

Mouton au miel et aux amandes

1 épaule de mouton de 1.5 kg
150 g de miel liquide
100 g de poudre d'amandes
1 cuillerée à soupe de gingembre râpé
1 bâton de cannelle broyé
1 dizaine de petits oignons
3 cuillerées à soupe d'huile
Sel
Poivre

Coupez votre épaule en morceau, faites les revenir dans l'huile très chaude. Faites dorer les petits oignons Placez viande et oignons dans un plat allant au four. Versez le miel liquide sur les morceaux de viandes; salez, poivrez saupoudrez de gingembre; ajoutez une pointe de safran; couvrez d'eau ajoutez le bâton de cannelle et la poudre d'amandes. Recouvrez votre plat d'une feuille d'aluminium percée au centre d'un petit trou pour permettre l'évaporation du liquide. Faites cuire à four moyen 2 h environ.

Gigot en Croûte

Recette pour 6 personnes
1 gigot désossé (pour 6 personnes)
Pâte feuilletée
1 bouquet d'herbes fraîches de chaque (persil, menthe, coriandre)
1 cuillerée à thé de graine de coriandre en poudre
1 cuillerée à thé de cumin en poudre
Moelle de bœuf
Sel
Poivre frais moulu

Hacher les herbes et en farcir l'intérieur du gigot, saler. Rouler et ficeler le gigot comme un rôti Faire dorer la viande sous toutes ses faces dans une cocotte à l'aide d'un corps gras, puis laisser cuire ensuite à feu doux bien couvert (40/50 minutes en tout) et laisser refroidir. 20 minutes avant de servir placer le gigot sur la pâte feuilletée, le tapisser du même mélange d'aromates, refermer la pâte et bien l sceller, ménager deux cheminée et enfourner à four chaud thermostat 7 pendant 20/25 minutes.

Cochon de lait farci

1 petit cochon de lait vidé avec ses abats
1 belle échine de porc
450 g environ de jambon blanc
1 cinquantaine de châtaignes
25 oeufs
300 g de parmesan
1 cuillerée à thé gingembre en poudre
Safran en filaments
Sel

Faire cuire à feux doux et dans de l'eau salée l'échine et les abats du porcelet (foie, cœur, rate, rognons, mou) pendant environ 1 heure à partir de l'ébullition. Enlever le foie au bout de 20 minutes, car il ne faut pas trop le cuire. Par ailleurs, faire cuire à l'eau les châtaignes, et dans une autre casserole, faire cuire durs 20 oeufs. Écaler les oeufs et peler les châtaignes. Nettoyer le cochon avec un torchon propre pour enlever les quelques soies qui restent collées à la peau et les traces de sang ou autres impuretés. Saler généreusement l'intérieur et laisser reposer le temps de préparer la farce. Lorsque l'échine et les abats sont cuits, les égoutter soigneusement et les passer au mixer. Hacher de même le jambon et incorporer au mélange précédent. Écraser les jaunes d'oeufs et les châtaignes. Les ajouter à la farce de viande. Râper le fromage et l'incorporer de même. Si la farce est trop dure, la ramollir en lui ajoutant quelques jaunes d'oeufs crus. Saler généreusement et ajouter une bonne cuillerée à soupe de gingembre en poudre et 3 bonnes pincées de filaments de safran. Goûter la farce et rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sel ou du gingembre en poudre. Pour mieux apprécier son goût, faire revenir une petite boulette de farce dans une poêle. Éponger l'intérieur du cochon et saler de nouveau si nécessaire. Recoudre l'ouverture du ventre sur les deux tiers avec une aiguille à brider et de la ficelle à rôti. Bourrer la farce par le trou laissé libre et, lorsque le cochon est bien plein, finir de le coudre sans laisser la moindre ouverture. Poser le cochon en position droite, les pieds repliés sous le corps, dans un plat à four. Envelopper ses oreilles avec du papier aluminium pour éviter qu'elles ne brûlent. Faire cuire pendant environ 2h30 à 3 heures à four moyen (200 degrés) et surveiller sa coloration. Lorsqu'il est bien doré, il est cuit. Servir avec la sauce "poivre jaunet" si c'est l'hiver, et avec une cameline si c'est l'été.

La Frigousse Bourguignotte

100 g d'huile

700 g de viandes en cubes (sanglier, porc, boeuf, veau, chevreuil)

300 g de bacon ou lardons en petits cubes

2 gros oignons hachés

400 g de champignons

200 g de marrons épluchés

Sel

Poivre

3 verres de bon vin rouge

1 tasse de bouillon de boeuf

2 cuillerées à soupe de vinaigre de vin

1 cuillerée à thé de thym

1 cuillerée à thé de romarin

Quelques feuilles de laurier

1/4 cuillerée à thé de cannelle

1/4 cuillerée à thé de girofle moulue

Les graines de 4 gousses de cardamome

Dans un chaudron de fonte, faites revenir l'oignon et le bacon/lardon dans l'huile chaude. Ajoutez les viandes et faites les revenir sans les brunir. Ajoutez les liquides, les marrons et les épices. Laissez mijoter doucement 3 h et réchauffez le lendemain (c'est meilleur !).

Venaison de sanglier

Recette pour 6 personnes :

1 rôti de sanglier de 1kg à 1,3kg
100 g de lard maigre
2 cuillerées à soupe de beurre
4 oignons
1 verre de vin rouge
1 tranche de pain de mie
1/2 cuillerée à thé de muscade en poudre
1/2 cuillerée à thé de cannelle en poudre
1 branchette de thym émiétté
1 pincée de cumin
1 pincée de poivre de Cayenne
Les graines de 6 gousses de cardamome
Sel

Piquez la pièce de sanglier de lardons. Faire revenir les oignons dans une cocotte beurrée. Délayer les épices et le thym dans le vin rouge. Faire dorer le rôti. Quand le rôti est bien doré, baissez le feu. Ajoutez le vin aux épices, en ayant pris soin de le faire chauffer presque à ébullition (le vin froid ajouté au rôti le durcit). Mettez le couvercle et laissez mijoter pendant 3/4 d'heure à 1 heure. 10 minutes avant de servir, faites tremper la mie de pain dans le jus de rôti. Broyez bien, et mélangez à la sauce pour l'épaissir. Servez avec des navets cuits à part à l'étouffée.