

Recette

LES MATEFAIMS (AUTREFOIS MATAFAIMS)

Pour 4 personnes : 2 grosses pommes craquantes, 150 g de farine, 2 œufs, 100 g de sucre, 50 g de beurre, 15 cl de lait, sel, (facultatifs : 1 citron, 2 cl d'alcool de poire ou calvados).

- + Peler les pommes et les couper en petits dés, ajouter un peu de zeste et le jus d'une moitié du citron, laisser imbiber ;
- + séparer le jaune du blanc d'œuf ;
- + monter les blancs d'œufs en neige ferme avec la pincée de sel ;
- + disposer la farine dans un saladier et incorporer les jaunes et le sucre dans la farine ;
- + mélanger avant de verser progressivement le lait puis l'alcool ;
- + incorporer délicatement les blancs d'œufs, puis les dés de pomme, mélanger le tout délicatement ;
- + faire cuire à l'huile dans une grande poêle Tefal en retournant à 4 ou 5 reprises. Les matefaims peuvent aussi être cuits en portions individuelles ;
- + servir tiède en saupoudrant de sucre glace.

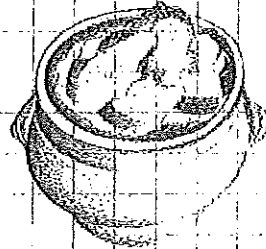


Recette

LA GRATINÉE

Pour 8 personnes : 200 g d'oignons, 50 g de beurre, 75 g de gruyère, 50 g de farine, 1 tête d'ail, 5 jaunes d'œuf, 1/2 l de vin blanc, 1,5 l de consommé, 1 verre de madère.

- + Faire revenir doucement dans une casserole les oignons finement émincés, avec la tête d'ail et le beurre. Lorsqu'ils sont bien dorés, les saupoudrer de farine ;
- + laisser encore roussir, puis mouiller avec le vin blanc, le consommé ou à défaut avec de l'eau en quantité égale ;
- + saler, poivrer et laisser cuire 15 minutes ;
- + préparer de minces tranches de pain. Les faire colorer au four ou au grill ;
- + verser le potage dans une soupière allant au four ;
- + placer les tranches de pain sur la soupe. Parsemer de gruyère râpé ;
- + mettre le tout au four pour gratiner ;
- + sortir et incorporer les jaunes d'œufs et le madère ;
- + servir très chaud.



VOLAILLE DEMI-DEUIL

Pour 4 personnes : 1 volaille de Bresse de 1,8 kg vidée, 1 petite truffe, quelques carottes, 1 bouquet de poireaux, quelques navets, une mousseline ou gaze, moutarde, griottes au vinaigre, gros sel de mer.

- + Découper la truffe en petites lamelles. Glisser les lamelles de truffe sous la peau des filets et des cuisses en l'incisant ;
- + envelopper la poularde dans une mousseline bien serrée, serrer les ailes et les cuisses avec une ficelle ;
- + dans un faitout placer carottes, poireaux, navets, saler peu. Remplir à moitié d'eau. Faire bouillir ;
- + à ébullition, plonger la volaille qui doit être tout juste recouverte d'eau ;
- + laisser cuire pendant 3/4 d'heure doucement ;
- + servir avec moutarde, griottes et gros sel, accompagnée de riz cuit dans le bouillon de volaille.

Préparation : 20 mn
Cuisson : 5 mn

Salade lyonnaise

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 oeufs
- 200 g de lard fumé
- 400 g de pissenlits
- 4 tranches de pain un peu rassis
- ciboulette
- huile
- vinaigre de vin rouge
- moutarde

Préparation :

Trier et bien laver les pissenlits à l'eau vinaigrée.

Préparer une vinaigrette moutardée.

Détailler le lard en lardons, le pain en dés. Faire rissoler les lardons dans une poêle anti-adhésive, puis revenir les croûtons dans la même poêle dans le gras rendu par le lard.

Pendant ce temps, faire pocher les oeufs : porter à ébullition une casserole d'eau additionnée de vinaigre d'alcool. Casser l'oeuf dans une tasse, utiliser la tasse pour le transvaser dans l'eau bouillante sans le disperser (si la casserole est assez grande, ajouter les autres oeufs, toujours 1 à 1). Au bout d'1 mn à 1 mn 30 , l'oeuf est mollet, le sortir délicatement de l'eau et le mettre à égoutter dans un bol.

Servir les pissenlits assaisonnés avec la vinaigrette, répartir dessus les lardons et croûtons chauds, couronner le tout d'un oeuf poché encore tiède et décorer de ciboulette ciselée. Servir aussitôt.

http://www.marmiton.org/Recettes/Recette-Impression_salade-lyonnaise_21573.aspx

La cervelle de canut

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 500g de fromage blanc en faisselle
- 1 bouquet de ciboulette
- 10 brins de cerfeuil
- 10 brins de persil plat
- 6 brins d'estragon
- 1 gousse d'ail
- 3 échalotes
- 1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin blanc
- 2 cuillerées à soupe d'huile
- sel et poivre au moulin

La cervelle de canut est en fait une préparation à base de fromage blanc relevé avec des aromates et des fines herbes.

1. Démouler le fromage blanc dans un saladier. Effeuillez toutes les fines herbes et les mélanger. Les ciselez finement (mais ne pas les passer au mixer). Peler et hacher la gousse d'ail et les échalotes.
2. Verser le vinaigre sur le fromage blanc, mélanger, saler et poivrer, puis incorporer l'huile en battant la préparation.

<http://www.specialiteslyonnaises.fr/cuisine-lyon/recette-lyonnaise/7-cervelle-de-canut.html>