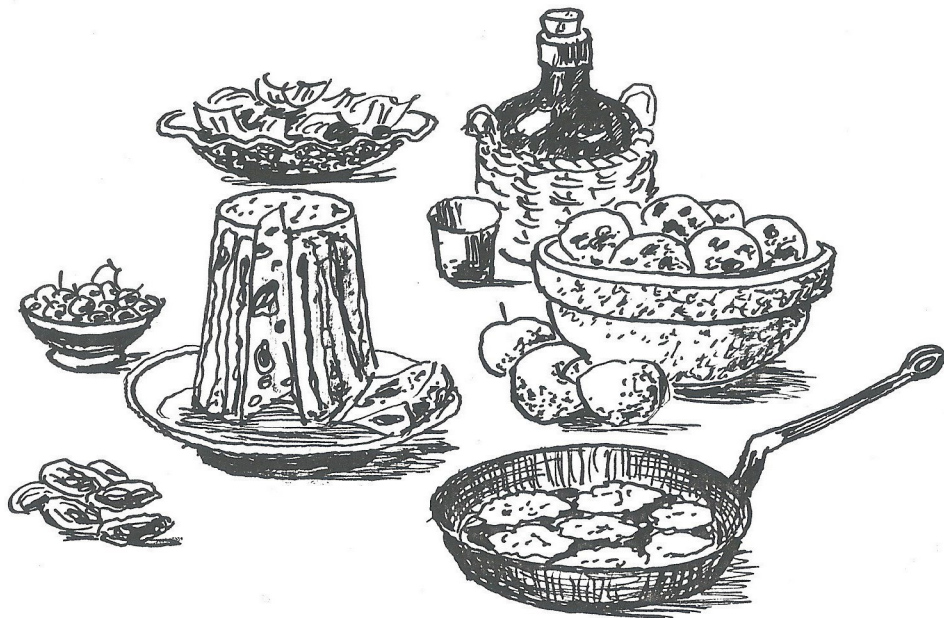


RECETTES MAGLANCHARDES



PATRIMOINE & TRADITIONS
de MAGLAND

Dimanche 23 septembre 2001

sommaire

Recettes

N°

- FARCEMENT de pommes de terre 1
- FARCEMENT rouge 2
- FARCEMENT noir 3
- FARCEMENT de polenta 4
- RABOLETS façon Bellegarde 5
- RABOLETS 6
- BEIGNETS de pommes de terre 7
- BEIGNETS de pommes de terre (variante) 8
- TOMME blanche 9
- Les QUARTIS 10
- Les CRUTES dorées 11

Recettes

N°

- MATEFAIM 12
- CRACHE ou beurre cuit 13
- CHONCHEURNES (merveilles) 14

➤➤➤-000-◀◀◀

Recette N° 1

FARCEMENT de POMMES DE TERRE

Ingrédients pur 10 personnes :

Pour un moule à cheminée moyen :

- 1 K 500 de pommes de terre
- 75 gr de saindoux
- 3 tranches de poitrine fumée par personne
- 2 cuillères à soupe de farine (pointues)
- 3 œufs
- 100 gr de crème fraîche
- 4 à 5 pruneaux secs par personne
- 1 poignée de raisins secs
- Sel, noix de muscade (facultatif)

Temps de préparation : 1 H

Temps de cuisson : 3 H

◆ Epluchez, lavez et râpez les pommes de terre dans une terrine, salez, poivrez, ajoutez tous les ingrédients, sauf le saindoux et la poitrine fumée. Bien mélanger.

◆ Faire fondre le saindoux, versez sur la préparation, mélanger à nouveau.

◆ Garnir le fond du moule, ainsi que les côtés, avec les tranches de lard. Remplir le moule en répartissant la pâte tout autour de la cheminée. Fermer le moule.

◆ Mettre à cuire à feu doux au moins 3 heures dans un faitout au bain-marie (vous pouvez le cuire

dans un autocuiseur avec 5 à 8 cm d'eau au fond de la cocotte, ce qui réduit le temps de cuisson d'environ 1 heure).

◆ Démoulez, manger chaud avec une bonne saucisse de Magland (cuite)



Recette N° 2

FARCEMENT ROUGE

Ingrédients (pour 10 personnes) :

- 1 assiette creuse de pommes de terre « au barbot » (en robe des champs)
- 500 gr de pruneaux secs dénoyautés
- 500 gr de raisins secs
- 500 gr de « cruchons » (poires blanches séchées)
- 500 gr de figues sèches
- 20 cl de crème fraîche
- 125 gr de beurre
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- Cannelle en poudre, sel,
- 1 poignée de pruneaux avec noyaux

Temps de préparation : 30 Mn

Temps de cuisson : 1 heure

- ◆ Ecraser les pommes de terre dans une terrine.
- ◆ Ajoutez les fruits secs, la crème fraîche, le beurre fondu, la cannelle et le sucre.
- ◆ Bien mélanger le tout.
- ◆ Remplir un moule bien beurré (pas d'huile)
- ◆ Faire cuire au bain-marie pendant une heure.

Recette N° 3

FARCEMENT NOIR

Ingrédients (pour 10 personnes) :

- 1 kg de pommes de terre
- 500 gr de pruneaux secs dénoyautés
- 500 gr de raisins secs
- 500 gr de « cruchons » (poires blanches séchées)
- 500 gr de cerises (facultatif)
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- Cannelle en poudre, sel,
- 250 gr de farine

Temps de préparation : 30 Mn

Temps de cuisson : ¼ d'heure

- ◆ Epluchez les pommes de terre et les cuire 20 mn à la vapeur. Les écraser en purée.
- ◆ Réduire en purée les poires mises à trempées la veille, les mélanger à la purée de pomme de terre.
- ◆ Ajouter : sel, sucre, cannelle, raisins et pruneaux secs, cerises si l'on a choisit d'en mettre.
- ◆ Faire une pâte avec la farine et de l'eau qui puisse s'étaler facilement, elle doit être un peu coulante.

- ◆ L'étaler sur un grand torchon mouillé en couche d'environ ½ cm. Verser la préparation dessus, enfermer soigneusement la préparation dans la pâte en nouant le torchon bien serré et ficeler.

- ◆ Plonger le tout dans faitout empli d'eau bouillante et faire cuire au bain-marie pendant ¾ d'heure.



Recette N° 4

FARCEMENT de POLENTA

Ingrédients (pour 10 personnes) :

- 1 litre de lait
- 1 litre d'eau
- 500 gr de polenta moyenne
- 150 gr de beurre
- 2 poignées de pruneaux secs (avec noyaux)
- 1 poignée de raisins secs
- Sel, muscade (facultatif)

Temps de préparation : 10 Mn

Temps de cuisson : ¾ d'heure

- ◆ Dans une grande marmite, faire fondre le beurre et faire revenir la polenta avec les pruneaux et les raisins secs pendant environ 5 mn.
- ◆ Verser le lait bouillant puis l'eau ajouter le sel et la muscade, bien mélanger.
- ◆ Dès la reprise de l'ébullition, cuire à feu doux sans cesser de tourner pendant ¾ d'heure.
- ◆ Déguster très chaud avec une saucisse de Magland (cuite).
- ◆ Variante : lorsque le farcement est froid, le couper en tranches d'environ 3 cm et les faire revenir dans un peu d'huile ou de beurre jusqu'à quelles soient dorées.



Recette N° 5

RABOLETS Façon Bellegarde

Ingrédients pour 15 à 20 rabolets environ :

- 1 kg de farine
- 2 œufs
- ½ litre d'eau
- 2 cuillères d'huile
- Pruneaux secs avec noyaux (quantité variable selon les goûts).
- 1 poignée de raisins secs
- 1 pincée de sel

Temps de préparation : 30 Mn

Temps de cuisson : ¾ d'heure à 1 heure selon la grosseur.

- ◆ Dans un verre mesureur, doser ½ litre d'eau avec la pincée de sel et l'huile.
- ◆ Ajouter les 2 œufs battus légèrement, mélanger.
- ◆ Dans un grand saladier mettre la farine, les pruneaux et les raisins secs.
- ◆ Ajouter le mélange œufs, eau, huile et sel.
- ◆ Prendre une boule de pâte en ayant soin de bien répartir les pruneaux et les raisins, la rouler dans la farine dans une assiette creuse. Mettre en forme en pétrissant légèrement avec les deux mains farinées.

◆ Plonger les boules dans un grand faitout rempli d'eau bouillante salée et laisser cuire à petit bouillon. Au bout de 10 mn, décoller les rabolets avec une spatule en ayant soin de ne pas les abîmer. Laisser cuire environ ¾ d'heure.

◆ Déguster tiède avec une saucisse de Magland cuite ou du lard fumé cuit.

◆ Se mange aussi froid avec de la charcuterie (jambon fumé, saucisse etc.) ou roulé dans le sucre en dessert.



Recette N° 6

RABOLETS

Ingrédients pour 10 rabolets :

- 500 gr de pommes de terre
- 500 gr de farine
- 3 œufs
- 50 pruneaux secs
- 1 poignée de raisins secs
- Cruchons (poires blanches séchées)
- 10 gr de sel.

Temps de préparation : 30 Mn

Temps de cuisson : 1 heure

- ◆ Epluchez, lavez et râpez les pommes de terre dans une terrine, salez, ajoutez tous les ingrédients. Bien mélanger le tout afin d'obtenir une pâte qui ne colle plus aux mains. On a alors une grosse boule solide que l'on partagera en 10 boulettes égales.
- ◆ Plonger les boulettes dans un grand faitout rempli d'eau bouillante salée et laisser cuire à petit bouillon en remuant doucement pour éviter que les rabolets ne collent au récipient (ne pas couvrir).
- ◆ Déguster tiède avec une saucisse de Magland cuite ou du lard fumé cuit.
- ◆ Se mange aussi froid avec de la charcuterie (jambon fumé, saucisse etc.).



Recette N° 7

BEIGNETS de POMMES DE TERRE

Ingrédients :

- 1 K 500 de pommes de terre
- 1 cuillère à soupe de farine (pointue)
- 1 œuf
- Sel, poivre,

Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 5 mn par poêlée

- ◆ Epluchez, lavez et râpez les pommes de terre dans une terrine, salez, poivrez, saupoudrez la farine et ajoutez l'œuf. Bien mélanger le tout.
- ◆ Faire chauffer une bonne quantité d'huile dans une grande poêle et déposez à l'aide d'une cuillère la pâte dans l'huile chaude.
- ◆ Retournez les beignets pour les faire dorer des 2 côtés.
- ◆ Manger très chaud.



Recette N° 8

◆ Déguster très chauds accompagnés d'une tomate blanche et d'une salade de haricots verts.

BEIGNETS de POMMES DE TERRE (variante)



Ingrédients pour une vingtaine de beignets :

- 1 Kg de grosses pommes de terre
- 150 gr de farine
- 2 œufs
- Sel, poivre, muscade

Temps de préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 5 mn par poêlée

- ◆ Epluchez, lavez et râpez les pommes de terre dans une terrine à l'aide d'une grille fine (spéciale pomme de terre, type Tupperware).
- ◆ Ajoutez les œufs, la farine le sel, le poivre et la muscade.
- ◆ Bien mélanger le tout.
- ◆ Faire chauffer une bonne quantité d'huile dans une grande poêle et déposez à l'aide d'une cuillère la pâte dans l'huile chaude. Les retourner plusieurs fois jusqu'à qu'ils soient bien dorés.

Recette N° 9

TOMME BLANCHE

Ingrédients:

- 3 litres de lait cru frais
- ½ cuillère à café de présure

Temps de préparation : 10 mn

- ◆ Faire chauffer le lait à 36° et mélanger la présure.
- ◆ Laisser reposer une bonne ½ heure jusqu'au caillage du lait.
- ◆ Mélanger délicatement et mettre en « faitière » (faisselle).
- ◆ Se déguste nature ou saupoudrée de sel ou de poivre ou encore avec du sucre.



Recette N° 10

LES QUARTIS

Ingrédients pour 8 personnes :

- :15 poires «maudes » (à cidre)
- 1,4 kg de pommes de terre
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 700 gr de bacon (poitrine de porc entrelardée fraîche et fumée)

Temps de préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 1 H

- ◆ Bien beurrer un plat de fonte
- ◆ Epluchez, coupez les poires en quartiers et les faire revenir avec les 2 cuillères à soupe de beurre et saupoudrer les 2 cuillères de sucre.
- ◆ Laisser caraméliser, ajoutez de l'eau si les poires n'en ont pas assez rendu.
- ◆ Laisser cuire ½ heure.
- ◆ Ajoutez le bacon sur les poires et recouvrir le plat avec les pommes de terre coupées en quartiers et légèrement salées.
- ◆ Laissez cuire encore ½ heure.



Recette N° 11

Les CRÛTES DOREES

Ingrédients pour 6 personnes :

- 20 Tranches de pain rassis
- 6 œufs
- ½ litre de lait parfumé avec 1 cuillère de rhum
- Sucre en poudre
- Huile et beurre

Temps de préparation : 5 mn

Temps de cuisson : 5 mn

- ◆ Mélanger le lait et le rhum dans une jatte.
- ◆ Battre les œufs dans un autre récipient.
- ◆ Tremper très rapidement de chaque côté les tranches de pain dans le lait en veillant qu'elles ne se détrempent pas trop puis dans les œufs battus.
- ◆ Faire frire dans une grande poêle dans l'huile et le beurre chaude.
- ◆ Saupoudrer de sucre.



Recette N° 12

MATEFAIM

Ingrédients pour 4 matefaims :

- 1 œuf
- 2 verres d'eau
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 6 cuillères à soupe de farine (bombées)
- 1 pincée de sel
- Huile
- Cerises, pommes ou pruneaux frais

Temps de préparation : 5 mn

Temps de cuisson : 10 mn

NATURE :

- ◆ Faire un puits avec la farine dans une jatte.
- ◆ Ajouter l'œuf, le sucre, la pincée de sel et l'eau petit à petit afin d'obtenir une pâte lisse et bien coulante. Bien battre.
- ◆ Faire cuire dans une poêle légèrement huilée.

AUX FRUITS :

- ◆ Dans la pâte prête à cuire on peut ajouter des cerises, des pommes épluchées et coupées en morceaux ou des pruneaux secs.



Recette N° 13

CRACHE ou BEURRE CUIT

Ingrédients:

- 2 Plaques de beurre de 250 gr
- 1 cuillère à café de cacao
- 3 cuillères à soupe de farine
- sucre ou sel

Temps de préparation : 5 mn

Temps de cuisson : 10 mn

SUCREE :

- ◆ « Clarifier » le beurre dans une poêle.
- ◆ Retirer le surplus en gardant quand même un peu de beurre fondu.
- ◆ Ajouter la farine, laisser cuire 5 mn.
- ◆ En fin de cuisson, ajouter le sucre selon son goût et le cacao.

SALEE :

- ◆ En fin de cuisson ajouter le sel au lieu du sucre et du cacao.

»»»-000-«««

Recette N° 17

CHONCHEURNES (merveilles)

Ingrédients :

- 1 kg de farine
- 8 œufs
- 200 gr de sucre
- 200 gr de beurre
- 1 paquet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 10 gr de sel (1 cuillère à café)
- Sucre glace

Temps de préparation : 20 Mn

Temps de repos : 30 Mn

◆ Disposer la farine en fontaine, au centre mettre le sucre, le sel, le sucre vanillé, la levure, le beurre juste ramolli et les œufs entiers.

◆ Mélanger du bout des doigts, puis, avec les mains, pétrir la pâte jusqu'à ce que le mélange soit parfait.

◆ Mettre en boule, recouvrir d'un torchon et laisser reposer 30 mn.

◆ Après ce délai, détacher des morceaux de pâte (comme une orange) et étendre la pâte au rouleau.

◆ Tailler des bandes d'environ 4 cm de large sur 15 cm de long et 3 ou 4 millimètres d'épaisseur. Entailler et tordre ces bandes suivant votre fantaisie.

◆ Préparer toutes les choncheurnes avant d'entreprendre la cuisson.

◆ Utiliser pour la cuisson une bassine à friture, plonger les bandes de pâte dans l'huile bien chaude, égoutter sur un papier absorbant et saupoudrer de sucre glace.

