Recettes recueillies par
Christiane Chefson

CARNET DE RECETTES
Lorraine

Éditions **OUEST-FRANCE**

Tarte à l'oignon

Pour 6 personnes

1 dizaine d'oignons
25 cl de crème fraîche
3 œufs
250 g de pâte brisée
1 morceau de beurre
Sel, poivre

Préparation

- Préchauffer le four à 180-200 °C (th. 6-7).
- Faire sauter au beurre les oignons émincés et, quand ils deviennent translucides, ajouter la crème fraîche, les œufs et saler, poivrer.
- Foncer la pâte brisée sur un plateau à tarte et verser dessus la préparation aux oignons. Cuire au four environ 40 min.
- Servir aussitôt.

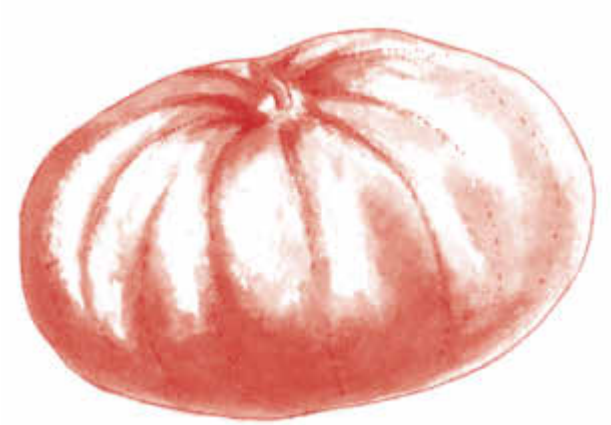
Tarte au potiron

Pour 6 personnes

1 kg de potiron
1 cuillerée à soupe de farine
1 verre de crème fraîche
1 œuf
50 g de gruyère râpé
Muscade
250 g de pâte brisée
1 morceau de beurre
Sel, poivre

Préparation

- Dans un peu d'eau, faire cuire le potiron épluché et coupé en dés.
- Réduire en purée et ajouter la farine, la crème fraîche, l'œuf, le gruyère râpé et la muscade. Saler et poivrer.
- Verser cette préparation sur la pâte étalée dans un moule à tarte.
- Parsemer de petits morceaux de beurre.
- Cuire au four à 220 °C (th. 7-8) pendant 30 min.



Baba Stanislas

Pour 8 personnes

Levain
60 g de farine tamisée
15 cl de lait
10 g de levure de boulanger

Baba
200 g de farine
4 œufs
15 cl de lait
1 pincée de sel
15 g de sucre en poudre
125 g de beurre
100 g de raisins de Corinthe

Sirop
350 g de sucre
75 cl d'eau
25 cl de rhum

Préparation

Préparer le levain

- Dans une terrine, faire un levain avec la farine tamisée, la levure et le lait.
- Placer ce levain dans un endroit tiède pendant 2 h.

Préparer le baba

- Ajouter la farine et le sel au levain.
- Incorporer les œufs un par un et ajouter le sucre et le lait tiède.
- Pour finir, mélanger le beurre fondu tiède et laisser lever la pâte pendant 1 h dans un endroit à température douce.
- Ensuite, incorporer à cette pâte les raisins secs, garnir à moitié un moule bien beurré et laisser encore lever jusqu'à hauteur du moule dans un lieu tiède.
- Cuire 30 min au four à 180 °C (th. 6).

Préparer le sirop

- Faire un sirop léger avec le sucre et l'eau.
- Au premier bouillon, retirer la casserole hors du feu et parfumer avec le rhum.
- Tremper le baba jusqu'à ce qu'il soit bien imbibé.
- Au moment de servir, mettre deux ou trois cuillerées de rhum pur sur le baba.

Macarons

Pour 1 douzaine de macarons

270 g de sucre
150 g de poudre d'amande
3 blancs d'œufs

Préparation

- Mélanger dans un saladier 200 g de sucre, la poudre d'amande et les blancs d'œufs.
- Mettre sur le feu une casserole avec un peu d'eau et le reste de sucre.
- Faire chauffer et retirer avant qu'il ne prenne en caramel.
- Y verser la préparation et bien mélanger.
- Faire des petites boules à l'aide d'une cuillère et les déposer sur un papier sulfurisé.
- Cuire au four à 180 °C (th. 6) une vingtaine de minutes.

Sirop de mûre

Ingrédients

500 g de mûres
700 g de sucre

Préparation

- Laver les mûres à plusieurs eaux, puis les presser pour les écraser au travers d'un tamis ou d'un linge fin.
- Mettre en bassine le jus extrait avec le sucre, le faire fondre puis porter à ébullition.
- Filtrer dès que le sirop est en ébullition.
- Faire bouillir de nouveau le sirop filtré et le mettre à chaud en bouteilles.
- Laisser reposer 24 h et ne boucher qu'ensuite.

Vin de noix

Ingrédients

12 noix vertes (cueillies à la Sainte-Madeleine)
1 orange
1 kg de sucre
3,5 l de vin rouge (13 ou 14°)
50 cl d'eau-de-vie de fruits à 40°

Préparation

- Ecraser en les concassant les noix vertes.
- Laver l'orange et la couper en petits morceaux.
- Dans une bonbonne en verre, mettre les fruits, le sucre, le vin, l'eau-de-vie et boucher soigneusement.
- Laisser macérer pendant quarante jours.
- Après quarante jours : filtrer et mettre en bouteilles.

Table des recettes

Soupes et potages - 6
Crème de potiron - 7
Potage aux radis - 8
Potage Cendrillon - 9
Potage Saint-Germain au riz - 10
Potage Suzette - 11
Soupe à l'oignon - 12
Soupe aux poireaux - 13
Soupe aux pois et au lard - 14
Soupe de râpée - 15

Entrées - 16
Bouchées à la reine - 17
Champignons en escargots - 18
Quenelles surprises - 19
Fromage blanc au four - 19
Clafoutis thon et ciboulette - 20
Coquilles de thon gratinées - 21
Terrine de lapin persillée - 22
Pâté de foie de lapin - 23
Pâté lorrain façon Mado - 24
Saucisse briochée - 25
Salade charcutière - 26
Salade vosgienne - 27
Quiche au fromage - 28
Quiche lorraine - 29
Tarte à l'oignon - 30
Tarte au potiron - 31
Galette lorraine - 32
Tourte à l'ancienne - 33

Poissons - 34
Brochet en sauce onctueuse - 35
Brochet de Moselle au four - 36
Friture de goujons - 37
Brème à l'échalote - 38
Brème du Madon - 39
Carpe à la bière - 40
Truites à l'oseille - 41

Œufs - 42
Gratin de poireaux aux œufs durs - 43
Œufs à l'escargot - 44
Omelette paysanne - 45
Œufs cocotte au jambon - 46
Œufs sur le plat - 46
Œufs durs en gratin - 47
Omelette de Nancy - 48
Omelette lorraine - 49

Volailles - 50
Coq au vin gris de Toul - 51
Coq au vin flambé - 52
Poulet Tante Bertille - 53
Poule au pot - 54
Poule charcutière - 55
Canard aux navets - 56
Caneton aux pommes - 57
Lapin au gris de Toul - 58
Lapin chasseur - 59

Viandes - 60
Blanquette de veau légère - 61
Rôti de veau façon grand-mère - 62
Rôti de veau aux carottes - 63
Bœuf aux carottes - 63
Bœuf en daube façon Lorraine - 64
Echine de porc aux haricots - 65

Jambon à la crème - 66
Lard poêlé à la crème - 66
Epaule d'agneau farcie - 67

Gibier - 68

Côtes de chevreuil au vin gris - 69
Cailles rôties - 70
Canard sauvage farci - 71
Faisan rôti - 72
Perdrix au chou à la lorraine - 73

Plats régionaux - 74

Palette fumée à la choucroute - 75
Potée lorraine - 76
Potage à la nancéienne - 77
Pot-au-feu - 78
Rissoles - 78
Salade de pissenlit aux lardons - 79

Légumes - 80

Tomates « Cœur-de-bœuf »
farcies à la polenta - 81
Carottes printanières - 82
Carottes sautées - 83
Céleri en allumettes - 83
Soufflé de chou-fleur - 84
Choux nouveaux aux lardons - 85
Crêpes de pommes de terre - 86
Pommes de terre au lard - 87
Haricots blancs à la vigneronne - 88
Lentilles paysannes - 89
Pâtisson entier au four - 90
Potée Tante Bertille - 91

Desserts - 92

La brioche d'Annie - 93
Baba au rhum - 94
Baba Stanislas - 95
Macarons - 96
Madeleines - 97
Plombières - 98
Savoureux au chocolat - 99
Gâteau de noix au miel - 100
Gâteau lorrain - 101
Crêpes au pain - 102
Gaufres lorraines - 103
Pains d'anis de Gérardmer - 104
Pain d'épice maison - 105
Vautes aux cerises - 106
Les oublies - 107
Tôt-fait à la mirabelle - 108
Clafoutis aux mirabelles - 109
Tarte aux mirabelles - 110
Tarte aux pommes - 111
Pêches au vin rouge - 112
Granité de mirabelles - 113
Sorbet de fraises - 113

Confitures, liqueurs et alcools - 114

Confiture de citrouille - 115
Confiture de cerises - 116
Confiture de mirabelles - 117
Crème de cassis - 118
Liqueur d'estragon - 119
Sirop de mûre - 120
Vin de noix - 120
Vin d'orange - 121