



Les « Arcépiens Toqués »



Pages

1. Sommaire
2. **La tarte aux blettes de Colette**
3. **Le pâté de porc de Cécile**
4. **Le cake salé de Georgette & Henri**
5. **Le cassoulet de Bernard (1)**
6. **Le cassoulet de Bernard (suite)**
7. **Les farçons de Bernard**

Cocktails

8. **La sangria blanche de Josette**
9. **La marquise de Nicole**
10. **Le punch d'Annick**
11. **Le punch planteur de Daniel**
12. **La soupe de champagne de Daniel**
13. **La soupe de champagne de Colette**
14. **La sangria rouge (traditionnelle)**
15. **Le vin chaud de Gérard**



Les « Arcépiens Toqués »

La tarte aux blettes de Colette

Ingrédients

Une pâte feuilletée
Un paquet de blettes
Un oignon
Des lardons
3 ou 4 œufs
Crème fraîche
Fromage râpé, sel, poivre

Préparation

Faire blanchir la verdure des blettes pendant quelques minutes, les égoutter, les hacher (le faire la veille est encore mieux).
Faire revenir les oignons, puis les lardons
Garnir le fond de tarte avec ces ingrédients
Préparer un mélange œufs/crème fraîche, assaisonner
Verser sur la préparation, ajouter le fromage
Cuire à four moyen (180°) de 40 à 50 mn

Variantes

On peut remplacer les lardons par du chorizo
On peut utiliser les côtes de blettes coupées en petits tronçons en même temps que la verdure,
On peut remplacer le fromage râpé par tout autre fromage : chèvre, reste de camembert...
La crème fraîche peut être allongée de lait...
.... Cette tarte s'accommode de toutes vos fantaisies...





Les « Arcépiens Toqués »

Le pâté de porc de Cécile

Ingrédients

Viande de porc :

1/3 de gorge

1/3 de foie

1/3 de longe

17 g de sel et 3 gr de poivre par kilo de mélange

1 œuf par kilo de mélange



Préparation :

Hacher la viande, ajouter le ou les œufs, assaisonner,
mettre en bocaux

Stériliser pendant 1h30



Les « Arcépiens Toqués »

Le cake salé de Georgette & Henri (cake au confit de canard et noix du Périgord)

Ingrédients

(pour 8 personnes ou 1 cake)

125 gr de farine
2 œufs
1/2 sachet de levure
1 cuillère à soupe de vin de noix (facultatif)
2 cuillères à soupe de vin blanc
120 gr de confit de canard (cuisse de préférence)
50 gr de cerneaux de noix
70 gr de gruyère râpé
2 à 3 cornichons hachés
30 gr de graisse de canard
sel et poivre

Préparation :

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et les œufs
délayer avec le vin blanc, la graisse préalablement fondue et le vin de noix (facultatif)
Incorporer le gruyère râpé et le confit de canard effiloché en petits morceaux, les cornichons et les cerneaux de noix
grossièrement hachés
Assaisonner et bien mélanger le tout

Dresser dans un moule à cake et cuire au four 40 minutes à 170°
Servir tiède accompagné d'une salade à l'huile de noix





Le cassoulet à la façon de Bernard

Ingrédients (pour 8 personnes)

600/800 gr de haricots secs lingots ou Tarbais
8/10 manchons de canards confits
700/800g de saucisse fraîche
250g de couennes de porc fraîches
1 jarret de porc
1 pied de porc
400/500gr de coustellous (plat de côtes)
50g de vieux lard (facultatif)
2 ou 3 gousses d'ail
1 oignon piqué d'un clou de girofle
1 bouquet garni
1 carotte
1 poireau
1 branche de céleri
1 boîte de concentré de tomates
Sel, poivre

Préparation (1)

- Faites tremper les haricots une nuit à l'eau froide ; jetez cette eau.
- Mettez les haricots dans une casserole d'eau froide et faites les blanchir en portant cette eau à ébullition pendant 5' – jetez encore cette eau.
- Préparez un bouillon (minimum deux fois le volume des haricots blanchis) avec les couennes coupées en larges bandes, le pied de porc, le jarret, l'oignon, bouquet garni, carotte, poireau, branche de céleri, un hachis du lard et de gousses d'ail. Salez et poivrez suivant votre goût. Cuisez ce bouillon pendant 2h à 3h.
- Filtrez ce bouillon en récupérant les couennes, le pied et la viande du jarret (le gras du jarret peut servir de couenne)
- Mettez les haricots à cuire dans le bouillon filtré pendant 1h30 à 2h à feu doux.
- il faut que les haricots restent souples mais entiers. Pendant la cuisson rajoutez 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- Dans une poêle dégraissez les manchons – retirez les puis dans cette graisse faites rissoler les coustellous et la saucisse – égouttez les.

Un conseil : compte tenu des durées de cuisson faites toutes ces préparations la veille de manière à n'avoir que la cassole à apprêter avant le repas (préparation 2, page suivante)



Les « Arcépiens Toqués »

Le cassoulet à la façon de Bernard



Préparation 2

Tout ce qui précède terminé (préparation 1) vous disposez les ingrédients dans la cassole (en terre cuite de préférence et supportant la cuisson au four) que vous aurez frottée avec une gousse d'ail :

- Tapissez le fond de la cassole avec les couennes ajoutez le pied de porc, recouvrez avec environ un tiers des haricots. Disposez les manchons, la viande du jarret et les coustellous puis noyer le tout avec les haricots restants. Sur le dessus de la cassole enfoncez légèrement la saucisse sous les haricots.
- Complétez la cassole en versant du bouillon chaud (sans couvrir les haricots) et une partie du jus recueilli dans la poêle. Poivrez généreusement la surface.
- Mettez la cassole au four à 150°/160° (thermostat 5/6) et laissez cuire 2h à 3h minimum. Pendant la cuisson, il se produira sur le dessus une croûte qu'il faudra enfoncez à plusieurs reprises (sans écraser les haricots !)
- Profitez-en pour vérifier que les haricots ne sèchent pas, si c'est le cas, rajoutez du bouillon.

Servir très chaud.



Les « Arcépiens Toqués »

Les farçons aveyronnais aux herbes, à la façon de Bernard

Ingrédients (pour 4 portions)

4 feuilles de blettes (le vert)
1 poignée de feuilles d'épinards ou oseille ou une feuille de chou
1 petite branche de céleri
1 oignon
1 gousse d'ail
1 bouquet de persil frais
2 œufs entiers
2 verres moyens de farine
2 verres moyens de lait
Sel, huile



Préparation

Hacher finement les verts de blette avec les autres légumes.

Mettre cette préparation dans un saladier.

Rajouter les œufs, la farine et le lait. Il faut que la pâte ne soit ni trop liquide ni trop épaisse.

Faire chauffer l'huile dans une grande poêle. Une fois bien chaude, faire cuire les **farçons**.

Se servir d'une louche (sinon deux/trois cuillères à soupe) pour la quantité.

Les faire dorer de chaque côté pas trop longtemps. Il faut que vos farçons soient bien dorés à l'extérieur et moelleux dedans.

Les disposer sur du papier absorbant et les saler.

(temps de préparation, environ 20', temps de cuisson, environ 4')



Les « Arcépiens Toqués »

La sangria blanche de Josette

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 litre de vin blanc sec
- 120 g de sucre semoule
- 1 citron
- 1 orange
- 2 pêches blanches (autre fruit en hiver, poire, kiwi...)
- 1 bâton de cannelle
- 3 clous de girofle
- 2 g de poivre blanc
- 5 cl de Grand Marnier
- 20 cl de limonade.

Préparation

- Laver les fruits et les tailler en cubes.
- Faire chauffer 20 cl de vin blanc avec les épices et ajouter le sucre.
- Laisser infuser à couvert pendant 1 heure.
- Ajouter le reste de vin blanc, le Grand Marnier et les fruits taillés en cubes.
- Remuer, puis laisser macérer au frais 24 heures minimum (72 heures c'est encore mieux.)
- Au moment de servir, ajouter la limonade

Les apéritifs



Boire avec modération !



Les « Arcépiens Toqués »

La « Marquissette » de Nicole

Ingrédients pour 80 personnes

9 litres de limonade

4.5 litres de vin blanc sec

1.5 litres de rhum Negrita

1.5 litres de jus orange

1.5 kg de sucre

3/4 de litre de Pulco (vert ou
jaune)



Les apéritifs



Préparation

Mélanger tous les ingrédients, sauf la limonade, 48h à l'avance

Mettre au frais

Ajouter la limonade bien fraîche au moment de servir

Boire avec modération !



Les « Arcépiens Toqués »

Le punch d'Annick

Ingrédients pour 10 personnes

¾ de litre d'eau

½ litre de rhum

250 gr de sucre

2 verres de jus d'orange

3 citrons taillés en rondelles

Préparation

Faire bouillir l'eau et le rhum deux minutes

Ajouter les rondelles de citrons
et le jus d'orange

Servir chaud ou glacé

Les apéritifs



Boire avec modération !



Les « Arcépiens Toqués »

Le punch « planteur » de Daniel

Ingrédients pour 90 personnes (2 verres/pers.)

Au total, 32 litres :

- 7 l de rhum blanc type agricole
- 7 l de jus d'orange
- 7 l de jus d'ananas
- 7 l de jus de mangue
- 4 l de sirop de sucre de canne

Préparation

Assembler tous les éléments la veille et mettre au frais

Les apéritifs



Boire avec modération !



Les « Arcépiens Toqués »

La soupe de champagne de Daniel

Ingrédients pour 1 litre (environ 6 verres)

1 bouteille de Champagne (75 cl)

(ou Ritter, ou Crémant, ou Café de Paris, moins chers)

1 louche de sirop de sucre de canne,

1 louche de Pulco citron,

1 louche de Cointreau

Nota : 1 louche = 10cl environ

Préparation

Mettre le pétillant au frais la veille

Le sirop (pulco, sucre liquide, cointreau) peut être préparé à l'avance, en conservant un peu de chaque ingrédient,

Faire le mélange au dernier moment afin de conserver le « peps » à cette préparation

Ajuster suivant le goût en rajoutant tel ou tel reste des ingrédients (plus ou moins sucré, plus ou moins alcoolisé)

Boire avec modération !

Les apéritifs





Les « Arcépiens Toqués »

La soupe de champagne de Colette

Ingrédients pour 1 litre (environ 6 verres)

1 bouteille de Champagne (75 cl)

(ou Kritter, ou Crémant, ou Café de Paris, moins chers)

1 demi-verre de Grand Marnier

1 verre de sirop de fraises

1 jus de citron ou 1/3 de verre de Pulco citron (*)

Quelques quartiers de mandarines

() 1 verre = 125 ml*

Préparation

Mettre le pétillant au frais la veille

Faire macérer les autres ingrédients 12 à 15 heures

Au dernier moment, ajouter le champagne (ou vin pétillant) et quelques quartiers de mandarines (pour la présentation)

Les apéritifs



Boire avec modération !



Les « Arcépiens Toqués »

La sangria rouge traditionnelle (et facile)

Ingrédients pour 80 à 90 personnes (25 litres)

16 bouteilles de 1,5 litres de sangria toute prête « Don Simon »

1 litre de Cointreau

5 citrons jaunes non traités

8 oranges non traitées

8 pommes non traitées

4 pêches (ou tout autre fruit selon la saison : poire, kiwi...)

Préparation

Laver les fruits et les tailler en cubes

Les mettre dans le vin

Ajouter le Cointreau

Remuer, puis laisser macérer au frais 24 heures minimum

Les apéritifs



Boire avec modération !



Les « Arcépiens Toqués »

Le vin chaud de Gérard

Ingrédients pour 1,5 litre

- 2 bouteilles de vin rouge de 75 cl
- 250 g de sucre roux
- 1 zeste de citron
- 1 zeste d'orange
- 2 clous de girofle
- 3 graines de cardamome
- Une pincée de gingembre
- 1 pointe de muscade

Préparation

- Mélanger tous les ingrédients et porter le tout à ébullition 5 minutes
- Laisser refroidir
- Faire réchauffer le lendemain

Une boisson réconfortante



Boire avec modération !