

Recueil de recettes laurendagiennes

Concours
« Spécialité Laurendagienne »
29 novembre 2008

Organisé par



CATÉGORIE « SUCRÉ ET SALÉ » LES SUCRÉS.....2

- Les Seins d'Agy.....3
- Un Pommier dans la Noyeraie4
- Petits gâteaux d'automne (nbr 20)5
- Confiture de figue6
- Gelée Automnale.....6
- Le P'tit Feige.....7
- Délice de Saint Laurent d' Agny8
- Moelleux à la courge, cœur de poire.....9
- Les Fèges de Saint-Laurent10
- La Pierre Celtique.....11
- Moelleux à la courge cœur de poire-chocolat12
- Gâteau Ancien.....13
- Muffins aux fruits rouges de St-Laurent-d'Agy14
- Rochers de la Chapelle15
- Les Fègeoises16
- Confiture du cru.....17

CATÉGORIE « SUCRÉ ET SALÉ » LES SUCRÉS-SALÉS.....18

- Confit d'Oignoseille19
- Muffins au fromage de chèvre et fruits rouges de St-Laurent-d'Agy.....20

CATÉGORIE « BOISSONS ».....21

- Cocktail d'Agy.....22
- Déclinaison apéritive : Agny - Cerise22
- Déclinaison apéritive sans alcool : Agny - Soft22
- Vin blanc - jus de poire.....23
- Boisson Apéritive Laurendagienne A la Poire.....24

Ce recueil a été vendu au profit du Téléthon 2008



Les Seins d'Aigny

Ingrédients pour une quinzaine

- 1 tablette de 200g de chocolat noir dessert
- ou
- 1 tablette de 200g de chocolat au lait dessert
- ou
- 1 tablette de 200g de chocolat blanc

- Pâte de coing/framboise



Hors concours

Accessoires

- Plaque en silicone de mini moules à savarin (dont on retourne le centre pour former le sein)

Préparation

Faire fondre au bain marie le chocolat coupé en morceaux.

Verser du chocolat fondu avec un cuillère à café dans les moules et, avec le dos de la cuillère, tapisser de chocolat les parois.

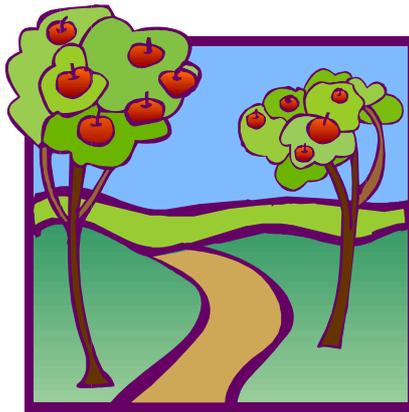
Placer une rondelle assez épaisse de pâte de fruit.

Combler avec le reste de chocolat fondu.

Laisser refroidir au frigo et démouler.



Un Pommier dans la Noyeraie



Ingrédients pour une grande tarte (30 cm) ou 10 à 12 tartelettes

Pour la PATE BRISEE

- 250 gr de farine
- 100 gr de beurre
- 1 pincée de sel
- ½ verre d'eau

Pour la GARNITURE

- 20 cl de crème fraîche
- 2 cuillères de miel
- 200 gr de sucre
- 2 ou 3 pommes

350 gr de cerneaux de noix



Préparation

Préchauffer le four à 200°

Beurrer et fariner les moules et y étaler la pâte brisée

Dans une casserole à feu doux délayer dans la crème le miel puis le sucre et quand le mélange est bien homogène rajouter les pommes coupées en petits dés et laisser cuire 15 minutes en remuant souvent . Sortir du feu et rajouter les noix émincées.

(se méfier du hachoir électrique qui risque de" faire de l'huile")

Garnir les moules décorer d'une tranche de pomme et cuire au four 30 à 35 mn pour une tarte ou 20 à 25 mn pour des tartelettes. au sortir du four compléter la déco d'un beau cerneau de noix.

Bon Appétit

Petits gâteaux d'automne (nbr 20)

Ingrédients

- 3 oeufs
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- 160 g de farine
- 2 cuillères à soupe de miel
- 75 g de noix concassées
- 2 pommes



Préparation

Préchauffer le four à 180°C

Découper les pommes en dés

Mélanger au fouet le sucre et le beurre

Incorpore le miel, la farine, la levure et les oeufs

Ajouter les noix et les pommes

Mettre dans les moules et cuire 20 minutes à 180 °C



Bon Appétit

Confiture de figue

Fruit du figuier signe d'abondance et de sérénité

Chasselas + pomme (Belle de Boskoop)

Ingrédients

- 1 kg de figues
- 0,5 kg de sucre

Préparation

Choisir les figues, les laver, couper les extrémités.

Avec le sucre, ajouter une gousse de vanille.

Faire cuire à feu doux 1h30.

Mixer le tout. Empoter

Utilisation : petit déjeuner, accompagnement foie gras, etc.

Gelée Automnale

Raisin et pomme

Ingrédients

- 1,5 kg de jus de raisin
- 1,5 kg de pommes épluchées
- 1,5 kg de sucre cristallisé

Préparation

Mettre dans un chaudron en cuivre le jus de raisin, le sucre et les pommes.

Laisser macérer quelques heures.

Faire cuire 1 heure environ à feu doux tout en remuant.

Mixer le tout. Empoter

Convient pour petit déjeuner, parure de tarte, etc.



C'est délicieux.





Le P'tit Feige

Petit sablé à la pomme, légèrement parfumé à l'anis, clin d'œil au nom de notre village, St LAURENT D'AGNY !

Ingrédients pour environ 24 petits feiges

Pour la pâte

- 125 gr BEURRE
- 1 50 gr BEURRE
- 100 gr SUCRE
- 250 gr FARINE
- 5 gr SEL
- 1/4 Sachet LEVURE CHIMIQUE
- 1/2 Cuill.a Café ANTÉSITE « anis »

Pour la garniture

- 1 POMME
- 50 gr BEURRE
- 1 Cuil. a Soupe SUCRE
- 1 Cuill a Café ANTÉSITE « anis »



Préparation

FAIRE LA PÂTE SABLÉE, SI POSSIBLE 1H AVANT (*Faite la veille, elle sera encore meilleure !*)

- Ramollir le BEURRE en pommade lisse.
- Incorporer le SUCRE, et le SEL, mélanger.
- Incorporer l'ŒUF.
- Ajouter l'ANTÉSITE.
- Terminer par la FARINE et la LEVURE CHIMIQUE
- Bien mélanger.

La pâte doit être ferme, mettre au mini. 1h au frigo.

PRÉRARER LA GARNITURE

- Eplucher la POMME, la vider et la couper en petits cubes d'environ 1 cm.
- Faire fondre le BEURRE à feu doux dans une poêle.
- Ajouter le SUCRE et faire légèrement caraméliser.
- Ajouter l'ANTÉSITE, puis les cubes de POMME dans la poêle.
- Faire blondir le tout.
- Laisser refroidir hors de la poêle.

MONTAGE DES PETITS FEIGES

- Etaler la PÂTE sur un plan fariné, 1/2 cm d'épaisseur environ.
- Tailler des ronds de 6 cm de diamètre
- Disposer sur les ronds entre 10 et 20 cubes de POMME.
- Cuire à 180 °pendant 15 min environ

BONNE DÉGUSTATION !

Délice de Saint Laurent d' Agny

Ingrédients

Pour la garniture

- 200 g de farine
- 100 g de sucre
- 7 cuillères à soupe de lait
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 3 œufs
- 1 paquet de levure
- 3 belles pommes

Pour la crème

- 80 g de beurre
- 100 g de sucre
- 1 œuf
- 1 sachet de sucre vanillé



Préparation

Mélanger farine + sucre +levure

Ajouter ensuite le lait, les œufs.

Travailler le tout.

Verser dans un moule beurré.

Couvrez de minces tranches de pommes épluchées en les faisant se chevaucher et glissez au four moyen. (th.4)

Préparez la crème.

Faites fondre le beurre.

Ajoutez lui le sucre et l'œuf.

Au bout de 20 à 25 min arrosez le de crème et terminez la cuisson.



Moelleux à la courge, cœur de poire

Ingrédients

- 800 g de courge sucrée type butternut ou succrine du Berry
- 2 petits œufs
- 120 g de sucre
- 150 g de farine
- 150 g maïzena
- 1 sachet de sucre vanillé (ou 2 CS si sucre vanillé fait maison en mélangeant sucre et une gousse de vanille)
- 15 cl de lait
- 50 g de beurre
- une orange non traitée
- ½ sachet de levure
- 70 g d'amande en poudre
- 3 poires
- facultatif : ½ bouchon de rhum



Préparation

Préchauffer le four à 180 °(Th. 6)

1. Oter la peau de la courge, puis la couper en morceaux et la faire cuire à la vapeur (10 minutes en cocotte minute, sinon plonger la courge 15 minutes dans de l'eau bouillante)
2. Egoutter et écraser le légume à la fourchette pour éliminer le jus et mettre la courge en purée
3. Casser les œufs dans un saladier, puis les battre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse un peu.
4. Ajouter la courge. Bien mélanger.
5. Ajouter la poudre d'amande. Bien mélanger
6. Râper une orange pour récupérer son zeste et le rajouter au mélange au mélange. Presser la moitié de l'orange et ajouter le jus ainsi obtenu à la préparation
7. Puis, ajouter au fur et à mesure la farine, la maïzena, la levure puis le sucre vanillé en mélangeant soigneusement pour éviter les grumeaux
8. Ajouter le lait et le beurre préalablement fondu et remuer jusqu'à obtenir une consistance onctueuse. *Et le ½ petit bouchon de rhum si souhaité*
9. Verser le mélange dans des petits moules en silicone jusqu'à mi-hauteur
10. Eplucher les poires et les couper grossièrement en batonnets.
11. Introduire un batonnet par petit moule
12. Puis recouvrir d'un peu de pâte. Attention ne pas trop remplir à ras le moule car la levure va lever la préparation !
13. Enfourner 30 minutes au four à 180°
14. Démouler sur une grille et laisser refroidir (peut se manger tiède !)

C'est prêt à déguster !

Si je devais donner un nom en référence au village je l'appellerai « Saint Lô » (car c'est ainsi certains habitants de Saint Laurent d'Agnay sont fiers d'appeler leur village)

Les Fèges de Saint-Laurent

Ingrédients pour 50 biscuits (ou fèges)

- 160 g de beurre mou
- 250 g de farine
- 60 g de sucre
- ½ paquet de levure
- 6 pincées de Quatre Epices
- 11 grappes de groseilles à égrapper
- Sucre glace



Préparation

Préchauffer le four à 170°.

Travailler le beurre et le sucre dans un bol.

Ajouter la moitié de la farine puis les 4 épices et la levure.

Mettre le reste de la farine.

Bien malaxer et égrapper 8 grappes de groseilles.

Pétrir énergiquement pour bien mélanger. Mettre en boule.

Former des boulettes de la grosseur d'une noix puis les allonger.

Avec un couteau pointu, faire une petite fente dans le milieu puis, écarter les bords et garnir avec une groseille des grappes restantes.

Faire cuire à four doux (thermostat 3 - 4 ou 165° - 175°) pendant 10 à 15 minutes.

Sortir du four et saupoudrer immédiatement de sucre glace.

Conservation

A l'abri de la lumière et au sec (boîte métallique par exemple).



La Pierre Celtique

Recette

Pour 6 ramequins alu de 8 cl.

Préparation 35 mn.

Cuisson 30 mn. A 180°C.



Ingrédients

Secs	Autres
<ul style="list-style-type: none"> • 100 gr farine blanche • 100 gr farine de Sarrazin • 160 gr sucre semoule • ½ c. à café sel fin • 10 noix concassées (moyen) • ½ c. à café de levure • ½ c. à café de cannelle en poudre • Sucre glace pour la décoration 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 œufs entiers (blancs battus en neige) • 100 gr. beurre fondu • 1 c. café extrait de vanille • 2 c .café rhum blanc • 2 c. café fleur d'oranger • 2 c. café jus de citron pressé • le zest de 2 oranges râpées

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients « secs ».

Ajouter petit à petit les ingrédients « autres »

Les blancs des œufs sont battus en neige et incorporés délicatement.

Remplir les ramequins sans aller jusqu'au bord.

Cuire 30 mn. à 180°C.

Pendant la cuisson, découper 2 bandes de papier de 8mm.

de large. Après refroidissement, les poser en croix sur le ramequin, saupoudrer de sucre glace.



Moelleux à la courge cœur de poire-chocolat

Variante du Moelleux à la courge au cœur de poire

Ingrédients

- 800 g de courge sucrée type butternut ou succrine du Berry
- 2 petits œufs
- 120 g de sucre
- 150 g de farine
- 150 g maïzena
- 1 sachet de sucre vanillé (ou 2 CS si sucre vanillé fait maison en mélangeant sucre et une gousse de vanille)
- 15 cl de lait
- 50 g de beurre
- une orange non traitée
- ½ sachet de levure
- 70 g d'amande en poudre
- 3 poires
- facultatif : ½ bouchon de rhum
- 100 g de chocolat
- 2 c à soupe de crème liquide légère



Préparation

Préchauffer le four à 180 °(Th. 6)

1. Oter la peau de la courge, puis la couper en morceaux et la faire cuire à la vapeur (10 minutes en cocotte minute, sinon plonger la courge 15 minutes dans de l'eau bouillante)
2. Egoutter et écraser le légume à la fourchette pour éliminer le jus et mettre la courge en purée
3. Casser les œufs dans un saladier, puis les battre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse un peu.
4. Ajouter la courge. Bien mélanger.
5. Ajouter la poudre d'amande. Bien mélanger
6. Râper une orange pour récupérer son zeste et le rajouter au mélange au mélange. Presser la moitié de l'orange et ajouter le jus ainsi obtenu à la préparation
7. Puis, ajouter au fur et à mesure la farine, la maïzena, la levure puis le sucre vanillé en mélangeant soigneusement pour éviter les grumeaux
8. Ajouter le lait et le beurre préalablement fondu et remuer jusqu'à obtenir une consistance onctueuse. *Et le ½ petit bouchon de rhum si souhaité*
9. Verser le mélange dans des petits moules en silicone jusqu'à mi-hauteur
10. Eplucher les poires et les couper grossièrement en batonnets.
11. Faire fondre au bain-marie le chocolat et rajouter la crème. Bien mélanger.
12. Tremper chaque battonnet de poire avant de le placer dans le moule.
13. Puis recouvrir d'un peu de pâte. Attention ne pas trop remplir à ras le moule car la levure va lever la préparation !
14. Enfourner 30 minutes au four à 180°
15. Démouler sur une grille et laisser refroidir (peut se manger tiède !)

C'est prêt à déguster !

Gâteau Ancien

Ingrédients

- 12 c. à soupe de farine
- 12 c. à soupe de lait
- 12 c. à soupe de sucre en poudre
- 2 œufs
- 100 g de beurre
- 1 c. à café de levure

- 2 pommes



Préparation

Préparer la pâte.

Couper les pommes en carré et les incorporer à la pâte.

Verser la préparation dans un moule préalablement beurré.

Cuire à four moyen (thermostat 200°) pendant 25 mn environ.



Muffins aux fruits rouges de St-Laurent-d'Agn

Ingrédients

- 250 g de farine
- 250 g de fruits rouges
- 1 sachet de levure
- 150 g de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 œufs entiers
- 1 yaourt nature
- 2 c à soupe huile de tournesol

Préparation

Préchauffer le four à 180° (thermostat 6).

Rouler les fruits rouges délicatement dans un peu de farine.

Dans une terrine, fouetter les œufs entiers avec le sucre semoule et vanillé de façon à obtenir un mélange moussieux.

Ajouter petit à petit la levure et la farine. Mélanger.

Incorporer le yaourt et l'huile, les fruits rouges sans trop mélanger.

Remplir aux $\frac{3}{4}$ des moules à muffins.

Cuire 20 à 25 mn.



Rochers de la Chapelle

Ingrédients

- 100 g de farine
- 125 g de beurre
- 200 g de sucre
- 4 œufs
- 200 g de cerneaux de noix et fruits déshydratés

Préparation

Mélanger le beurre ramoli, la farine, le sucre, les noix concassées et fruits en petits morceaux.

Ajouter les jaunes d'œuf puis les blancs battus en neige.

Verser dans les moules.

Enfourner thermostat 6 (180°) environ un quart d'heure.



Les Fègeoises

Ingrédients

- 175 g de beurre moux
- 50 g de sucre glace
- 50 g d'amandes en poufre
- 250 g de farine
- ½ cuillerée à café de levure
- Confiture de framboise

Préparation

Travailler le beurre et le sucre dans un saladier.

Ajouter les amandes, la farine et la levure et pétrir énergiquement pour mettre en boule.

Former des boulettes, creuser le centre avec les pouces pour former un puits, y placer un peu de confiture de framboise et reformer en boulette, aplatir légèrement.

Faire cuire à four doux 180° - 20 à 25 mn.

Selon la saison, accompagner de framboises fraîches.



Rapide, facile et se conserve très bien.

Confiture du cru

Ingrédients

- 1 kg de pommes
- 1 kg de poires
- 1 kg de pommes de terre
- 1 orange
- ½ pamplemousse



Préparation

Eplucher et couper le même poids de pommes, de poires et de pommes de terre.

Ajouter orange et pamplemousse.

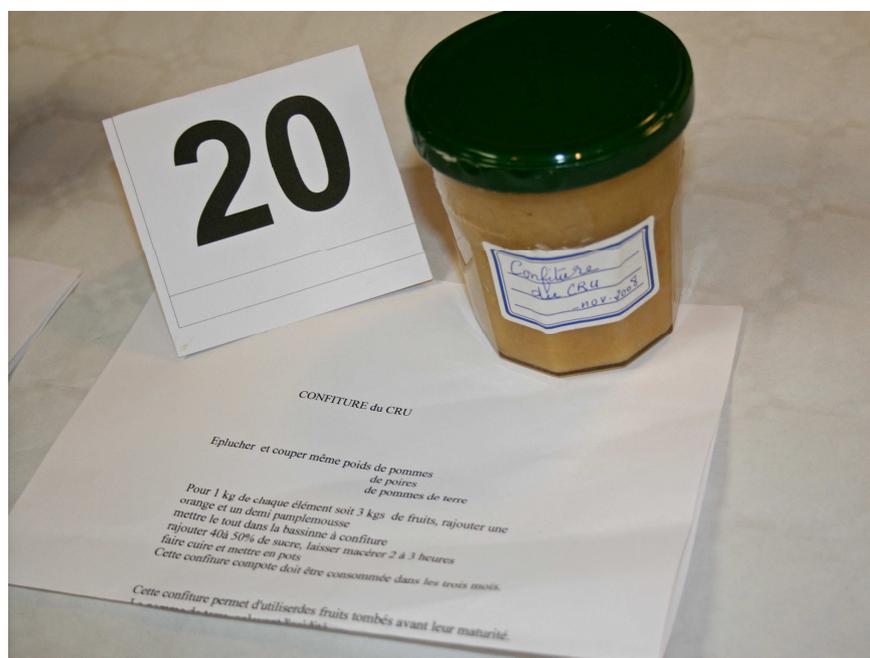
Mettre le tout dans la bassine à confiture.

Ajouter 40 à 50% de sucre et laisser macérer 2 à 3 heures.

Faire cuire et mettre en pots.

Cette confiture compote doit être consommée dans les trois mois.

Cette confiture permet d'utiliser des fruits tombés avant leur maturité, la pomme de terre enlevant l'acidité.



CATEGORIE « SUCRE ET SALE »

LES SUCRES-SALES



Confit d'Oignoseille

Ingrédients

- 150 g d'oignons
- 100 g de sucre

Ingrédients application présentée

- Pour 1 canapé :
- ½ œuf de caille

Confit d'Oignoseille

Ingrédients

- 150 g d'oignons
- 100 g de sucre
- 20 g de beurre
- 1/2 citron
- Sel
- 3 grandes grappes de groseilles

Ingrédients application canapés

Pour 1 canapé :

- ½ œuf de caille
- 1 framboise
- 1 tranche de baguette de pain



Préparation

Peler les oignons et les hacher finement.

Dans une sauteuse, les faire revenir à feu doux dans le beurre jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Remuer à la cuillère de bois.

Les poudrer légèrement de sel fin.

Incorporer les groseilles en les égrenant.

Ajouter le sucre et poursuivre la cuisson à feu doux, sans couvrir et en remuant de temps en temps jusqu'à ce que l'appareil prenne de la consistance.

Passer au mixeur en ajoutant le jus de citron.

Laisser refroidir.

Conserver dans un pot fermé hermétiquement. Garder au frais après ouverture.

Application

1. Canapés

Tartiner des tranches de baguette avec la préparation puis ajouter au choix :

- Une rondelle d'œuf de caille cuit dur et finir avec une framboise (application présentée)
- Une rondelle de concombre et 1 ou 2 groseille(s)
- Une tranche de fromage de chèvre en bûchette
- ...

2. Accompagnement

- D'une viande froide
- De foie gras
- D'un magret de canard chaud
- ...

Muffins au fromage de chèvre et fruits rouges de St-Laurent-d'Agy

Ingrédients

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure
- 1 c à café de sel
- 1 c à soupe d'origan
- 3 œufs entiers
- 1 yaourt nature
- 2 c à soupe d'huile (olive ou tournesol)
- 150 g de fromage de chèvre mi-sec
- 120 g de fruits rouges

Préparation

Préchauffer le four à 180° (thermostat 6).

Mélanger tous les ingrédients secs, puis le chèvre coupé en petits dés et les fruits rouges.

Dans un autre saladier mélanger les œufs, le yaourt et l'huile.

Verser en une seule fois la préparation liquide sur les ingrédients secs et mélanger avec une cuillère en bois délicatement sans lisser la pâte.

Remplir aux $\frac{3}{4}$ des moules à muffins.

Cuire 20 mn.



CATEGORIE « BOISSONS »



Cocktail d'Agnny

sans alcool

Ingrédients

Pour 1 litre de cocktail :

- 50 cl de jus de raisin (*origine : Pays Mornantais*)
- 30 cl de jus de pomme et de griotte (*origine : Pays Mornantais*)
- 5 cl de sirop de cerise-griotte (« *Le Gourmanvin* » - Mornant)
- 15 cl de « *Potion d'Agnny* »
 - 15 cl de nectar de fraises menthe (*origine : Pays Mornantais*)
 - 1 bâton de cannelle
 - 5 clous de girofle
 - 15 gouttes de Tabasco

Eventuellement pour les déclinaisons

- Eau de vie de cerise (*origine : Pays Mornantais*)
- Eau minérale gazeuse (Badoit rouge ou Perrier)

Préparation

Dans une petite casserole, verser le nectar de fraises menthe, incorporer le bâton de cannelle, les clous de girofle, le Tabasco et faire chauffer jusqu'au point d'ébullition.

Laisser infuser plusieurs heures.

Ajouter les jus de fruits et le sirop de cerise-griotte.

Mettre au réfrigérateur.

Servir très frais sur des glaçons. Décorer le verre avec une paire de cerises.

Variante hivernale : Agny - Chaud

Pour 6 verres, faire chauffer doucement 75 cl de Cocktail d'Agnny en incorporant 1 pomme coupée en dés.

Servir dans un verre à vin.

N° 8

1^{er}

Catégorie
Boissons

Déclinaison apéritive : Agny - Cerise

Mélanger directement dans un verre à apéritif sur un glaçon :

- 1 volume de Cocktail d'Agnny
- 1/5 de volume d'eau de vie de Cerise

alcool

N° 9

2^{ème}

Catégorie
Boissons

Déclinaison apéritive sans alcool : Agny - Soft

Mélanger directement dans un verre à cocktail sur un glaçon :

- 1 volume de Cocktail d'Agnny
- 1/3 de volume d'eau minérale gazeuse

sans alcool

N° 10

3^{ème}

Catégorie
Boissons

Vin blanc - jus de poire

Ingrédients

- Vin blanc.
- Jus de poire

Préparation

Mélanger les ingrédients.



Boisson Apéritive Laurondagienne A la Poire

Ingrédients

- 1 bouteille de 75 cl de vin blanc des Côteaux du Lyonnais.
- 75 cl de jus de poire
- 30 g de sucre
- 10 cl d'alcool de fruits
- 2 bonnes pincées de gingembre

Préparation

Mélanger tous les ingrédients et mettre en bouteille.

Peut se déguster tout de suite.

Peut se conserver plusieurs jours.

