

Recettes de bistrot

Thierry Roussillon

120 plats cultes empruntés aux cartes
de nos brasseries préférées !



FIRST
Editions

Thierry Roussillon

Recettes de bistrot

FIRST
 Editions

© Éditions First, 2008

Le Code de la propriété intellectuelle interdit les copies ou reproductions destinées à une utilisation collective.

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite par quelque procédé que ce soit, sans le consentement de l'Auteur ou de ses ayants cause est illicite et constitue une contrefaçon sanctionnée par les articles L.335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

Dépôt légal : 4^e trimestre 2008

Mise en page : Pascale Desmazières

Nous nous efforçons de publier des ouvrages qui correspondent à vos attentes et votre satisfaction est pour nous une priorité. Alors, n'hésitez pas à nous faire part de vos commentaires :

Éditions First
60 rue Mazarine
75006 Paris – France
Tél. : 01 45 49 60 00
Fax : 01 45 49 60 01
e-mail : firtsinfo@efirst.com

ISBN numérique : 978-2-7540-2827-1

ENTRÉES



SOUPE À L'OIGNON

6 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 30 min

1,2 kg d'oignons • 3 cuil. à soupe d'huile • 3 cuil. à soupe de Maïzena • 1 branche de thym • 1 feuille de laurier • Quelques croûtons (éventuellement frottés à l'ail). • Sel • Poivre

Réalisation

Pelez les oignons et émincez-les. Versez l'huile dans un faitout posé sur feu doux et faites-y revenir les oignons 5 minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent fondants.

Ajoutez la Maïzena, mélangez bien, puis versez 2,5 litres d'eau. Ajoutez le thym et le laurier. Portez à ébullition, puis baissez le feu et prolongez la cuisson sur feu doux pendant 20 minutes. Retirez le thym et le laurier avant de mixer la soupe. Rectifiez l'assaisonnement. Présentez en soupière et proposez à vos convives vos croûtons de pain.

SOUPE POIREAUX-POMMES DE TERRE

6 pers. Préparation : 25 min Cuisson : 50 min

1 kg de poireaux • 3 pommes de terre • 2 oignons • 1 gousse d'ail
• 1 bouquet garni • 10 cl de crème fraîche • 10 g de beurre • Sel
• Poivre

Réalisation

Nettoyez les poireaux, et coupez-les en tronçons. Épluchez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en gros dés. Pelez les oignons et émincez-les. Pelez la gousse d'ail et écrasez-la.

Dans un faitout posé sur feu doux, faites fondre le beurre et faites-y revenir les oignons et les poireaux, pendant 5 à 10 minutes.

Ajoutez alors l'ail écrasé, les dés de pommes de terre, le bouquet garni et recouvrez d'eau à hauteur des ingrédients. Salez et poivrez.

Prolongez la cuisson à couvert et à feu moyen pendant 40 minutes. Quand les pommes de terre sont cuites, retirez le bouquet garni et la gousse d'ail. Mixez la soupe versez-la en soupière.

Ajoutez la crème fraîche juste avant de servir.

GARBURE

10 pers. **Prép. : 30 min Cuisson : 1h 30 Temps suppl. : 12 h**

1 petit chou vert • 200 g de haricots blanc tarbais • 3 navets
• 4 carottes • 6 pommes de terre • 1 bouquet garni • 3 oignons
• 3 gousses d'ail • 500 g de viande de canard ou d'oie confite
(ailes, cuisses, cous) • 500 g de jambon de Bayonne avec sa
couenne • 1 piment d'Espelette • 1 cuillère à soupe de graisse
d'oie • Des tranches de pain de campagne • Sel • Poivre

Réalisation

La veille : faites tremper les haricots blancs dans une bassine d'eau.

Le jour même : faites bouillir dans un grand faitout, 3 litres d'eau environ. Salez et poivrez.

Pendant ce temps, épluchez les pommes de terre, les carottes et les navets. Coupez les pommes de terre en cubes, les carottes en tronçons et les navets en 2 ou en 4 suivant leurs tailles. et coupez-les en cubes. Pelez l'ail et coupez-le en morceaux. Égouttez les haricots. Rassemblez tous ces ingrédients dans un saladier.

À ébullition, ajoutez dans l'eau le conte-

nu du saladier accompagné du bouquet garni et de la graisse d'oie. Faites cuire pendant 1 heure sur feu doux et à couvert. Profitez-en pour préparer le chou. Retirez les feuilles extérieures, retirez le « trognon » et coupez le chou en 4 ou en 6.

Ajoutez le reste des ingrédients (sauf les tranches de pain) et prolongez la cuisson 30 minutes encore.

Disposez les tranches de pain de campagne dans des assiettes creuses, surmontez-les de légumes et de viande et mouillez de bouillon. Dégustez.

AÏGO BOULIDO

6 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 20 min

1 douzaine de gousses d'ail • 3 œufs • 1 feuille de laurier • 10 cl d'huile d'olive • 1 branche de sauge • Sel • Poivre

Réalisation

Écrasez les gousses d'ail et rassemblez-les dans une cocotte avec 1,5 litres d'eau, le laurier, la sauge et l'huile d'olive. Salez et poivrez.

Portez à ébullition et faites cuire 20 minutes. Battez les œufs dans une soupière. Versez le bouillon sur les œufs. Rectifiez l'assaisonnement. Mélangez bien et dégustez en versant la soupe sur des tranches de pain de campagne.

ARTICHAUT À LA GRECQUE

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 40 min

16 fonds d'artichauts (éventuellement en conserve. Dans ce cas-là : inutile de les faire cuire) • le jus d'1/2 citron • 20 cl d'huile d'olive • 10 cl de vinaigre blanc • 1 bouquet garni • Sel • Quelques grains de poivre

Réalisation

Faites cuire les fonds d'artichauts pendant 20 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée et citronnée.

Égouttez-les et coupez-les en 4. Si vous utilisez des artichauts en conserve, égouttez-les et passez-les sous l'eau froide.

Dans une casserole posée sur feu moyen/doux, rassemblez l'huile, le vinaigre, le bouquet garni,

le sel et les grains de poivre. Portez à ébullition, puis ajoutez les fonds d'artichauts.

Portez à ébullition une nouvelle fois. Retirez du feu et laissez refroidir à température ambiante, avant de verser la préparation dans un plat creux. Recouvrez de film alimentaire et glissez au réfrigérateur.

Dégustez frais en entrée, ou en accompagnement d'une viande grillée, par exemple.

BETTERAVE À LA CRÈME

6 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 5 min

600 g de betteraves cuites • 6 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse • 25 g de beurre • Quelques brins de persil plat haché
• Sel • Poivre

Réalisation

Pelez les betteraves et coupez-les en dés.

Faites fondre le beurre dans une casserole posée sur feu doux, puis faites-y revenir les dés de betteraves, pendant 5 minutes.

Retirez du feu, ajoutez la crème, salez et poivrez.

Servez chaud avec le persil haché.

BETTERAVES EN SALADE

6 pers. Préparation : 15 min Pas de cuisson

600 g de betteraves cuites • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
• 2 cuil. à soupe de vinaigre • 1 doigt de moutarde forte
• 1 gousse d'ail hachée • Quelques brins de persil plat haché.
• Sel • Poivre

Réalisation

Pelez les betteraves et coupez-les en dés.

Dans un saladier préparez la vinaigrette en mélangeant la moutarde, le vinaigre et l'huile.

Ajoutez les dés de betteraves, l'ail, et le persil haché.

Mélangez avant de servir.

CÉLERI RÉMOULADE

6 pers. Préparation : 30 min Cuisson : 10 min

1 boule de céleri rave • 1/2 citron • 1 œuf • 20 cl d'huile de tournesol • 1 doigt de moutarde • 2 cuil. à soupe de vinaigre
• Sel • Poivre

Réalisation

Faites cuire l'œuf 10 minutes dans une casserole d'eau bouillante.

Coupez la boule de céleri en 4 et pelez-la. Râpez les morceaux dans un saladier et arrosez-les de jus de citron.

Écalez l'œuf, et prélevez le jaune.

Dans un bol, écrasez l'œuf, mélangez-le avec la moutarde, puis incorporez l'huile petit à petit en fouettant vivement, pour monter la sauce en mayonnaise.

Tout en fouettant, ajoutez alors le vinaigre, le sel et le poivre.

Ajoutez cette sauce dans le céleri et mélangez bien.

Servez frais.

CHAMPIGNONS À LA GRECQUE

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 20 min

500 g de petits champignons de Paris • 1 oignon • 1 gousse d'ail
• 2 tomates • Quelques brins de persil plat • 5 cuil. à soupe
d'huile d'olive • 2 cuil. à soupe de vinaigre blanc • 1 bouquet garni
• Sel • Poivre en grains

Réalisation

Pelez l'ail et l'oignon et hachez-les. Portez une casserole d'eau à ébullition et plongez-y les tomates pendant 1 minute. Égouttez-les tomates, pelez-les, épépinez-les et coupez-les en dés.

Lavez le persil, épongez-le dans du papier absorbant et ciselez-le.

Nettoyez les champignons en retirant les pieds au ras du chapeau et en les essuyant dans un linge humide.

Dans une casserole posée sur feu doux, versez l'huile. Faites-y revenir l'oignon, jusqu'à coloration, puis ajoutez le vinaigre blanc. Salez et poivrez. Ajoutez le bouquet garni et l'ail, puis prolongez la cuisson 5 minutes encore.

Ajoutez alors les champignons et les tomates et faites cuire encore 10 min à couvert.

Retirez du feu et laissez refroidir avant de verser la préparation dans un plat creux. Réservez au réfrigérateur.

Saupoudrez de persil ciselé au moment de servir.

CONCOMBRE À LA CRÈME

4 pers. Préparation : 5 min Pas de cuisson.

1 gros concombre • 4 cuil. à soupe de crème fraîche • Le jus d'1/2 citron • 4 brins de basilic • Sel

Réalisation

Épluchez le concombre et coupez-le en fines tranches. Lavez le basilic, épongez-le dans du papier absorbant, effeuillez-le et ciselez-le.

Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients.

Servez frais.

ROLL MOPS

6 pers. Prép. : 15 min Cuisson : 5 min Temps suppl. : 1 semaine

700 g de filets de harengs saurs doux • 200 g de cornichons
• 3 oignons • 1 bouquet garni • 1 petit piment • 25 cl de vinaigre
blanc • 2 cuil. à soupe de sucre en poudre • Sel

Réalisation

Essuyez les filets de harengs dans du papier absorbant. Enroulez chacun des filets autour d'un cornichon. Maintenez-les ainsi, à l'aide de piques en bois. Pelez les oignons et coupez-les en rondelles.

Déposez-les dans le fond d'un bocal en verre (pour faire les conserves) avec le piment, le bouquet garni et les oignons.

Versez 50 cl d'eau dans une casserole. Portez-la à ébullition avec le vinaigre et le sucre.

Versez le liquide bouillant sur les harengs.

Fermez le bocal et laissez-le mariner une semaine au réfrigérateur.

Dégustez frais avec une salade de pommes de terre.

MAQUEREAUX MARINÉS AU VIN BLANC

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 25 min

8 petits maquereaux étêtés, équeutés et vidés par le poissonnier
• 40 cl de vin blanc • 10 cl de vinaigre d'alcool • 1 carotte
• 1 oignon • 1 bouquet garni • Sel • Poivre

Réalisation

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7).

Pelez l'oignon et émincez-le grossièrement. Épluchez la carotte et coupez-la en rondelles.

Versez dans une casserole le vin blanc et le vinaigre. Ajoutez la carotte, l'oignon et le bouquet garni. Portez à ébullition, puis baissez le feu et prolongez la cuisson 15 minutes à feu doux. Salez et poivrez. Essuyez les poissons dans du papier absorbant et disposez-les tête bêche, dans un plat allant au four.

Versez le contenu de la casserole sur les poissons. Enfournez pour 5 minutes environ.

Retirez le plat du four et laissez-le refroidir.

Dégustez froid avec des toasts beurrés par exemple.