

RECETTE

LES ŒUFS À LA COQUE



INGRÉDIENTS (1 PERSONNE)

- 2 ŒUFS FERMIERS EXTRA-FRAIS
- 2 TRANCHES DE PAIN DE CAMPAGNE
- 10 G DE BEURRE SALÉ

PRÉPARATION DES ŒUFS

1. Sortir les œufs du frigo pour qu'ils ne soient pas trop froids pour la cuisson.
2. Faire bouillir une casserole d'eau.
3. Mettre délicatement les œufs dans la casserole et compter 3 minutes de cuisson.
4. Quand les œufs sont cuits, les retirer immédiatement de l'eau de cuisson.
5. Découper la partie haute de l'œuf à l'aide d'un couteau pointu.

PRÉPARATION DES MOUILLETES

1. Faire griller légèrement le pain.
2. Couper les tranches de pain dans le sens de la longueur pour former des bandes.
3. Beurrer les mouillettes de beurre salé.
4. Tremper les mouillettes dans l'œuf bien chaud !



NOM DU CÔQ :

RECETTE

LE
FAR BRETON

INGRÉDIENTS (6 PERSONNES)

- 200 G DE FARINE
- 150 G DE SUCRE
- 4 ŒUFS
- 2 PAQUETS DE SUCRE VANILLÉ
- 75 CL DE LAIT ENTIER
- 20 PRUNEAUX DÉNOYAUTÉS

PRÉPARATION

1. Préparer la pâte en mélangeant la farine, le lait entier, le sucre, les œufs et les deux sachets de sucre vanillé.
2. Laisser reposer la préparation une heure au réfrigérateur.
3. Préchauffer le four à 200°C. Faire fondre un morceau de beurre dans un plat (si possible en terre), puis répartir la matière grasse dans le fond et sur les côtés.
4. Verser la pâte dans le plat.
5. Ajouter les pruneaux qui doivent être roulés auparavant dans un peu de farine pour qu'ils ne tombent pas au fond du plat.
6. Faire cuire 30 à 35 minutes dans le four à 200°C.
7. Eteindre le four et laisser à nouveau cuire une demi-heure.
8. Laisser refroidir et passer au moins 2 heures (une nuit c'est mieux) au frigo.
9. Une fois le gâteau froid servir de belles parts et bon appétit !



NOM DU CÔQ :

RECETTE

LES MOULES MARINIÈRES



INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

- 4 KG DE MOULES
- 30 G DE BEURRE OU DE MARGARINE
- 2 ÉCHALOTES
- 15 CL DE VIN BLANC SEC
- 1 CUILLÈRE À CAFÉ RASE DE FARINE
- PERSIL
- SEL
- POIVRE

PRÉPARATION

1. Hacher les échalotes.
2. Laver les moules à l'eau claire.
3. Mettre les moules dans une cocotte avec une noix de beurre, les échalotes hachées et le vin blanc sec. cuire sur feu vif jusqu'à ouverture des coquillages.
4. Dès qu'elles sont ouvertes, retirer les moules de la cocotte en conservant le jus de la cuisson. Déposer les coquillages dans un plat creux.
5. Remettre le jus sur le feu.
6. Malaxer avec une fourchette 1 cuillerée à café de farine avec le même volume de beurre ou de margarine. Incorporer le tout au jus de la cuisson des moules sur le feu. Laisser bouillir un instant avant d'ajouter le sel et le poivre.
7. Verser la préparation sur les moules. Saupoudrer de persil haché et bon appétit !



NOM DU COQ :

RECETTE

ILE FLOTTANTE



INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

- 4 ŒUFS
- 60 CL DE LAIT
- 1 GOUSSE DE VANILLE
- 30 G D'AMANDES EFFILÉES
- 110 G DE SUCRE EN POUDRE
- 60 G DE SUCRE EN MORCEAUX
- 1/2 CITRON
- 1 PINCÉE DE SEL

PRÉPARATION

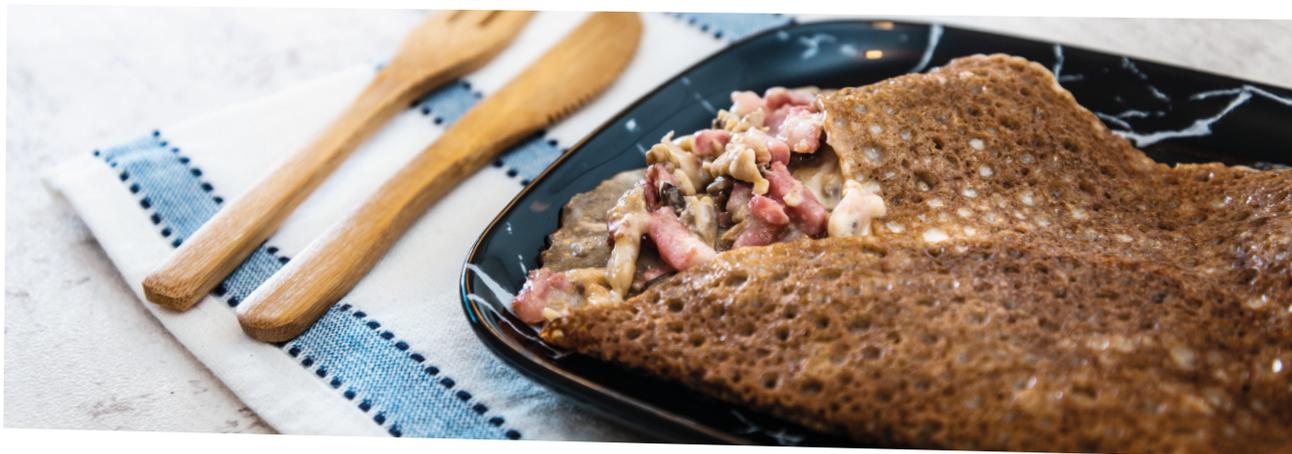
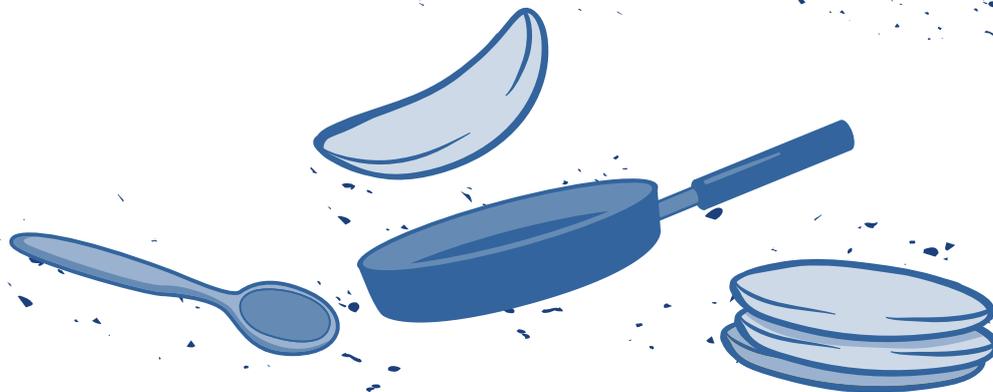
1. Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue dans la longueur et en ayant préalablement gratté la gousse.
2. Séparer les jaunes d'œufs et les battre avec 80 g de sucre.
3. Ajouter le lait chaud à la préparation précédente puis remettre sur feu doux pour faire épaissir le mélange. Agiter sans arrêt avec une cuillère en bois. La crème est prise lorsque la mousse blanche en surface disparaît.
4. Mettre au réfrigérateur une fois la préparation refroidie.
5. Dans une grande casserole, mettre 2 L d'eau à bouillir.
6. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et ajouter doucement 30 g de sucre.
7. Former des boules de blancs d'œufs avec deux cuillères à soupe et les faire cuire sur toutes les faces dans de l'eau bouillante.
8. Compter 1 min et égoutter les boules sur du papier absorbant.
9. Dorer les amandes effilées à la poêle.
10. Faire un caramel blond avec le sucre en morceaux, un filet de jus citron et 2 cuillères à soupe d'eau.
11. Mettre la crème dans un plat creux. Y déposer les blancs puis décorer avec une belle couche de caramel et un peu d'amandes !



NOM DU COQ :

RECETTE DE GALETTE SALÉE

« LA CHACAL »



INGRÉDIENTS

PÂTE À CRÊPE :

- 250 G DE FARINE DE BLÉ NOIR
- 2 ŒUFS
- 25 CL DE LAIT
- 25 CL D'EAU
- 40 G DE BEURRE
- HUILE
- SEL

GARNITURE :

- 3 TRANCHES DE LARD GRILLÉ
- 1 ŒUF
- 1 TOMATE
- GRUYÈRE
- OIGNONS DE ROSCOFF CONFITS

PRÉPARATION

1. Verser la farine et le sel dans un saladier. Au milieu, faire un puit et y casser les 2 œufs. Fouetter le tout en ajoutant au fur et à mesure le lait ainsi que l'eau. Terminer en ajoutant le beurre fondu.
2. Laisser reposer la préparation 2h avant la cuisson.
3. Faire chauffer une poêle à crêpe avec l'huile. Quand elle est bien chaude, y verser la pâte à crêpes.
4. Faire cuire le premier côté, et hop, retourner la crêpe !
5. Casser l'œuf par-dessus, poivrer et laisser légèrement blanchir, puis ajouter le fromage râpé ainsi que la tomate, le lard préalablement grillé et les oignons confits. Rabattre deux côtés et replier les deux autres.

Recette de Marie Volant, cuisinière à
LA CRÊPERIE DE LA BAIE
 19 Rue Charles de Gaulle, 29940 La Forêt-Fouesnant



NOM DU CÔQ :

RECETTE DE CRÊPE SUCRÉE

« LA DARK CHACAL »



INGRÉDIENTS

PÂTE À CRÊPE :

- 5 ŒUFS
- 500 G DE FARINE
- 1 L DE LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ
- HUILE
- SEL

GARNITURE :

- 1 BANANE
- 1 CITRON VERT
- CHOCOLAT NOIR
- ECLATS DE PISTACHES
- CHANTILLY

PRÉPARATION

1. Dans un saladier verser la moitié de la farine et le sel, puis rajouter les œufs un à un, incorporer ensuite un peu de lait puis de la farine puis à nouveau du lait et ainsi de suite.
2. Laisser reposer la préparation 2h avant la cuisson.
3. Faire chauffer une poêle à crêpe avec l'huile. Quand elle est bien chaude, y verser la pâte à crêpes.
4. Faire cuire le premier côté, et hop, retourner la crêpe !

Une fois la crêpe refroidie, ajouter des morceaux de banane, le chocolat noir fondu, les pistaches, des zestes de citron vert (pas beaucoup) et la chantilly (beaucoup !).

Recette de Marie Volant, cuisinière à
LA CRÊPERIE DE LA BAIE
 19 Rue Charles de Gaulle, 29940 La Forêt-Fouesnant



NOM DU CÔQ :