

Craquant aux coings du pays, coulis d'églantine



Pour 4 personnes

Préparation : 1 h

Cuisson : 4 h

Ingédients

Le coulis d'églantine
500 g de baies d'églantines (gratte-cul)
Un sirop fait de 1 l d'eau et de 500 g de sucre

Les tuiles aux noisettes
100 g de sucre
25 g de farine
50 g de noisettes hachés
1 orange (le zeste et le jus)

Le sorbet et les coings sautés
2 kg de coings
100 g de sucre
50 g de sucre gélifiant
50 g de beurre salé

Préparer le coulis d'églantine

- * Vider de ses graines les fruits d'églantier.
- * Recouvrir de sirop et cuire doucement 3 h.
- * Passer au presse-purée et détendre, si nécessaire, avec le reste de sirop.

Réaliser les tuiles aux noisettes

- * Travailler ensemble le sucre, la farine, les noisettes, le zeste et le jus d'orange.
- * Étaler au rouleau à 1 mm. Découper des disques de 8 cm de diamètre.
- * Placer sur une feuille de cuisson et mettre au four à 210 °C (th. 7), pendant 8 à 10 min.

Préparer le sorbet aux coings et les coings sautés

- * Éplucher les coings. Couper 1 kg de fruits en quartiers et laisser entier le reste. Installer le tout dans une cocotte et recouvrir d'eau. Ajouter le sucre. Cuire 4 h.
- * Retirer les fruits entiers et passer le reste à l'étamine.
- * Placer cette préparation dans votre sorbetière et laisser tourner jusqu'à la prise en glace.
- * Couper en dés les fruits entiers puis sauter ces cubes au beurre.
- * Sur une assiette, disposer les coings sautés, le sorbet et la tuile aux noisettes.
- * Souligner d'un trait de coulis d'églantine.

Fraises au vin



Pour 6 personnes

Préparation : 15 min

Ingrédients

1 kg de fraises

200 g de sucre

semoule

1 l de vin rouge

* Laver les fraises entières puis, après les avoir fait égoutter, les mettre dans un saladier.

* Emplir le saladier de vin sucré. Le vin doit recouvrir les fraises.

* Laisser reposer cette bigane pendant 1 h et servir frais.

Bigane en Anjou, riot à Bourgueil, les fraises au vin sont sur toutes les tables d'été de la région.



Gratin de pêches au bonnezeaux



Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients

600 g de pêches
blanches

40 cl de bonnezeaux
500 g de sucre
semoule

4 jaunes d'œufs
20 g d'amandes
décortiquées

- * Monder les pêches à l'eau bouillante.
- * Les couper en quartiers.
- * Faire un sirop avec le vin et le sucre.
- * Pocher quelques minutes les pêches. Les égoutter sur un papier absorbant.
- * Dans un plat à gratin, disposer les fruits en rosace et les amandes que vous aurez concassées.
- * Dans une petite casserole, mettre le vin, les jaunes d'œufs, la crème et le sucre semoule.
- * Fouetter énergiquement sur feu vif. Le mélange va devenir mousseux, le retirer avant ébullition.

- * Napper les pêches et glacer quelques secondes à la salamandre ou au grill. Servir aussitôt.

*Préparation simple et délicieuse.
Se réalise avec tous les fruits du moment.*



Tarte à la rhubarbe et au cointreau



Pour 6 personnes

Préparation : 1 h

Cuisson : 40 min

Ingrédients

La pâte à tarte

250 g de farine

125 g de sucre

6 cl de lait

1 œuf

1 pincée de sel

La garniture

500 g de rhubarbe

1 œuf

25 cl de crème fraîche

50 g de sucre

5 cl de cointreau

* Préparer une pâte à tarte avec les ingrédients. Former une boule. Réserver.

* Éplucher la rhubarbe et couper des bâtons de 6 cm de long. À l'aide d'une mandoline, tailler les bâtons en lamelles.

* Sucrer légèrement et réserver.

* Battre l'œuf avec le reste de sucre et la crème.

* Ajouter le cointreau.

* Foncer la tourtière avec la pâte à tarte.

* Disposer la moitié de la rhubarbe.

* Verser l'appareil et placer le reste de rhubarbe.

* Cuire à four chaud à 210 °C (th. 7), pendant 35 à 40 min.

Le cointreau est un triple-sec de réputation mondiale, fabriqué à Angers.



Pain d'épice au miel d'Anjou



*Au XII^e siècle, Foulques V était comte d'Anjou et du Maine
et roi de Jérusalem, porte de l'Orient et des épices.*

Pour 1 pain d'épice

Préparation : 30 min

Cuisson : 1 h 30

Ingrédients

125 g de farine de blé
125 g de farine
de seigle
2 œufs
175 g de miel d'Anjou
75 g de sucre
semoule

15 cl de lait
5 cl d'huile
80 g d'écorces
d'orange
12 g de levure
chimique
1 cuillerée à café
de bicarbonate

1 demi-cuillerée à café
de mélange d'épices
(50 g de cannelle,
25 g de girofle moulu,
5 g de piment,
12 g de cardamome,
8 g de muscade,
5 g de macis)

* Préparer le mélange d'épices
et le conserver pour d'autres
pains d'épice ou pour des sauces
(comme pour accompagner le
canard, par exemple).

* Mettre dans une terrine
l'huile, le lait tiède, le miel, le
sucre, le bicarbonate et la levure.
Mélanger.

* Ajouter les œufs, puis les
farines, les épices et les écorces
d'orange.

* Mélanger de nouveau.

* Bien beurrer un moule à cake
et remplir à moitié. Cuire 1 h 30
à four doux à 140 °C (th. 4/5).

Croquets à l'anis de Segré



Pour 6 personnes

Préparation : (2 h 30 avant) : 45 min

Cuisson : 20 min

Ingédients

250 g de sucre

250 g de farine

50 g de beurre

1 sachet de levure

Alsacienne

200 g d'amandes

hachées assez gros

2 œufs

1 cuillerée à soupe

d'anis en poudre

* Mélanger le sucre, les œufs entiers, ajouter les amandes (si on n'a pas pu trouver d'amandes hachées toutes prêtes, passer à la moulinette, très rapidement, des amandes déjà mondées).

* Faire fondre le beurre au bain-marie ou en le plaçant à l'entrée du four.

* Ajouter le beurre fondu, verser la farine en pluie, la levure, l'amalgamer à l'ensemble.

* Pour terminer, mettre la cuillerée de poudre d'anis et travailler quelques minutes : la pâte doit être très ferme, mais souple.

* Étendre la pâte pour former un rectangle épais de 1,5 cm et laisser au repos pendant 2 h.

* Dans un four moyen à 150 °C (th. 5), sur une plaque farinée et légèrement huilée, déposer la pâte qu'on aura découpée en petits rectangles et cuire 20 min environ : les croquets doivent dorer, mais ne pas brunir.

Confiture de raisin de Chinon



Pour 3 pots

Préparation : 30 min Cuisson : 1 h

Ingédients

1 kg de sucre
70 cl d'eau

1 kg de grains de
raisin rouge, cépage
cabernet si possible

* Préparer un sirop au boulé : dans le confiturier, mettre le sucre et l'eau. Lorsque le sirop, pris entre deux doigts mouillés et plongé aussitôt dans l'eau froide, se roule en une boule molle, c'est prêt.

* Y jeter les raisins et laisser cuire, à partir de la reprise en ébullition, 10 min.

* Passer au presse-purée pour retenir les pépins et la peau des grains.

* Mettre en pot.



Pâte de coings d'Orléans



**Pour une centaine
de morceaux**

Préparation : 30 min Cuisson : 1 h

Ingrédients
1 kg de sucre

1 kg de coings
épépinés

1 pincée de sel

* Râper à cru les coings et peser la chair obtenue.

* Ajouter le même poids de sucre et cuire à la bassine jusqu'à obtenir une purée assez compacte pour que l'on voie nettement le fond de la bassine derrière le sillage laissé par la cuillère en bois. Il faut donc remuer constamment.

* Lorsque la pâte est cuite, la verser sur un marbre (ou sur une feuille de papier sulfurisé) saupoudrée de sucre.

* L'étaler de 2 à 3 cm d'épaisseur et laisser refroidir.

* Couper en morceaux et les rouler dans du sucre cristallisé.

* Laisser sécher sur une grille puis conserver dans une boîte hermétique sans oublier de glisser un papier sulfurisé entre chaque étage.



Cerises au vinaigre



Pour 3 bocaux

Préparation : 1 h

Cuisson : 10 min

Ingrédients

3 kg de cerises

2 l de vinaigre de vin

1 brin d'estragon

500 g de sucre

semoule

* Choisir des cerises fermes et à peine mûres. Couper de moitié les queues et ranger les fruits dans un pot.

* Déposer le brin d'estragon.

* Porter à ébullition le vinaigre avec le sucre. Laisser refroidir.

* Verser sur les fruits une fois refroidis.

* Fermer le pot et attendre quelques semaines avant de les consommer.



Accompagne terrine, viande froide ou volaille. C'est un délice.

Vous pouvez procéder de la même façon pour d'autres petits fruits : mûres, raisin, mirabelles...

Vin d'épines



L'épine est en fait l'aubépine dont on ramasse les jeunes pousses au mois d'avril-mai. Une occasion de partir par les petits chemins creux, tout bourdonnants de vie, à la (re) découverte de la nature.

Pour 6 l d'apéritif

Préparation : 15 min

Ingrédients

1 l d'eau-de-vie à 40°

5 l de vin

500 g de sucre

500 g de pousses

d'épines

* Faire macérer 24 h les pousses d'épines avec l'eau-de-vie, le vin et le sucre.

* Le lendemain, retirer les pousses d'épines et mettre le mélange dans une bonbonne pour 21 jours. Puis filtrer et boucher.



Merci à Bernard et Christiane, qui m'ont fait goûter la première fois ce vin d'apéritif. Son parfum rappelle l'amande amère. Ma tante Colette le prépare au vin blanc, ce qui donne un apéritif au parfum subtil.

Table des recettes



Potages..... 4

Crème de champignons de couche de Montsoreau.....	5
Crème moussueuse de cèpes et de châtaignes.....	6
Potironnée de Solange.....	7
Soupe au lard et au chou.....	8
Soupe d'orties de ma grand-mère.....	9

Entrées..... 10

Croûte aux champignons de couche tourangeaux.....	11
Champignons au four.....	12
Duxelles de champignons de couche et œufs de caille.....	13
Tarte moelleuse de champignons sylvestres et d'escargots.....	14
Cocotte d'escargots de vigne aux champignons de cave.....	15
Asperges blanches de Touraine et morilles fraîches.....	16
Gâteaux de foies blonds aux morilles.....	17
Vol-au-vent de beuchelle à la tourangelle.....	18
Foie gras de canard légèrement fumé au sel noir de Touraine.....	19
Pâté en croûte d'anguilles aux artichauts.....	20
Rillettes d'anguilles au blanc de Marçon.....	22
Rillettes sarthoises.....	23
Salade de bourcette aux rillons et noisettes.....	24
Salade tiède à l'andouillette.....	25
Salade du potager de la maison de Ronsard.....	26
Terrine de lièvre.....	28

Salade de hareng et d'entrames à l'huile de noix.....	29
----------------------------------------------------------	----

Poissons..... 30

Panaché de poissons de rivière.....	31
Alose farcie à l'oseille.....	32
Ravioles d'anguilles au coteaux-du-Loir et aux mousserons des prés.....	34
Anguille grillée flambée à l'eau-de-vie.....	35
Brocheton au beurre blanc.....	36
Dos de brochet aux écrevisses.....	37
Filets de truites aux asperges du Loir, sauce crème et ciboulette.....	38
Galettes de carpe aux herbes.....	39
Lamproie à la chinonaise.....	40
Pavé de saumon poêlé, vinaigrette de fraises à l'estragon.....	41
Filets de sandre en papillote au vouvray.....	42
Tournedos de sandre braisé au touraine-mesland.....	43

Viandes..... 44

Cailles en feuilles de vigne et raisin.....	45
Canard sauvage au cidre.....	46
Caneton Saint-Martin.....	47
Poule au pot du bon roi Henri IV.....	48
Poulet barbu de Faverolles aux escargots et au jasnières.....	49
Pigeon du pays de Racan à la tourangelle.....	50
Oie en daube.....	51
Filets de râble de lièvre au vinaigre de mûres sauvages.....	52
Lapin sauté à la moutarde.....	53
Mille-feuilles à la gogue.....	54
Andouillettes de Bourgueil braisées.....	55

Noisettes de porc fermier aux pruneaux	56
Oreilles de cochon aux lentilles	57
Potée sarthoise	58
Queues de bœuf au janus.....	59
Côtelettes de veau « en poires »	60
Matelote de tendrons de veau braisés des bateliers	61
Escalopes de ris de veau poêlées au miel du Gâtinais	62
Chapon de Loué farci de ris de veau et châtaignes.....	63
Filets de selle d'agneau cuits dans le foin.....	64
Gigot de biquet du Vendômois	65
Cuissot de chevreuil rôti	66
Pavé de jeune cerf poêlé à la mignonnette de poivre et genièvre	67

Légumes 68

Asperges en pois vert	69
Tourte tourangelle aux herbes	70
Chou rouge aux pommes.....	72
Chouée d'Anjou.....	73
Farci chinonais	74
Girolles à la crème	75
Galettes de pommes de terre et rillettes	76
Gratin de pommes de terre à la crème	77
Palets de pommes de terre	78
Pommes de terre Colin	79

Pains et fromages..... 80

Fouasses de Touraine	81
Fouées d'Anjou	82
Pain au lard	83
Fromagée.....	84
Fonds d'artichauts au chèvre chaud.....	84
Crémét d'Angers aux framboises	85

Desserts..... 86

Croustillant de pommes de la vallée du Loir rôti	87
Craquant aux coings du pays, coulis d'églantine	88

Fraises au vin.....	89
Clafoutis aux abricots.....	90
Gratin de pêches au bonnezeaux	91
Tourte admirable de Tours.....	92
Pâté aux prunes	94
Tarte à la rhubarbe et au cointreau	95
Tarte des sœurs Tatin.....	96
Chiffonnade de crêpes aux griottes	97
Tartelettes renversées au chocolat noir et poires pochées	98
Jalousies.....	100
Pithiviers	101
Pain d'épice au miel d'Anjou	102
Cassemusses angevines	103
Croquets à l'anis de Segré.....	104
Madeleines chaudes au citron et sauté de fraises	105
Sablés biquettes au fromage de chèvre de Touraine	106
Sablés de Sablé-sur-Sarthe aux fraises	107
Crème du « vivier » à la feuille de laurier-palme.....	108
Beignets de la Chandeleur de la mère Martin	109
Gaufres au fer	110
Soufflé glacé au Royal Combier	111

Confitures, confiseries et alcools 112

Marmelade d'abricots d'Anjou	113
Confiture de raisin de Chinon.....	114
Pruneaux fourrés	115
Pâtes de fruits du jardin de la France.....	116
Pâte de coings d'Orléans.....	117
Mûres au vinaigre	118
Cerises au vinaigre	119
Cerises à l'eau-de-vie.....	120
Prunes à l'eau-de-vie	121
Vin d'épines.....	122
Vin de noix	123