



RECETTES
de la cuisine
au cidre

BRIGITTE LEROUX

Photographies et stylisme SÉBASTIEN MERDRIGNAC

Éditions **OUEST-FRANCE**





Entrées

4



Viandes

27



Poissons

11



Légumes

33



Volailles

21



Desserts

36

Sommaire



Potée paysanne au cidre

Pour 6 personnes

1 beau chou pommé
6 oignons
2 cuillerées à soupe
de saindoux
1 bouquet garni
(persil, laurier, thym)
1 branche de céleri
1 bouteille de cidre
bien sec
500 g de lard fumé
500 g de carré
de porc
6 saucisses
6 pommes de terre
Sel et poivre

- Enlever les grosses feuilles vertes et le trognon du chou. Le nettoyer et le hacher grossièrement.
- Plonger le chou dans de l'eau bouillante et le faire blanchir quelques minutes. L'égoutter en le pressant pour faire sortir l'eau âcre qu'il contient.
- Faire blondir les oignons hachés dans du saindoux. Ajouter le chou, le bouquet garni et la branche de céleri. Saler et poivrer en tenant compte de la salaison des viandes. Recouvrir de cidre et porter à ébullition. Ajouter toutes les viandes. Baisser le feu. Couvrir la marmite et poursuivre la cuisson pendant 2 h.
- Laver et peler les pommes de terre. Les ajouter dans la marmite après avoir retiré le bouquet garni et la branche de céleri. Laisser encore cuire une vingtaine de minutes.
- Au moment de servir, découper en tranches le lard et le carré de porc. Dresser le chou au centre d'un plat de service creux. Disposer les saucisses et les viandes sur le chou et entourer de pommes de terre.



Flan au cidre

Pour 6 personnes

3 pommes acides	1 verre de cidre doux
3 œufs	Beurre
100 g de sucre semoule	Sucre glace
100 g de farine tamisée	Sel
1 verre de lait	

- Beurrer généreusement un moule à manqué.
- Éplucher les pommes. Ôter le cœur et râper la chair avec une râpe à fromage.
- Casser et battre les œufs. Ajouter le sucre et une pincée de sel et fouetter l'ensemble jusqu'à obtenir un mélange bien mousseux.
- Incorporer délicatement la farine et travailler à la cuiller en bois pour que la pâte soit bien lisse.
- Ajouter progressivement le lait puis le cidre. La quantité de liquide à verser dépendra de la qualité de la farine. La pâte doit être fluide mais surtout pas trop liquide.
- Incorporer la purée de pomme et verser la préparation dans le moule. Enfourner pour une cuisson de 40 min à four moyen.
- Servir ce dessert tiède, saupoudré de sucre glace.

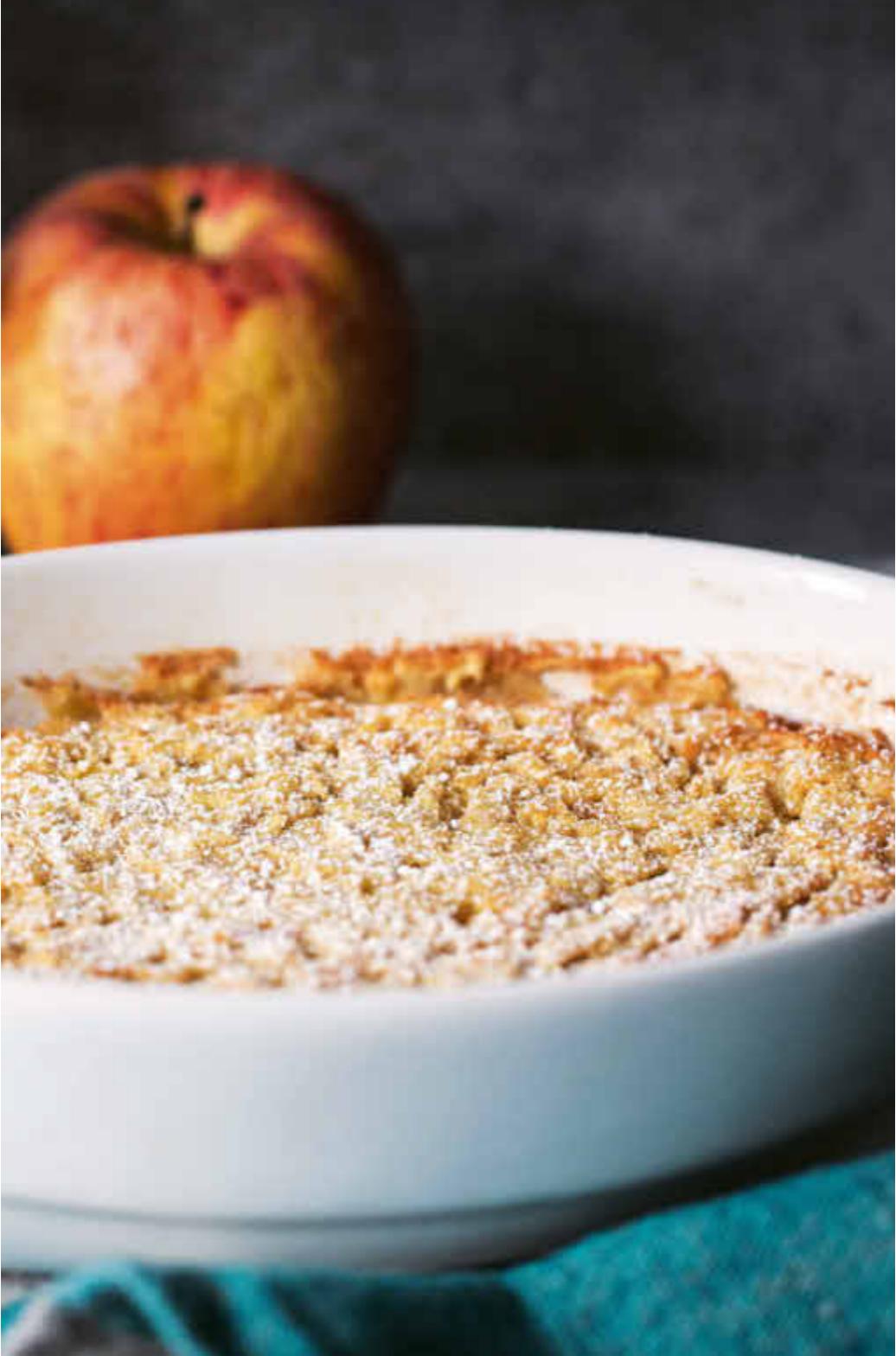


Table des recettes

Entrées 4

Andouillettes gourmandes au cidre.....	4
Escalopes de foie gras laquées au cidre	5
La petite crevette au cidre.....	7
Poêlée de Saint-Jacques au cidre.....	8
Hûîtres chaudes à la crème de reinette....	10

Poissons 11

Saumon braisé au cidre.....	11
Cabillaud braisé au cidre.....	12
Roussette au cidre.....	14
Ragoût de lotte au cidre.....	15
Raie bouclée au cidre.....	16
Filets de maquereaux sur lit de poireaux....	18
Délices de merlan au cidre.....	20

Volailles 21

Coq au cidre à l'ancienne.....	21
Poulet de la ferme au cidre.....	22
Pintade d'automne au cidre.....	24
Lapin au cidre façon Claude.....	26

Viandes 27

Rouelle de veau cuite au cidre.....	27
Curry d'agneau au cidre.....	28
Jambonneau au cidre comme autrefois....	30
Potée paysanne au cidre.....	32

Légumes 33

Pommes de terre au cidre	
façon bretonne.....	33
Poireaux de pays au cidre.....	34

Desserts 36

Pêches au cidre meringuées.....	36
Bolée des Normands.....	37
Sabayon au cidre.....	38
Pain perdu au cidre.....	40
Flan au cidre.....	42
Nage de fruits au cidre.....	44
Flip normand.....	45
Gelée au cidre.....	45

Ci-contre : Pommes cuites au cidre