

La cuisine de Monique et Jacqueline !

Lundi 10 Avril



Ingrédients pour 8 personnes:

- 1 st de levure chimique Alsa
 - 1 yaourt nature - 2 pots d'un yaourt de farine
 - 1 pot d'un yaourt de fleur de maïs Maïzéna
 - 3 pots d'un yaourt de sucre - 3 oeufs
 - 1 pot d'un yaourt d'huile - 3 oranges non traitées - 150 g de sucre
- Préparation : 20 mn - cuisson : 40 mn - moule à manqué 26 cm

Comme vous l'aurez bien compris, une fois vidé, le pot de yaourt servira de mesure pour les autres ingrédients.

Râper les zestes des oranges puis les presser. Réserver le jus.

Dans une terrine, battre le yaourt avec la farine, la maïzena, le sucre, la levure, l'huile, les œufs et les zestes jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Verser dans un moule à manqué, beurré et saupoudré de sucre.

Faire cuire au four 35 à 40 mn à 180° (th 5)

Démouler le gâteau sur un plat de service. Faire cuire à feu doux le jus d'orange et les 150g de sucre pendant 5 mn.

Piquer à divers endroits le gâteau et le napper du sirop à l'orange. Servir tiède ou froid !



Ingrédients :

- 1 poulet découpé (Bresse recommandé) - 50 g de beurre - 50 g d'huile
- Sel - poivre - paprika - 200 g de gruyère de Comté râpé très gras
- 30 cl vin blanc sec Chablis ou Aligoté - 1 cuil.à café de moutarde
- 1 bol de crème très épaisse - un peu de chapelure

Dans une cocotte, faire dorer les morceaux de poulet dans l'huile et le beurre. Ajouter le sel, le poivre et une grosse pincée de paprika (environ 1/2 cuil.à café) et laisser cuire doucement.

Lorsque les morceaux de poulet sont cuits, les retirer et les mettre sur un plat allant au four. Dans le jus de cuisson, ajouter le

gruyère. Laisser fondre puis incorporer le vin blanc, la moutarde et la crème.

Faire chauffer le tout jusqu'à ébullition. Napper cette sauce sur les morceaux de poulet.

Saupoudrer de chapelure et d'un peu de gruyère. Faire légèrement gratiner et servir.

Remarque : cette recette fut réalisée en 1930 pour Curnonsky par Madame Gaston Gérard. Depuis, elle est devenue une recette classique de la gastronomie Bourguignonne.

Nos prochains rendez-vous :

22 mai - 19 juin