



Photos : DR

## Croquettes aux œufs

- 6 œufs
- 1 oignon haché
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- 2 tranches de salami de bœuf fumé hachées

### Sauce béchamel

- 1 verre et demi de lait
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 2 cuillères à soupe de farine
- 150 g de chapelure
- Sel, poivre et muscade
- 2 blancs d'œufs
- La chapelure
- Huile pour la friture
- Faire cuire les œufs dans une casserole d'eau en ébullition pendant 10 minutes, écaler et râpez-les.
- Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter l'oignon et le persil haché et laisser cuire sur feu doux en remuant sans cesse avec une cuillère en bois, assaisonner de sel, poivre et muscade, ajouter la farine tamisée en mélangeant vigoureusement, incorporer graduellement le lait en fouettant vivement pour éviter la formation de grumeaux, laisser mijoter pendant 10 minutes, retirer la casserole du feu et laisser refroidir.
- Mettre dans un saladier le bœuf fumé haché, les œufs durs hachés, ajouter la sauce béchamel peu à peu en mélangeant avec une cuillère en bois, ajouter la chapelure puis mélanger à nouveau.
- Façonner des croquettes régulières avec le mélange, passez-les dans les blancs d'œufs ensuite dans la chapelure.
- Faire frire les croquettes dans un bain d'huile chaude et les mettez sur papier absorbant.
- Servir aussitôt.

### La pâte

- 250 g de farine
- 125 g de beurre ramolli
- 1 verre d'eau
- Une pincée de sel
- La garniture**
- 3 pommes
- 3 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 1 cuillères à soupe de beurre
- 2 cuillères à soupe d'eau
- sucre
- La crème**
- 2 jaunes d'œufs
- 50g de sucre en poudre
- 3 cuillères à café de maïzena
- 1/4 litre de lait
- 1 sachet de sucre vanillé

Mettre la farine tamisée dans une jatte, ajouter le beurre ramolli coupé en morceaux, malaxer du bout des doigts, ajouter le sel et l'eau, pétrir toujours avec les doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et lisse, mettre la pâte en boule, la couvrir avec un papier film alimentaire, laisser reposer.

### La garniture

- Laver les pommes et coupez-les en fines lamelles, les mettre dans une casserole, ajouter le beurre, l'eau et le sucre, laisser mijoter à feu doux.



## Tartelettes aux pommes

### La crème

- Faire bouillir le lait et le sucre vanillé dans une casserole.
- Mettre dans un cul de poule les jaunes d'œufs et le sucre, les battre à l'aide d'un fouet électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter le lait chaud vanillé en fouettant doucement avec une cuillère en bois.
- Mettre le cul de poule au bain-marie et faire cuire à feu moyen, ajouter la maïzena et remuer sans cesse avec la cuillère en bois jusqu'à ce que la crème épaississe, retirer du feu et laisser refroidir au réfrigérateur.
- Etaler la pâte sur un plan de travail fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, garnir les moules à tartelettes beurrés avec la pâte, piquer bien le fond et les parois de pâte avec une fourchette (pour que la pâte ne gonfle pas au moment de cuisson).
- Faire cuire la pâte à blanc dans le four.
- Couvrir les tartelettes avec la crème pâtissière, les garnir de lamelles, saupoudrer de cassonade au-dessus, laisser cuire une deuxième fois dans un four moyennement chaud jusqu'à ce que les tartelettes soient bien dorées.
- Servir froid.

## Petits pains farcis à la viande hachée



### La farce

- 500 g de viande hachée
- 1 poivron rouge
- 2 œufs
- 1 oignon haché
- 1 cuillerée à soupe de persil haché
- Sel, poivre, gingembre, piment doux, cumin
- La pâte levée**
- 500g de farine
- 2 cuillères à soupe de levure de boulanger
- 1 œuf
- 1 verre à thé de lait
- 1 cuillerée à café de sucre
- 50 g de beurre
- Un peu de sel
- Huile

### La pâte

- Mettre dans une jatte la farine tamisée, creuser un puits au centre, ajouter la levure, le sel, le beurre ramolli, le sucre, l'œuf, ajouter le lait tiédi peu à peu pour rassembler la pâte, pétrir bien avec la paume de la main jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et souple, former une boule, la couvrir avec un linge propre, laisser reposer.
- Former de cette pâte des boulettes, les enduire avec

l'huile, laisser reposer.

### La farce

- Laver et essuyer le poivron, ouvrez-le, retirez les graines, coupez-le en petits dés.
- Ecaler les œufs durs, couper les jaunes seulement en petits morceaux.
- Faire revenir la viande hachée dans une poêle avec un peu d'huile, ajouter l'oignon haché, le persil

- haché, les épices, faire cuire à feu doux en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- Mélanger dans un récipient le mélange de viande hachée et les petits dés de poivron.
- Mettre un trou dans chaque boulette de pâte, disposer dans le creux 2 cuillères à soupe de farce et un morceau de jaune d'œuf, rassembler les bords de pâte au-dessus de la farce, rouler la boulette entre les paumes de la main, continuer l'opération jusqu'à l'épuisement de la pâte et de la farce, disposez-les sur une tôle huilée, recouvrir avec un linge propre, laisser lever pendant 15 minutes.
- Enduire les petits pains avec l'œuf battu, les faire cuire dans un four moyennement chaud jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- Servir chaud.

## Gâteau coquillage

- 700 g de beurre
- 350 g de sucre glace
- 250 g de cacao en poudre
- 1 sachet de levure pâtissière
- 1 cuillerée à café d'arôme d'amandes
- Des perles argentées
- La farine selon le mélange

- Travailler dans une jatte le sucre glace et le beurre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux, ajouter le cacao, bien mélanger, ajouter l'arôme d'amandes, la levure, la farine tamisée peu à peu et pétrir bien pour

obtenir une pâte homogène et molle.

- Mettre la pâte dans une poche à douille dentelée et presser pour donner des formes de coquillages, les décorer avec les perles argentées, les disposer au fur et à mesure sur une tôle huilée.
- Faire cuire dans un four moyennement chaud.
- Les conserver dans une boîte bien fermée.



## Des tourbillons



- 200 g de beurre ramolli
- 33 g de sucre en poudre
- 56 g de maïzena
- 112 g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g d'amandes

- Travailler dans une jatte le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils forment un mélange crémeux, ajouter la maïzena bien mélanger, ajouter le sucre vanillé, incorporer la farine tamisée peu à peu et pétrir bien jusqu'à l'obtention d'une pâte molle et lisse.
- Mettre la pâte dans une poche à douille cannelée et coucher sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé des tourbillons, décorez-les avec les amandes.
- Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 12 minutes.
- Conservez-les dans une boîte bien fermée.

## Conserves de sauce tomates

### - Tomates

- Éplucher les tomates, coupez-les en quatre.
- Mettre les tomates dans une grande casserole, faire cuire pendant 10 minutes, jusqu'à ce que les tomates soient ramollies, mixer le mélange et les filtrer à la passoire.
- Faire cuire le coulis de tomates dans une casserole pendant 30 minutes jusqu'à ce que le mélange soit épais.
- Remplir la sauce tomates dans des bocaux stérilisés, il faut qu'il reste deux centimètres du bord des bocaux, les fermer hermétiquement.
- Faire chauffer l'eau dans une marmite et placer les bocaux, faire cuire pendant 45 minutes, retirer les bocaux du feu et laisser refroidir, les garder à l'abri de la lumière, ils peuvent se conserver pendant 1 an.

