

Brouet de chapon

1 chapon ou poulet de grain avec son foie
100g d'amandes non mondées
2 bouteilles de bon vin rouge
7cl de bon vinaigre rouge
saindoux
¼ cuillère à café de gingembre en poudre
¼ cuillère à café de cannelle en poudre
1 petite pincée de clou de girofle en poudre
galanga en poudre
¼ de grappe de poivre long écrasé au mortier
4 ou 5 graines de maniguette écrasée au mortier ou passée au mixer
Sel-poivre au goût

Nettoyer le chapon ou le poulet et le faire cuire dans le vin additionné d'½ litre d'eau Saler. Porter à ébullition et écumer.

Réduire le feu au minimum et compter environ ½ heure à ¾ d'heure de cuisson à partir de l'ébullition pour un poulet, un peu plus s'il s'agit d'un chapon.

Mais il ne faut surtout pas qu'il soit trop cuit. Égoutter et découper en morceaux.

Réserver un blanc et le passer au mixer avec le foie et les amandes. Délayer avec l'eau de cuisson pour obtenir un liquide épais. Faire bouillir jusqu'à ce que cela épaississe un peu.

Si cela épaissit trop, ajouter

encore un peu de bouillon de cuisson. Par ailleurs, piler au mortier ou passer au mixer les épices qui seraient entières et les mélanger avec le vinaigre. Lorsque la préparation précédente a atteint la bonne consistance, c'est-à-dire celle d'une sauce épaisse, lui ajouter le mélange d'épices et de vinaigre et porter à nouveau à ébullition. Rectifier l'assaisonnement selon le goût. Faire revenir à la poêle dans du saindoux

les morceaux de volaille. Égoutter sur un torchon ou un papier et servir nappé de la sauce.

Brouet Sainte Lucie

16 tasses d'eau
½ tasse d'huile
4 cubes de bouillon de légumes
450 gr de blé entier séché
450 gr de pois chiches secs
¼ tasse d'ail haché
2 gros oignons en tranches fines
3 feuilles de laurier
Sel-poivre au goût
Parmesan

Mettre tous les ingrédients dans une grande marmite, sauf le fromage. Laisser cuire de 3 à 4 heures, en remuant de temps en temps. Ôter les feuilles de laurier, et servir cette soupe bien chaude saupoudrée de parmesan.

Brouet Sarrasinois

1 beau poulet de grain à défaut d'un chapon
50g d'amandes mondées
50g de raisins secs
10 dattes
10 pruneaux
2 tranches de pain
¼ litre de vin blanc
1 ou 2 citrons et 1 orange un peu acide
50g de lard salé coupé en petits dés
1 pomme
1 poire

Saler le poulet et le faire rôtir avec le foie à l'intérieur. Pendant ce temps, faire griller le pain, couper le lard en petits dés, presser les citrons et l'orange, puis mélanger leurs jus avec le vin. Éplucher la pomme et la poire. Laver les raisins secs, les pruneaux et les amandes. Quand le poulet est cuit, le découper en mettant de côté le foie et réserver le tout. Piler le foie avec le pain grillé et ajouter les épices. Délayer avec le mélange vin/jus d'agrumes et mettre cette composition dans une casserole assez grande. Ajouter ensuite les morceaux de poulet, les fruits secs et frais, enfin le lard. Porter à ébullition et faire bouillir ¼ d'heure à 20 minutes. Rectifier l'assaisonnement et servir.

Brouet soutenant

2 cuillères à soupe d'huile
2 tasses de carottes en rondelles
2 tasses de champignons
1 navet en petits cubes
1 gros oignon haché
400 gr de bœuf à fondue
1 tasse de vin rouge
10 tasses de bouillon de bœuf
1 feuille de laurier
1 cuillère à table de thym
2 cuillères à thé de romarin
2 cuillères à thé de cumin
1 cuillère à thé de moutarde sèche
Sel-poivre au goût

Dans une grande marmite à fond épais, faite revenir l'oignon, la carotte et le navet dans l'huile de 2 à 3 minutes. Y mettre ensuite le bœuf et cuire encore 2 à 3 minutes. Ajouter finalement le reste des ingrédients sauf les champignons et le sel et poivre, et amener à lente ébullition. Laisser mijoter le tout une bonne heure, et en fin de cuisson ajouter les champignons le sel et le poivre au goût. Ce brouet est encore meilleur le lendemain lorsque réchauffé.

L'epinarde en brouet

2 cuillères à soupe de beurre
2 tasses de champignons en tranche
1 tasse d'orge
10 tasses de bouillon de bœuf (maison ou en poudre)
2 tasses d'épinard coupé grossièrement
1 cuillère à thé de cumin
1 cuillère à thé de coriandre
Sel et poivre

Dans une marmite, faite fondre le beurre. Y faire revenir les champignons et l'orge 1 minute. Ajouter ensuite le bouillon, le cumin, la coriandre, le sel et le poivre. Laisser mijoter ½ heure à feu moyen, et y ajouter les épinards. Laisser cuire une autre ½ heure. Servir fumant.

Garbure béarnaise

Recette pour 10 personnes :

- 1 morceau de confit d'oie
- 1 morceau de confit de porc
- 150 g de graisse d'oie
- 1 chou vert
- 500 g de haricots blancs ou fèves jaunes ou pois
- 500 g de carottes
- 500 g de navets tendres
- 150 g d'oignons
- 1 gousse d'ail
- 4 l d'eau
- 1 cuillerée à thé de sel
- 1 cuillerée à thé de poivre

Placez dans une marmite, le confit d'oie et de porc, la graisse d'oie, le chou vert coupé en julienne, les haricots blancs (cuits aux $\frac{3}{4}$ préalablement), les navets, l'oignon haché, l'ail haché, le sel, et poivre. Faites cuire pendant 40 min.

Porez blanche

- 2 kg de poireaux
- 1½ litres de lait 3.5 %
- 3 beaux oignons
- 100 g de mie de pain sec
- 2 cuillères à soupe d'huile
- Sel

Eplucher et émincer les oignons. Faire frire dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient bien fondus sans avoir pris de couleur. Mettre le pain tremper dans 1/2 litre de lait tiède. Mettre le reste de lait dans une casserole et ajouter les poireaux et les oignons. Ecraser le pain à la fourchette et passer au tamis. Ajouter cette préparation au mélange précédent. Faire cuire à feu doux pendant 30 minutes jusqu'à bon épaississement. Saler et rajouter du lait si cela est trop épais. Servir comme un potage.