



Les Recettes de Misette

Tarte aux champignons à la Polinoise

Ingrédients :

- 4 oeufs,
- 100g de lard fumé de montagne,
- 3 pommes de terres cuites à l'eau,
- 2 échalotes,
- 100g de Comté râpé,
- Ciboulette,
- 60g de beurre,
- Sel et poivre

Étape 3

Pendant ce temps, dans un petit saladier, mélangez les 4 oeufs avec les 100g de Comté râpé avec de la ciboulette ciselée. Salez modérément et poivrez. Battez le mélange et versez sur le lard et les pommes de terres auxquels vous aurez rajouté l'autre moitié du beurre frais. Terminez la cuisson à votre convenance pour une omelette plus ou moins baveuse. Rectifiez l'assaisonnement.

Étape 4

Servez immédiatement avec une salade.

Étape 1

Coupez le lard en dés et faites le blanchir si vous craignez qu'il soit trop salé. Coupez également les pommes de terre en dés et hachez les deux échalotes.

Étape 2

Dans une poêle de 23 cm, faites dorer les dés de lard dans la moitié du beurre chaud. Ajoutez-y les dés de pommes de terre puis, au dernier moment, les échalotes.

Pochouse Franc-Comtoise

Ingrédients :

- 2kg de poisson d'eau douce (anguille, brochet, carpillon, ...),
- 60g de beurre,
- 150g de lard de poitrine maigre de-mi-sel,
- 1 bouquet garni,
- 2 oignons,
- 2 carottes,
- 3 gousses d'ail,
- 1- bouteille de Côtes-du-Jura blanc,
- 250g de champignons de Paris,
- 20 cl de crème fraîche,
- 20g de farine,
- 1 baguette de pain

Étape 1

Écaillez, videz les poissons, lavez-les et épongez-les. Pour la lotte, incisez le ventre et enlevez sa peau en la tirant vers vous. Coupez la tête et la queue des poissons et détaillez ces derniers en gros tronçons.

Étape 2

Épluchez et coupez en rondelles les oignons et les carottes. Beurrez largement une cocotte et mettez-y les légumes, les gousses d'ail épluchées et écrasées, les tronçons de poisson et le bouquet garni. Ajoutez le Jura blanc, salez, poivrez, amenez à ébullition puis laissez mijoter pendant 20 minutes.

Étape 3

Pendant ce temps, coupez le lard en lardons. Faites-les blanchir 5 minutes à l'eau bouillante et égouttez-les. Nettoyez, émincez et citronnez les champignons de Paris.

Étape 4

Passez au beurre et faites dorer dans une poêle les lardons, puis les champignons.

Étape 5

Égouttez les poissons et réservez-les au chaud. Passez la sauce au chinois au-dessus d'une casserole. Dans un bol, faites un beurre manié en mélangeant 40g de beurre en pommade avec la farine. À l'aide d'un fouet, ajoutez-le à la sauce et fouettez vivement pendant 1 minute sur feu vif. Baissez le feu et continuez à tourner doucement pour que la sauce épaississe. Ajoutez la crème fraîche et faites réduire à découvert pendant 5 minutes. Ajoutez les morceaux de poisson, les champignons et les lardons et laissez le tout réchauffer ensemble quelques minutes. Rectifiez l'assaisonnement.

Étape 6

Servez la pochouse dans un plat de service creux chauffé et garni de croûtons frottés d'ail et dorés à la poêle.

Potée Comtoise

Ingrédients :

- 1 morceau de côtelé demi-sel d'un bon 1kg environ,
- 250g de poitrine de porc maigre non salée,
- 250g de poitrine fumée, belle saucisse de Morteau ou une saucisse fumée de montagne,
- 1 gros chou vert dit de Milan,
- 750g de pommes de terre à chaire ferme,
- 250g de carottes,
- 3 navets,
- 6 poireaux,
- 1 panais (traditionnel mais facultatif), une poignée de haricots verts (selon la saison),
- 1 bouquet garni,
- sel et poivre,
- quelques croûtons ou des tranches minces de pain de campagne,
- quelques verres de vin blanc d'Arbois ou de Ménétru,
- eau

Étape 7

Au bout de ce temps, piquez la saucisse fumée avec une aiguille (facultatif) et plongez-la dans le bouillon en même temps que les pommes de terre épluchées et les haricots verts. Rectifiez l'assaisonnement et laissez cuire encore 45 minutes.

Étape 8

Quand tous les éléments de la potée sont cuits, servez ensemble les viandes découpées et les légumes dans un plat creux et présentez le bouillon à part. Accompagnez le tout de pain de campagne ou de croûtons, de moutarde et de cornichons.

Étape 1

Mettez le côtelé à dessaler. Pour le temps nécessaire au dessalage, le plus sage est de demander à votre boucher ou votre charcutier au moment de l'achat.

Étape 2

Débarrassez le chou de ses feuilles flétries et des grosses tiges de son trognon. Lavez-le soigneusement sous l'eau courante et égouttez-le. Pendant cette opération, vous aurez fait bouillir une grande quantité d'eau salée. À l'ébullition, plongez-y le chou pour 7 à 8 minutes.

Étape 3

Une fois blanchi, rafraîchissez-le sous le robinet et laissez-le bien s'égoutter dans une passoire.

Étape 4

Épluchez les carottes, si elles sont trop grosses fendez-les dans le sens de la longueur. Épluchez les navets et le panais coupé en morceaux. Coupez l'extrémité du vert des poireaux, nettoyez-les soigneusement, tronçonnez-les et ficellez-les en petits bottillons.

Étape 5

Égouttez le côtelé une fois dessalé et essuyez-le dans du papier absorbant.

Étape 6

Dans une marmite à bords hauts, déposez le côtelé, la poitrine maigre et la poitrine fumée, le chou entier, les navets, le panais, les poireaux et les carottes. Ajoutez le bouquet garni, salez et poivrez. Mouillez à hauteur d'eau froide et de quelques verres de vin blanc. Mettez sur feu vif et amenez à ébullition. Laissez cuire à petits frémissements pendant 45 minutes en écumant la surface si nécessaire.

Poulet au vin jaune et aux morilles

Ingrédients :

- 1 poulet de Bresse ou fermier de 1,5 kg au moins,
- 40g de morilles séchées,
- 25 cl de vin jaune,
- 10 cl de Jura blanc au goût de jaune,
- 50 cl de crème fraîche,
- 2 échalotes,
- 75g de beurre,
- sel et poivre

Étape 1

Mettez les morilles à tremper dans un bol d'eau tiède pendant 30 minutes.

Étape 2

Faites fondre 40g de beurre dans une cocotte. Faites y revenir les morceaux de poulet (découpé en 6) sans leur laisser prendre couleur. Mouillez avec les 10 cl de Jura blanc, assaisonnez, couvrez la cocotte et laissez mijoter à feu doux 30 à 40 minutes

Étape 3

Pendant ce temps, récupérez une tasse de jus de trempage des morilles. Lavez soigneusement les champignons afin d'éliminer tout le sable et égouttez-les. Faites-les revenir à la poêle dans le reste du beurre et ajoutez les 2 échalotes hachées.

Étape 4

Quand les morceaux de volaille sont cuits, retirez-les et gardez au chaud. Dégraissez le jus de la cocotte si nécessaire, versez le vin jaune et la crème. Faites réduire de moitié. Ajoutez le jus de morilles réservé, les morceaux de volaille et les morilles ; laissez mijoter le tout 15 minutes.

Étape 5

Dressez les morceaux de poulet dans un plat de service, donnez à la sauce une ébullition, avant de verser le poulet.

Mont d'or parmentier

Ingrédients :

- 500g de pomme de terre à chair ferme,
- 40g de beurre,
- 2 gousses d'ail,
- un Mont d'Or,
- de la crème fraîche,
- ciboulette,
- sel et poivre

Étape 1

Préchauffez le four th6 (180°).

Étape 2

Faites cuire à moitié dans leur peau les pommes de terre. Pelez-les et coupez-les en rondelles.

Étape 3

Hachez les gousses d'ail. Beurrez un plat à gratin rond de 25 cm de diamètre.

Étape 4

Disposez les rondelles de pommes de terre dans le fond du plat. Salez et poivrez. Dispersez dessus l'ail haché et recouvrez de fromage coupé en morceaux et dont on aura enlevé la croûte.

Étape 5

Enfournez et servez aussitôt que le fromage est fondu. Accompagnez d'une salade verte et si vous voulez d'un bol de bonne crème de lait crue salée et parfumée à la ciboulette.

Poires fondantes et fumé de montagne

Ingrédients :

- 4 poires pas trop mûres (*William's, Louise Bonne, Conférence, ...*),
- 4 tranches de jambon cru fumé coupé très fin,
- 10 cl de Côtes du Jura blanc,
- sel et poivre,
- curry (*facultatif*)

Étape 1

Pelez les poires. Coupez-les en deux dans le sens de la hauteur, ôtez soigneusement le coeur avec une cuillère à pommes parisiennes (ou, à défaut, une petite cuillère).

Étape 2

Disposez-les dans un plat à gratin les contenant juste, arrosez-les avec le vin blanc (que l'on aura parfumé selon le goût avec le curry). Parsemez de beurre en petites noisettes. Enfournez à four moyen th5 (160°) pour 35 minutes.

Étape 3

Pendant leur cuisson, enlevez la couenne dure du jambon et disposez les tranches joliment dans 4 assiettes.

Étape 4

Quand les demies poires sont cuites, disposez-en deux délicatement dans chaque assiette où se trouve déjà le jambon et servez aussitôt.

Tarte à la courge

Ingrédients :

- 250g de pâte brisée,
- 300g de potiron,
- 50g de sucre,
- 2 oeufs entiers et 1 jaune,
- 10 cl de crème,
- 50g de beurre,
- Vanille en poudre

Étape 1

Faites cuire les morceaux de potiron pelés et égrenés à couvert dans très peu d'eau pendant 20 minutes environ et passez-les au mixeur.

Étape 2

Remettez sur le feu pendant 10 minutes environ et laissez réduire en remuant fréquemment (pour éviter que cela n'attache) jusqu'à une consistance épaisse.

Étape 3

Hors du feu, ajoutez le beurre fondu, le sucre et la vanille en poudre. Mélangez bien et incorporez l'un après l'autre les deux oeufs entiers et le jaune puis, en dernier lieu, la crème.

Étape 4

Foncer un moule à tarte de 25cm de diamètre avec la pâte brisée. Piquez le fond avec une fourchette et versez la préparation au potiron dessus.

Étape 5

Mettez à cuire à four moyen (th 6/7) pendant 30 à 35 minutes environ.

Tarte au vin blanc

Ingrédients :

Pour la pâte :

- 270g de farine,
- 10g de levure de boulanger,
- 3 c.à.s de lait,
- 1 c.à.s de sucre,
- 75g de beurre ramolli,
- 1 pincée de sel

Pour la crème au vin

- 2 oeufs entiers et 1 jaune,
- 15 cl de Jura blanc,
- 75g de sucre,
- 1 c.à.s de crème

Pour les finitions

- 50g de sucre semoule,
- 50g de beurre

Étape 7

Au bout de ce temps, sortez la tarte du four, poudre-la de sucre semoule (50g) et parsemez-la de noisettes de beurre (50g). Ré-enfournez à four moyen pour 15 minutes.

Étape 8

Servez tiède.

Étape 1

Mélangez la levure avec le lait tiède et laissez gonfler.

Étape 2

Mélangez d'autre part la farine, 1 pincée de sel, 1 c.à.s de sucre, ajoutez le beurre ramolli (cette opération peut se faire dans le bol du mixeur), puis la levure délayée dans le lait. Travaillez rapidement tous les éléments, ramassez la pâte en boule et laissez-la reposer 2h.

Étape 3

Préchauffez le four th7.

Étape 4

Beurrez un moule à tarte à bord haut et abaissez la pâte.

Étape 5

Battez les 2 oeufs entiers et le jaune et 75g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajoutez la crème et le vin blanc.

Étape 6

Versez l'appareil sur la pâte et enfournez pour 20 minutes.

Cramailote

Ingrédients :

- 365 fleurs de pissenlits

- 1,5 litre d'eau

- 1 kg de sucre

- 2 oranges

- 1 citron non traité

Étape 1

Récoltez des fleurs bien épanouies, lavez les et enlevez la partie verte (très longue opération !). Faites les sécher au soleil ou dans une atmosphère sèche pendant plusieurs heures.

Étape 2

Mettez ensuite dans une bassine les fleurs, l'eau, le citron et les oranges lavés et coupés avec leur peau.

Étape 3

Faites cuire le tout pendant 1h à tout petits bouillons, en veillant à ce que les fleurs baignent bien dans le liquide. Filtrez ensuite le tout en pressant bien à travers un tamis pour obtenir un maximum de jus.

Étape 4

Versez le tout dans la bassine à confiture et ajoutez le sucre. Faites cuire pendant 30 minutes environ en remuant de temps en temps. Vérifiez la cuisson à la nappe (100°).

Étape 5

Mettez en pots et couvrir à froid.

Escargots au beurre de noisette et vin jaune

Ingrédients :

- 1 boîte 4/4 d'escargots de Bourgogne

- 250g de beurre,

- 100g de noisettes,

- 4 gousses d'ail,

- 3 échalotes,

- 1 petit bouquet de persil,

- 4 cuillères à soupe de vin jaune,

- Noix de muscade

- Sel et poivre

Étape 1

Dans le bol d'un mixeur, mettez l'ail et les échalotes épluchés, le persil lavé et soigneusement séché les noisettes décortiquées, la muscade.

Étape 2

Mixer le tout, ajoutez le beurre ramolli, le vin jaune, le sel et le poivre, mélangez bien tous les éléments. Réservez au frais.

Étape 3

Égouttez les escargots et préchauffez le four à 240° th 8.

Étape 4

Dans chaque petit pot, déposez un escargot et couvrez-le de beurre de noisette au vin jaune.

Étape 5

Quand tous les escargots sont utilisés, baissez le four à 180° th 6 et mettez au four pour au moins 8 min. Le beurre doit être chaud mais non brûlé.

Étape 5

Servez de suite.