

Dominique Madeleine Depaule



À TABLE !

une ignare aux fourneaux



Éditions BoD

À table !

[Préface](#)

[Les petits déjeuners : le croissant](#)

[Brioche au sucre](#)

[Cake aux pommes](#)

[Pain d'épices](#)

[Tarte de miel et noix](#)

[Tartelette aux pommes](#)

[Thé vert](#)

[Les madeleines](#)

[Hors d'œuvre : la mousse de jambon](#)

[Salade composée](#)

[Viande : Poulet, frites et salade](#)

[Rôti de porc braisé au lait](#)

[Poisson : Poulpe aux pommes de terre](#)

[Hamburger de saumon](#)

[Colin et basmati](#)

[Paëlla](#)

[Pavé de saumon](#)

[Repas complet : coucous](#)

[Crêpes](#)

[Omelette jambon et fromage](#)

[Cannelloni verts](#)

[Lentilles](#)

[Sanglier et polenta](#)

[la Corse ... l'île de mon enfance : Migliacci](#)

[Fiadone](#)

[Panzarotti de la Saint Joseph](#)

[Pain des morts](#)

[Tarte paysanne](#)

[les Frappes](#)

[l'Italie : Marò](#)

[la Bolognaise](#)

[la Carbonara](#)

[la Pizza](#)

[Tourte](#)

[la Frandura](#)

[Galette sucrée à l'huile](#)

[Quelques fantaisies : riz à la grenade](#)

[Velouté de cresson](#)

[Guacamole](#)

[Paris Brest](#)

[Dessert : souvenir d'Écosse](#)

[Gâteau au yaourt](#)

[Tartes à la confiture de fruits](#)

[Gâteau aux cerises](#)

[Tarte tatin](#)

[Galette des Rois](#)

[Le vide garde-manger : riz en faux semblant](#)

[Boulettes](#)

[Baguettes](#)

[Pain rond](#)

[Pain perdu](#)

[Page de copyright](#)

Préface

Le terme "manger" signifie porter de la nourriture à sa bouche, la mastiquer, l'avaler et la digérer ... faire des découvertes gustatives ... quelque chose d'intime.

Loin du charisme de certains chefs, je témoigne ici de ce qui alimente mon esprit: la détente et le lâcher prise qui m'aident à recueillir, adapter ou inventer des recettes (51 dans cet ouvrage) ... ignare de la mythologie gastronomique ... sous le regard de mon petit chien.

Les petits déjeuners : le croissant

Pour bien commencer la journée ...



Ingrédients



500g farine



200g beurre



60g sucre



25 cl lait



2 cuillère à café sucre



1 pincée sel

Faites tiédir le lait et ajoutez-y la levure. Dans un plat, mélangez la farine, le sucre et le sel. Ajoutez à ce mélange le lait et incorporez-le bien.

Étalez la pâte obtenue au rouleau à pâtisserie. Coupez le

beurre en fines lamelles que vous disposez sur toute la surface de la pâte. Pliez la pâte sur elle-même en trois. Placez la pâte au frais où elle reposera pendant 15 minutes. Étalez à nouveau la pâte au rouleau à pâtisserie et repliez-la en trois avant de la faire reposer encore 15 minutes.

Étalez la pâte sur votre plan de travail. Découpez vos portions en triangles puis roulez-les.

Disposez vos croissants sur une plaque couverte et laissez-les reposer pendant 1 heure à température ambiante.

Mettez-les au four (une vingtaine de minutes).

Brioche au sucre



Les étoiles du matin ...

Ingrédients



225g beurre



280g farine



30g sucre



1 cuillère à café sel



1 sachet levure boulangère



4 œufs



1 jaune d'œuf



100g sucre en grains



eau

Mélangez la farine, le sucre, le sel, puis la levure. Ajoutez 3 œufs petit à petit ... mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène ... ajoutez le beurre (coupé en dés) tout en mélangeant. Faites reposer 1 heure à température ambiante, puis divisez la pâte en 6 boules. Mettez-les dans un torchon et faites-les reposer 12 heures au frais.

Préparez la dorure en mélangeant l'œuf qui reste au jaune d'œuf avec un peu d'eau. Faites-la reposer au frais à côté de vos boules.

Mettez les boules au four, une première fois, recouvertes d'une feuille de cuisson, pendant 25 minutes. Sortez-les et, à l'aide d'un pinceau, dorez-les avant de les parsemer de sucre en grains. Remettez-les au four pour encore 20 minutes.

Cake aux pommes

Un bonjour fruité ...



Ingrédients



160g farine



100g crème



100g beurre
fondu



1 pincée vanille en poudre



1 cuillère à café cannelle en
poudre



3 œufs



2 pommes golden



0.5 levure chimique



100g sucre

Dans un saladier mélangez la farine, le sucre, la vanille, la cannelle et la levure. Ajoutez la crème, le beurre et les œufs ... bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Nettoyez les pommes, coupez-les finement avant de les incorporez à la pâte. Bien mélanger puis versez le tout dans un moule à cake. Mettez au four environ 45 minutes.

Pain d'épices



S'éveiller dans un monde moelleux ...

Ingrédients



2 œufs



60g sucre roux



1 cuillère à soupe huile
végétale



1 cuillère à soupe lait



1 cuillère à café cannelle



1 cuillère à café noix de muscade



1 pincée gingembre



100g miel



1 sachet levure chimique



160g farine

Mélangez les œufs avec le sucre roux. Ajoutez ensuite l'huile végétale, le lait et mélangez le tout avant d'y joindre la cannelle, la noix de muscade puis le gingembre ... mélangez bien le tout, intégrez par la suite le miel, la

levure et finalement la farine. Mettez la pâte obtenue dans un moule à cake et faites cuire au four une demie heure.

Tarte de miel et noix



Lorsque l'hiver nous donne envie de rester au lit ...