

Recettes de la ferme du Lejol

Index :

Boudin blanc façon blanquette	p. 3
Boudin blanc façon velouté champig/marron	p. 4
Canard aux baies de genévrier et orange	p. 5
Canard confit	p. 6
Carré d'agneau en crouste	p. 7
Carré de porc façon Lejol	p. 8
Chapon aux clémentines	p. 9
Choucroute	p. 10
Feuilleté aux saucisses de pommes de terre	p. 11
Gigot de 7 heures	p. 12
Poulet au citron	p. 13
Rôti au foin	p. 14
Sabodet au four	p. 15
sauce au fromage	p. 16
Tarte au fromage	p. 17
Tofaille	p. 18
Cuisson du Fumé	p. 19
Cuisson des volailles festives	p. 20

Foie gras mi-cuit
poularde crème et morilles

p. 22
p. 23

Boudin blanc façon blanquette

4 personnes - cuisson : 30 minutes

Ingrédients

4 boudins blanc

500 g. champignon

20 cl de crème

8 brins de persils frais

sel et poivre

Recette

- Dans une cocotte faire revenir les champignons pendant 20 minutes
- Ajouter la crème et les boudins en tronçons, saler et poivrer, mijoter le tout 5 minutes
- Couper le feu et ajouter le persil grossièrement haché ou simplement effeuillé. Mélanger et laisser reposer quelques minutes.
- Servir avec du riz

Boudin blanc façon velouté marrons et champignons

4 personnes - cuisson : 20 minutes

Ingrédients

20 champignons
200 g de marrons cuits et
décortiqués
1 gros oignon
400 ml d'eau
½ cuill. À C. de sel
4 boudins blanc
8 brins de persil
1 peu d'huile

Recette

- Faire revenir l'oignon émincé dans un peu d'huile puis ajouter 12 champignons, les marrons et l'eau avant de laisser mijoter 15 minutes.
- Dans une sauteuse, faire revenir les 8 champignons restant (et émincés) et les boudins (préalablement débarrassés de leur boyaux et tranchés).
- Mixer le velouté et dresser dans une assiette creuse : un fond de velouté, les champignons, les boudins, quelques brins de persil juste ciselé.
- Ajoutez de la crème selon votre convenance

Canard aux baies de genévrier et orange

8 personnes - cuisson : 2h45

Ingrédients

un canard entier ou découpé

2 cuillères a soupe de baies de genièvre grossièrement concassées.

1 orange par convive
NON TRAITÉE puisqu'on utilise quelques zestes

50 gr de margarine

2 échalotes émincées

1/2 verre de conitreau

Recette

- Faites revenir les morceaux de canard, ou le canard entier, dans un cocotte en fonte avec un peu de margarine. Un fois qu'il est bien doré, glisser les baies de genièvre et 2 cuillères a soupe de zeste à l'intérieur ou alors saupoudrez les sur les morceaux, ajoutez les échalotes, vous pouvez arroser de cointreau pour renforcer le goût puis mettez au four à 160 ° pour 2h45, (1h45 s'il s'agit de morceaux).
- Pendant ce temps épluchez les oranges, et coupez les en tranches d'1cm d'épaisseur.
- Une fois le canard cuit, découpez le, puis présentez les morceaux et réserver au four, faites diminuer le jus de cuisson dans la cocotte, en même temps que de chauffer mais sans les cuire les tranches d'oranges dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, disposez quelques baies de genièvre. Servez le tout avec un purée pommes de terre et potiron, les oranges chauffées.

Canard confit

8 personnes - cuisson : 2h45

Ingrédients

4 cuisses ou 8 manchons
de canard

2 carottes

2 navets

½ cuillère à café de gros
sel

½ oignon

Recette

- Dans une cocotte, saisissez vos morceaux de canard jusqu'à coloration puis les réserver. À la place faites colorer l'oignon émincé.
- Remplacez vos morceaux de canard avec les carottes et les navets détaillés en petit morceau avec l'oignon. Couvrez votre cocotte et laissez mijoté 2 heures à feux doux ou au four à 150° C
- Salez et servez accompagné d'une purée par exemple.

Carré d'agneau en croûte

4 personnes - cuisson : 1h

Ingrédients

1 carré de 8 côtes
300 g de farine
150 g de margarine
thym
1 jaune d'œuf

Recette

- Dégagez les manches des côtes sur leur partie supérieur. Puis dans une cocotte, saisissez le carré d'agneau sous toute ses faces durant 20minutes.
- Préparez une pâte feuilleté ou une simple pâte à tarte avec la farine, la margarine, le thym et un peu d'eau. Étalez la pâte et enroulez le carré de dans en faisant ressortir les os à travers la pâte. A l'aide d'un pinceau dorez la pâte avec le jaune d'œuf et enfournez le tout à 180° C pour 45 minutes.

Servez simplement avec une salade verte.

Carré de porc façon Lejol

4 personnes - cuisson : 1h20

Ingrédients

1 tomate

1 carré de porc pour 4
farci d'une saucisse
fumée

Recette

- Disposez le carré sur le lèche de votre four accompagné de la tomate coupée en 8
- Enfournez le tout pour 40 minutes à 180°C ou thermostat 6.
- Retournez le carré et l'enfournez à nouveau pour 40 minutes à 180°C

Servir: avec un mélange de pomme de terre et de carotte par exemple, selon la saison vous pouvez essayer aussi les panais ou la citrouille ou les asperges..

Chapon aux clémentines

8 personnes - cuisson : 1h30

Ingrédients

1 chapon de poulet
8 clémentines/pers +2
2 cl de cointreau
200 g de brioche
100 g de sucre

Recette

- Confire les échalotes: faire mijoter pendant 30 minutes les échalotes épluchées recouverte d'eau et accompagnées de 100 gr de sucre (l'eau doit s'évaporer).
- Cuire le chapon farci: réaliser une farce à partir de 2 clémentines, de 2 échalotes, de la brioche et d'un demi verre de cointreau. Disposer la farce dans le chapon et l'enfourner pour 1h45 à 150°C puis 15minutes supplémentaires à 180°C
- Caraméliser échalotes et clémentines: retirer le chapon de son plat et y faire revenir à feu doux ou 10 minutes au four les clémentines juste épluchées et les échalotes confites

Bon appétit !

Choucroute traditionnelle

4 personnes - cuisson : 1h30

Ingrédients

1 kg de chou
1 saucisse fumée
800 g. d'échine fumée
400 g. de lard fumé
4 knacks
600 g. de pdt épluchées
1 feuille de laurier
5 baies de genévrier
1 oignon émincé

Recette

- Retirez la couenne du morceau de lard puis détaillez la viande en lardons. Faites revenir ceux ci avec l'oignon dans la cocotte jusqu'à coloration puis ajouter le chou.
- Quand le chou commence à colorer, placez la couenne dessous (coté gras au fond de la cocotte). Faites une place dans le chou pour le morceau d'échine, la saucisse et les pdt voir un morceau de lard supplémentaire puis mouillez au 2/3 d'eau.
- Couvrez la cocotte et laissez ainsi mijoter pendant 1 heure.
- Le temps de cuisson passé, coupez le feu, placez les knacks sous le couvercle et patienter 5 minutes avant de servir.

Bon appétit !

Feuilleté de saucisse aux pommes de terre

4 personnes - cuisson : 20 minutes

Ingrédients

2 saucisses aux pdt
300 g de pâte feuilletée
1 poireau
200 g de lardons

Recette

- Faites revenir les lardons et le poireau tranché
- Étalez la pâte en un rectangle. Déposez au centre les lardons et le poireau et par dessus les S. aux pdt débarrassées de leur boyaux.
- Refermer la pâte et enfournez le tout à 180°C pendant 20 minutes.

Dégustez avec une salade verte par exemple

Bon appétit !

Gigot de 7 heures

8 personnes - cuisson : 2h45

Ingrédients

1 gigot d'agneau 2,4 kg

1 morceau de couenne

5 carottes

30 cl de vin blanc

5 cl de cognac

4 c.s. concentré tomate

3 oignons

1 gousse d'ail

1 bouquet garni

10 cl de madère

sel et poivre

Pour lutter 125 g de farine

1 Cuil.à.s. dd'huile

Recette

- Demandez à votre boucher de désosser le gigot en laissant juste le manche
- Préparez la pâte pour lutter la terrine en mélangeant 5 cuillère à soupe d'eau + huile + farine

Poulet au citron

6 personnes - cuisson : 2h

Ingrédients

1 gros poulet
3 citrons non-traités
2 cuil. de moutarde à l'ancienne
estragon
3 gousse d'ail

Recette

- Dans une cocotte ou une terrine à baeckeoffe, disposez quelques morceaux de poulet au fond, puis une cuillère de moutarde, d'estragon, 2 gousses d'ail entière, 2 citrons épluchés et coupés en 4 dans la longueur.
- Recouvrez des derniers morceaux de poulet et du reste d'ail, d'estragon, et de moutarde.
- Placez le citron entier (avec sa peau) au milieu.
- Fermez la cocotte et cuire 2 heures à environ 180°C.

Du riz suffira à accompagner ce plat.

Bon appétit !

Rôti de porc au foin

4 personnes - cuisson : 1h30

Ingrédients

1 kg d'épaule de porc
avec os

1 verre de vin blanc

50 g de foin

½ litre d'eau

½ oignon émincé

Recette

- Dans un faitout faite revenir un oignon et le rôti. Quand tout est bien coloré, déposer le foin, arrosez avec le vin et laisser mijoter ainsi 5 minutes.
- Ajoutez l'eau et laissez encore mijoter à feu doux pendant 1h20
- Retirez le rôti et le débarrasser du foin

pour les amateurs de jus de viande, filtrez le bouillon et le faire réduire à feu vif. Salez et poivrez avant de le proposez en saucière.

Bon appétit !

Sabodet au four

4 personnes - cuisson : 1h15

Ingrédients

900 g pdt

1 sabodet

1 bol de bouillon ou de vin

1 oignon

Recette

- Épluchez les pommes de terre et cubez les. Émincez l'oignon.
- Dans un plat à gratin ou une terrine à baeckeoffe disposez les pommes de terre, le sabodet coupé en tranches (environ 1 cm) l'oignon et mouillez avec le bouillon.
- Enfournez 1h10 à 180°C

Astuce: pour aller + vite utilisez des pommes de terre cuitent en robe des champs et enfournez le plat 30 minutes seulement. Mais ATTENTION préférez un bouillon car le vin n'aura pas le temps de cuire..

Bon appétit !

Sauce au fromage

4 personnes - cuisson : 5 minutes

Ingrédients

200 g. de crème

400 g. de fromage
(tomme, munster...)

Recette

- Détaillez le fromage en petit morceaux
- Dans une casserole, faites fondre à feu doux le fromage dans la crème jusqu'à un résultat homogène de la sauce.
- Si nécessaire rectifier l'assaisonnement en poivre selon vos goûts

Cette recette se fait avec tout type de fromage. L'idée est d'utiliser les fromages que vous aimez pour que le résultat ait du goût mais sans trop !
Chez Cécile c'est seulement la tomme nature..

Tarte au fromage (sucrée)

6 personnes - cuisson : 45 minutes

Ingrédients

- 1 fond de pâte à tarte
- 2 barquettes de chique
- 2 œufs de poule
- 2 cuil. À s. sucre

Recette

- Mélanger le chique, le sucre et les œufs
- Déposer le mélange sur la pâte dans le moule à tarte..
- Faites cuire au four à 180°C pendant 45 minutes.

Petit dessert simplissime !

Tofaille

4 personnes - cuisson : 1h30

Ingrédients

1 kg de pommes de terre

1 oignon

400 g. de lard fumé

1 saucisse fumée

0,600 kg de viande
fumée

Recette

- Épluchez les pommes de terre et cubez les. Émincez l'oignon. Retirez la couenne du lard et le détailler en lardon
- Dans un faitout disposez la couenne au fon (côté gras au fond) et disposez par couches les pdt, l'oignon, les lardons, etc... Couvrez le faitout.
- Faire mijoter 10 minutes à feux vif puis 1h20 à feux doux sans ouvrir la casserole !
- Dans une autre cocotte, faites cuire à l'eau sans sel la viande fumée (temps de cuisson en fonction du choix de viande) et la saucisse (20 minutes).

Bon appétit !

Cuisson du fumé

Ingrédients

200 g de viande/pers
eau

Recette

Cuisson à l'eau (SANS SEL !) en cocotte traditionnelle

- Échine fumée: 45 minutes
- Palette fumée: 90 minutes
- Noix fumée: 15 minutes/500 gr de viande
- Jambon fumé: 3 heures (ou 90 minutes en cocotte minute)
- Jarret fumé: 180 minutes (ou 75 minutes en cocotte minute)
- Saucisse fumée: 20 minutes
- Andouille: 30 minutes
- Le lard: en tranche ou lardon en le grillant à la poêle ou en morceau à l'eau 15 minutes/500 gr de lard

Cuisson des volailles festives

Les recettes de la Ferme du Lejol

Volaille	poids	Nb pers	Recette
Coq	4kg	8	Saisir les morceaux puis mijoter 2 heures à feu doux
Poularde	2,5 kg	6	Au four 1h15 + 15 minutes à 1180°C ou pochée 20 minutes + four 1h à 150°C + 15 minutes à 180°C ou découpé, saisie et mijotée doucement 1h30
Chapon	3,5 kg	8	Au four 1h45 à 150°C + 20 min à 180°C ou Poché 20min + four 1h15 à 150°C+15 min à 180°C
Chap' pintade	2 kg	5	Au four 1h15 à 150°C + 15 min à 180°C ou Poché 20min + four 45 min à 150°C+15 min à 180°C
Pintade	1,8kg	4	Conseil : farcir avec un laitage, au four 1h à 150°C + 15 min à 180°C
Dinde	2 à 10	8 à ...	Idem que le chapon mais ajuster le temps de cuisson en fonction du poids (45 min de cuisson totale pour 1kg) Conseil : pochée 30 min+four
Oie	4	10	Au four 2h à 150°C + 15 min à 180°C
Canard	4	9	Au four 1h45 à 150°C + 15 min à 180°C

Canette	2	6	Au four 45 min à 150°C +15 min à 180°C
Caille	0,25	1	Au four à 150°C pendant 40 min+10 min à 180°C ou saisir+ mijoter 45min à feu doux

Rappel : poché = cuisson au bouillon (eau+bouquet garni), le temps indiqué est celui du frémissement de l'eau. Attention ! Ce ne doit pas être un gros bouillon.

Foie Gras de canard Mi- Cuit

Ingrédients :

1 foie gras frais de canard

Selon le poids du foie :

14 gr de sel/kg

1 gr de poivre blanc
moulu/kg

20 gr d'alcool/kg
(cognac ou porto ou
armagnac)

Recette :

Ouvrir les lobes de manière à l'éveiner entièrement, puis les placer dans un volume d'eau froide pour les rincer 10 mn, ensuite bien les égoutter. Les assaisonner. Les remettre au frais pour 24 heures.

Mettre les lobes en terrine ou dans un torchon, puis cuire au bain- marie (68°), sonder le foie gras pour qu'il atteigne 52 ° à cœur.

Refroidir et consommer 4 à 5 jours après.

Poularde crème et morilles

5,6 personnes

cuisson : 1h30

Ingrédients :

1 poularde découpée
200g morilles
20cl crème
½ L d'eau
1 oignon
sel, poivre

Recette :

Faire revenir l'oignon émincé

Puis faire dorer les morceaux de poularde

Ajouter l'eau et les morilles et laisser ainsi mijoter pendant 1h à feu doux

Ajouter la crème, le sel et le poivre à convenance

Laisser réduire la sauce pendant 30 minutes

A noter : On peut remplacer les morilles par des champignons.

Bon appétit !