



## Les boissons

### L'apéritif du Cadran Solaire

Ce n'est pas de la limonade !

Pour obtenir environ 3 litres d'apéritif il faut:

- 2 litres de vin rouge ou de vin blanc;
- 0,25 l de rhum;
- 0,25 l d'eau de vie;
- 380 g de sucre (de préférence du sucre roux);
- 1/2 bâton de vanille;
- 3 grains de café;
- 1/4 de noix de muscade râpée;
- 3 clous de girofle;
- 7 morceaux d'écorce d'orange.

Laisser macérer pendant deux mois dans un récipient fermé puis filtrer.

A boire frais avec un glaçon et avec modération.

## Vin de pêches

Si vous avez un pêcher au jardin...ou dans le jardin de voisins ou d'amis.  
Faites une récolte de feuilles de pêcher en début d'automne lorsque les feuilles sont encore bien vertes.

Pour faire un peu plus de 2 litres de vin de pêche il faut :

160 feuilles de pêcher ;

40 morceaux de sucre ;

40 grains de chicorée ;

1 gousse de vanille ;

15 cl d'eau de vie ;

2 litres de vin rouge.

Mettre tous les ingrédients dans une bonbonne fermée, sans oublier d'ouvrir la gousse de vanille dans toute sa longueur.

Laisser macérer deux semaines.

Filtrer et mettre en bouteilles.



## Les plats

### L'aligot

L'aligot plat traditionnel du plateau de l'Aubrac, région du Massif Central

Pour faire un aligot pour quatre personnes il faut:

- 1 kg de pommes de terre farineuses;
- 100 gr de beurre;
- 250 gr de crème fraîche;
- 400 gr de tome (tomme) fraîche de l'Aubrac;
- Eventuellement une gousse d'ail pour l'assaisonnement.

Faire une purée avec les pommes de terre, le beurre et la crème fraîche; assaisonner avec du sel, du poivre et éventuellement de l'ail.

Réchauffer cette purée et y ajouter la tomme coupée en lamelles très fines.

Remuer fortement avec une spatule en bois afin d'obtenir un mélange homogène.

L'aligot "file" lorsqu'il est prêt, ne tarder pas alors à le servir.

Bon appétit!



## Les gâteaux

### Gâteau au chocolat

Voici la recette d'un bon gâteau au chocolat très facile à faire.

Les ingrédients nécessaires sont les suivants:

- 100 g de chocolat noir (minimum 55 % de cacao);
- 100 g de beurre;
- 50 g de farine;
- 150 g de sucre;
- 3 oeufs;
- Une pincée de sel ou de bicarbonate de soude.

Dans une casserole faire tiédir le beurre et le chocolat. Mélanger les oeufs, le sucre jusqu'à ce qu'ils forment une mousse puis incorporer la farine et le sel ou le bicarbonate de soude et à cela ajouter le mélange de beurre et de chocolat fondu.

Faites cuire dans un moule de 4 à 5 cm de haut, dans un four préalablement chauffé, à 180° durant environ 40 minutes.

Ce gâteau peut se manger accompagné d'un vin blanc moelleux.

## Gâteau à la courge

Recette d'un gâteau hivernal.

Les ingrédients nécessaires sont les suivants:

- 200 g de courge ou de potimarron bien cuit et égoutté;
- 180 g d'huile;
- 400 g de farine;
- 300 g de sucre;
- 2 oeufs;
- Une pincée de sel et une cuillère à café de bicarbonate de soude ;
- Un citron râpé ou coupé très finement.

Mélanger le sucre et les œufs puis ajouter les autres ingrédients en mélangeant bien. Verser dans un moule de 4 à 5 centimètres de hauteur. Mettre dans un four préchauffé à 160° pendant 45 à 50 minutes. Faire un test de cuisson avant de retirer le gâteau du four.

## **Pain d'épices et pain aux épices :**

### **Pain d'épices**

Pour faire un pain d'épice il faut :

200 g de farine ;

250 g de miel ;

10 cl de lait ;

4 cuillérées à soupe d'amandes en poudre ;

1 cuillérée à café de gingembre frais râpé ;

1 étoile de badiane ;

2 grains de cardamome ;

1 cuillérée à moka de coriandre en poudre ;

2 cuillérées à moka de cannelle en poudre ;

1 cuillérée à moka de muscade en poudre ;

1 cuillérée à moka de bicarbonate de soude ;

1 pincée de sel ; 1 soupçon de poivre moulu ;

1 morceau de zeste d'orange râpé ou coupé en très petit morceaux (non traité).

Tout d'abord moulin l'anis étoilé (badiane) et les graines de cardamome.

Couper le zeste d'agrumes en petits morceaux ou le râper.

Mettre la farine dans un saladier avec toutes les épices, les amandes en poudre, le bicarbonate de soude, le sel et le poivre. Mélanger bien le tout.

Dans une casserole faite chauffer à feu doux le miel et le sucre en remuant doucement avec une cuillère en bois, lorsque le mélange est homogène versé le sur le mélange épices et farine.

Après avoir bien mélangé faites cuire environ 40 minutes dans un four à 175°.

Attendre au moins une journée avant de déguster ce pain d'épices.

## Pain aux épices

Le pain aux épices se réalise avec les mêmes épices et selon les mêmes principes que le pain d'épice mais avec moins de miel et de la farine pour pain complet. Il est plus destiné à remplacer le pain et à être consommé beurré avec de la confiture d'oranges amères ou une préparation salée telle que la mousse de canard

Pour la cuisson procédez comme pour le pain d'épice.

### En voici les ingrédients :

250 g de farine ;

200 g de miel ;

10 cl de lait ;

2 cuillérées à soupe d'amandes en poudre ;

2 cuillérées à soupe de sucre roux ;

1 cuillérée à café de gingembre frais râpé ;

1/2 étoile de badiane ;

2 grains de cardamome ;

1 cuillérée à moka de coriandre en poudre ;

2 cuillérées à moka de cannelle en poudre ;

1 cuillérée à moka de muscade en poudre ;

1 pincée de sel ; 1 soupçon de poivre moulu ;

1 morceau de zeste d'orange râpé ou coupé en très petits morceaux (non traité).



## Les confitures

### Confiture d'oranges amères

#### Ingrédients :

1 kg d'oranges amères (non traitées)

1 citron (non traité)

2 litres d'eau

2,5 à 2,7 kg de sucre (sucre de canne blanc si possible).

Eplucher les oranges et le citron après les avoir lavé. Couper la chair des fruits en petits morceaux et couper les peaux en petites lanières (aux ciseaux). Mettre les pépins dans une gaze et mettre le tout à tremper avec les deux litres d'eau pendant au moins toute une nuit ou au plus 24 h.

Le lendemain faire bouillir doucement à petit feu le tout pendant 2 h en couvrant avec un couvercle de façon à ce que l'eau ne s'évapore pas.

Ajouter le sucre et cuire à gros bouillon pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que la confiture prenne.

Mettre en pots à chaud, laisser refroidir les pots tournés à l'envers.



## **Confiture de chocolat à la poire ou de poire au chocolat ?**

Telle est la question !

### Ingrédients :

1,3 kg de poires ;

1,3 kg de sucre ;

250 gr de chocolat noir (min. 64 % de cacao) ;

8 cuillerées à soupe d'eau.

Le soir éplucher les poires et les couper en petits morceaux, les mélanger avec le sucre.

Attendre une nuit.

Le lendemain faire cuire la confiture jusqu'à ce qu'elle prenne. Dans une autre casserole faire fondre le chocolat avec l'eau. Ajouter le chocolat fondu, à la confiture de poire encore chaude et faites cuire à nouveau sans dépasser un temps de cuisson de 3 minutes.

Mettre en pots à chaud, laisser refroidir les pots tournés à l'envers.

## **Confiture de poire à la verveine**

### Ingrédients :

1 kg de poires ;

1 kg de sucre ;

Une poignée de feuilles de verveine.

Le soir éplucher les poires et les couper en petits morceaux, mélanger les fruits avec le sucre. Faire la valeur d'une grande tasse d'infusion avec la verveine, ajouter l'infusion aux fruits et au sucre.

Le lendemain faire cuire la confiture jusqu'à ce qu'elle prenne.

Mettre en pots à chaud, laisser refroidir les pots tournés à l'envers.

## **Confiture de pommes à la cannelle**

### Ingrédients :

1,5 kg de pommes ;  
1,2 kg de sucre ;  
2 cuillérées à café de cannelle ;  
Le jus d'un citron ;  
5 cl de Calvados.

Le soir éplucher les pommes, couper les en petits morceaux. Mettre les pommes, le jus de citron, le Calvados, la cannelle et le sucre dans une casserole, bien mélanger.

Le lendemain cuire la confiture jusqu'à ce qu'elle prenne (+- 30 minutes).  
Mettre en pots à chaud, laisser refroidir les pots tournés à l'envers.

## **Confiture de courge cannelle à la vanille**

### Ingrédients :

2 kg de courge cannelle ;  
1,8 kg de sucre ;  
1 gousse de vanille;  
1 citron. (variante : 1 orange)

Le soir éplucher la courge et la couper en petits dés de 1 à 1,5 cm, éplucher le citron, couper la chair en petits dés et la peau avec le zeste en lanières très fines, mettre les petits dés de courge, le citron, la gousse de vanille préalablement ouvert dans sa longueur ainsi que le sucre dans un grand saladier, mélanger le tout.

Le lendemain cuire la confiture jusqu'à ce qu'elle prenne (+- 30 à 40 minutes).  
Mettre en pots à chaud, laisser refroidir les pots tournés à l'envers.

## Confiture de raisin

### Ingrédients :

2 kg de raisins ;

1,5 kg de sucre.

Laver et égrener les grappes de raisin. Mettre les grains de raisin dans la cocotte en ajoutant un verre d'eau. Porter à ébullition pendant environ 10 minutes en faisant éclater les grains et récupérer le plus possible de pépins. Ajouter le sucre et faire cuire à nouveau jusqu'à ce que la confiture prenne. Mettre en pots à chaud, laisser refroidir les pots tournés à l'envers.

## Gelée de raisin

### Ingrédients :

2 kg de raisins ;

1,3 kg de sucre.

Laver et égrener les grappes de raisin. Mettre les grains de raisin dans la cocotte en ajoutant un verre d'eau. Porter à ébullition pendant environ 10 minutes en faisant éclater les grains puis passer les fruits dans un chinois ou une gaze pour en récupérer le jus.

Remettre à cuire ce jus en ajoutant le sucre jusqu'à ce que la gelée prenne. Mettre en pots à chaud, laisser refroidir les pots tournés à l'envers.

