

Plats canailles

Philippe Chavanne

Retrouvez le bon goût de la cuisine
de bistrot et de terroir à la maison



FIRST
Editions

Philippe Chavanne

Plats canailles

FIRST
 Editions

© Éditions Générales First, 2007

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 : 1^{er} trimestre 2007

Conception couverture : Bleu T

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 Générales First

27, rue Cassette

75006 Paris – France

Tél. : 01 45 49 60 00

Fax : 01 45 49 60 01

e-mail : firstinfo@efirst.com

Introduction

**Aujourd'hui, c'est décidé :
vous allez vous encanailler !**

Mieux encore : vous allez vous offrir – à vous et à vos convives – un pur, un vrai, un immense plaisir gourmand !

Pas question, donc, de feuilleter sans trop de conviction toutes ces revues qui ne parlent que de déprimants régimes, plus insatisfaisants et frustrants les uns que les autres. Pas question non plus d'utiliser les produits hors de prix, aussi allégés en calories qu'en saveurs, qui encombrant toutes vos armoires. Et pas question, bien entendu, de déballer ces menus industriels « prêts à mâcher » que nous fournissent à foison les grandes surfaces qui ont repéré le bon filon.

Aujourd'hui, vous allez faire de la « vraie » cuisine !

Vous allez concevoir un véritable repas-plaisir et choisir des recettes dont les noms, à eux seuls, ouvrent déjà l'appétit et font saliver même les moins gourmands (ou les moins gourmets...) d'entre nous.

Vous allez sortir de vos armoires et de votre réfrigérateur tous ces délicieux produits, sains et naturels, que vous n'osez pas trop utiliser, de peur d'affronter le regard accusateur de toutes vos « bonnes copines » qui osent prétendre – peut-être avec une petite pointe de jalousie – que tout le temps passé en cuisine est du temps perdu.

Vous allez aligner sur votre plan de travail ces produits, terriblement tentants, que sont le beurre de ferme et le lait entier, le lard et le petit-salé, la graisse d'oie et le saindoux, le confit d'oie ou de canard... Sans oublier, pour le dessert et les « petites douceurs » qui agrémentent la vie, le véritable chocolat artisanal, le miel le plus succulent, le pur sucre...

Mais avant de régaler vos convives, vous allez en profiter pour vous offrir un autre grand plaisir. Un plaisir d'autant plus délicieux qu'il est terriblement égoïste. Vous allez passer un superbe moment en cuisine. À travailler tous ces produits d'exception. À oser – sans fausse honte – ces superbes préparations qui font la véritable convivialité et toute la beauté de la cuisine : une soupe nourrissante et savoureuse, des sauces riches et onctueuses, une entrée consistante et délicieuse, une viande ou un gibier en sauce, un dessert généreusement sucré, abondamment crémeux ou malicieusement chocolaté... Le tout accompagné de quelques « bonnes bouteilles » sorties tout exprès de votre cave ou recommandées par votre caviste préféré.

Recette après recette, plaisir gourmand après plaisir gourmand, ce livre vous propose une multitude de belles, de succulentes, de délicieuses préparations. De ces plats à déguster franchement, sans a priori et sans sentiment de culpabilité. De ces plats dont il ne faut peut-

être pas abuser, qu'il ne faut peut-être pas consommer quotidiennement, mais qu'il faut préparer et offrir avec une générosité non feinte. Des plats qui, tout simplement, sont là parce que la cuisine et la table sont des plaisirs authentiques et doivent absolument le rester !

SOUPES, POTAGES, CRÈMES ET VELOUTÉS



CRÈME DE POIS CASSÉS AU JAMBON

6 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 1 h 30 min

400 g de pois cassés • 6 brins de persil plat • 2 oignons • 1 os de jambon, avec son gras et sa viande • 1 blanc de poireau • 1 carotte • 80 cl de bouillon de volaille • 10 cl de crème fraîche • noix de muscade râpée • sel, poivre

Réalisation

Versez le bouillon de volaille dans une grande casserole et ajoutez 70 cl d'eau. Mélangez. Lavez les pois cassés sous le robinet d'eau froide, puis ajoutez-les dans la casserole, ainsi que la crosse de jambon. Portez le tout à ébullition, en écumant plusieurs fois. Pendant ce temps, parez et émincez finement le poireau. Épluchez et émincez aussi les oignons et la carotte. Ajoutez les légumes émincés dans la casserole posée sur feu modéré. Laissez

cuire doucement pendant 1 heure 15 minutes, jusqu'à ce que les pois cassés soient très tendres. À ce moment, retirez la crosse de jambon de la casserole. Passez ensuite le contenu de la casserole au mixeur jusqu'à obtention d'une purée bien lisse. Remettez ensuite cette préparation dans une casserole propre posée sur le feu et ajoutez un peu d'eau pour obtenir une consistance crémeuse et fluide, mais pas trop liquide. Faites chauffer et incorporez la crème fraîche, sans cesser de remuer. Assaisonnez de sel, de poivre et de muscade selon votre goût. Réservez au chaud. Ciselez finement les feuilles et les brins de persil. Versez la soupe dans une soupière chaude, parsemez de persil ciselé et servez aussitôt.

POTAGE AUX CÈPES

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 1 h 15 min

400 g de petit-salé • 8 cèpes • 4 oignons • 1,5 litre de bouillon de volaille • saindoux • noix de muscade fraîchement râpée • farine • sel, poivre

Réalisation

Nettoyez les cèpes sans les laver. Coupez le bas des pieds terreux. Taillez ensuite les chapeaux en grosses lamelles et les pieds en dés. Coupez le petit-salé en gros dés. Mettez un peu de saindoux dans une grande casserole à fond épais et faites chauffer. Ajoutez le petit-salé et les cèpes, assaisonnez de sel, de poivre et de muscade selon votre goût. Faites revenir le tout, doucement, pendant 10 minutes, en remuant. Pendant ce temps, pelez, émincez les oignons et ajoutez-les. Mélangez. Farinez légèrement et laissez blondir. Versez le bouillon de volaille et portez lentement à ébullition. Laissez doucement mijoter pendant 1 heure, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et servez aussitôt, bien chaud.

Conseils gourmands : ce potage, très facile à préparer, ne doit pas être trop poivré et il faut éviter d'y ajouter de l'ail : c'est le parfum des cèpes qui doit dominer.

POTAGE DE LENTILLES AUX SAUCISSES FUMÉES

4 pers. Prép. : 30 min Trempage : 1 h Cuisson : 1 h 30 min

300 g de lentilles • 125 g de lard fumé • 25 g de beurre
• 4 saucisses fumées de porc, à pocher • 1 oignon • 1 poireau
• 1 carotte • 1 bouquet garni • 2 litres de bouillon de volaille
• sel, poivre

Réalisation

Faites tremper les lentilles dans de l'eau froide pendant 1 heure. Pelez, nettoyez et émincez alors finement les trois légumes : oignon, poireau et carotte. Mettez le beurre dans une casserole, faites-y fondre ces légumes, assaisonnez de sel et de poivre selon votre goût. Versez le bouillon de volaille, puis ajoutez les lentilles et le bouquet garni enveloppé dans

une mousseline. Portez lentement à ébullition, puis ajoutez le lard en un seul morceau. Faites en sorte d'obtenir des frémissements réguliers et laissez cuire pendant 1 heure 30 minutes. Environ un quart d'heure avant la fin de cette cuisson, faites pocher les saucisses fumées dans une casserole d'eau frémissante. À la fin de la cuisson, égouttez le lard et coupez-le en tranches. Égouttez également les saucisses et coupez-les en rondelles d'épaisseur moyenne. Remettez le lard et les saucisses dans la soupe. Retirez le bouquet garni et servez aussitôt, bien chaud.

Conseil gourmand : envelopper le bouquet garni dans une mousseline vous permet de le retirer facilement de la préparation.

SOUPE À L'AIL ET AUX ŒUFS

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 25 min

4 gousses d'ail • 4 œufs • 2 épaisses tranches de pain de campagne • 1 litre de bouillon de légumes • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 cuil. à café de paprika en poudre • sel, poivre

Réalisation

Pelez les gousses d'ail et hachez-les finement. Retirez la croûte des tranches de pain. Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6). Disposez-y quatre cassolettes individuelles. Versez l'huile d'olive dans une cocotte et faites chauffer. Faites frire les tranches de pain à feu moyen. Disposez l'ail tout autour et faites-le dorer. Retournez les tranches de pain et saupoudrez-les de paprika en poudre. Mixez le pain avec l'ail et un peu de bouillon. Réservez dans la cocotte et mouillez avec le reste de bouillon. Assaisonnez de sel et de poivre selon votre goût. Portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez mijoter pendant 5 minutes. Cassez les œufs dans les cassolettes et recouvrez-les de soupe. Enfournez et faites pocher les œufs

pendant 8 ou 10 minutes. Servez bien chaud, dès la sortie du four.

Conseil gourmand : une autre possibilité s'offre à vous, battre les œufs entiers dans la soupe juste avant de servir.

SOUPE AU CANTAL

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 25 min

200 g de cantal • 200 g d'oignons • 30 g de beurre • 8 fines tranches de pain de campagne • 1,5 litre de bouillon de volaille • sel de mer fin, poivre

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Retirez les croûtes des tranches de pain. Faites-les rapidement sécher dans le four. Râpez grossièrement le fromage ou émiettez-le finement. Épluchez les oignons et émincez-les finement. Mettez le beurre dans une grande casserole à fond épais posée sur feu modéré et faites-le fondre. Ajoutez les oignons émincés et remuez

à l'aide d'une spatule en bois afin de les faire cuire doucement, sans coloration. Lorsqu'ils sont bien ramollis et légèrement blonds, versez le bouillon de volaille et portez immédiatement à ébullition. Baissez ensuite le feu et laissez frémir pendant 10 minutes. Pendant ce temps, disposez les tranches de pain dans une soupière, en ajoutant le fromage de manière bien régulière. Assaisonnez de sel et de poivre selon votre goût, puis versez doucement le contenu de la casserole, avec les oignons, sur les tranches de pain et le fromage, en laissant le bouillon pénétrer progressivement jusqu'au fond de la soupière. Couvrez et laissez reposer la préparation pendant 10 minutes avant de la servir, bien chaude.

Conseils gourmands : il est important de retirer les croûtes des tranches de pain, surtout si elles sont un peu noircies, car elles risqueraient de donner une certaine amertume à cette soupe, idéale à déguster au cœur de l'hiver. Pour cette préparation, un cantal entre-deux, c'est-à-dire demi-affiné, est idéal. De même,