

# Cours de Cuisine

Avec Monique et Jacqueline



## Maison de quartier de Bregille

### Lundi 16 Février 2015

#### 1ère recette du jour : Fromage de tête de porc

- Ingrédients :**  
 1/2 tête de porc coupée en 4 par le boucher  
 2 pieds de porc coupés en 2
- 1 cc de 4 épices  
 3 clous de girofles  
 1/4 cc de muscade  
 3 feuilles de laurier  
 thym - romarin - persil

Dans une grande casserole, mettre les morceaux de porc, recouvrir largement d'eau salée. Porter à ébullition pour enlever l'écume. Il ne doit plus y en avoir du tout. Ajouter tous les légumes coupés en carrés d'environ 1.5 sur 1.5cm. Ajouter les 3 clous de Girofles, les 2 kub knor, les 3 feuilles de laurier, le thym, le persil, la noix de muscade, les 4 épices, le romarin, sel de Guérande, poivre du moulin, les 25cl de blanc gouteux. Porter doucement à ébullition puis ralentir la chaleur et laisser cuire environ 2 heures. Laisser refroidir un peu et, à l'aide d'une écumoire, mettre une partie du porc dans un récipient pour retirer tous les os avec 2 fourchettes (attention, c'est chaud) et mettre la viande désossée en attente. A la fin de ce travail, mettre à réchauffer le jus et les légumes.

- Ingrédients :**  
 2 carottes - 1 poireau  
 1/2 fenouil - environ 150g celeri boule  
 1 branche de celeri  
 2 gros oignons  
 1 gousse d'ail  
 2 kub knor  
 25cl vin blanc gouteux  
 1 gros bq persil  
 sel poivre



Préparer des récipients afin de confectionner votre fromage de tête de la manière suivante... Avec une louche, mettre d'abord du jus et des légumes, ajouter de la viande et remuer avec une fourchette pour bien imprégner et remettre du jus et des légumes et ainsi de suite. Hacher le reste de persil et l'enfoncer sur les ingrédients à l'aide de la fourchette. Mettre le tout au frais ! Cette recette n'a rien de difficile, de bons ingrédients, une bonne préparation et voilà... Le seul bémol, le temps de cuisson qui est long...mais pendant ce temps, rien de vous empêche de faire autre chose... ! A l'apéro, sur des croûtons, en entrée avec une salade et des cornichons, cette recette se déguste à votre aise. En été comme en hiver, ce fromage de tête s'apprécie à toute saison et reste très bon marché !

#### 2ème recette du jour : Crêpes Suzette



Préparation : 30 minutes - repos 2 heures - cuisson 15 minutes

Dans un saladier, mélanger la farine avec le sel, délayer avec un peu de lait puis incorporer, un à un, les œufs, en battant pour obtenir une pâte homogène. Couvrir et laisser reposer 2 heures à température ambiante.

- Pour 6 personnes**  
 250g de farine  
 50cl de lait entier  
 4 œufs  
 1 pincée de sel  
 2 mandarines  
 4 c.a.s de curacao (jaune ou orange)  
 100g de beurre doux extra fin pour cuisson  
 50g de sucre glace

Brosser, rincer, puis sécher les mandarines, râper finement le zeste d'un des fruits, les presser toutes les deux et filtrer le jus. Ajouter la moitié du jus de mandarine et 1 cuillère à soupe de Curacao dans la pâte. Préparer le beurre de mandarine dans un saladier, à l'aide d'une spatule, en travaillant le beurre en crème lisse, avec le sucre glace et le reste du Curacao. Incorporer les zestes de mandarine et le reste du jus. Faire cuire 24 crêpes dans une poêle beurrée. Tartinez les, encore chaudes, avec du beurre de mandarine, les plier en 4, les dresser sur un plat très chaud et servir aussitôt.

Ces crêpes s'accompagnent avec un poiré de Domfron (cidre à base de poire) ou, tout simplement, du cidre..... Humm, que c'est bon !

