



<http://inouie.canalblog.com/archives/p10-10.html>

## **Table des matières**

|   |           |
|---|-----------|
| <b>INTRODUCTION.....</b>  | <b>2</b>  |
| <b>« LES MACHINS DE NOËL A GRIGNOTER » DE MAVIELLE .....</b>  | <b>3</b>  |
| TRUFFES AU CHOCOLAT ET AU PIMENT D'ESPELETTE .....  | 4         |
| BOUCHEES DIVERSES A LA PATE D'AMANDE .....  | 4         |
| BOUCHEES EN CHOCOLAT AUX AMANDES GRILLEES .....   | 5         |
| BOUCHEES A LA CAROTTE.....  | 5         |
| TRUFFES EN CHOCOLAT A LA CANNELLE.....  | 6         |
| <b>« LES BISCUITS A LA CANNELLE » DE MONIQUE.....</b>   | <b>7</b>  |
| <b>« LA BLANQUETTE DE VEAU » DE MONIQUE .....</b>   | <b>8</b>  |
| <b>« LE FOIE GRAS » DE MONIQUE.....</b>   | <b>9</b>  |
| <b>« LES SARCIVES » DE MURIELLE.....</b>  | <b>10</b> |
| « ... ET D'ORIGINE CHINOISE, CETTE RECETTE SUCRE-SALE D'ECHINE DE PORC, ROTIE ET LAQUEE,<br>CONSTITUE UNE DES PLUS DELICIEUSES DE L'ILE DE LA REUNION... »..... | 10        |
| <b>« LE CAKE DE MA GRAND-MERE » DE NATHALIE .....</b>   | <b>11</b> |
| <b>« LES MANNELE » DE PASCALE.....</b>  | <b>12</b> |
| <b>« LE PAIN D'EPICES » DE SUIKSUIK.....</b>  | <b>13</b> |
| <b>« FAISAN COCOTTE AU VIN BLANC ET SA PETITE FARCE A L'ESTRAGON » DE TARA.....</b>   | <b>14</b> |
| <b>« LE GATEAU RENVERSE A L'ANANAS DE MA MERE » DE TARZILE.....</b>   | <b>16</b> |

## **Introduction**

Ce document contient la suite des recettes gentiment proposées pour mon jeu « **Partagez... vos recettes de famille** ».

**Je vous remercie toutes du fond du cœur d'avoir généreusement partagé et raconté ces recettes un peu particulières, entre émotions, partage et nostalgie.**

Je vous rappelle les modalités du jeu :

*« Il s'agit de partager nos recettes de famille dans le cadre du thème des "Fêtes de fin d'année".*

*Les recettes que vous pouvez proposer sont:*

- *Celles qui vous rappellent votre enfance ou des moments familiaux heureux...*
  - *Celles que vous aimez faire et refaire sans vous lasser d'année en année...*
  - *Celles qu'on vous réclame à chaque fois...*
  - *Celles avec lesquelles le succès est assuré...*
- etc*

*Les recettes ne doivent pas forcément avoir été transmises de génération en génération, il faut juste qu'elles aient coutume de plaire dans votre famille.*

*De cette façon nous pouvons partager nos cultures et habitudes différentes, cela peut être enrichissant... »*

## « Les machins de Noël à grignoter » de Mavielle



*« Bon, chez moi pour la Veillée du 24 décembre, c'est toasts, toasts, toasts. Evidemment, ce sont des toasts qui ont la classe. Pas des vieux bouts de pain badigeonnés de je-ne-sais-quelle mixture bizarre. Non, nous nous faisons dans le toast au foie gras et au saumon fumé, et on ne dîne que de ça, avec du Sauternes ou Champagne rosé servi dans des flûtes en verre (récemment j'ai reçu dans ma boîte aux lettres une publicité pour des apéros livrés à domicile, là-dedans il y avait un forfait « champagne » qui proposait pour 49,90 euros une bouteille de Nicolas Feuillate 75 cL et deux flûtes jetables. Oui, jetables. Le choc, je ne vous raconte pas. Quand on a les moyens de se faire livrer une bouteille de champagne à domicile, je ne pense pas qu'on boive son champagne dans des flûtes en plastique, ou alors c'est que l'on n'a pas de goût, et qu'on est du genre à manger son foie gras avec un Bordeaux Supérieur, iirrk), et parfois des huîtres et des escargots.*

*Pour couper court à toute remarque d'ordre éthique, je précise que le foie gras est fait avec des oies gavées à l'entonnoir, et que le saumon est génétiquement modifié. Que le raisin a été cruellement et impitoyablement pressé. Que des fois on mange des huîtres, et elles sont encore vivantes lorsqu'on les croque. Et que lorsqu'on mange des escargots, ils ont d'abord été soumis au jeûne, on les a fait baver sur un lit de gros sel et ils ont été jetés vivants dans de l'eau bouillante.*

*Voilà, ça c'est fait, maintenant nous allons pouvoir passer à la suite.*

*Bref. Donc, comme le 24 décembre c'est toasts, que tout le monde doit savoir faire ça, et que le 25 décembre le menu est plutôt variable, j'ai pensé à autre chose. Ma grand-mère préparait un **plateau de friandises de Noël**. Cette année, elle n'est plus là pour le faire. Mais j'ai eu envie qu'il y ait quand même un plateau. Je ne vais pas vous raconter qu'il s'agit d'un hommage, etc., j'estime que ce n'est pas vraiment le rôle de ce blog.*

*J'ai juste beaucoup pensé à elle en préparant mon plateau. »*

## **Truffes au chocolat et au piment d'Espelette**



### **Ingrédients pour une vingtaine de truffes :**

- 200 g de chocolat noir dessert
- 5 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 40 g de beurre salé
- 1 cuillère à café de piment d'Espelette
- 100 g de chocolat noir pour l'enrobage

### **Recette :**

Faire fondre le chocolat dessert au bain-marie ou au four à micro-ondes.

Dans une casserole, amener la crème à ébullition, y ajouter le chocolat fondu et le beurre salé.

Bien mélanger, et verser dans un grand bol.

Ajouter le piment, mélanger à nouveau et réserver cette ganache toute une nuit au frais.

Le lendemain, faire fondre le chocolat pour l'enrobage avec un peu d'eau.

Former des boulettes de ganache à l'aide d'une cuillère à café, et les tremper une par une dans le chocolat fondu.

Laisser sécher sur une feuille de papier sulfurisé et ranger dans des caissettes en papier.

## **Bouchées diverses à la pâte d'amande**



### **Ingrédients :**

- De la pâte d'amande colorée
- Des cerneaux de noix
- Des dattes séchées

### **Recette :**

Préparer les dattes : les couper en deux dans le sens de la longueur et retirer le noyau.

Former des petits boudins de pâte d'amande et en fourrer les dattes ouvertes. Ranger dans des caissettes en papier.

Pour les cerneaux : former des boulettes de pâte d'amande de la taille d'une grosse noisette. Aplatir légèrement, mouiller d'un peu d'eau et enfoncer un cerneau de noix dessus. Ranger dans des caissettes en papier.

## **Bouchées en chocolat aux amandes grillées**



### **Ingrédients pour une vingtaine de bouchées :**

- 100 g de chocolat noir dessert
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 100 g d'amandes émondées
- Du chocolat en poudre sucré (du genre chocolat pour la boisson du petit-déjeuner)

### **Recette :**

Faire fondre le chocolat dessert au bain-marie ou au four à micro-ondes.

Griller les amandes, en les passant quelques minutes sur feu vif dans une poêle sans matière grasse.

Les mixer grossièrement et les ajouter au chocolat fondu.

Réserver toute une nuit au frais.

Le lendemain, former des boulettes, les rouler dans du chocolat en poudre sucré et les ranger dans des caissettes en papier.

Cette recette provient du livre de Latifa Mellouki, « La Pâtisserie au Maroc, Délices d'hier et d'aujourd'hui » (Librairie des Ecoles, Casablanca).

## **Bouchées à la carotte**



### **Ingrédients pour une dizaine de bouchées :**

- 150 g de carottes
- 150 g de sucre semoule
- 5 cl d'eau
- 1 cuillère à soupe de jus d'orange
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- Du sucre glace

### **Recette :**

Mixer tous les ingrédients ensemble.

Cuire à feu doux dans une casserole, jusqu'à ce que toute l'eau soit évaporée et que le mélange prenne une couleur un peu brune.

Sortir alors du feu et laisser refroidir.

Former des boulettes, les rouler dans du sucre glace et les ranger dans des caissettes en papier.

Cette recette est inspirée du livre de Latifa Mellouki, « La Pâtisserie au Maroc ».

## **Truffes en chocolat à la cannelle**



### **Ingrédients pour une vingtaine de truffes:**

- 220 g de chocolat noir dessert
- 20 cL de crème liquide
- 50 g de beurre doux
- 1 cuillère à café de cannelle
- Du cacao en poudre non sucré

### **Recette :**

Mixer tous les ingrédients ensemble.

Cuire à feu doux dans une casserole, jusqu'à ce que toute l'eau soit évaporée et que le mélange prenne une couleur un peu brune.

Sortir alors du feu et laisser refroidir.

Former des boulettes, les rouler dans du sucre glace et les ranger dans des caissettes en papier.

Cette recette est inspirée du livre de Latifa Mellouki, « La Pâtisserie au Maroc ».

## « Les biscuits à la cannelle » de Monique



*« ...Biscuits à la cannelle que je fais chaque année depuis 30 ans...âgé de mon fils Noël, né le jour de Noël. J'avais préparé pour la première fois le réveillon chez moi, j'ai dû tellement me démener que quelques heures après le départ de mes invités j'ai été hospitalisée pour accoucher de mon aîné. Depuis je n'ai JAMAIS manqué de faire ces petits biscuits qui avaient marqué mes débuts de "cuisinière". »*

### Ingrédients :

- 250 g de farine
- 140 g de beurre
- 75 g de poudre d'amandes
- 1 oeuf entier et 1 jaune d'œuf
- 10 g de cannelle en poudre
- 1 zeste de citron râpé
- 130 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de lait

### Recette :

Pétrir dans un saladier, le beurre mou et la farine, ajouter 1 oeuf battu en omelette, la poudre d'amandes, la cannelle, le sucre et le zeste râpé de citron. Travailler le mélange pour avoir une pâte assez homogène. Couvrir la pâte et la laisser reposer au frais jusqu'au lendemain. Etendre la pâte au rouleau sur un plan de travail fariné en une épaisseur de 1 cm, découper à l'emporte pièce des étoiles, des ronds, des demi- lune, ... etc.

Mettre les biscuits sur une plaque huilée et farinée ou sur une plaque en silicone.

Battre le jaune d'oeuf avec le lait et avec un pinceau à pâtisserie, dorer tous les gâteaux.

Faire cuire à four préchauffé à 180° de 15 à 20 minutes selon l'épaisseur des biscuits. Il ne faut surtout pas que les biscuits soient trop cuits, dès qu'ils commencent à colorer, les sortir du four.

Une fois refroidis, les ranger dans une boîte à l'abri de la lumière et de la chaleur, ces biscuits peuvent se garder plusieurs jours.

## « La blanquette de veau » de Monique



*« ...Le deuxième plat, est celui que mes enfants me réclament régulièrement et que je fais le 1er de l'an chaque année. Traditionnellement chez mes beaux parents, on mange un plat "blanc" de bon augure pour débiter l'année, donc j'applique cette tradition et le pli est pris pour faire ce plat pour le déjeuner du jour de l'an. »*

### Ingrédients :

- 1 kg de veau en morceaux pas trop gras
- 1 litre d'eau
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 carotte
- 1 oignon
- 50 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1/2 ou 1 citron selon le goût
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 jaune d'œuf
- Sel, poivre, thym et feuille de laurier
- Quelques clous de girofle

### Recette :

Mettre à chauffer l'eau dans un faitout, avant ébullition, ajouter les morceaux de viande et porter à ébullition. Ecumer soigneusement pour enlever toutes les impuretés et le gras de la viande, ajouter le vin, la carotte coupée en morceaux, l'oignon entier piqué de clous de girofle, le sel, le poivre, le thym et la feuille de laurier. Laisser cuire à petit feu 2 heures.

Faire fondre dans une casserole le beurre, ajouter la farine et faire légèrement revenir sans coloration. Comme pour une béchamel, ajouter par petites louches le bouillon de la viande passé et mélanger bien pour éviter les grumeaux. Arrêter dès que la sauce a atteint une consistance crémeuse (on peut ne pas utiliser tout le bouillon).

Presser le citron, dans un bol, mélanger le jus avec la crème et le jaune d'œuf, réserver. Au moment de servir, dresser la viande et les carottes dans un plat creux, verser le mélange crème, jus de citron et jaune d'œuf dans la sauce bien chaude, mélanger, rectifier si nécessaire l'assaisonnement et arrêter le feu. Napper de sauce bien onctueuse les morceaux de viande. Servir aussitôt accompagnée de riz pilaf nature (basmati ou thaï...) bien odorant.



## « Le foie gras » de Monique



*« ... Et enfin, un plat festif par excellence et qui représente bien mon Sud Ouest, vous l'avez compris je parle du foie gras tout simple. Je l'ai toujours préparé en terrine ou en conserve pour les imprévus, mais cette année je l'ai particulièrement réussi en suivant une nouvelle recette. Je le préparerai certainement dorénavant de cette façon-là.*

*Je n'ai pas choisi des recettes spectaculaires ou spécialement festives (même si elles le sont pour moi), j'ai choisi plus tôt ce qui représente le mieux ma cuisine traditionnelle.»*

### Ingrédients pour 10 à 12 personnes:

- 2 foies gras de canard 450 à 500 g
- 2 cc de sucre roux
- 1 cc de sel
- 1 cc de poivre
- 1 cc de poivre 4 épices
- 2 cs d'alcool au choix: porto, muscat, cognac...
- 1 filet de vinaigre

### Recette :

Mettre à tremper le foie dans de l'eau froide avec un filet de vinaigre 1 à 2 heures. Sortir les foies, les éponger délicatement, séparer les deux lobes. Eliminer toutes traces verdâtres s'il y en a et enlever le nerf central avec le doigt (opération délicate qui va mettre à mal les foies!). Arroser les lobes ouverts de l'alcool choisi, mélanger l'assaisonnement et saupoudrer avec uniformément les foies de tous les côtés, les reconstituer et les mettre dans un moule à cake, bien les tasser. Mettre un film en contact avec les foies pour éviter qu'il y ait de l'air et les entreposer quelques heures au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 90°, enlever le film alimentaire et enfourner les foies 20 minutes, à partir de ce moment rester devant le four, dès que l'on voit des gouttelettes de gras perler sur le dessus, arrêter la cuisson et sortir le moule du four. Laisser refroidir complètement. Démouler sur une planche, avec du papier essuie-tout, éponger délicatement le pain de foie (si les deux foies se séparent les reconstituer), l'entourer de film bien serré et envelopper le tout de papier alu. Remettre au réfrigérateur au moins 48 heures.

Mettre un couteau à lame longue dans un verre rempli d'eau chaude, sortir le pain de foies de ses enveloppes. Et découper des tranches en trempant régulièrement le couteau dans l'eau chaude.

Servir ce foie gras nature ou accompagné de chutney de figues ou de confiture d'oignons ou autre confit de vin, avec un bon pain de campagne ou au levain, grillé ou pas, mais surtout, surtout pas de pain de mie !!!

## « Les sarcives » de Murielle



*« ... Et D'origine chinoise, cette recette sucré-salé d'échine de porc, rôtie et laquée, constitue une des plus délicieuses de l'île de La Réunion... »*

### **Ingrédients pour 10 à 12 personnes:**

- 600 g d'échine de porc (la viande doit comporter du gras sinon elle sera trop sèche et dure à la fin de la cuisson) coupée en lanières d'environ 5 cm de large
- 100 g de sucre
- 200 ml de miel
- 100 ml de sauce de soja forte (la plus foncée)
- 50 ml d'alcool à l'anis (à la Réunion c'est de l'anisette)
- 2 étoiles de badiane

### **Recette :**

1. Faire mariner la veille.
2. Le matin, cuire sur une grille posée sur un plat rempli d'eau dans un four préchauffé à 180°.
3. Il faut retourner la viande et l'arroser de marinade régulièrement (environ tous les 1/4 d'heure).
4. La viande est cuite quand elle est caramélisée.
5. Il faut donc compter 1 h à 1 h 30 de cuisson.
6. Découper la viande en fines tranches (mais pas trop quand même), et servir avec de la sauce de piment (celle que l'on trouve dans les épiceries asiatiques).

Il est possible d'ajouter des morceaux de sarcives dans un riz cantonnais, ou alors en sandwiches avec du piment chinois en sauce (comme sur la plage de Boucan Canot ou des Roches Noires ...)

## « Le cake de ma grand-mère » de Nathalie



*« Pour ce blog anniversaire, j'ai voulu rendre hommage à ma grand-mère qui est sans doute la personne m'ayant le plus influencé culinairement parlant, en réalisant ce **cake** qu'elle m'apportait à chaque visite, particulièrement lors des vacances de fin d'année, associant ainsi à jamais ce cake aux froids et vents rigoureux de l'hiver. Sans doute que l'idée de voir un jour sa recette sur internet l'aurait dépassée, mais il faut vivre avec son temps. En plus donc d'être mon gâteau d'anniversaire de blog, cette recette sera également ma participation au jeu organisé autour des recettes de famille. »*

### Ingrédients :

- 150 g de beurre
- 3 oeufs
- 125 g de sucre
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 3 bouchons de rhum brun
- 5 poignées de raisins secs (ici mélange de blonds et de bruns)
- quelques amandes effilées

### Recette :

La veille ou quelques heures avant, faire tremper les raisins dans de l'eau chaude avec 2 bouchons de rhum, puis laisser reposer. Battre le beurre en pommade avec le sucre. Ajouter ensuite les œufs en mélangeant bien entre chaque ajout. Incorporer progressivement la farine mélangée au sel et à la levure. Lorsque la pâte est homogène, ajouter les raisins égouttés et le troisième bouchon de rhum. Verser l'appareil dans un moule à cake chemisé et répartir les amandes sur le dessus. Enfourner à 160°C pendant 50 minutes.

## « Les mannele » de Pascale



*« ...Je vous fais profiter de ces petits bonshommes, que je fais chaque année et qui disparaissent très vite, c'est devenu une tradition que, du coup, je vais proposer à Inoule pour son idée de compilation de plats traditionnels familiaux. »*

### Ingrédients pour 15 pièces:

- 20 g de levure de boulangerie
- 1 verre de lait
- 300 g de farine
- 40 g de sucre en poudre + 1 c. à c. pour dorer
- 1 c. à s. de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf + 1 jaune pour dorer
- 60 g de beurre

### Recette :

Préparer le levain: dans un saladier, émiettez la levure dans la moitié du lait tiédi. Ajoutez 100 g de farine. Si c'est trop épais, ajoutez un peu de lait.

Couvrez le saladier d'un torchon et laissez lever une heure. Pendant ce temps, sortez le beurre pour qu'il soit à température ambiante.

Ensuite, Mélangez les 200g de farine restant, les sucres, le sel, l'oeuf entier et le beurre ramolli avec le levain.

Quand les ingrédients sont bien amalgamés, pétrissez à la main (ou au robot) pendant 15 mn. Formez une boule, puis prélevez-en une poignée. Façonnez-là en boudin, puis aplatissez-le légèrement. Serrez le haut pour former la tête, donnez un coup de ciseaux de chaque côté pour former les bras, et en bas pour les jambes.

Vous pouvez mettre des yeux et des boutons en raisins, mais j'aime bien les laisser comme ça.

Posez les mannele sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Laissez lever une heure au chaud.

Préchauffez le four à 165°.

Badigeonnez les mannele au pinceau avec un mélange jaune d'oeuf-sucre-1 cuillère de lait bien battus.

Enfournez pour 20 à 25 mn en surveillant.

## « Le pain d'épices » de Suiksuik



*« J'ai longtemps cherché et en fait Ma recette de fin d'année reste celle de mon pain d'épices. C'est ainsi que j'ai choisi de la publier sur ce blog une nouvelle fois. Elle a été légèrement modifiée suite aux remarques de mes lecteurs-testeurs. Voici une délicieuse recette de **pain d'épices**. Cette recette est magique puisqu'elle a notamment converti un intégriste du chocolat. Pour mémoire, un intégriste du chocolat est une personne totalement réticente aux desserts ne présentant aucune trace de produits cacaotés, en l'espèce il s'agissait de mon tendre et cher mari. Après moult dégustations, il a déclaré d'un ton très solennel que ce pain d'épices avait véritablement un goût de "reviens-y". Excuse toute trouvée pour s'empiffrer les dernières tranches... »*

### Ingrédients :

- 250 g de miel (choisir si possible un miel typé comme celui de châtaigniers)
- 200 g de farine complète
- 50 g de farine blanche
- 100 g de sucre de canne
- $\frac{1}{2}$  sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 cuillère à café d'anis vert
- $\frac{1}{2}$  cuillère à café de muscade râpée
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 cuillère à café de 4 épices
- 2 œufs
- 7 cl de lait végétal
- Quelques écorces d'oranges confites coupées en petits morceaux

### Recette :

Mélangez tous les ingrédients secs (sauf les écorces d'oranges) dans un récipient. Pendant ce temps, faites chauffer le miel sur feu très doux. Une fois liquide, versez-le dans le récipient. Mélangez tous les ingrédients. Ajoutez les œufs un par un puis le lait végétal préalablement chauffé. Chemisez un moule à cake avec du papier sulfurisé et remplissez-le de pâte. Mettez le pain au four T. 3/4 pendant 1h30 à 2 h. Attention : la cuisson doit être très douce et longue sinon le pain sera sec. Laissez refroidir puis enveloppez le dans du film plastique. Attendez 24 heures avant de le déguster. Le résultat en image et sans trucage !

## « Faisan cocotte au vin blanc et sa petite farce à l'estragon » de Tara



« Inoule, grâce à qui j'ai retrouvé ce week-end le plaisir de cette recette ... Refaite spécialement pour ce jeu dont le principe me réjouit.

L'appellerais-je "Recette fondatrice" ?

Peut-être ? Première recette, testée bien avant l'ouverture de ce blog, autour d'un faisan dont j'avais hérité presque malgré moi ...

Certes, il était déjà "prêt à cuire".

(Nous évitâmes le pire, persiflerons certains ...).

Mais encore fallait-il préparer quelque chose autour de cette volaille entière, à la chair tendre et fine. Bref ! Je compris très vite (mais un peu tard ...) que je ne m'attaquais pas à un sachet de nuggets ... (Bien, Tara !). Le résultat, contre toute attente, dépassa mes espérances, effaça les craintes de mes invités. Depuis, il est vrai que la coutume s'est installée, allant jusqu'à le transformer en plat de fête. Car moi qui ne suis pas très dinde (enfin, j'espère), encore moins oie blanche, ni dindon de la farce ... j'aime assez le **faisan**, par contre, et il me plaît de le servir autour de Noël. »

### Ingrédients :

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 faisan de 700 grammes environ, que vous aurez commandé chez votre boucher</li><li>• 40 cl de vin blanc</li><li>• Huile et beurre pour le faire dorer</li><li>• 4 ou 5 échalotes pour tapisser le fond de la cocotte</li><li>• Un peu de féculé de maïs</li></ul> | <p><u>Pour la farce :</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 3 petits suisses</li><li>• 3 branches d'estragon frais</li><li>• Sel et Poivre du moulin</li><li>• De la mie de votre pain de campagne habituel</li></ul> |
|--|---|

### Recette :

Faire dorer le faisan sur toutes ses faces. Réserver.

Ciseler les échalotes et les faire rosir dans le fond de cuisson

Déglacer au vin blanc. Humez ...

Salez et poivrez les petits suisses et farcissez-en votre faisan.

Terminez par la mie de pain, qui permettra à la farce de ne pas s'échapper pendant la cuisson.

N'oubliez pas de replacer votre faisan dans la cocotte et refermez.

**Cuisson : 1 heure. Feu moyen. Pensez à le retourner une ou deux fois.**

Pendant ce temps, vous aurez tout loisir de préparer votre accompagnement ...

Réaménagement intérieur oblige, le mien, ce dimanche, tourna simplement autour de quelques belles giroles fraîches, lavées plusieurs fois, séchées et simplement dorées à la poêle. Un peu de brisure de cerneaux de noix de mon jardin pour étoiler le tout ... Fleur de sel et poivre du moulin. Oui, je l'avoue : je me suis fait plaisir ... Ah ! Mais la sauce, me direz-vous ?! C'est vrai !

## Partagez... vos recettes de famille

Janvier 2008 - Chez Inoule ([www.inoule.canalblog.com](http://www.inoule.canalblog.com))

---

Ce n'est guère là ma tasse de thé ... mais pour vous satisfaire, voici comment obtenir une honnête sauce pour votre faisan : Retirez le faisan de la cocotte et réservez au chaud. Dressez-le au milieu d'un joli plat, sur votre lit de girolles. Récupérez le jus de cuisson et passez-le au chinois. Rectifiez l'assaisonnement.

Faites réduire dans une petite casserole à fond épais. Pendant ce temps, délayez un peu de fécule de maïs dans de l'eau froide, tout en surveillant votre jus de cuisson. Vous devez obtenir un mélange bien lisse.

Incorporez-le alors à votre jus de cuisson et mélangez bien, au fouet, à feu très doux. Servez dans une saucière bien chaude

Enfin, dressez votre faisan au milieu d'un joli plat, sur votre lit de girolles et servez aussitôt.



## « Le gâteau renversé à l'ananas de ma mère » de Tarzile



*« C'est l'hiver. Il fait froid et il a neigé hier. Nous revenons de l'école et nous peinons à franchir les bancs de neige laissés par les charrues. Nous nous demandons ce qu'il y a au menu. En entrant dans la maison, son parfum caractéristique d'ananas et de caramel nous accueille. Du gâteau renversé à l'ananas ! Nous nous empressons de terminer nos devoirs pour que Maman puisse dresser la table. Tant pis si l'école a laissé ses portes ouvertes aujourd'hui. Le gâteau renversé à l'ananas compense bien des désagréments. Je ne sais jamais si je dois réfrigérer les restes ou si je peux laisser le gâteau dans le buffet. Chez ma mère, grâce à mes trois frères, il n'y a jamais eu de restes. Maman utilisait le vieux moule à gâteau de Grand-mère pour le préparer. Je me suis mis en tête d'utiliser un moule à fond amovible. Mon plancher est couvert de caramel collant que je dois aller décoller avant que les fourmis, attirées par l'odeur, ne nous envahissent. »*

### Ingrédients pour 4 gourmets:

- 3/4 tasse (140 g) de cassonade
- 2 c. à soupe de beurre salé, mou
- 1 boîte de 398 ml d'ananas en tranches
- Autant de cerises au marasquin qu'il y a de tranches d'ananas sur le gâteau (facultatif)
- 1/2 tasse (112 g) de beurre, à la température de la pièce
- 3/4 tasse (150 g) de sucre granulé
- 3/4 tasse (180 ml) de la
- 1/2 c. à thé (café)
- 2 oeufs, à la température de la pièce
- 1/2 c. à thé (café) d'extrait de vanille
- 2 tasses (280 g) de farine
- 1 c. à soupe de levure chimique
- 1/2 c. à thé (café) de sel

### Recette :

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Dans un moule rond, déposer le beurre et la cassonade. Glisser au four et laisser fondre le beurre. Retirer du four et déposer, sur le caramel, les tranches d'ananas que vous aurez égouttées. Si vous souhaitez respecter en tout point l'esprit des années 70, poser une cerise au marasquin au centre de chaque tranche d'ananas. Défaire le beurre et le sucre en crème. Ajouter les œufs, en battant bien après chaque addition. Ajouter la vanille. Mélanger la farine, la levure et le sel. Ajouter au mélange d'œufs en trois parties, en alternant avec le lait. Prendre soin de bien mêler après chaque addition. Verser le mélange homogène sur les fruits. Glisser au four et faire cuire pendant 38 à 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un couteau piqué à cœur ressorte propre. Un jour, je remplacerai l'extrait de vanille par l'extrait antillais de Philippe de Vienne.