

Assemblée Générale 20 janvier 2026

Terrine de lapin

Ingrédients

1 kilo de chair de lapin.
500 g d'échine de porc.
1 kilo de farce à petits gibiers.
3 cl de cognac.
20 g de farine.
2 œufs entiers battus.
1 Cœur de lapin
1 Foie de lapin
2 cuil. à soupe Cognac
1 Belle crêpe de porc
200g Barde de lard (la couenne crue
4 oignons émincés
1 tête d'ail, pelée et dégermée
1 bouquet de persil (que les feuilles, ne surtout pas mettre les tiges)
200 ml de vin blanc sec ou du Calvados
Thym effeuillé
Feuilles de laurier
ASSAISONNEMENT par kilo de viande :
20 g de sel gris égrugé.
3 g de mixture – voir mixture.
2 g de poivre pulvérisé. 2 g d'épices fines.
Muscade râpée.

Déroutement

Désosser et dénervier le lapin, détailler les chairs de lapin et de porc en cubes de 2 centimètres carrés, les mélanger avec l'assaisonnement et le cognac, mettre en terrine en tassant légèrement, couvrir d'une barde, tenir au frais pendant 12 Faire revenir les oignons émincés dans un peu de beurre, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Réserver.
Couper les viandes en lanières et réserver.

Dans le hache-viande, passer les viandes, les oignons, l'ail et le persil en les intercalant. Mettre le hachis dans un grand saladier.

Ajouter le sel, le poivre au goût, le thym et le vin blanc.
Mélanger bien avec les mains.

PROCÉDÉ. – Manier la farce – voir farce à petits gibiers – avec les œufs battus, puis avec la farine et enfin avec les chairs marinées.

EMBALLAGE. – Emballer l'appareil dans une terrine préalablement tapissée de bardes minces, en couches plus ou moins épaisses, alternées de tranches minces de gorges de porc, fermer et pâté d'une barde un peu épaisse, mais non nerveuse. Couvrir la terrine de son couvercle.

Cuison. – Placer la terrine dans une plaque à four garnie d'eau chaude, cuire à four de chaleur moyenne à raison de 2 heures pour une terrine d'un kilo, partant de l'ébullition.

La cuisson à point, sortir le pâté, le retourner sur plateau, laisser égoutter pendant 10 minutes, pendant ce temps, nettoyer la terrine, replacer le pâté dans sa terrine et remplir de bon jus au fumet de lapin – voir fumet, remettre au four et cuire doucement pendant une demi-heure.

Sortir la terrine, laisser absorber pendant une demi-heure, charger d'une planchette et d'un léger poids, laisser refroidir. Après refroidissement, nettoyer la terrine, appuyer légèrement sur les bouffissures des bardes, garnir entièrement le pâté d'une épaisseur de saindoux ou gelée assez chaud d'un centimètre environ, laisser prendre.

Galette aux pommes

Ingrédients

Pâte feuilletée 2
5 pommes (Elstar - reinette)
60g de sucre
Beurre ½ sel 20g
Gousse de vanille

Déroulement

Peler et couper les pommes en fines lamelles

Mettre dans une poêle avec 20g de beurre 1/2 sel avec le sucre et la vanille

Feu vif au départ et ensuite réduire et couvrir si besoin, Les pommes doivent se compoter légèrement.

Piquer une pâte à tarte, étaler au milieu les pommes en laissant un bon cm autour.

Passer un peu d'eau sur le pourtour.

Déposer la seconde pâte, bien fixer les bords avec un repli, dorer à l'œuf et faire les dessins.

(Pour ma part, je fais une cheminée)

Cuisson 30mn à 220°

Galette des rois à la frangipane

Ingrédients

Crème pâtissière

250g lait entier

50g de sucre

2 jaunes d'œufs+1 œuf entier

25g de farine

Vanille

Crème d'amande

Sucre 65G

Poudre d'amandes 65g

Beurre température ambiante 65g

Œuf 1

Rhum

Pâte feuilletée 2

Déroulement

Crème pâtissière

Saladier chemisé jusque refroidissement

Mettre le beurre à température ambiante pour le travailler en pommade (65g.)

Peser poudre d'amandes (65) et (65g) de sucre.

Casser un œuf et le battre en omelette, l'incorporer,

Couper en petits morceaux le beurre et écraser la fourchette : mélange onctueux.

OU

Version Thermomix

Crème pâtissière

Tous les ingrédients dans le bol. 6mn/90°/Vit4

Crème d'amande

Bol refroidi Beurre 1mn/vit 4 sauf s'il est mou. Ajouter œuf, rhum, sucre et amandes 30sec/vit 4

Mélanger les 2 15sec/Vit3

Ajouter la crème pâtissière

Dérouler la 1ère pâte feuilletée.

Étaler la frangipane au milieu (bien laisser non recouvert sur 2cms)

Poser la fève

Avec 2 doigts ou pinceau, passer de l'eau sur le pourtour

Poser la 2ème pâte feuilletée

Souder les 2 pâtes avec un couteau en faisant des stries sur ½ cm

Avec un pinceau, dorer à l'œuf, eau, pincée de sel) le dessus de la galette

Attention à ne pas dorer à l'œuf les côtés afin de permettre la levée de la pâte feuilletée.

Faire un dessin sur le dessus avec la fourchette

Cuisson 20mn à 220° dans un four préchauffé

Brioche de Jeanne (avec Thermomix)

Ingrédients

100 grammes lait demi-écrémé
15 grammes levure de boulanger fraîche
375 grammes farine T45
3 oeufs
7 grammes sel
40 grammes sucre en poudre
150 grammes beurre doux froid

Dorure

1 jaune d'oeuf
1 cuil. à soupe lait
Sucre perlé

Déroulement

Dans le bol du Thermomix, mettre le lait, la levure émiettée, la farine, les 3 oeufs, le sel, le sucre et activer le mode Pétrin 5 minutes.

Ajouter le beurre froid en morceaux et activer à nouveau le mode Pétrin 15 minutes.

Transvaser la pâte dans un récipient fariné, couvrir d'un torchon et réserver au réfrigérateur 1 heure (pour stabiliser la pâte).

A la fin de ce repos, sortir la pâte du froid, la transvaser sur le plan de travail fariné, la rabattre.

La détailler en 8 boules de poids identique.

Disposer les boules en forme de marguerite dans un moule à manqué de 22 cm de diamètre (ici moule à charnière beurré).

Laisser pousser sous un linge pendant 2 heures, à température ambiante.

A la fin de pousse, préchauffer le four à 160°C, chaleur tournante.

Dorure : Battre le jaune d'oeuf avec la cuillère de lait, badigeonner la brioche.

Enfourner 25 minutes.

Sortir du four, laisser tiédir 10 minutes et démouler.

Brioche extra moelleuse (sans Thermomix)

Ingrédients

500 grammes de farine j'utilise la T45
2 œufs + 1 œuf pour la dorure
220 grammes de lait
2 sachets de levures de boulanger sèche soit 10g en tout, ou 28 grammes de levure fraîche de boulanger
50 grammes de sucre en poudre ou 40g de sucre en poudre + 2 sachets de sucre vanillé
6 grammes de sel
80 grammes de beurre mou demi-sel allégé ou non

Déroulement

Dans le bol du robot, muni du pétrisseur, placer dans cet ordre : les œufs, la farine, le sucre, le sel, le lait tiède (je le mets 30 secondes

au micro-onde) et enfin la levure. Pétrir à vitesse lente (vitesse 1) pendant 2 à 3 minutes, puis 10 minutes vitesse moyenne (vitesse 2-3). Puis incorporer le beurre mou et pétrir à nouveau à vitesse moyenne pendant 5 minutes puis vitesse rapide encore 5 minutes, jusqu'à ce que la pâte se détache bien des bords du bol.

La pâte reste légèrement collante, c'est normal.

Fariner le dessus du pâton puis couvrir le bol d'un film alimentaire.

Laisser lever à température ambiante 1h30 à 2h ou bien : du matin jusqu'en fin d'après-midi (ou la nuit) au frigo Après la levée, faire 4 belles boules égales avec la pâte et la mettre dans un grand moule à cake (fariné), dorer avec l'œuf entier battu avec un pinceau et laisser lever 45 minutes à 1 heure (ou 2h si repos la nuit au réfrigérateur).

Préchauffer le four un peu avant la fin de la levée à 180°C.

A la fin de la levée, enfourner 30 minutes.

Sortir du four, démouler et laisser refroidir sur une volette.