembre en poudre.

Cette fois c'est sur le feu, mais très doux, que vous allez oublier votre plat pour au moins 4 heures.

Une demi heure avant de servir, il vous suffira de jeter dans la terrine le chocolat noir.


Ingrédients

Bœuf en dés (culotte, gîte, jarret) 200 g par personne, quatre carottes épluchées, coupées en rondelles, quatre oignons émincés, trois branches de céleri coupées en dés, six gousses d'ail en chemise (non épluchées).

Sel, poivre, trois clous de girofle, thym, laurier, deux cuillers à café de gingembre en poudre, une dizaine de gousses de cardamome.

Chasson rouge, trois carrés de chocolat noir.

Un plat creux en terre.



Ambrosine de poulet aux fruits secs et au lait d'amandes

Accompagnement : polenta d'épeautre tranchée

Préparez le lait d'amande.

Passez au mixer les amandes en poudre, le bouillon de poule, deux verres à moutarde d'eau.

Filtrez à l'aide d'un chinois. Réservez.

Dans une sauteuse, faites légèrement dorer les morceaux de poulet, puis les oignons.

Ajoutez le lait d'amandes et le vin blanc préalablement bouilli et flambé. Salez, poivrez.

Couvrez et laissez cuire à feu doux 20 minutes. Épicez, ajoutez les fruits secs, le miel, le vinaigre.

Ingrédients

Un poulet fermier en morceaux, trois oignons émincés, vin blanc sec, un verre à moutarde de bouillon de poule, 150 g d'amandes en poudre, trois bâtons de cannelle, une cuiller à café de muscade râpée, un clou de girofle, huit figues sèches, une dizaine de pruneaux, un verre à moutarde de raisins secs, deux cuillers à soupe de miel liquide, une cuiller à soupe de vinaigre balsamique, deux cuillers à soupe d'huile d'arachide.



Tian de lavande et de farine d'avoine

Faites bouillir les trois quarts du litre de lait avec le sucre. A l'ébullition, ajoutez la lavande et laissez infuser quelques minutes.

Passez le mélange et remettez sur le feu.

Ajoutez la farine d'avoine dissoute dans le reste de lait froid. Laissez bouillir deux ou trois minutes.

Hors du feu, ajoutez les jaunes d'œuf un à un.

Versez la préparation dans de petits ramequins de terre cuite. Faites cuire au four, au bain marie, une vingtaine de minutes, à 150°. Faites tremper les feuilles de gélatine une dizaine de minutes dans de l'eau froide. Mettez à bouillir l'eau sucrée et ajoutez la lavande. Infusez, passez.

Dans l'eau chaude, ajoutez la gélatine bien essorée et fouettez. Laisser refroidir.

Servez les tians nappés de gelée de lavande.

Ingrédients

Une cuiller à soupe de beurre, deux cuillers à soupe de farine d'avoine, deux cuillers à soupe de sucre, un bouquet de lavande, six œufs, un litre de lait.

Gelée : une vingtaine de fleurs de lavande, six demi-feuilles de gélatine, un quart de litre d'eau, deux cuillers à soupe de sucre.



Boute hors

Breuvages aux vertus tonifiantes

Claret

Vin blanc aromatisé de miel, cannelle,
gingembre, eau de rose,
clous de girofle, cardamome.

Hypocras

Vin rouge aromatisé de miel, cannelle,
gingembre, clous de girofle, feuilles de macis,
noix de muscade, pommes reinette,
amandes douces.